

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea "Aurel Vlaicu" din Arad
1.2. Facultatea	Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3. Departamentul	Științe Tehnice și ale Naturii
1.4. Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei				Biochimie I			
2.2. Titularul activităților de curs				Ș.L.Dr.Ing. Palcu Sergiu Erich			
2.3. Titularul activităților de laborator				Ș.L.Dr.Ing. Gavrița Simona			
2.4. Anul de studiu	2	2.5.Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	Sumativă	2.7. Regimul disciplinei	Ob

3. Timpul total estimat(ore pe semestru ale activităților didactice)

3.1. Număr de ore pe săptămână	3	din care 3.2. Curs	2	3.3. Laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care 3.5. Curs	28	3.6. Laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					12
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					6
Examinări					8
Alte activități					2
3.7. Total ore studiu individual					58
3.8. Total ore pe semestru					100
3.9. Numărul de credite					4

4. Precondiții

4.1 de curriculum	Chimie organică, Chimia alimentelor
4.2 de competențe	Cunoașterea și diferențierea compușilor anorganici de cei organici, cunoașterea claselor de compuși organici, noțiuni generale de izomerie a compușilor organici

5. Condiții

5.1 de desfășurare a cursului	Sala de curs
5.2 de desfășurare a laboratorului	Laborator biochimie

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	1. Cunoașterea grupelor de biomolecule organice și anorganice precum și rolul acestora în organismul viu 2. Cunoașterea principalilor reprezentanți a principiilor imediate (glucide, lipide, protide, acizi nucleici), a surselor naturale de origine vegetală și animală ale acestora. 3. Aplicarea noțiunilor teoretice dobândite în selecția riguroasă a materiilor prime pentru utilizarea lor în diferite scopuri practice
Competențe transversale	1.Dobândirea de tehnici și abilități de lucru în echipă 2.Utilizarea tehnologiei informației și comunicării 3.Capacitate autonomă în procesul învățării, atitudine conștientă în rezolvarea problemelor și adoptarea deciziilor 4.Respectarea valorilor și a eticii profesionale 5.Autoevaluarea obiectivă a propriilor nevoi de formare profesională pentru a-și realiza eficient și calitativ atribuțiile profesionale

7. Obiectivele disciplinei

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Să transmită studenților informații precise legate de grupele de biomolecule anorganice și organice cu rol plastic și energetic în corelație cu sursele naturale, structura acestora și rolul pe care îl au în cadrul organismelor vii
7.2 Obiectivele specifice	Să formeze competențe specifice legate de : tehnici de identificare și analiză a glucidelor, lipidelor și protidelor prin metode chimice, fizico-chimice și biochimice.Să permită viitorului inginer să selecteze cele mai optime metode și procese necesare pentru obținerea unor materii prime și produse de înaltă calitate.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
C1 Compoziția chimică generală a materiei vii 1.1. Bioelemente și biomolecule. Clasificarea bioelementelor, exemple, rolul în organismul viu 1.2. Tipuri de biomolecule, clasificarea după rolul îndeplinit.	Expunerea liberă, conversația, exemplificarea, expunerea folosind mijloace multimedia	1 prelegere
C2 Glucide 2.1. Definiție.Prezentare generală.Clasificare. Monozaharide.Structura chimică.Proprietăți fizice 2.2. Proprietăți chimice.Participarea monozaharidelor la compoziția biochimică a organismelor vii.Reprezentanți. 2.3. Oligozaharidele.Dizaharide și trizaharide. Structura chimică.Răspândirea în natură.Surse naturale.Reprezentanți 2.4. Polizaharide și heteropolizaharide. Caracteristici generale.Structura chimică.Răspândirea în natură. Reprezentanți	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind mijloace multimedia	3 prelegeri
C3 Lipide 3.1. Lipidele.Definiție.Clasificare.Caractere generale. Componentele lipidelor. Proprietăți specifice lipidelor 3.2. Lipide simple și complexe.Gliceride, sfingolipide, steride.Structura chimică.Surse naturale.Reprezentanți	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind calculatorul și videoproiectorul	2 prelegeri

C4 Protide 4.1. Definiție.Caracteristici generale. Clasificare.Aminoacizi esențiali și neesențiali.Structura chimică.Proprietăți biochimice generale . 4.2. Peptide și proteine.Definiție.Clasificare. Structura chimică.Exemple.Reprezentanți 4.3.Proteine conjugate.Clasificare.Exemple. Prezența în produsele alimentare de origine vegetală și animală	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind calculatorul și videoproiectorul	3 prelegeri
Bibliografie 1. Suport curs format pdf, platforma SUMS, UAV, Biochimie generală - Ș.L.Dr.Ing. Palcu S.E. 2. Avram Margareta, 1983 – Chimie organică, Editura Academiei Republicii Socialiste România, București 3. Neamțu G., 1981 - Biochimie vegetală, Editura Ceres, București 4. Neamțu G., Câmpeanu Gh., Socaciu Carmen, 1993 – Biochimie vegetală, partea structurală, Ed.Didactică și Pedagogică, București 5. Neamțu G., Câmpeanu Gh., Socaciu Carmen, 1995 – Biochimie vegetală, partea dinamică, Ed.Didactică și Pedagogică, București 6. Segal Rodica, 2006 – Biochimia produselor alimentare, Editura Academica, Galați 7. Tămășdan Șt., Palcu S., 2001 – Biochimie, vol.I, Editura Universității Aurel Vlaicu, Arad		

