



Departamentul *Știința alimentelor, Ingineria alimentelor, Biotehnologii aplicate*  
Corp F

## Tematică de concurs

### Post de Inginer debutant

#### **A. Disciplina *Bazele Gastronomiei, Gastronomie internațională, Tehnica Servirii, Managementul produselor de catering***

1. Dotarea unităților de alimentație publică pe activități funcționale (mobilier, utilaj tehnologic, inventar textil, veselă pentru servire).
2. Tratamente termice aplicate în alimentație publică și efectele acestora asupra materiilor prime.
3. Tehnologia de obținere a preparatelor lichide și tehnica servirii acestora în unitățile de alimentație publică.

#### **Bibliografie:**

1. Vizireanu, C., Istrati, D., 2006. Elemente de gastronomie și gastrotehnie, Editura fundației universitare “Dunărea de Jos” Galați
2. Nicolescu, R., 1998. Tehnologia restaurantelor, Editura INTER-REBS, București

#### **B. Disciplina *Tehnologii generale***

1. Metode de analiză a calității făinii
2. Metode de analiză a calității pâinii
3. Descrierea operațiilor de rafinare a uleiurilor vegetale brute.

#### **Bibliografie**

1. Bordei Despina, Burluc Romulus, 2003 – Îndrumar în industria panificației, Ed. Fundației Universității Dunărea de Jos, Galați
2. Vizireanu C., 1999, Tehnologii generale în industria alimentară extractivă, Ed. Evrika, Brăila
3. Colecție de Standarde Industria Alimentară. Produse finite, materii prime și auxiliare, Ed. Tehnică, București



ROMÂNIA  
Ministerul Educației Naționale  
Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați  
Facultatea de Știința și Ingineria Alimentelor

Str. Domnească nr. 111  
Cod poștal 800201, Galați, România

Tel.: +40 336 130 177  
Fax: +40 236 460 165

E-mail: decanat.sia@ugal.ro, Web: www.sia.ugal.ro

**C. Disciplina Tehnologiei generale – Tehnologie și Control în Industria uleiului și grăsimilor vegetale**

1. Analiza materiilor prime oleaginoase. Luarea și formarea probelor; examenul senzorial (aspect, culoare, gust, miros); determinarea caracteristicilor fizico-chimice (determinarea masei a 1000 de semințe, determinarea masei hectolitrică a semințelor oleaginoase, determinarea conținutului de impurități și semințe cu defecte).
2. Analiza uleiurilor vegetale comestibile. Examenul senzorial (verificarea stării ambalajelor de transport, a aspectului și formei ambalajelor de desfacere; aspectul, culoarea și mirosul produsului); analize fizice (determinarea densității relative cu densimetrul, determinarea densității relative cu picnometrul, determinarea indicelui de refracție, determinarea vâscozității).
3. Analiza uleiurilor vegetale comestibile. Analize chimice (determinarea acidității libere, determinarea indicelui de iod, determinarea indicelui de saponificare, determinarea indicelui de peroxid).

**Bibliografie**

Vâță Cornelia, Muscă Lelia, Segal Rodica, 2000 – Îndrumar de lucrări practice pentru biochimia produselor alimentare, Universitatea Dunărea de Jos Galați.

Vintilă I., 2002 - Caiet de lucrări practice pentru industria uleiurilor vegetale comestibile, Editura Uni-Press, București,

Director departament,  
Prof.dr.ing. Camelia VIZIREANU