



*APROBAT Consiliul Facultății ȘAIAPM
din 17.12.2025.*

TEMATICA EXAMENULUI DE DIPLOMĂ

Anul universitar 2025-2026

Specializarea

**INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ ȘI
AGROTURISM**

DISCIPLINA FUNDAMENTALĂ

MANAGEMENT GENERAL

Disciplina Management este știința raționalizării și optimizării, care reprezintă un reper important în gestionarea resurselor din ce în ce mai limitate în majoritatea domeniilor inclusiv în cel agricol și alimentar.

Capitole:

1. Conceptul de management. Enumerați și explicați pe scurt cele trei mijloace care stau la baza definirii conceptului de management.
2. Abordarea sistemică a conceptului de management. Enumerați și explicați pe scurt ipostazele întreprinderii ca sistem.
3. Mediul economico-social al întreprinderii. Categorii. Enumerați și explicați pe scurt categoriile, componentele și relațiile dintre acestea.
4. Procesul managerial în organizațiile economice. Definire, funcții, faze.
5. Enumerați și explicați pe scurt funcțiile managementului. Definire și instrumente.
6. Decizia. Definire și configurarea și soluționarea situațiilor decizionale
7. Organizarea procesuală. Definire. Enumerați și prezentați pe scurt funcțiunile întreprinderii.
8. Organizarea structurală. Definire, categorii și entități organizatorice.
9. Tipuri de structuri organizatorice. Enumerare și prezentare succintă.
10. Sistemul informațional și comunicarea managerială.
11. Metode manageriale. Enumerare și prezentare succintă.
12. Tehnici manageriale. Enumerare și prezentare succintă.
13. Tehnici manageriale intuitive. Enumerare și prezentare succintă.
14. Factori de producție, alocare, combinare substituie.

Bibliografie

1. Iagăru R., 2012. Management. Editura Universității Lucian Blaga din Sibiu;
2. Iagăru R., 2025. Management în alimentație publică și agroturism. Note de curs/
3. Iagăru R., Iagăru P. 2017. Dezvoltarea întreprinderilor mici și mijlocii. Editura Universității Lucian Blaga din Sibiu;
4. Nicolescu O., Nicolescu C. 2011. Organizația și managementul bazat pe cunoștințe, Editura ProUniversitaria, București.



5. Oprean C., Kifor V.K., Suci O., 2005. Managementul integrat al calității. Editura Universității Lucian Blaga din Sibiu;

DISCIPLINA ÎN DOMENIU

CATERING

1. Diferite perspective legate de dezvoltarea unei afaceri în domeniul cateringului
2. Managementul cateringului
3. Elemente de succes în catering
4. Reguli de aranjare a mesei în catering
5. Criterii în stabilirea meniurilor în catering
6. Catering pentru evenimente
7. Catering industrial
8. Catering instituțional
9. Catering pentru diferite forme de transport
10. Servicii asociate cateringului

Bibliografie

1. Ognean Claudia Felicia, Note de curs
2. Produse de catering : caiet de laborator. Ognean, Claudia Felicia. Sibiu : Editura Universității "Lucian Blaga" 2013.
3. Curtis Robert, Catering Services: A Complete Guide, editura Murphy & Moore Pub, 2023
4. NL Scalon, Catering Management, editura Wiley, 2022
5. Catrin E. Morris, Excellent! Catering – Cooking & Service, editura Eli, 2019
6. Halvorsen Francine, Catering Like a Pro: From Planning to Profit, editura Houghton Mifflin, 2020
7. Packer Bowe, Catering Business: How to start, Operate & Be Successful with Your Very Own Catering Business, editura Speedy Pub Llc 2020
8. Attias Michael, Cater or Die: A Step – by – Step Plan For Doubling Your Catering Profits, editura Lightning Source Inc, 2021

DISCIPLINELE DE SPECIALITATE

TEHNOLOGIA SI VALORIFICAREA PRODUSELOR DE ORIGINE ANIMALA 2

1. Tehnologia de obținere a laptelui de consum schema tehnologică cu precizarea pentru fiecare operație tehnologică: scopul operației, parametrii tehnologici și utilajul folosit
2. Tehnologia de obținere a iaurtului (schema tehnologică cu precizarea pentru fiecare operație tehnologică: scopul operației, parametrii tehnologici și utilajul folosit).
3. Tehnologia de obținere a iaurtului (schema tehnologică cu precizarea pentru fiecare operație tehnologică: scopul operației, parametrii tehnologici și utilajul folosit).
4. Schema tehnologică de obținere a branzeturilor (schema tehnologică cu precizarea pentru fiecare operație tehnologică: scopul operației, parametrii tehnologici și utilajul folosit).



5. Defectele brânzeturilor: defecte de format, defecte de coajă, defecte de culoare, defecte de consistență a pastei de brânză.

BIBLIOGRAFIE

1. Constantinescu Maria Adelina, Tița Mihaela Adriana, Tița Ovidiu, Beneficiile și utilizarea uleiurilor volatile în obținerea produselor lactate, Editura Performantica, Iași, 2023, ISBN: 978-630-328-040-0, 297 pag
2. Cecilia Georgescu, Mihaela-Adriana Tita, Obtaining and characterizing innovative dairy products, ISBN 978-620-0-48335-5, p. 212, 2019-12-19, Editura Lap Lambert Academic Publishing, categoria technology;
3. Violeta Nour, 2018, Materii prime de origine animala pentru industria alimentara, ISBN: 9786061413775, Editura Universitaria
4. Mihaela – Adriana Tita, *Manual de analiza si controlul calitatii in industria laptelui*, Editura Universitatii „Lucian Blaga” din Sibiu, 2002;
5. Tița, M.A., *Tehnologii și utilaje în industria laptelui și a produselor din lapte*, vol. I, Ed. Universității „Lucian Blaga”, Sibiu, 2001.
6. Tița, M.A., *Tehnologii și utilaje în industria laptelui și a produselor din lapte*, vol. II, Ed. Universității „Lucian Blaga”, Sibiu, 2005
7. Constantin Banu coordonator, *Tratat de industrie alimentară: Tehnologii alimentare*, editura ASAB, București, 2009

MERCEOLOGIE AGROALIMENTARĂ

1. Merceologia, știința mărfurilor. Particularitățile merceologiei agroalimentare.
2. Considerații generale privind consumul și comerțul cu produse agroalimentare. Politici agroalimentare.
3. Sistematica și clasificarea mărfurilor agroalimentare.
4. Principalele componente chimice ale produselor agroalimentare.
5. Conservarea produselor agroalimentare.

Bibliografie

1. Păcală Mariana-Liliana, *Merceologie agroalimentară*, Note de curs, **2024-2025**.
2. Masters, W., Finaret, A., Food Economics. Agriculture, Nutrition, and Health. ISBN 978-3-031-53839-1, **2024**.
3. Mărcuță, L., *Merceologia produselor alimentare*, Ed. Universitară “Ex Terra Aurum”, București, ISBN 978-606-072-274-8, **2023**.
4. Grunert, K. G., & Sonntag, W. I. (2022). Consumer perceptions of food quality and safety: A modern commodity science perspective. *Food Quality and Preference*, 96, 104392. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2021.104392>
5. Diaconescu, I., Ardelean, D., Diaconescu, M., *Merceologie alimentara - Calitate si siguranta*, Ed. Universitara, ISBN 9789737492906, **2007**.
6. Dima, D. (coord), *Fundamentele științei mărfurilor. Mărfuri alimentare*, Ed. ASE, București, **2005**.

DECAN,

Prof.univ.dr.ing. Romulus IACARI

