



Facultatea de Stiinte
Departamentul de Chimie-Biologie

**TEMATICA ADMITERE MASTER
BIOCHIMIE APLICATĂ**

Domeniu: BIOLOGIE
Specializarea: Master – BIOCHIMIE APLICATĂ

- Tema 1: Caracterele generale ale celulelor procariote și eucariote.**
Tema 2: Morfologia bacteriilor: forma bacteriilor.
Tema 3: Caracterele morfo-fiziologice generale ale bacteriilor lactice.
Tema 4: Caracterele morfologice și fiziologice ale bacteriilor acetice
Tema 5: Difuzia și transportul substanțelor prin membranele celulare.

Bibliografie

Bibliografie

1. Zarnea, G. 1983. *Tratat de microbiologie generală*, 1. Ed. Academiei. Bucureşti.
2. Zarnea, G. 1984. *Tratat de microbiologie generală*, 2. Ed. Academiei. Bucureşti



Facultatea de Stiinte
Departamentul de Chimie-Biologie

TEMATICA ADMITERE MASTER

CHIMIE DIDACTICĂ

Domeniul: CHIMIE

Specializarea: 1. **Chimie Didactică**

Modalitate de examinare

- Interviu prin videoconferinta pe platforma KB

Tema 1. Notiuni generale privind una din clasele de compusi chimici organici/anorganici studiati la disciplinele de licenta (*la alegere*)

Bibliografie:

1. Compusi organici cu functiuni simple, Zoita Berinde, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, 2014
2. Chimia compusilor cu functiuni simple si a alimentelor, Anca Peter, Camelia Nicula, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, 2011
3. Biochimie descriptiva, Camelia Varga, Editura Universitatii de Nord Baia Mare, 2008.
4. Chimie generala, C.D. Nenitescu, Ed. Didactica si Pedagogica, Bucuresti, 1979.
5. Chimie organica, C.D. Nenitescu, Vol I, Ed. Didactica si Pedagogica, Bucuresti, 1981

Tema 2. Prezentarea unei metode de analiza instrumentală sau a unei metode de analiza fizico-chimica studiate la disciplinele de licenta (*la alegere*)

Bibliografie:

1. Metode instrumentale de analiză, Gheorghe Vâtca, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, 2006
2. Tehnici avansate de analiză instrumentală utilizate în industria alimentară, chimie și mediu, Thomas Dippong, Cristina Mihali, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, 2017.
3. Analiza fizico-chimică a alimentelor utilizand metode instrumentale de analiză, Thomas Dippong, Cristina Mihali, Ed. Risoprint, Cluj Napoca , 2015



Facultatea de Stiinte
Departamentul de Chimie-Biologie

**TEMATICA ADMITERE MASTER
STIINTA SI SIGURANTA ALIMENTULUI**

Domeniul: Ingineria Produselor Alimentare
Specializarea: Master – Stiinta si siguranta alimentului

I. Tema 1: Aplicarea HACCP in industria alimentara

- 1.1. Care sunt Prinzipiile HACCP?
- 1.2. Cate etape presupune un Plan HACCP?
- 1.3. Cum poate crește calitatea nutritivă a unui aliment pe fluxul procesului tehnologic?
- 1.4. Cum poate fi diminuată calitatea nutritivă a unui aliment pe fluxul procesului tehnologic?

II. Tema 2: Tehnici de baza in analiza produselor alimentare

- 2.1. Determinarea aciditatii
- 2.2. Determinarea umiditatii
- 2.3. Determinarea continutului de substante minerale
- 2.4. Determinarea pH-ului

Bibliografie

I. Tema 1:

I.1. Giurgulescu L. - Note curs:

POLITICI ȘI STRATEGII GLOBALE DE SECURITATE ALIMENTARA

<http://chimie-biologie.ubm.ro/Cursuri%20on-line/GIURGIULESCU%20LIVIU/pol.pdf>

I.2. Giurgulescu L. - Legislatie si protectia consumatorului:

<http://chimie-biologie.ubm.ro/Cursuri%20on-line/GIURGIULESCU%20LIVIU/Legislatie%20internationala%20in%20industria%20alimentara.pdf>



II. Tema 2:

1. Mihele Denisa, Analiza și controlul fizico-chimic al alimentelor, Ed. Multi Press Internațional, București, 2003

Modalitate de examinare

- Interviu prin videoconferinta pe platforma KB