8.2. Laborator	Metode de predare	Observații
L1. Tehnici de lucru și norme de protecție a muncii în Laboratorul de Biochimie 1.1. Prezentarea Laboratorului, sticlăriei de lucru caracteristice, metodelor de analiză utilizate.Se prezintă cele mai frecvente tehnici de lucru, tipurile de accidente întâlnite precum și mijloacele de prevenire și combatere a acestora	Expunerea liberă, conversația, exemplificarea	1 Laborator
L2. Determinări analitice ale glucidelor 2.1. Reacții de identificare a monozaharidelor. Reacția Fehling. Reacția Nyländer.Reacția Molisch – Udranschi 2.2. Reacții de identificare a dizaharidelor. Punerea în evidență a dizaharidelor.Reacția Rubner – Büchner 2.3. Reacții de identificare a polizaharidelor. Amidonul, glicogenul și celuloza 2.4. Dozarea glucidelor reducătoare 2.5. Dozarea amidonului	Realizarea de lucrări experimentale și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate Sticlărie de laborator, ustensile și reactivi specifici	3 Laboratoare
L3. Determinări analitice ale lipidelor 3.1. Reacții specifice lipidelor.Reacția de hidroliză.Reacția de saponificare 3.2. Determinarea indicelui de aciditate a lipidelor 3.3. Determinarea indicelui de saponificare 3.4. Determinarea indicelui de iod	Expunerea liberă, lucrări experimentale și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate Sticlărie de laborator, ustensile și reactivi specifici	2 Laboratoare
L4. Reacții de identificare a aminoacizilor și proteinelor 4.1. Reacția cu ninhidrină. Reacția xantoproteică. Reacția Sakaguchi.Reacția Adamkiewicz 4.2. Dozarea aminoacizilor prin metoda Sörensen 4.3. Determinarea punctului izoelectric	Expunerea liberă, lucrări experimentale și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate Sticlărie de laborator, ustensile și reactivi specifici	2 Laboratoare

L5. Colocviu de laborator și recuperare		1 Laborator
Bibliografie 1. Suport Laborator format pdf, platforma SUMS, UAV - Stănescu Michaela Dina, Palcu S.E., Gavrilăș Simona, 2010 – Biochimie analitică – Aplicații și probleme, Editura Universității „Aurel Vlaicu”, Arad 2. Suport Laborator format pdf, platforma SUMS, UAV - Stănescu Michaela Dina, Palcu S.E., Gavrilăș Simona, 2012 – Biochimie analitică – Aplicații și probleme, Ediție adăugită și revizuită, Editura Universității „Aurel Vlaicu”, Arad		

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Absolventul specializării protecția consumatorului și a mediului trebuie să aibă cunoștințe generale și abilități referitoare la prezența, importanța și identificarea biomoleculelor organice , să cunoască tehnicile uzuale de laborator pentru determinarea cantitativă și calitativă a acestora precum și interpretarea corectă a rezultatelor de laborator obținute

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însușirea noțiunilor teoretice referitoare la: a).biomolecule organice și anorganice b).glucide simple și complexe, structură și proprietăți c).lipide simple și complexe, structură și proprietăți d).aminoacizi, reacții biochimice e).peptide, structură, surse f).proteine simple și conjugate	Examen oral	70%
10.5 Seminar/ Laborator	1.Însușirea metodelor, tehnicilor și capacității de: a).identificarea corectă a glucidelor simple și complexe în diferite produse alimentare b).determinarea indicilor de calitate a lipidelor c).cunoașterea metodelor de punere în evidență a aminoacizilor și proteinelor prin reacții generale și reacții specifice 2.Efectuarea/recuperarea lucrărilor de laborator.	Aprecierea deprinderilor practice și a tehnicilor de mănuire a sticlăriei de laborator în concordanță cu metodele folosite	30%
10.6 Standard minim de performanță	Capacitatea de a stabili rapid tipul de biomolecule organice majore în diferite produse alimentare în directă concordanță cu structura acestora și anumite proprietăți caracteristice acestora	Să rezolve corect cel puțin 50% din subiectele de examen	

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de laborator
25.09.2018	Ș.L.Dr.Ing. Palcu Sergiu	Ș.L.Dr.Ing. Gavrilăș Simona



Data avizării în departament

.....

Semnătura directorului de departament

Conf.Dr.Ing. Lungu Monica

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea "Aurel Vlaicu" din Arad
1.2. Facultatea	Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3. Departamentul	Științe Tehnice și ale Naturii
1.4. Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Management în alimentație publică și agroturism						
2.2. Titularul activităților de curs	Chiș D. Sabin						
2.3. Titularul activităților de laborator	Chiș S. Sabin						
2.4. Anul de studiu	2	2.5. Semestrul	1	2.6. Tipul de evaluare	Continua	2.7. Regimul disciplinei	Ob

3. Timpul total estimat (ore pe semestru ale activităților didactice)

3.1. Număr de ore pe săptămână	2	din care Curs	1	Proiect	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care Curs	14	Proiect	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					12
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					2
Examinări					6
Alte activități					7
3.7. Total ore studiu individual					47
3.8. Total ore pe semestru					75
3.9. Numărul de credite					3

4. Precondiții

4.1. de curriculum	Management
4.2. de competențe	Cunoașterea managementului activităților în industria agroalimentară, a previziunilor și planificării, managementului calității, financiar și a resurselor umane.

