

APROBAT Consiliul Facultății SAIA PM
din 30.01.2019



TEMATICA EXAMENULUI DE LICENȚĂ Anul universitar 2018-2019

Specializarea
INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ȘI AGROTURISM

DISCIPLINE FUNDAMENTALE

(se va alege o materie)

BIOCHIMIA PRODUSELOR ALIMENTARE

1. **Aspecte biochimice ale proceselor fermentative anaerobe degradative ale glucidelor**
 - 1.1. Caracterizarea biochimică a fermentațiilor anaerobe (condiții de fermentație, parteneri, microorganisme participante)
 - 1.2. Aspecte biochimice ale fermentației alcoolice (glucide fermentescibile, conversia materiilor fermentative, partenerul microbiologic, factori de fermentație alcoolică, cuantificare materială și energetică a fermentației alcoolice, produși secundari de fermentație și rolul lor, aplicații în domeniul alimentar)
 - 1.3. Aspecte biochimice ale fermentației lactice (glucide fermentescibile, microorganisme participante, fermentația homolactică - bilanț material și energetic, fermentația heterolactică - bilanț material și energetic, aplicații)
 - 1.4. Aspecte biochimice ale fermentației butirice (caracterizare proces, condiții de dezvoltare proces, biochimism și cuantificare materială și energetică a procesului, implicații biochimice pozitive și degradative)
2. **Metabolismul digestiv al alimentelor**
 - 2.1. Caracterizarea biochimică a metabolismului digestiv al omului
 - 2.2. Aspecte biochimice ale metabolismului digestiv al glucidelor pe trepte de tract gastrointestinal uman
 - 2.3. Aspecte biochimice ale metabolismului digestiv al lipidelor pe trepte de tract gastrointestinal uman
 - 2.4. Aspecte biochimice ale metabolismului digestiv al proteinelor pe trepte de tract gastrointestinal uman
3. **Specificitatea enzimelor alimentare**
 - 3.1. Enzime: definiție și caracterizare ca și biocatalizatori celulari
 - 3.2. Specificitatea de acțiune a enzimelor alimentare (cauză, efecte, aplicații în domeniul alimentar)
 - 3.3. Specificitatea de substrat a enzimelor alimentare (cauză, efecte, categorii și aplicații în domeniul alimentar)

BIBLIOGRAFIE

1. Banu, C., Biotehnologii în industria alimentară. Editura Tehnică, București, 2000
2. Banu, C., Tratat de industrie alimentară. Editura ASAB, București, 2010
3. Darie, N., Biochimie alimentară dinamică. Editura ULB, Sibiu, 2001
4. Darie, N., Biochimia produselor alimentare. Note curs. ULB Sibiu, 2010

BAZELE ECONOMIEI

1. Cererea și oferta, modificări ale cererii și ofertei, monopolul.
2. Formarea prețului în condiții de concurență, jocul pieței, surplusul consumatorului și ofertantului.
3. Veniturile și profitul firmelor pe baza prețului de piață, veniturile marginale, medii și totale.
4. Producția și costurile, producția marginală, producția medie și producția totală

Bibliografie

1. Crețoiu, Gh., Cornescu, V., Bucur, I., *Economie*. Ed. a II-a, revăzută, adăugită și actualizată, București: Editura C.H. Beck, Colecția Oeconomica, 2008;
2. Dumitru Ciucur, Ilie Gavrilă, Constantin Popescu : *Economie*, Editura Economică, București, 1999;
3. Paul Samuelson, William D. Nordhaus: *Economics*, Ed. XIII, McGraw-Hill Company, London, 1985;
4. Popescu C-tin, Gavrilă I., Ciucur D., *Teorie economică generală. Volumul I.: Microeconomie*, București, Editura ASE, 2007;
5. Popescu C-tin, Gavrilă I., Ciucur D.: *Teorie economică generală. Volumul II.: Macroeconomie*, București, Editura ASE, 2005;
6. Richard G. Lipsey, K. Alex Chrystal: *Economia pozitivă*, Editura Economică, București, 1999;
7. Viorel Cornescu. Gh. Crețoiu, I. Bucur: *Economie*, Ed. CH Beck, București, 2008.

