

TEMATICA
pentru **EXAMENUL DE DIPLOMĂ**, sesiunea **iulie, septembrie 2025** și
februarie 2026 la programul de studiu **Antreprenoriat în producția alimentară**

Proba 1.1. EVALUARE CUNOȘTINȚE FUNDAMENTALE:

BAZELE MARKETINGULUI:

1. Funcțiile marketingului;
2. Structura mediului extern al firmei, micromediul firmei și macromediul firmei;
3. Mixul de marketing;
4. Ciclul de viață al produsului;
5. Metode de stabilire a prețului;
6. Publicitatea.

Bibliografie:

- Balaure V. și colab. - Marketing, Ed. Uranus, București, 2002;
- Constantin M., Chiran A., Funar Sabina, Pet Elena – Marketingul producției agroalimentare, Ed. AgroTehnica, București, 2009;
- Foltean F. și colab. – Marketing – sinteze și aplicații, Ed. Mirton, Timișoara, 2004;
- Kotler Ph Marketing 5.0; Ed. Wiley; 2021;
- Peț Elena – Marketing - Ed. Eurobit, Timișoara, 2015.

MANAGEMENTUL PRODUCȚIEI:

1. Structura activității manageriale; procesele de management;
2. Structura activității manageriale; relațiile de management;
3. Funcțiile managementului;
4. Metode și tehnici specifice de management: Brainstormingul și Tenica Delphi;
5. Procesul decizional: elementele managementului;
6. Leadership-ul: portretul unui leader.

Bibliografie:

- Brad, I. Managementul producției, Ed. Eurostampa, Timișoara, 2015;
- Brad, I. – Management și marketing, Ed. Agroprint, Timișoara, 2007;
- Crețu Daniela, Iova, A.R. – Leadership, Ed. Agora, Călărași;
- Simionescu, A. – Management general, Ed. Dacia, Cluj-Napoca, 2002.

Proba 1.2. EVALUARE CUNOȘTINȚE DE SPECIALITATE:

MICROBIOLOGIA ALIMENTELOR:

1. Microbiologia produselor lactate acide și a brânzeturilor;
2. Microbiologia cărnii și ouălor;
3. Microbiologia mierii de albine.

Bibliografie:

- Apostu Sorin - Microbiologia produselor alimentare, vol. I, II și III, Editura Risoprint, ClujNapoca, 2006;
- Sorin Daniel Dan, 2014 – Microbiologia cărnii și preparatelor din carne refrigerate. Ed. Risoprint;
- Tofan, Clemansa. 2004 - Microbiologie alimentară. Ed. Agir. București;
- Moț Daniela – Microbiologie alimentară, Note de curs, 2025.

IGIENĂ ALIMENTARĂ:

1. Care sunt condițiile pe care trebuie să le îndeplinească spațiile alimentare unde se procesează materii prime de proveniență animală;
2. Cu ce trebuie să fie dotate spațiile alimentare;
3. Cum se face corect igienizarea unităților alimentare.

Bibliografie:

- Banu C. și colab., 1998, Manualul inginerului de industrie alimentară, Vol. I, Ed. Tehnică, București;
- Banu C. și colab., 1999, Manualul inginerului de industrie alimentară, Vol. II, Ed. Tehnică, București;
- Drugă M., 2006, Elemente de Igienă în Industria Alimentară, 2006, Ed. Mirton, Timișoara;
- Mironescu Monica, 2014, Igiena în industria alimentară, Ed. Univ. Lucian Blaga Sibiu;
- Ștețca Gheorghe, Laslo C., 2007, Praticum de igienă alimentară, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca;
- Ștețca Gheorghe, 2013, Igiena unităților de industrie alimentară, Ed. a 5-a, rev. și adăugită, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca.

PROCESAREA PRODUSELOR AGRICOLE:

1. Impactul tehnologiilor de conservare asupra calității nutriționale și organoleptice a produselor;
2. Impactul procesării asupra proprietăților nutriționale și senzoriale ale alimentelor și acceptabilității consumatorului;
3. Metode de ambalare inovative și sustenabile pentru produsele procesate.

Bibliografie:

- Bologa Neicu și colab.-2007- Merceologie Metode și tehnici de determinare a calității. Ed. Universitară;
- Croitoru C-tin.-2013-Analiza senzorială a produselor agroalimentare, Ed. AGIR, București
- Mirela Jimborean, 2016, Ambalaje și materiale de ambalare în industria alimentară, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca;
- Mirela Jimborean, 2019, Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară, Ed. Mega, Cluj-Napoca;
- Stanciu.S., 2007 Procesarea și calitatea produselor agricole, Ed. Academica, Galați.
- Țuțulescu Dragomir Felicia-2010-Microorganismele aduc mari și durabile servicii pentru omenire, Ed. Alma Craiova.

ANTREPRENORIAL ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ:

1. Definirea și caracteristicile unei afaceri;
2. Obiectivele unei afacerii;
3. Implicațiile planului de afaceri în dezvoltarea acesteia.

Bibliografie:

- Tabita Cornelia adamov, Tiberiu IANCU, 2023, *Antreprenoriat și dezvoltarea unei afaceri*, Editura Eurostampa, Timișoara;
- Brezuleanu Stejărel și colab., 2019, *Antreprenoriatul inovativ în domeniul agroalimentar*, Editura "Ion Ionescu de la Brad, Iași;
- Ghenea M., 2021, *Antreprenoriat: drumul de la idei către oportunități și succes în afaceri*, Editura Evrika Publishing, București;
- Ilie Georgeta, 2019, *Instrumente de business: managementul proiectelor, planul de afaceri*, studiul de fezabilitate, Editura Universitară, București;
- Grigore Ana-Maria, 2012, *Antreprenoriat și management pentru afaceri mici și mijlocii*, Editura C.H. Beck, București;
- Mariotti S., Glackin C., 2012, *Antreprenoriat. Lansarea și administrarea unei afaceri*, Editura Bizkit, București;
- Rădulescu Valentina Carmen, 2021, *Antreprenoriat în sistemele agroalimentare și de mediu*, Editura Universitaria, București.

Președinte comisie EXAMEN DIPLOMĂ,

Prof. dr. ing. DUMITRESCU Gabi