5. Condiții

5.1. de desfășurare a cursului	Sala curs
5.2. de desfășurare a laboratorului	Sala de laborator

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	1. Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor management în agricultură și agroturism.
-------------------------	--

	2. Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, procese și proiecte referitoare la managementul producției agroalimentare și a activității agroturistice.
Competențe transversale	1. Aplicarea unei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă, de punctualitate și răspundere personală față de rezultat. Respectarea principiilor și normelor codului de etică profesională. 2. Aplicarea tehnicilor de relaționare în grup, de comunicare interpersonală și de asumare de roluri specifice în cadrul muncii de echipă. 3. Autoevaluarea obiectivă a propriilor nevoi de formare profesională pentru a-și realiza eficient și calitativ atribuțiile profesionale.

7. Obiectivele disciplinei

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Să formeze competențe generale în ce privește managementul producției agroalimentare și agroturistice.
7.2. Obiectivele specifice	Să formeze competențe specifice: cunoașterea managementului, structura organizatorică a întreprinderii, conceptul de decizie și resursele și factorii de producție.

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
C1 Definiția managementului și școala de management	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	1 prelegere
C2. Funcțiile managementului	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	2 prelegeri
C3 Structura organizatorică a întreprinderii	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	2 prelegeri
C4. Structura organizatorică a conducerii	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	1 prelegere
C5. Organe și posturi de conducere	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	1 prelegere
C6. Conceptul de decizie. Elementele deciziei. Clasificarea deciziilor	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	1 prelegere
C7. Fundamentarea deciziilor. Etapele procesului decizional	prelegere liberă, utilizând	2 prelegeri

	videoproiectorul	
C8. Resursele și factorii de producție. Noțiuni despre utilizarea funcțiilor de producție în procesele optimizabile	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	2 prelegeri
C9 Funcția financiară a firmei. Piața financiară. Domeniile managementului financiar. Organizarea funcției financiare în cadrul firmei.	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	1 prelegere
C10 Gestiunea resurselor umane. Recrutarea și selecția personalului. Managementul grupurilor - conflictul de muncă.	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	1 prelegere
Bibliografie 1. Suport curs platforma SUMS – UAV, Management în alimentație publică și agroturism Chiș Sabin 2. Csösz I. - Curs de management general - Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului - Timișoara 1997 3. Csösz I - Economia Industriei Agroalimentare, Ed. Agroprint, Timișoara 1997 4. Csösz I - Managementul producției agroalimentare, Ed. Agroprint, Timișoara, 1999		
8.2. Laborator	Metode de predare	Observații
1. Tehnici decizionale	Metoda Brainstorming. Metoda Philips-66. Metoda Delphi. Sedința	2 lucrări practice Sala de seminar
2. Societățile comerciale de persoane	SNC, SCS; SRL	2 lucrări practice Sala de seminar
3. Societățile comerciale de capital	SA, AGA, Consiliul de administrație	2 lucrări practice Sala de seminar
4. Înființarea societăților comerciale	Actele necesare și etapele înființării SC	2 lucrări practice Sala de seminar
5. Planul de afaceri	Etapele elaborării unui plan de afaceri, Conținutul unui plan de afaceri	2 lucrări practice Sala de seminar
6. Studiul de fezabilitate	Etapele elaborării unui studiu de fezabilitate, Conținutul studiului de fezabilitate	2 lucrări practice Sala de seminar
7. Calcularea eficienței economice	Indicatori ai producției, indicatori ai costurilor, indicatori ai eficienței economice	2 lucrări practice Sala de seminar
Bibliografie 1. Csösz I. - Curs de management general - Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului - Timișoara 1997 2. Csösz I - Economia Industriei Agroalimentare, Ed. Agroprint, Timișoara 1997 3. Csösz I - Managementul producției agroalimentare, Ed. Agroprint, Timișoara, 1999		

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Inginerul de alimentație publică și agroturism trebuie să aibă abilități de cercetare, capacitatea de a soluționa probleme specifice, folosirea cunoștințelor teoretice referitoare la managementul producției agroalimentare și agroturistice.

Inginerul de
soluționa pro
fertilizarea, i

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Însușirea noțiunilor teoretice referitoare la: a) funcțiile managementului; b) structura organizatorică a întreprinderii; c) resursele și factorii de producție.	Examen scris	75%
10.5. Laborator	1.Însușirea metodelor: a) tehnici decizionale; b) planul de afaceri. 2.Efectuarea/recuperarea lucrărilor de seminar	Verificarea deprinderilor practice	25%
10.6. Standard minim de performanță	Capacitatea de a cunoaște conceptul de management și organizarea procesului managerial.	Prezentare referat	

Data completării

25.09.2018

Semnătura titularului de curs

Pr..dr.ing. Chis D. Sabin

Semnătura titularului de laborator

As.dr.ing. Chiș S. Sabin

Data avizării în departament

.....