DISCIPLINE ÎN DOMENIU (se vor alege două materii)

MARKETING

1. Apariția și semnificațiile marketingului
2. Caracterizarea marketingului contemporan
3. Mediul de marketing al întreprinderii
4. Piața și caracteristicile sale
5. Segmentarea pieței
6. Politica de produs
7. Politica de preț
8. Politica de distribuție
9. Politica de promovare

Bibliografie

1. Balaure, V. (coordonator) – *Marketing*, Ediția a 2-a. Ed. Uranus, București, 2002.
2. Lefter, C. (coordonator) – *Marketing*. Ed. Universității Transilvania din Brașov, 2006.

MICROBIOLOGIE ALIMENTARĂ

1. **Microbiota produselor de origine vegetală:**
 - 1.1.1. Microbiota fructelor și legumelor
 - 1.1.2. Microbiota strugurilor și mustului de struguri
 - 1.1.3. Microbiota cerealelor și a făinurilor
2. **Microbiota produselor de origine animală**
 - 2.1.1. Microbiota laptelui și a produselor lactate
 - 2.1.2. Microbiota înghețatei
 - 2.1.3. Microbiota ouălor
 - 2.1.4. Microbiota cărnii și a produselor din carne
3. **Boli și defecte de origine microbiană care apar la:**
 - 3.1.1. Legume și fructe
 - 3.1.2. Vin
 - 3.1.3. Bere
 - 3.1.4. Făină și produse de panificație
 - 3.1.5. Lapte și produse lactate
 - 3.1.6. Carne și produse din carne

Bibliografie

- Oprean Letiția, Iancu Ramona, Lengyel Ecaterina, Microbiologia produselor alimentare, note de curs, vol. II, Ed. Univ. Lucian Blaga, Sibiu, 2014
- Oprean Letiția, Tița Mihaela, Microbiologia laptelui, Ed. Univ. Lucian Blaga, Sibiu, 2001
- Oprean Letiția, Tița Ovidiu, Microbiologia vinului, Ed. Univ. Lucian Blaga, Sibiu, 2001

BAZELE GASTRONOMIEI

1. Tehnologia semipreparatelor culinare
2. Tehnologia preparatelor lichide
3. Tehnologia preparatelor de bază, din componența meniurilor

BIBLIOGRAFIE:

1. Banu, C. (coord.) – *Tratat de inginerie alimentară*, vol. I și II, Ed. ASAB, București, 2008
2. Danciu, Cristina Anca, *Gastronomie și gastrotehnie*, Editura Universității Lucian Blaga, Sibiu, 2014, ISBN 978-606-12-0814-2, 261 pag.
3. Florea, C., *Îndrumar pentru unitățile de alimentație publică*, Editura Tehnică, București, 1988
4. Gal, A.M., Teodorescu, G.F., *Dicționar gastronomic*, Editura Petcom, Sibiu, 2000

GEOGRAFIA TURISMULUI ȘI RESURSELE TURISTICE

1. Potențialul turistic al reliefului românesc. Stațiuni montane și de litoral din România
2. Potențialul turistic climatic și hidrogeografic. Stațiuni balneare din România.

3. Patrimoniul turistic cultural și gastronomic. Obiective culturale cu funcții turistice. Turismul gastronomic și viti-vinicol.
4. Patrimoniul turistic al civilizației și culturii tradiționale rurale.
5. Amenajarea turistică a teritoriului României.
6. Analiza structurală a potențialului turistic.

