

Universitatea din Oradea
Facultatea de Protecția Mediului
Departamentul de Ingineria Produselor Alimentare

Tematica și bibliografia de concurs

Pentru postul nr. 8 Conferențiar universitar din Statul de Funcții al Departamentului de
Ingineria Produselor Alimentare pentru anul 2023 – 2024

Disciplina: Alimente cu destinație specială

Tematică de concurs:

1. Alimente adjuvante în diabetul zaharat,
2. Alimentația indicată în obezitate,
3. Alimente recomandate în cazul alergiilor alimentare,
4. Alimentele recomandate în cazul afecțiunilor cardio-vasculare.

Bibliografie

1. C. Banu - Alimente funcționale, suplimente alimentare și plante medicinale, Ed. ASAB, București 2010
2. C. Banu – Alimentatie pentru sanatate, 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.

Disciplina: Siguranța alimentară

Tematică de concurs:

1. Riscuri fizico-chimice în produsele alimentare,
2. Riscuri biologice în produsele alimentare,
3. Siguranța alimentului sub aspect nutritiv,
4. Politica siguranței alimentului.

Bibliografie

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 - Cerințe igienice generale și aplicarea principiilor HACCP. Garanția siguranței 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

Disciplina: Sistemul HACCP în industria alimentară

Tematică de concurs:

1. Principiile HACCP,
2. Implementarea sistemului HACCP - Analiza riscurilor potențiale,
3. Implementarea sistemului HACCP - Determinarea Punctelor Critice de Control (PCC),
4. Implementarea sistemului HACCP - Determinarea Punctelor Critice (PC),
5. Implementarea sistemului HACCP - Stabilirea limitelor critice.

Bibliografie

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

Director de departament

Conf. univ. dr. ing. Timar Adrian Vasile