Semnătura directorului de departament

Conf.dr.ing. Lungu Monica

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea “Aurel Vlaicu” din Arad
1.2. Facultatea	Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3. Departamentul	Științe Tehnice și ale Naturii
1.4. Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Dezvoltare rurală						
2.2. Titularul activităților de curs	Prof. dr. ing Csoz Ioan						
2.3. Titularul activităților de seminar/proiect	Conf. dr. ing. Brinzan Oana						
2.4. Anul de studiu	2	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	ES Sumativa	2.7. Regimul disciplinei	Ob

3. Timpul total estimat (ore pe semestru ale activităților didactice)

3.1. Număr de ore pe săptămână	5	din care Curs	3.2. 2	3.3. Seminar/proiect	3
3.4. Total ore din planul de învățământ	70	din care Curs	3.5. 28	3.6. Seminar/proiect	42
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					30
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					30
Tutoriat					10
Examinări					10
Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual					80
3.8. Total ore pe semestru					150
3.9. Numărul de credite					6

4. Precondiții

4.1. de curriculum	Economie generala
4.2. de competențe	Elaborarea si interpretarea documentatiei tehnice, economice si manageriale

5. Condiții

5.1. de desfășurare a cursului	Studentii se vor prezenta la cursuri cu telefoanele mobile inchise, respectiv convorbirile telefonice nu se efectueaza în timpul cursului
5.2. de desfășurare a seminarului si proiectului	Se vor respecta regulile de comportament managerial asumat

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	1. Efectuarea de calcule, demonstratii si aplicatii, pentru rezolvarea de sarcini specifice ingineriei si managementului pe baza cunostintelor din stiintele fundamentale si ingineresti 2.Posibilitatea de aplicare a strategiilor de economie si dezvoltare rurala in practică
Competențe transversale	1.Aplicarea unei strategii de muncă riguroasă, eficientă si responsabilă, de punctualitate si răspundere personală față de rezultat. Respectarea principiilor si normelor codului de etică profesională. 2. Aplicarea tehnicilor de relationare în grup, de comunicare interpersonală si de asumare de roluri specifice în cadrul muncii de echipă. 3. Autoevaluarea obiectivă a propriilor nevoi de formare profesională pentru a-si realiza eficient si calitativ atributiile profesionale.

7. Obiectivele disciplinei

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Să formeze competențe generale în ce privește metode și tehnici din domeniul economiei si dezvoltarii rurale
7.2. Obiectivele specifice	Să formeze competențe specifice, oferind posibilitatea de aplicare in practică a gestionarii resurselor agricole, se cunoasca si sa aplice o metoda de diagnoza a spatiului rural, sa cunoasca strategia de dezvoltare rurala a Romaniei si a UE si sa poate elabora o strategie de dezvoltare rurala a unui spatiu rural.

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații	
1 . Agricultura - ramură a economiei naționale. Sectoarele economiei nationale	Prelegerea, explicația	2 ore	
2. Resursele agriculturii. Pământul, prețul pământului, renta funciară, forța de muncă, capitalul, informația și managementul	Prelegerea, explicația	2 ore	
3. Economia consumului de produse agricole. Cererea de produse agroalimentare	Prelegerea, explicația	2 ore	
4. Economia producției agricole. Oferta de produse agroalimentare	Prelegerea, explicația	2 ore	
5. Costul producției agricole	Prelegerea, explicația	2 ore	
6. Piața agricolă. Cererea și oferta de produse agroalimentare, Prețul produselor agroalimentare	Prelegerea, explicația	2 ore	
7. Noțiunea de spațiu rural și evoluția conceptului de ruralitate. Definiția noțiunii de spațiu rural. Tipologia spațiului rural	Prelegerea, explicația	2 ore	
8. Structura și funcțiile spațiului rural	Prelegerea, explicația	2 ore	Prelegerea, explicația
9.Noțiunea de dezvoltare rurală. Dezvoltarea rurală și dezvoltarea sustenabilă	Prelegerea, explicația	2 ore	
10. Dezvoltarea rurală în Uniunea Europeană	Prelegerea,	2 ore	

	explicația	
11.Spațiul rural românesc. Cadrul instituțional și structura organizatorică. Dezvoltarea economică a spațiului rural românesc	Prelegerea, explicația	2 ore
12.Perspectivile dezvoltării rurale în Uniunea Europeană și în România. Carta verde a spațiului rural românesc. Planul de acțiune pentru dezvoltarea. Spațiului rural în România	Prelegerea, explicația	2 ore
13. Programul National de Dezvoltare Rurala	Prelegerea, explicația	4 ore
Bibliografie Ioan Csoz, Oana Brânzan, Sabin Chiș, Cristian Edmund Csoz, Ramona Ciolac, Sabin Jr. Chiș, Agroturism și turism rural, Editura Universității Aurel Vlaicu, Arad, 978-973-752-621-2, 2012, 261 pag. Ioan Csoz, Agroturism și turism rural, Editura Mirton, Timișoara, 2007, 300 pag. Csösz I., Chiș S., Managementul Producției Agroalimentare, Editura Orizonturi Universitare, 973-638-181-1, 2005, 224 pag. Csösz I., Farcaș Daniela, Managementul producției agroalimentare, Editura Agroprint, Timișoara, 1999, 200 pag. Oana Brânzan, Dezvoltare rurală, Editura Universității Aurel Vlaicu din Arad, 2006 Oțiman P.I. – Dezvoltarea rurală durabilă în România, Editura Academiei Române, București, 2006		

