

TEMATICA PENTRU DEPARTAJAREA CANDIDAȚILOR MASTER
„MANAGEMENTUL UNITĂȚILOR DE TURISM ȘI ALIMENTAȚIE PUBLICĂ”
SESIUNEA IULIE 2016

1. Nutritia – componenta fundamentala a sanataii omului.
2. Nutrientii si importanta lor nutritionala.
3. Utilizarea digestiva si metabolica a nutrientilor.
4. Caracterizarea nutritionala a principalelor grupe de alimente
5. Principiile alimentatiei rationale a omului.
6. Gastronomie și tehnica servirii
7. Tehnici hoteliere

BIBLIOGRAFIE

1. Banu C., Dorin S., Sahleanu E., Vizireanu C., Gavrilă G.(2005) – Alimente, alimentație,sănătate. Ed. AGIR, București.
2. Chirilă P. (2004) – Alimentația echilibrată a omului sănătos. Ed. Național, București.
3. Garban Z. (2000) – Nutriție umană, vol.1 Ed. didactică și Pedagogică, R.A., București.
4. Niac G. (2004) - Alimentație, Nutrienți, Alimente. Ed. EMIA, Deva.
5. Mierliță D. (2011) – Nutiție Umană – Suport de curs. Oradea.
6. Lazăr G.V. (2002) – Ghid gastronomic pentru pentru unitățile de agroturism din mediul rural, Ed. Cogota, Oradea
7. Stravositu S., (2004) – Rețetar de preparate culinare produse de cofetărie patiserie și arta serviciilor în restaurante pentru turismul intern și internațional, Fundația Arta Serviciilor în Turism.
8. *** Ghidul Gastronomic al României, 2008.
9. Chereji Ioan Jr. (2011) – Tehnici hoteliere – caiet de seminar, Ed. Universității din Oradea
10. Chereji Ioan Jr. (2014) – Tehnici Hoteliere, Ed. Universității din Oradea

Director departament,
Conf. dr. ing. Maerescu Cristina



Decan,
Prof. dr. ing. Chereji Ioan