

**TEMACĂ PENTRU EXAMENUL DE FINALIZARE A STUDIILOR SESIUNEA IULIE 2026 ȘI FEBRUARIE
2027 - PROBA 1 INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ȘI AGROTURISM**

TEHNOLOGII VEGETALE ANIMALE

1. Tehnologii pentru cultura plantelor furajere: principalele plante furajere cultivate (porumb siloz, lucernă, borceag, trifoi roșu), cosirea, ravășirea și greblarea plantelor furajere, procesarea fânului (adunare, încărcare, presare și transport).
2. Tehnologii pentru cultura cerealelor: cultura grâului și a porumbului pentru boabe (generalități, plante premergătoare, pregătirea terenului, semănatul, întreținerea culturilor, recoltatul).
3. Noțiuni de bază din horticultură: principalele specii pomicole, tehnologia înființării unei plantații pomicole, importanța și clasificarea legumelor, tehnologia cultivării legumelor în câmp deschis, regiuni viticole din România, tehnologia înființării unei plantații viticole.
4. Tehnologii de creștere a păsărilor: generalități despre avicultură, rase de găini, adăposturi pentru creșterea păsărilor, sisteme de furajare și de adăpare a păsărilor, sisteme de creștere a puilor și găinilor (extensiv, semi-intensiv, intensiv).
5. Tehnologii de creștere a bovinelor: importanța creșterii bovinelor, clasificarea raselor de bovine, produse principale și secundare obținute, sectoare de creștere, hrănirea și adăparea vițelilor și a bovinelor adulte, tehnologia mulgerii vacilor (manual și mecanic), instalații de muls.

MANAGEMENT ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ ȘI AGROTURISM

6. Tipuri de unități de alimentație publică Restaurantul - Structura organizatorică, organigrama, atribuții posturi.
7. Dotarea saloanelor de restaurant
8. Întocmirea listelor și alcătuirea meniurilor în restaurant
9. Procesul de producție culinară (amenajarea tehnologică a bucătăriei, pregătirea producției, producția culinară)

UTILAJE TEHNOLOGICE PENTRU MORĂRIT ȘI PANIFICAȚE

10. Parametrii fizico-chimico-biologici ai cerealelor în industria morăritului.
11. Pregătirea cerealelor în vederea măcinării. Schema tehnologica pentru curățarea și condiționarea cerealelor.
12. Cernerea produselor de măcin. Definiție. Clasificarea suprafețelor de cernere. Sita plana SPP (schema, părți componente, funcționare).
13. Fluxul tehnologic general în industria panificației. Metode de preparare aluatului.

14. Frământarea aluatului. Variația momentului de torsiune la arborele Frământătorului.

TEHNOLOGIA ȘI VALORIFICAREA BĂUTURILOR I

15. Clasificarea vinurilor

16. Tehnologia de obținere a vinurilor albe, roșii și aromatice. Scheme de amplasare a utilajelor pentru prelucrarea strugurilor în vederea obținerii vinurilor albe, roșii și aromatice

17. Tehnologia de prelucrare a mustului și corecțiile aplicate musturilor înainte de fermentare.

18. Fermentarea mustului de struguri.

19. Bolile și defectele vinurilor.

VALORIFICAREA RESURSELOR TRADIȚIONALE RURALE

20. Portul popular românesc

21. Arhitectura pe teritoriul României

22. Sărbătorile de peste an

23. Patrimoniul cultural național

24. Meșteșugurile populare

Bibliografie.

1. Barosan C., Mateescu Fl., Instalații sanitare, Editura M.A.S.T., 2009
2. Bidian, D. și col., Aparate electrocasnice și de uz general, Universitatea „Transilvania” din Brașov, 2000;
3. Caba, I., Alimentație publică, Editura Mirton, Timișoara, 2008;
4. Christea, Al., Ventilarea și condiționarea aerului, vol. I, Editura Tehnică, București, 1970;
5. Christea, Al., Niculescu, N., Ventilarea și condiționarea aerului, vol. II, Editura Tehnică, București, 1971;
6. Coroamă, S., Bonoiu, V., Utilaje și Instalații în Alimentația Publică și hoteluri, Editura Didactică și pedagogică, București, 1976;
7. Dumitrescu, C. și col., Instalații de încălzire, Editura M.A.S.T., București, 2009;
8. Florea, C., Îndrumar pentru unitățile de alimentație publică, Editura Tehnică, București, 1988;
9. Ivanov, G., Bucătării mari, Editura Tehnică, București, 1998;
10. Țane, N. și col., Instalații și echipamente pentru hoteluri și restaurante, Editura Universității Transilvania din Brașov, Brașov, 2011.
11. Borugă I., Baza energetică și mașini agricole I, Editura Ceres, București, 2011;
12. Dumitrescu, C., Țane, N., Mașini agricole de recoltat, Universitatea „Transilvania” din Brașov, 1992;