8.2. Seminar	Metode de predare	Observații
1. Fondul funciar și modul de folosință a terenului	Metodă de calcul și exemple	2 ore
2. Unități convenționale de măsură și de calcul folosite în economie	Metodă de calcul și exemple	2 ore
3. Bonitatea terenurilor agricole.	Metodă de calcul și exemple	2ore
4. Renta funciară și prețul pământului	Metodă de calcul și exemple	2 ore
5. Eficienta economică a activității productive	Metodă de calcul și exemple	2 ore
6. Diagnoza spațiului rural	Metodă de calcul și exemple	4 ore
Bibliografie 1. Oana Brânzan, Dezvoltare rurală, Editura Universității Aurel Vlaicu din Arad, 2006 2. Oana Brânzan, Lucrări practice, Economie și dezvoltare rurală, Editura Universității Aurel Vlaicu din Arad, 2007 3. Oțiman P.I. – Economie rurală, Editura Agroprint, Timișoara, 2000		

8.3. Proiect	Metode de predare	Observații
1. Monografia localitatii. Structura. Metodologie de documentare si elaborare.	Exemple si prezentare	2 ore
2. Denumirea localității. Scurt istoric.	Exemple si prezentare	2ore
3.Prezentarea fizico – geografice a localității	Exemple si prezentare	2ore
4. Morfostructura si infrastructura localitatii	Exemple si prezentare	2 ore
5. Habitatul, populatia si forta de munca	Exemple si prezentare	2 ore
6. Economia localitatii	Exemple si prezentare	2 ore
7. Cultura	Exemple si prezentare	2 ore
Bibliografie 1. Oana Brânzan, Dezvoltare rurală, Editura Universității Aurel Vlaicu din Arad, 2006 2. Oana Brânzan, Lucrări practice, Economie și dezvoltare rurală, Editura Universității Aurel Vlaicu din Arad, 2007 3. Oțiman P.I. – Economie rurală, Editura Agroprint, Timișoara, 2000 4. Oțiman P.I. – Dezvoltarea rurală durabilă în România, Editura Academiei Române, București, 2006 5. Mateoc-Sîrb Nicoleta – Exploatația agricolă, Editura Agroprint, Timișoara, 1999		

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Inginerul si managerul din alimentatie publica si agroturism trebuie să aibă cunoștințe și abilități referitoare la utilizarea resurelor, diagnoza spatiului rural si elaborarea de strategii care vizeaza dezvoltarea sustenabila a spatiului rural

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.1. Curs	Însusirea notiunilor teoretice referitoare la: 1. Resursele in agricultura 2.Cererea, oferta, pretul si piata produselor agrolimentare 3. Spatiu rural, structura, functii 4. Dezvoltare rurala, diagnoza, elemente ale dezvoltarii sustenabile a spatiului rural	Examen/ Proiect	50%
10.2. Seminar	Însusirea metodelor si tehnicilor de: 1. Calcul al structurii fondului funciar, al unitatilor conventionale de calcul in economia agrara, a rentei funciare si a pretului pamantului, a notei de bonitare a terenurilor, a indicatorilor de performanta a unei activitati economice.	Verificare deprinderi	20%
10.3. Proiect	1. Prezentarea unei monografii rurale a unei localitati	Verificare deprinderi	30%
10.6. Standard minim de performanță	- Capacitatea de a identifica resursele naturale si antropice a unui spetiu rural, de a evalua factorii limitativi si stimulativi ai dezvoltarii unui spatiu rural prin intocmirea si prezentarea unei monografii rurale. - Frecventarea orelor de seminarii si proiect		

Data completării Semnătura titularului de curs Semnătura titularului de laborator

25.09.2018

Prof. dr. ing Csoz Ioan

Conf. dr. ing. Brinzan Oana

Data avizării în departament

.....

Semnătura directorului de departament

Conf.dr.ing. Lungu Monica

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea “Aurel Vlaicu” din Arad
1.2. Facultatea	Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3. Departamentul	Științe Tehnice și ale Naturii
1.4. Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei				Sisteme de agricultură				
2.2. Titularul activităților de curs				Chiș D. Sabin				
2.3. Titularul activităților de laborator				Chiș S. Sabin				
2.4. Anul de studiu	2	2.5.Semestrul	1	2.6. Tipul de evaluare	Sumativă	2.7. Regimul disciplinei	Ob	

3. Timpul total estimat (ore pe semestru ale activităților didactice)

3.1. Număr de ore pe săptămână	4	din care Curs	2	Laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care Curs	28	Laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					12
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					4
Examinări					8
Alte activități					10
3.7. Total ore studiu individual					69
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

4. Precondiții

4.1. de curriculum	Botanică, Ecologie, Agrometeorologie.
4.2. de competențe	Cunoașterea cerințelor plantelor față de factorii de mediu, formarea, caracteristicile și evoluția solului, lucrările agricole, înmulțirea plantelor, fertilizare, irigare, combaterea buruienilor, bolilor și dăunătorilor.

