

**UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA**  
**FACULTATEA DE HORTICULTURĂ**  
**SPECIALIZAREA: Management și consultanță în horticultură și dezvoltare rurală**

**TEMATICĂ ADMITERE 2026**

1. Cerințele plantelor legumicole față de factorii de vegetație și însemnătatea acestora pentru tehnologia de cultură.
  - factorul lumină
  - factorul căldură
  - factorul apă
  - solul și hrana
2. Înmulțirea plantelor legumicole (înmulțirea sexuată și înmulțirea asexuată).
3. Producerea răsadurilor de plante legumicole.
4. Tehnologiile de bază privind obținerea vinurilor stricto-sensu sau propriu-zise.
5. Relațiile plantelor floricole cu factorii de vegetație (temperatura, lumina, apa, aerul, substratul de cultură).
6. Înmulțirea plantelor floricole (generativă și vegetativă).
7. Întreținerea culturilor floricole în câmp și spații protejate.
8. Particularități biologice ale viței de vie. Ciclul biologic al viței de vie, fenofaze ale organelor vegetative, fenofaze ale organelor vegetative și de rod, fenofaze ale organelor de rod).
9. Particularități ecologice - evaluarea oenoclimatică a arealelor viticole. Ecosistemul viticol. Factori climatici și edafici.
10. Morfologia, anatomia și fiziologia plantelor pomicole.

**Bibliografie**

- Maria Dinu, 2022. Legumicultură. Editura Universitaria Craiova sau Ruxandra Ciofu și colab.,2003. Tratat de legumicultură. Editura Ceres București.
- Băducă Câmpeanu Constantin, 2016 Oenologie. Bazele științifice și tehnologice ale vinificației. Editura Universitaria.
- Anton Doina, 2003. Floricultura generală. Ed. Universitaria Craiova.
- Toma F, 2009. Floricultură și Artă florală. Vol.I. Floricultură generală. Ed. INVEL-Multimedia, București.
- Ion Olteanu, 2000. Viticultura, Editura Universitaria, Craiova.
- Cosmulescu Sina Niculina. 2021. Pomicultură. Editura Universitaria Craiova, ISBN 978-606-14-1769-8, pp.1-305.

**UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA**  
**FACULTATEA DE HORTICULTURĂ**  
**SPECIALIZAREA: Managementul ecologic al resurselor naturale**

**TEMATICĂ ADMITERE 2026**

1. Surse de poluare și agenți poluanți ai atmosferei.
2. Surse de poluare și agenți poluanți ai apei.
3. Surse de poluare și agenți poluanți ai solului.
4. Caracteristicile deșeurilor.
5. Colectarea și reciclarea deșeurilor.
6. Transportul deșeurilor și stațiile de transfer.
7. Depozitarea deșeurilor.
8. Compostarea deșeurilor.
9. Procedee termice de tratare a deșeurilor.

**Bibliografie**

Gavrilescu Elena, 2007. Surse de poluare și agenți poluați ai mediului. Edit. Sitech  
Gavrilescu Elena, Buzatu Gilda-Diana. 2014. *Gestiunea deșeurilor*, Edit. Sitech, Craiova.

**UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA**  
**FACULTATEA DE HORTICULTURĂ**  
**SPECIALIZAREA: SIGURANȚĂ ALIMENTARĂ ȘI PROTECȚIA CONSUMATORULUI**

**TEMATICĂ ADMITERE 2026**

1. Controlul calității produselor alimentare. Factorii calității în producție. Particularitățile și funcțiile produsului alimentar.
2. Modificări de natură microbiologică ce pot să apară la produsele alimentare.
3. Factorii care influențează activitatea microorganismelor prezente în alimente.
4. Tehnologiile de bază privind obținerea vinurilor stricto-sensu sau propriu-zise.
5. Tehnologia de obținere a oțetului.
6. Tehnologia de obținere a băuturilor distilate naturale
7. Structura și compoziția chimică a țesutului muscular. Transformări postsacrificare ale mușchiului.
8. Folosirea refrigerării, sărării și afumării în industria cărnii.
9. Tehnologia fabricării preparatelor din carne comune.
10. Folosirea tratamentului termic în industria conservelor. Principiile conservării prin tratament termic. Procesul de termopenetrație.
11. Congelarea legumelor și fructelor. Sisteme de congelare. Transformări suferite de fructe și legume la congelare.
12. Conservarea legumelor și fructelor prin concentrare și uscare.
13. Spații utilizate pentru păstrarea produselor horticoale și agricole.
14. Fluxul tehnologic general de păstrare în stare proaspătă a produselor agricole.
15. Principalii indicatori tehnologici la sfecla de zahăr. Principalele procese fizico-chimice care apar la obținerea zahărului din sfecla de zahăr.
16. Factorii care influențează producția și compoziția chimică la lapte. Controlul calității laptelui de vacă.

**Bibliografie:**

- Borda Daniela. 2007. Tehnologii în industria laptelui. Editura Academica Galați.
- Căpruciu Ramona. 2023. Controlul calității produselor alimentare. Editura Universitaria. Craiova
- Căpruciu Ramona. 2024. Tehnologii în industria uleiului, zahărului și a produselor zaharoase II. Suport de curs electronic.
- Dragomir Felicia. 2006. Microbiologia alimentelor. Editura Universitaria Craiova.
- Gheorghită M., Camelia Muntean, Băducă C. 2002. Enologie. Obținerea, păstrarea și condiționarea produselor vinicole, vol. II, Editura Sitech Craiova.
- Ionică Mira Elena. 2002. Păstrarea materiilor prime agricole și horticoale utilizate în industria alimentară. Editura Reprograph Craiova.
- Muntean Camelia. 2012. Tehnologii în industria vinicola, Ed. Sitech Craiova.
- Nour Violeta 2014. Procesarea industrială a legumelor și fructelor. Ed. SITECH, Craiova, ISBN 978-606-11-4315-3
- Nour Violeta. 2008. Tehnologia cărnii și produselor din carne. Editura Universitaria Craiova.
- Stoica Felicia. 2012. Tehnologii generale în industria alimentară fermentativă, Procese tehnologice și metode de analiza. Editura Sitech Craiova.