

Topics and references for competition

For no. 8 Associated professor position from the Positions List of the Department of Food
Product Engineering for the year 2023 – 2024

Discipline: Food for special purpose

Lecture topics:

1. Adjuvant foods in diabetes,
2. Nutrition indicated in obesity,
3. Recommended foods in case of food allergies,
4. Foods recommended for cardiovascular diseases.

Reference list:

1. C. Banu - Alimente funcționale, suplimente alimentare și plante medicinale, Ed. ASAB, București 2010
2. C. Banu – Alimentatie pentru sanatare, Ed. ASAB Bucuresti, 2009
3. Costin G.M., Segal R.- Alimente pentru nutritie speciala, Ed. Academica Galati, 2001
4. D. Hoffmann – Ghidul complet al plantelor medicinale și al bolilor pe care le vindecă, Ed. Lifestyle, București, 2016
5. G. Niac- Alimentație, alimente, nutrienți - Ed. Emia, 2012
6. Phyllis A. Balch – Nutriție și biotratamente, Ed. Litera, București 2009
7. Segal, R., - Principiile nutriției umane, Ed. Academica, Galati, 2002
8. Wildman RE., - Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods, Ed.a2a, CRC Press, 2007.

Discipline: Food Safety

Lecture topics:

1. Physico-chemical risks in food products,
2. Biological risks in food products,
3. Food safety from a nutritional point of view,
4. Food safety policy.

Reference list:

1. C. Savu, N. Georgescu – Siguranța alimentelor – riscuri și beneficii, Ed. Semne, București, 2004
2. C. Banu – Suveranitate, securitate și siguranță alimentară, Ed. ASAB, București 2008

3. C. Banu – Tratat de industrie alimentară - Probleme generale, Ed. ASAB, București, 2008
4. C. Banu – Tratat de industrie alimentară - Tehnologii alimentare, Ed. ASAB, București, 2009
5. C. Banu, D. Ianitchi – Industria alimentară între adevăr și fraudă, Ed. ASAB, București, 2013
1. Constantin Savu - Cerinte igienice generale si aplicarea principiilor HACCP. Garantia sigurantei alimentelor, Ed. Proema, 2007
2. G. R. Brănescu – Studiul contaminanților microbiologici și siguranța alimentelor de origine animală, Ed. Prouniversitaria, 2022
3. I. Dumitru – Legislație în industria alimentară, Ed. Pro Universitaria, București 2022
4. S. Meica, Siguranța alimentelor, Ed. Sitech, Craiova 2011

Discipline: The HACCP system in the food industry

Lecture topics:

1. HACCP principles,
2. Implementation of the HACCP system - Analysis of potential risks,
3. Implementation of the HACCP system - Determination of Critical Control Points (CCP),
4. Implementation of the HACCP system - Determination of Critical Points (PC),
5. Implementation of the HACCP system - Establishing critical limits.

Reference list:

1. S. E. Mortimore - HACCP: A food industry briefing, Ed. Wiley Blackwell, 2015
2. S. Meica- Siguranța alimentelor, Ed. Sitech, Craiova 2011
3. V. Marin – Ghid de bune practici pentru siguranța alimentelor, Managementul siguranței alimentelor, Industria de panificație – Ed. Uranus, 2008
4. V. Marin, T. Vultur - Ghid național de bune practici pentru siguranța alimentelor, Sistemul de siguranța alimentelor HACCP, Produse culinare, Ed. Uranus, 2008
5. V. Marin – Ghid de bune practici pentru siguranța alimentelor, Managementul siguranței alimentelor, Industria de morărit – Ed. Uranus, 2008
6. V. Marin – Ghid de bune practici pentru siguranța alimentelor, Managementul siguranței alimentelor, Depozitarea semințelor de consum – Ed. Uranus, 2008
7. V. Marin, T. Vultur - Ghid național de bune practici pentru siguranța alimentelor, Sistemul de siguranța alimentelor HACCP, Produse de patiserie și cofetărie, Ed. Uranus, 2008

Head of department,

Assoc. Prof. Phd. Eng. Timar Adrian Vasile