5. Condiții

5.1. de desfășurare a cursului	Sala curs
5.2. de desfășurare a laboratorului	Sala de laborator

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	1. Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de cercetare în agricultură.
-------------------------	--

	2. Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, procese și proiecte referitoare la tehnologiile de cultură a plantelor agricole și horticole.
Competențe transversale	1. Aplicarea unei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă, de punctualitate și răspundere personală față de rezultat. Respectarea principiilor și normelor codului de etică profesională. 2. Aplicarea tehnicilor de relaționare în grup, de comunicare interpersonală și de asumare de roluri specifice în cadrul muncii de echipă. 3. Autoevaluarea obiectivă a propriilor nevoi de formare profesională pentru a-și realiza eficient și calitativ atribuțiile profesionale.

7. Obiectivele disciplinei

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Să formeze competențe generale în ce privește metodele și tehnicile din agricultură.
7.2. Obiectivele specifice	Să formeze competențe specifice: cunoașterea lucrărilor solului și lucrările fitotehnice.

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
C1 Introducere 1.1 Istoricul cultivării plantelor 1.2 Importanța agriculturii	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	1 prelegere
C2 Factorii de vegetație 2.1 Lumina 2.2 Temperatura aerului 2.3 Temperatura solului 2.4 Apa 2.5 Aerul	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	1 prelegere
C3 Solul, mediul de viață 3.1. Formarea și evoluția solului 3.2. Alcătuirea și proprietățile solului	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	1 prelegere
C4 Lucrările solului 4.1 Influența lucrărilor solului asupra însușirilor fizice, biochimice și biologice ale solului 4.2 Principalele lucrări ale solului	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	2 prelegeri
C5 Semănatul și plantatul culturilor de câmp și horticole 5.1 Sămânța și semănatul 5.2 Metode de înmulțire vegetativă 5.3 Materialul de plantat și plantarea	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	1 prelegere
C6 Aplicarea îngrășămintelor la culturile agricole și horticole 6.1 Absorbția sărurilor minerale de către organismele vegetale 6.2 Răspândirea în sol și rolul fiziologic al macroelementelor în viața plantelor 6.3 Răspândirea în sol și rolul fiziologic al macroelementelor și	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	2 prelegeri

microelementelor de ordin secundar în viața plantelor		
6.4 Îngrășăminte utilizate în agricultură		
C7 Combaterea buruienilor în culturile agricole și horticole 7.1 Pagubele produse de buruieni 7.2 Însușirile biologice ale buruienilor 7.3 Clasificarea buruienilor 7.4 Combaterea integrată a buruienilor 7.5 Metode de combatere chimică a buruienilor	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	2 prelegeri
C8 Combaterea bolilor în culturile agricole și horticole 8.1 Noțiuni generale despre bolile plantelor 8.2 Clasificarea și caracterizarea agenților fitopatogeni 8.3 Combaterea integrată a bolilor plantelor	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	1 prelegere
C9 Combaterea dăunătorilor în culturile agricole și horticole 9.1 Noțiuni generale despre insecte 9.2 Măsuri de combatere a dăunătorilor	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	1 prelegere
C10 Asolamentele 10.1 Importanța asolamentului 10.2 Clasificarea asolamentelor	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	2 prelegere
C 11 Irigarea culturilor agricole și horticole 11.1 Sistemul de irigație 11.2 Regimul de irigare 11.3 Metode de irigare	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	1 prelegere
Bibliografie 1. Suport curs platforma SUMS – UAV, Sisteme de agricultura - Chiș Sabin 2. Chiș S., Ciutina V., Agricultură, Editura Universității Aurel Vlaicu din Arad, 2006. 3. Bîlteanu Gh., Fitotehnie, Vol. 1, Editura Ceres, București, 2003. 4. Dragomirescu Elena și colab., Agrometeorologie, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1998. 5. Pintilie C. și colab., Agrotehnică, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1985.....		
8.2. Laborator	Metode de predare	Observații
1. Profilul de sol.	Recunoașterea orizonturilor de sol	1 lucrare practică
2. Proprietățile fizico-mecanice ale solului	Determinări și calcule	1 lucrare practică Sala de laborator
3. Indicii hidrofizici ai solului	Determinări și calcule	1 lucrare practică Sala de laborator
4. Recunoașterea semințelor plantelor de câmp	Prezentarea caracteristicilor de recunoaștere a semințelor plantelor de câmp	1 lucrare practică Sala de laborator
5. Recunoașterea semințelor plantelor horticole	Prezentarea caracteristicilor de recunoaștere a semințelor plantelor horticole	1 lucrare practică Sala de laborator
6. Recunoașterea îngrășămintelor folosite la plantele de câmp și horticole	Prezentarea caracteristicilor îngrășămintelor	1 lucrare practică Sala de laborator
7. Recunoașterea principalelor buruieni	Prezentarea caracteristicilor de recunoaștere	1 lucrare practică Sala de laborator