Bibliografie

- Cândea Melinda, Erdeli G., Simon Tamara, 2001, *România, potențialul turistic și turism*, Ed. Universității București
- Ciangă., 2002, *România – Geografia turismului*, Edit. Presa universitară clujeană
- Cocean P., 1997, *Geografia turismului românesc*, Edit. Focul Viu, Cluj-Napoca
- Napoca
- Glăvan V., *România turistică*, 2015, Editura ProUniversitaria, București
- Nicula V., Spânu Simona, Ciorrea G., *Ghidul eco-pensiunii agroturistice*, Ed. ULB Sibiu, 2012
- Nistoreanu P. (coord.), Spânu Simona, 2017, *Turismul rural european*, Editura Sitech, Craiova
- Spânu Simona, *Geografia turismului și resursele turistice - note de curs* (ebook)

DISCIPLINE DE SPECIALITATE

(se va alege o materie)

Catering

1. Noțiuni de management în catering: avantajele și dezavantajele unei afaceri în domeniul cateringului
2. Noțiuni de management în catering: elemente de succes în catering
3. Noțiuni de management în catering: managementul afacerilor în domeniul cateringului
4. Noțiuni de management în catering - gestionarea stresului și a timpului în catering
5. Noțiuni de management în catering – managementul resurselor umane în catering
6. Principalele reguli de aranjare a mesei în catering
7. Principalele reguli și criterii care trebuie respectate la întocmirea meniurilor

Bibliografie:

1. Ognean Claudia Felicia, Note de curs, 2016
2. Produse de catering : caiet de laborator. Ognean, Claudia Felicia. Sibiu : Editura Universității "Lucian Blaga" 2013.
3. Aloni, N. *Secrets from a Caterer's Kitchen: The Indispensable Guide for Planning a Party*, Berkley Publishing, 2001
4. Bălășoiu, V., Dobândă, E., Snak, O. *Managementul calității produselor și serviciilor de turism*, Ed. Orizonturi universitare, Timișoara, 2003
5. Bruce Mattel *Catering: A Guide to Managing a Successful Business Operation*, 2008
6. Chris Thomas *Off-Premise Catering Management, 3rd Edition*, 2013
7. Diaconescu I. *Merceologie alimentară*, Ed. Qlasroom, București, 2004

8. Gene Columbus The Complete Guide to Careers in Special Events, 2011
9. Judy Allen Time Management for Event Planners: Expert Techniques and Time-Saving Tips for Organizing Your Workload, Prioritizing Your Day, and Taking Control of Your Schedule, 2005
10. Nancy Loman Scanlon Catering Management, 4th Edition, 2013
11. Neagu, V. Management turistic și al serviciilor turistice, Ed. Sylvi, 2002
12. Zaharia, V. Tehnica operațiunilor de turism, Ed. Lumina Lex, București 2002

ACTIVITĂȚI ȘI SERVICII AGROTURISTICE

1. Turismul rural și agroturismul. Definiții și sferă de cuprindere. Clasificarea formelor de turism rural. Tipuri de activități turistice ce se pot desfășura în mediul rural.
2. Satul turistic. Concept, clasificare, criterii de omologare.
3. Condiții minime de înființare a unei pensiuni agroturistice. Criterii utilizate în clasificarea pensiunilor turistice.
4. Produsul turistic. Serviciile turistice specifice și nespecifice. Lanțul momentelor și serviciilor în turism. Tipuri de produse turistice. Grupuri țintă și nevoi specifice.
5. Aspectul pensiunii și dotarea acesteia (amenajarea dormitoarelor, a camerei de zi, a băilor și a bucătăriei).
6. Organizarea activității de cazare și curățenie. Efectuarea rezervării. Modalități și politici de garantare a rezervărilor. Sisteme clasice de rezervări. Sisteme de rezervări on-line. Primirea turiștilor. Proceduri de check-out. Plecarea turiștilor. Organizarea activității de agrement în structurile de primire turistice din mediul rural.
7. Organizarea activității de alimentație. Infrastructura bucătăriei și a spațiului destinat servirii meselor. Amenajarea salonului de luat masa. Organizarea fluxurilor de activități în bucătărie și salon. Obiectele de inventar și spațiile de producție. Așezarea meselor și mise-en-place-ul. Meniurile și întocmirea acestora. Asocierea preparatelor cu băuturi. Grupe de alimente pentru preparatele culinare.