13. Jităreanu, G. și col., Tehnologii și mașini pentru mecanizarea lucrărilor solului în vederea practicării conceptului de agricultură durabilă, Editura "Ion Ionescu de la Brad", Iași, 2007;
14. Neagu, T., Suditu, P., Mașini și instalații horticole, Editura "Ion Ionescu de la Brad", Iași, 2002;
15. Neculăiasa, V., Dănilă, I., Procese de lucru și mașini agricole de recoltat, Editura A92, Iași, 1995.
16. Penescu A., Ciontu, C., Agrotehnica, Editura CERES, București, 2001;
17. Suditu, P. și col., Mecanizarea lucrărilor în viticultură, Editura PIM, Iași, 2002;
18. Suditu, P., Corneanu, G., Mecanizarea lucrărilor în pomicultură, Editura PIM, Iași, 2001;
19. Țane, N. și col., Mașini și instalații agricole pentru ferme agroturistice, Editura Lux Libris, Brașov, 2013;
20. Țane, N., Tehnologii agricole vegetale și animale, Editura Universității Transilvania, Brașov, 2019;
21. Țenu I., Echipamente pentru irigații, Editura Tehnică, Științifică și Didactică "CERMI", Iași, 2004.
22. Ordinul nr. 65/2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism
23. Note de curs 2024-2025 – Mazarel A.
24. Stanciulescu G., Micu C Managementul operațiunilor in hotelarie si restaurație, Ed C.H. Beck, 2012 (Cap 4/4.3 – pag 145-155)
Note de curs 2024-2025- Mazarel A
25. Florea C., s.a Manualul Directorului de restaurant Editura THR-CG, 2004 (Cap 4/4.1- pag 147-155)
Note de curs MUAP 2024-2025– Mazarel A.
26. Florea C., s.a Manualul Directorului de Restaurant, Editura THR-CG, 2004 (Cap 4/4.3- pag 163-185)
Note de curs 2024-2025– Mazarel A.
27. Florea C., Nica L s.a Manualul Directorului de Restaurant, Editura THR-CG, 2004 (Cap 6/6.1, 6.2, 6.3- pag 243-277)
Note de curs 2024-2025 – Mazarel A.
28. Gaceu Liviu, Ingineria produselor de morarit. Notite de curs, 2023
29. Gaceu Liviu, Ingineria produselor de panificatie. Notite de curs, 2023
30. Iuliana BANU, Tehnologii generale in industria alimentara - industria moraritului, Editura Universitatii Dunarea de Jos, Galati, 2008
31. Burluc Marius Marian, Tehnologie si control in industria panificatiei, Editura Funda iei Universitare "Dunărea De Jos" Gala i -2009.

32. Gabriel-Alexandru CONSTANTIN, Gheorghe VOICU, Elena-Mădălina ȘTEFAN, Aspecte teoretice și experimentale privind procesul de sortare prin cernere a măcinșurilor în unitățile de morărit industriale, Editura Matrix Rom, București, 2023.
33. Cebotărescu, I.D. Ș.A., Utilaj tehnologic pentru vinificație. EDP, București, 1997.
34. Pomohaci, N., ș.a, Enologie, EDP, București, 1990.
35. Cotea, V., ș.a., Oenologie Construcții, vase și utilaje vinicole , EAR, București, 2010
36. Tița, O. Manual de analiză a calității și controlul tehnologic în industria vinului, Editura Universității Lucian Blaga, Sibiu, 2001, ISBN 973-651-333-5.
37. Ana Al., 2002, Manual de lucrări practice în oenologie. Fundația "Dunărea de Jos" Galați.
38. Pădureanu, V., Oenologie și băuturi, Note de curs. 2018
39. 1. Prahoveanu Ioan, Etnografia poporului român – Editura Paralela 45, Brașov, 2001; Arta populară românească (colectiv de autori) Editura Academiei, 41. București, 1969;
42. 2. Hedwig Maria Formagiu, Portul popular din România, București, 1974;
43. 3. Irime, C., Portul popular din ara Olului – Zona Făgăraș, Editura de 44. Stat pentru Literatură și Artă, București, 1956.
45. 4. Ișfănoni Doina, Costumul românesc de patrimoniu din colec iile Muzeului 46. Na ional al Satului, București, 2008, Bibliografie
47. 1. Focșa Gheoghe, Godea Ioan, Arhitectura Gorjului, Editura de Vest, Timișoara, 48. 2002;
49. 2. Godea Ioan, Biserici de lemn din România-nord-vestul Transilvaniei, 50. București, 1996;
51. 3. Ionescu Grigore, Arhitectura pe teritoriul României de-a lungul veacurilor, 52. Editura Academiei, București, Bocșe Maria, Obiceiuri tradi ionale românești din Transilvania, vol.I-II ,ClujNapoca, 2006, vol. III. Cluj-Napoca, 2007;
53. 2. Ghinoiu Ion, Obiceiuri populare de peste an. Dic ionar, Editura Funda iei 54. Culturale Române, București, 1997;
55. 4 Pamfile Tudor, Sărbătorile la români.Studiu enografic, Editura Saeculum I.O. București, 1997;

Director departament IMAT,
Prof.dr. Cristina Maria Canja