

**TEMATICA PENTRU EXAMENUL DE DIPLOMĂ
SESIUNEA IULIE 2025**

DISCIPLINA: CHIMIE 1 (ANORGANICĂ ȘI ANALITICĂ)

- ✓ Legături chimice interatomice și legături intermoleculare.
- ✓ Proprietățile periodice și neperiodice ale elementelor.
- ✓ Metode optice de analiză. Spectroscopia UV-Vis și IR.

BIBLIOGRAFIE

1. Nicoleta Cioateră, Cristian Tigae, Șerban – Ion Blejoiu, Mădălina Drăgoi, Chimie, Editura Universitaria, Craiova, 2022.
2. L. Jantschi, H.I. Nascu, Chimie analitică și instrumentală, Academic Pres & Academic direct, 2009; disponibilă online la chrome-extension://efaidnbnmnnibpcajpegleefindmkaj/http://ori.academicdirect.ro/books/pdf/2009_cai.pdf
3. N. Cioateră, Note de curs – Chimie 1 (anorganică și analitică), 2021.

DISCIPLINA: INOCUITATEA PRODUSELOR ALIMENTARE

1. Inocuitatea alimentelor

- ✓ Alimentul ca factor sanogen.
- ✓ Alimentul ca factor de risc.
- ✓ Surse de risc.
- ✓ Mecanisme de acțiune.

2. Degradarea salubrității alimentelor

- ✓ Componenti structurali naturali (endogeni) ai alimentelor (componenti cu potențial de risc pentru inocuitate – din ciuperci necomestibile, alcaloizi, glicozizi, substanțe vasoactive, substanțe care-și măresc concentrația în procesul fermentării/distilării, substanțe potențial cancerigene).

3. Factori exogeni

- ✓ Contaminanți ai alimentelor (bacterii, riketsii, virusuri, fungi).
- ✓ Infestanți ai alimentelor.
- ✓ Poluanți ambientali (Aluminiul, Dioxinele, Hidrocarburile Aromatice Policiclice, Cd, Pb, Cu, Zn, Sn, As, Hg).
- ✓ Substanțe chimice introduse intenționat în surse vegetale/animale/alimente (antibiotice, anabolizanți, aditivi alimentari).
- ✓ Substanțe încorporate fortuit în alimente pe parcursul procesării (alcaloizi, mase plastice, detergenți, substanțe organice periculoase).
- ✓ Contaminanți radioactivi.

4. Degradarea valorii nutritive a alimentelor.

5. Degradarea concomitentă a inocuității și a valorii nutritive a alimentelor

- ✓ Componenti structurali naturali (structuri proteice, alcaloizi, glucozizi, fenoli, factori de complexare).
- ✓ Factori exogeni.
- ✓ Alterarea alimentelor.
- ✓ Contaminanți ai alimentelor,
- ✓ Fertilizanți ai solului – nitriți, nitrați,

- ✓ Pesticide.
 - ✓ Substanțe adăugate intenționat sau neformate.
 - ✓ Poluanți ambientali.
 - ✓ Substanțe potențial patogene utilizate în operații de igienizare (detergenți).
6. **Gestionarea factorilor care pot afecta inocuitatea alimentelor:** Bunele practici și Sistemul de management al siguranței alimentelor.
 7. **Promovarea inocuității alimentare prin dezvoltarea unor produse alimentare ecologice** (cadru organizatoric, termeni de specialitate, reguli de producție și procesare ecologică, etichetarea, rolul materiilor prime în inocuitatea produselor alimentare: constituenți naturali, contaminați și reziduuri).

BIBLIOGRAFIE

1. Petre SĂVESCU - Curs *Inocuitatea Produselor Alimentare*, Specializarea C.E.P.A., Facultatea de Agronomie, Universitatea din Craiova
2. Ioan BERILĂ, Ileana PREJBEANU, Ion OLTEANU – *Inocuitatea Alimentelor – Promovare și Protecție*. Editura Universitaria, Craiova, 2000, ISBN 973-8043-97-3
3. BORGDORFF, M.W., Motarjemi, Y., 1997. *Surveillance of foodborne diseases: what are the options?* WHO/FSF/97, (Geneva, Switzerland)
4. CODY, M.M., KEITH, M., 2001. *Food Safety for Professionals: A Reference and Study Guide*, second ed. American Dietetic Association, Chicago.
5. PODOLAK, R., ENACHE, E., STONE, W., BLACK, D.G., ELLIOTT, P.H., 2009. *Sources and risk factors for contamination, survival, persistence, and heat resistance of Salmonella in low-moisture foods*. J. Food. Prot. 73 (10), 1919_1936.
6. BAKER, S.R., WILKINSON, C.F., 1990. *The Effects of Pesticides on Human Health*. Princeton Sci. Pub, Princeton.
7. CAC (*Codex Alimentarius Commission*), 2003. *Revised Codex General Standard for Irradiated Foods (CODEX STAN 106-1983, REV.1-2003)*.
8. DOLAN, L.C., MATULKA, R.A., BURDOCK, G.A., 2010. *Naturally occurring food toxins*. Toxins 2, 2289_2332.
9. DOMINGO, J.L., NADAL, M., 2016. *Carcinogenicity of consumption of red and processed meat: what about environmental contaminants?* Environ. Res. 145, 109_115.
10. ERKEKOGLU, P., BAYDAR, T., 2014. *Acrylamide neurotoxicity*. Nutr. Neurosci. 17 (2), 49_57.
11. Reg. (UE) 848/2018 consolidat -al Parlamentului European și al Consiliului din 30 mai 2018 privind producția ecologică și etichetarea produselor ecologice și de abrogare a Regulamentului (CE) nr. 834/2007 al Consiliului
12. SR EN ISO 22000:2019, Sisteme de management al siguranței alimentelor. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar

DISCIPLINA: Controlul sanitar veterinar și siguranța alimentelor

1. Controlul sanitar veterinar al cărnii, preparatelor din carne și conservelor din carne.
2. Controlul sanitar veterinar al laptelui, brânzeturilor, untului și produselor acidolactice.
3. Controlul sanitar veterinar al peștelui și icrelor de pește.
4. Controlul sanitar veterinar al ouălor.
5. Controlul sanitar veterinar al mierii de albine.

BIBLIOGRAFIE:

1. **Alfa Xenia Lupea, Dorina Ardelean, Mirabela Pădure, 2011 – Chimia și controlul alimentelor de origine animală**, Editura Politehnică, Timișoara.
2. **Banu C., 1999 – Manualul inginerului de industrie alimentară**, Ed. Tehnică București.
3. **Banu, C. 2002 - Tratat de chimia alimentelor**, Editura Agir, București.
4. **Banu, C. 2007 - Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare**, Editura

- Agir, București;
5. **Banu C., 2008** – *Suveranitate, securitate și siguranța alimentară*, Editura ASAB, București.
 6. **Banu C., 2009** – *Tratat de industrie alimentară*, Editura ASAS, București.
 7. **Bondoc I., Șindilar E.V., 2002**, "*Controlul sanitar veterinar al calității și salubrității alimentelor*". Editura Ion Ionescu de la Brad, Iași.
 8. **Bondoc I., 2007**, "*Tehnologia și controlul calității* Mihaiu M. și colab., 2014. *Inspekția și controlul alimentelor. Îndrumător de lucrări practice*. Ed. RISOPRINT, Cluj-Napoca. *laptelui și produselor lactate. Volumul I*".
 9. **Bondoc I., 2015**. Bazele legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor. *Tratat universitar, Vol. 2, Ediția I*. Ed. "Ion Ionescu de la Brad", Iași.
 10. **Colă, M., 2010** *Tehnologie și control în industria cărnii*". Editura Universitaria, Craiova
 11. **Colă Florica, Găvan C., Colă M., 2011**, "*Tehnologie și control în industria laptelui*". Editura Universitaria, Craiova
 12. **Floriștean V. 2015** – *Igiena și tehnologia prelucrării cărnii*. Editura "Ion Ionescu de la Brad", Iași.
 13. **Georgescu Gh, 2005** – *Cartea producătorului și procesatorului de lapte*, Editura Ceres, București.
 14. **Mărghitaș A.L., 2005**. *Albinele și produsele lor*. Ediția a II-a revăzută și adăugită. Ed. Ceres, București.
 15. **Mihaiu M. și colab., 2014**. *Inspekția și controlul alimentelor*. Îndrumător de lucrări practice. Ed. Risoprint, Cluj-Napoca.
 16. **Nollet L.M.L., Toldrá F., 2015**. *Handbook of Food Analysis*. Third Edition. CRC Press, Taylor & Francis Group, New York
 17. **Popescu, N., Meica, S.**, Bazele controlului sanitar veterinar al produselor de origine animala. Editura Diaconul Coresi, București, 1998.
 18. **Savu C., Gabriela Mihai, 1997** – *Controlul sanitar veterinar al alimentelor*, Ed. Ceres, București.
 19. **Savu C., 2008** – *Igiena și controlul produselor de origine animală*, Ed. Semne, București.
 20. **Stănescu V., Apostu S. 2010** - *Igiena, inspekția și siguranța alimentelor de origine animală*. Vol I, II, III. Editura RISOPRINT, Cluj-Napoca.

Pentru conformitate,

DECAN


Prof. univ. dr. ing. OLARU AUREL LIVIU

Notă: Discutată și Aprobată în Consiliul Facultății din 14.01.2025