**Universitatea Sapientia din Cluj-Napoca**

**Facultatea de Ştiinţe Economice, Socio-Umane și Inginerești**

**Departamentul de Ştiinţe Alimentare**

**Tematica examenului**

**Postul de şef de lucrări nr. 13. din Statul de funcţii**

1. Rolul și facilitățile bucătăriei profesionale în domeniu. Operațiuni de bază de bucătărie
2. Clasificarea gastronomică a cărnii
3. Prelucrarea gastronomică a cărnii. Instrumentele și manipularea acestora, utilizarea sigură a instrumentelor
4. Standardele de siguranța alimentară și de igienă legate de producția preparatelor de carne
5. Depozitarea cărnii. Tratamente termice utilizate și conservarea cărnii.
6. Compoziția chimică a alimentelor. Substanțe nutritive. Modificări de substanțe nutritive în cursul prelucrării alimentelor în bucătărie
7. Condimentele și rolul acestora în gastronomia modernă
8. Băuturile în gastronomie. Rolul băuturilor în cultura culinară europeană
9. Rolul produselor de panificație în gastronomia europeană
10. Clasificarea gastronomică a sosurilor

Bibliografie:

1. Gibson M.: Food Science and the Culinary Arts, Academic Press, Elsevier, 2018.
2. This H.: Molecular Gastronomy. Exploring the Science of Flavor, Columbia University Press, 2006.
3. Banu C.: Tratat de industrie alimentară. Tehnologii alimentare*.* Editura ASAB, Bucureşti, 2008.
4. Georgescu Gh., Banu C.: Tratat de producerea, procesarea şi valorificarea cărnii. Editura Ceres, Bucureşti, 2000.