Bibliografie:

1. Alecu I.N., Marian Ctin., Agroturism și marketing agroturistic, Editura Cres, București, 2006.
2. Bran Florina, Marin D., Șimon Tamara, Turismul rural. Modelul european, Editura Economică, București, 1997.
3. Cărătuș Mirela, Activități și servicii agroturistice. Note de curs. Universitatea "Lucian Blaga" din Sibiu. 2018.
4. Chiriac Alexandra Crina, Micu Luminița Gabriela, Organizarea activității de agrement în structurile de primire turistice din mediul rural, Editura Gemma Print, București, 2003.
5. Cosmescu Ioan, "Economia turismului: serviciile turistice", Editura Universității "Lucian Blaga", Sibiu, 1998.
6. Glăvan Vasile, Turism rural. Agroturism. Turism durabil. Ecoturism. Editura Economică, București, 2003.
7. Mitrache Șt., Manole V., Bran Florina, Stoian Maria, Istrate I., Agroturism și turism rural, Editura Economică, București, 1996.
8. Nistoreanu Puiu, Ecoturism și turism rural, Editura ASE, București, 1999.
9. Nistoreanu Puiu, Ghereș Marinela și colab., Turismul rural. Tratat, Editura C.H. Beck, 2010.

10. Stoian Maria, Managementul pensiunii. Manual și supliment legislativ. Lucrare editată de Asociația Națională de Turism Rural, Ecologic și Cultural A.N.T.R.E.C. și Autoritatea Națională pentru Turism, București, 2005.
11. Ungureanu Dănuț, Agroturism în ruralul montan. Lucrare editată de Centrul de Formare și Inovația pentru Dezvoltare în Carpați, C.E.F.I.D.E.C., lucrare realizată în cadrul Proiectului "Sprijinirea serviciilor din agricultură", finanțat de Ministerul Agriculturii, Pădurilor și Dezvoltării Rurale împreună cu Banca Mondială, Vatra Dornei, 2005
12. * * * Ordin nr. 61/31.05.1999, A.N.T., pentru aprobarea Normelor metodologice și a criteriilor privind clasificarea structurilor de primire turistică, Anexa 1.5 în Monitorul Oficial nr. 242 bis/1999.
13. * * * Ordinul Ministrului Turismului nr. 510/2002 pentru aprobarea Normelor metodologice și a criteriilor privind clasificarea structurilor de primire turistică în Monitorul Oficial nr. 582 bis/2002.
14. * * * Hotărârea Guvernului nr. 238/2001 privind condițiile de acordare a licenței și brevetului de turism
15. *** Ordin nr. 1296 din 15 aprilie 2010 pentru aprobarea normelor metodologice privind clasificarea structurilor de primire turistice - Ministerul Dezvoltării Regionale și Turismului

DEZVOLTAREA AFACERILOR MICI ȘI MIJLOCII

1. Precizați rolul întreprinderii mici și mijlocii în societate
2. Definiți noțiunile de antreprenoriat, întreprinzător, intraprenoriat și intraprenor și precizați caracteristicile lor principale
3. Explicați noțiunea de mediu ambiant și subliniați rolul acestuia pentru inițierea și dezvoltarea micilor afaceri
4. Descrieți elementele componente ale mediului extern general și prezentați o metodă de analiză a acestora.
5. Descrieți elementele componente ale mediului extern general și prezentați o metodă de analiză a acestora.
6. Descrieți elementele componente ale mediului intern și prezentați o metodă de analiză a acestora.
7. Prezentați și descrieți alternativele strategice privind dezvoltarea, constantă respectiv scăderea nivelului activităților întreprinderilor mici și mijlocii (la nivelul întreprinderii, la nivelul unității strategice de activitate – strategii bazate pe ciclul de viață al produsului -, la nivel funcțional)
8. Particularități ale funcțiilor la nivelul întreprinderilor mici și mijlocii

Bibliografie

1. Iagaru Romulus și Iagaru Pompilica (2017). Dezvoltarea întreprinderilor mici și mijlocii. Editura Universității Lucian Blaga Sibiu.
2. Iagaru R., 2013. Management strategic. Editura Alma Mater Sibiu;
3. Iagaru R., 2012. Management. Editura Universității Lucian Blaga din Sibiu;
4. Nicolescu O., Nicolescu C. 2011. *Organizația și managementul bazat pe cunoștințe*, Editura ProUniversitaria, București.