8. Erbicide folosite în agricultură	Prezentarea erbicidelor și caracteristicile acestora	1 lucrare practică Sala de laborator
9. Recunoașterea principalelor boli ai plantelor de câmp și horticole	Caracterizarea bolilor plantelor de câmp și horticole	1 lucrare practică Sala de laborator
10. Substanțe folosite pentru combaterea bolilor plantelor de câmp și horticole	Caracteristicile substanțelor folosite pentru combaterea bolilor	1 lucrare practică Sala de laborator
11. Recunoașterea principalilor dăunători ai plantelor de câmp și horticole	Caracterizarea morfologică a dăunătorilor plantelor de câmp și horticole.	1 lucrare practică Sala de laborator
12. Substanțe folosite pentru combaterea dăunătorilor plantelor de câmp și horticole	Caracteristicile substanțelor folosite pentru combaterea dăunătorilor	1 lucrare practică Sala de laborator
13. Stabilirea dozelor substanțelor folosite la culturile de câmp și horticole	Calculare și determinări	1 lucrare practică Sala de laborator
14. Asolamente	Aplicații cu asolamente	1 lucrare practică Sala de laborator
Bibliografie 1. Chiș S., Ciutina V., Agricultură, Editura Universității Aurel Vlaicu din Arad, 2006. 2. Bîlteanu Gh., Fitotehnie, Vol. 1, Editura Ceres, București, 2003. 3. Dragomirescu Elena și colab., Agrometeorologie, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1998. 4. Pintilie C. și colab., Agrotehnică, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1985. 5. Tonea Cornelia și colab., Tractoare și mașini agricole, Editura Mirton, Timișoara, 2005. 6. Șarpe N., Combaterea integrată a buruienilor din culturile agricole, Editura Ceres, București, 1987.		

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Inginerul de alimentație publică și agroturism trebuie să aibă abilități de cercetare, capacitatea de a soluționa probleme specifice, folosirea cunoștințelor teoretice referitoare la lucrările solului, semănatul, fertilizarea, irigarea și combaterea bolilor și dăunătorilor plantelor de câmp și horticole.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Însușirea noțiunilor teoretice referitoare la: a) factorii de vegetație; b) lucrările solului, semănatul, fertilizarea, irigarea și combaterea bolilor și dăunătorilor;	Examen scris	75%
10.5. Laborator	1.Însușirea metodelor: a) cunoașterea metodelor de arat, regulile generale ale aratului, grăpatului, nivelatului, lucrării cu cultivatorul, freza, combinatorul și	Verificarea deprinderilor practice	25%

	scarificarea; b) recunoașterea semințelor plantelor de câmp și horticole și îngrășămintelor ; c) recunoașterea bolilor și dăunătorilor plantelor de câmp și horticole. 2.Efectuarea/recuperarea lucrărilor de laborator		
10.6. Standard minim de performanță	Capacitatea de a nominaliza principalele lucrări ale solului și a îngrășămintelor folosite în agricultură.	Prezentare referat	

Data completării Semnătura titularului de curs Semnătura titularului de laborator

25.09.2018

Pr..dr.ing. Chis D. Sabin

As.dr.ing. Chiș S. Sabin

Data avizării în departament

.....

Semnătura directorului de departament

Conf.dr.ing. Lungu Monica

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea “Aurel Vlaicu” din Arad
1.2. Facultatea	Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3. Departamentul	Științe Tehnice și ale Naturii
1.4. Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Principii și metode de conservare a produselor alimentare						
2.2. Titularul activităților de curs	Ș.I. dr. ing. Claudia Mureșan						
2.3. Titularul activităților de laborator	Ș.I. dr. ing. Ursachi Claudiu						
2.4. Anul de studiu	2	2.5. Semestrul	1	2.6. Tipul de evaluare	Continuă	2.7. Regimul disciplinei	Ob

3. Timpul total estimat (ore pe semestru ale activităților didactice)

3.1. Număr de ore pe săptămână	2	din care 3.2. Curs	1	3.3. Laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care 3.5. Curs	14	3.6. Laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					15
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					2
Examinări					8
Alte activități					2
3.7. Total ore studiu individual					47
3.8. Total ore pe semestru					75
3.9. Numărul de credite					3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Chimia alimentelor, Materii prime de origine vegetală în industria alimentară, Materii prime de origine animală în industria alimentară
4.2 de competențe	Cunoașterea și înțelegerea structurii, compoziției chimice și proprietăților fizice ale alimentelor și modalitățile de conservare optime.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sala curs
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului	Laborator analiza și procesarea alimentelor

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	1. Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de conservare a produselor alimentare 2. Utilizarea cunoștințelor de bază pentru a alege metoda optimă de conservare a alimentelor astfel încât aceasta să fie cât mai economică și să aibă efecte minime asupra caracteristicilor senzoriale și nutriționale
Competențe transversale	1. Aplicarea unei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă, de punctualitate și răspundere personală față de rezultat. Respectarea principiilor și normelor codului de etică profesională. 2. Aplicarea tehnicilor de relaționare în grup, de comunicare interpersonală și de asumare de roluri specifice în cadrul muncii de echipă. 3. Autoevaluarea obiectivă a propriilor nevoi de formare profesională pentru a-și realiza eficient și calitativ atribuțiile profesionale.

