

**UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA  
FACULTATEA DE AGRONOMIE  
SPECIALIZAREA: CONTROLUL ȘI EXPERTIZA PRODUSELOR  
ALIMENTARE**

**TEMATICA PENTRU EXAMENUL DE DIPLOMĂ  
SESIUNEA IULIE 2017**

**DISCIPLINA: MICROBIOLOGIA**

1. **Bacteria și Archaea:** *Celula procariotă – structură și funcției. Creșterea și nutriția procariotelor*
2. **Eukarya:** *Celula eucariotă – structură și funcției; Fungii – caracteristici; Creșterea și nutriția. Reproducerea; Clasificarea.*
3. **Sterilizarea**
4. **Preparatele microscopice**
5. **Mediile de cultură**
6. **Modificări ale alimentelor produse de microorganisme**
7. **Factorii care influențează activitatea microorganismelor prezente în alimente**
8. **Caracterizarea generală și importanța unor specii de levuri cu importanță în industria alimentară.**

**DISCIPLINA: TOXICOLOGIE ȘI INOCUITATE**

1. **Factorii care influențează toxicitatea**
  - Factorii de toxicitate dependenți de substanță
  - Proprietățile fizico-chimice
  - Tipul de asociere
  - Doza
2. **Căile de pătrundere a toxicelor în organism**
3. **Căile de eliminare a toxicelor din organism**
4. **Toxiinfecțiile Alimentare**
  - Definiție
  - Principalii agenți patogeni
  - Măsuri de prevenire a contaminării alimentelor
  - Factorii ce măresc gradul de contaminare al alimentului
  - Toxiinfecțiile alimentare produse de Salmonella
  - Toxiinfecțiile alimentare produse de Shigella
  - Toxiinfecțiile alimentare produse de Escherichia Coli
  - Toxiinfecțiile alimentare produse de Clostridium Botulinum
  - Toxiinfecțiile alimentare produse de Clostridium Perfringens
  - Toxiinfecțiile alimentare produse de Bacillus cereus
  - Toxiinfecțiile alimentare produse de streptococci
5. **Toxice de natura minerală. Metale, metaloizi, Derivații lor.**
  - Mercurul
  - Plumbul
  - Cadmiul
  - Arseniul
6. **Substanțe toxice de sinteză prezente în produsele agroalimentare**
  - Aditivii alimentari
  - Pesticidele
7. **Toxicitatea ambalajelor produselor agroalimentare**
8. **Detoxifierea în organismul viu.**

