

TEMATICA GENERALĂ
pentru Proba 1 a examenului de diplomă
EVALUAREA CUNOȘTINȚELOR FUNDAMENTALE ȘI DE SPECIALITATE

Programul de studii universitare de licență

ȘTIINȚE GASTRONOMICE

1. Biochimia produselor alimentare
2. Bazele Gastronomie și Gastrotehniei
3. Microbiologie generală; Microbiologie specială
4. Materii prime utilizate în gastronomie
5. Tehnici și procese fundamentale în gastronomie
6. Tehnologia de obținere a produselor culinare
7. Analiză senzorială
8. Aditivi și ingrediente în gastronomie
9. Sisteme de asigurare a calității
10. Pregătire inginerească de bază (analiză matematică, informatică aplicată și grafică asistată de calculator)

Bibliografie

1. Avramiuc, M., *Biochimie*, vol. I, Suceava, Editura Universității din Suceava, 2002.
2. Banu, C., *Aditivi și ingrediente pentru industria alimentară*, București, Editura Tehnica, 2000
3. Banu C. (coord.), *Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare*, Ed. Agir, București, 2007
4. Codină G.G., *Metodologia analizei senzoriale*, Ed. Performantica, 2016
5. Cristina Gabriela Constantinescu, *Contextul și dezvoltarea sistemelor de management al calității în industria alimentară*, Editura Performantica Iași, 2021
6. Gutt S., Gutt G., *Aditivi utilizați în produsele alimentare*, București, Ed. Universității Suceava, 2006.
7. Pârjol, Gabriela ș.a., *Tehnologie culinară*, EDP, București, 2006;
8. Prisacaru, A. E., *Materii prime de origine vegetală utilizate în industria alimentară*, Editura Oim, 2017
9. Rotar, R., *Microbiologia produselor alimentare*, Editura USV, 2004
10. Vizireanu, Camelia, Istrati Dana, *Elemente de gastronomie și gastrotehnie*, Editura Fundației Universitare Dunărea de Jos, Galați, 2006;
11. Cursurile studiate în timpul pregătirii de licență.