

**TEMATICA PENTRU EXAMENUL DE DIPLOMĂ
SESIUNEA IULIE/SEPTEMBRIE 2026**

DISCIPLINA: CHIMIE 1 (ANORGANICĂ ȘI ANALITICĂ)

1. Legături chimice interatomice și intermoleculare
2. Proprietăți periodice și neperiodice ale elementelor
3. Metode optice de analiză. Spectroscopia UV-Vis și IR

BIBLIOGRAFIE:

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

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

Componenți structurali naturali (endogeni) ai alimentelor (componenți 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, Cadmiu, Plumb, Cupru, Zinc, Staniu, Arseniu, Mercur).

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

Componenți 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 neoformate.

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 RECOMANDATĂ

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., WILKENS, 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 cărnii și produselor din carne.
2. Controlul laptelui și produselor din lapte.
3. Controlul peștelui și produselor din pește.
4. Controlul ouălor și produselor din ouă.
5. Controlul 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., Alexe P., Vizireanu Camelia, 2003**-Procesarea industrială a cărnii. Editura Tehnică, București.
3. **Banu C., 2008** – *Suveranitate, securitate și siguranța alimentară*, Editura ASAB, București.
4. **Banu C., 2009** – *Tratat de industrie alimentară*, Editura ASAS, București.
5. **Boișteanu P.C., Mărgărint Iolanda, Lazăr Roxana, 2015**-Bazele morfofiziologice ale producției de carne. Editura Ion Ionescu de la Brad, Iași.
6. **Bondoc I., Șindilar E.V., 2002**, "*Controlul sanitar veterinar al calității și salubrității alimentelor*". Editura Ion Ionescu de la Brad, Iași.
7. **Bondoc I., 2015**. Bazele legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor. Tratat universitar, Vol. 2, Ediția I. Ed. "Ion Ionescu de la Brad", Iași.
8. **Colă, M., 2010** *Tehnologie și control în industria cărnii*". Editura Universitaria, Craiova
9. **Colă Florica, Găvan C., Colă M., 2011**, "*Tehnologie și control în industria laptelui*". Editura Universitaria, Craiova
10. **Floriștean V. 2015** – Igiena și tehnologia prelucrării cărnii. Editura "Ion Ionescu de la Brad", Iași.
11. **Lazăr Roxana, Crețu Carmen, Boișteanu P.C., 2015** - Tehnologia și controlul calității cărnii. Editura Ion Ionescu de la Brad, Iași.
12. **Mihaiu M. și colab., 2014**. Inspecția și controlul alimentelor. Îndrumător de lucrări practice. Ed. Risoprint, Cluj-Napoca.
13. **Nollet L.M.L., Toldrá F., 2015**. Handbook of Food Analysis. Third Edition. CRC Press, Taylor & Francis Group, New York
14. **Popescu, N., Meica, S., 1998**. Bazele controlului sanitar veterinar al produselor de origine animală. Editura Diaconul Coresi, București.
15. **Savu C., Gabriela Mihai, 1997** – *Controlul sanitar veterinar al alimentelor*, Ed. Ceres, București.
16. **Stănescu V., Apostu S. 2010** - Igiena, inspecția 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 19.01.2026