7. Obiectivele disciplinei

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Să formeze competențe generale în ce privește metodele și tehnicile de conservare a alimentelor
7.2 Obiectivele specifice	Aplicarea unor metode de conservare optime și capacitatea de a evalua calitatea alimentelor conservate.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
C1 Principii generale de clasificare a procedeelor de conservare a alimentelor 1.1 Principalele metode de conservare alimentelor 1.2. Principiile biologice de conservare a alimentelor care stau la baza procedeelor de conservare	- prelegerea, - expunerea cu utilizarea videoproiector - prezentare Power Point, - explicația, - conversația, - problematizarea - brainstorming	1 prelegere
C2 Conservarea prin frig a produselor alimentare 2.1 Refrigerarea produselor alimentare 2.2. Congelarea produselor alimentare		2 prelegeri
C3 Conservarea prin tratament termic a produselor alimentare 3.1 Pasteurizarea produselor alimentare 3.2 Sterilizarea produselor alimentare		1 prelegere
C4 Conservarea prin reducerea conținutului de umiditate 4.1 Concentrarea produselor alimentare 4.2 Uscarea produselor alimentare		1 prelegere
C5 Conservarea cu ajutorul zahărului 5.1. Produse gelificate 5.2. Produse negelificate		1 prelegere
C6 Conservarea prin sărare		

6.1. Acțiunea conservantă a sării 6.2. amestecuri de sărare. Metode de sărare	- prelegerea, - expunerea cu utilizarea videoproiector - prezentare Power Point, - explicația, - conversația, - problematizarea - brainstorming	1 prelegere
C7 Conservarea prin afumare 7.1. Afumarea, ca metodă de conservare a alimentelor 7.2. Caracteristicile produselor afumate		1 prelegere
C 8 Conservarea prin acidifiere 8.1. Conservarea prin acidifiere artificială 8.2. Conservarea prin acidifiere naturală 8.3. Conservarea prin acidifiere mixtă		1 prelegere
C 9 Conservarea cu ajutorul antisepticelor		1 prelegere
C 10 Conservarea sub presiune de dioxid de carbon		1 prelegere
C 11 Filtrarea sterilizantă		1 prelegere
C 12 Conservarea prin încălzire cu microunde și curenți de înaltă frecvență		1 prelegere
C 13 Metode combinate de conservare a alimentelor		1 prelegere

8.2 Laborator	Metode de predare	Observații
Norme de protecția muncii și P.S.I.; Prezentarea laboratorului de procesare a alimentelor		1 laborator
1. Dimensionarea depozitelor frigorifice destinate păstrării produselor vegetale. Calculul cantității de frig necesar refrigerării alimentelor	Aplicații de calcul pe baza unor rezultate concrete obținute experimental	2 laboratoare
2. Determinarea caracteristicilor senzoriale și fizico-chimice ale produselor alimentare conservate prin refrigerare și congelare	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate - Sticlărie, ustensile de laborator, reactivi specifici - balanță tehnică, balanță analitică - refractometru digital - pHmetru - etuvă Binder - baie de termostatare - vâscozimetru - polarimetru portabil - distilator apă - cuptor microunde	1 laborator
3. Decongelarea alimentelor congelate și determinarea exudatului		1 laborator
4. Controlul eficienței pasteurizării la produsele alimentare conservate prin tratament termic. Controlul conservelor alimentare		1 laborator
5. Determinarea puterii de rehidratare a produselor deshidratate. Determinarea conținutului de apă din fructele și legumele deshidratate. Determinarea solubilității produselor sub formă de pulbere		1 laborator
6. Analiza fizico-chimică a produselor gelificate și negelificate		1 laborator
7. Determinarea nivelului de NaCl din unele produse alimentare, inclusiv azoți		1 laborator
8. Analiza senzorială și fizico-chimică a conservelor obținute prin acidificare naturală, artificială și mixtă		1 laborator
9. Determinarea conținutului de dioxid de carbon din apele minerale și sucurile carbonatate		1 laborator
10. Dozarea substanțelor antiseptice din băuturi Determinarea benzoatului de sodiu din băuturile răcoritoare		1 laborator
11. Influența microundelor asupra caracteristicilor senzoriale ale produselor alimentare		1 laborator
Recuperări. Colocviu de laborator		1 laborator

Bibliografie
1. Mureșan Claudia – 2013 – ” Principii și metode de conservarea a produselor alimentare” – suport curs – format ppt, platforma Moodle; platforma S.U.M.S. (2015)
2. Claudia Mureșan, C. Ursachi, 2011 – Principii și metode de conservare a alimentelor – aplicații practice, Editura Universității Aurel Vlaicu, Arad
3. Craiu, (Mureșan) Claudia, 2003 – Conservarea produselor alimentare, Ed. Universității. „Aurel Vlaicu”, Arad
4. Amarfi, F. Rodica, ș.a. 1996. – Procesarea minimă atermică și termică în industria alimentară, Ed. Alma, Galați
5. Banu C., ș.a. 1998-1999.– Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. I, II, Ed. Tehnică, București
6. Banu, C. ș.a. 2004 – Principiile conservării produselor alimentare. Ed. Agir, București
7. Mihalca Gh., Mihalca, Veronica, 1986 – Tehnici de păstrare a alimentelor, Ed. Tehnică, București
8. Costin Gh., Florea T., 1997 – Aplicații ale separării prin membrane în biotehnologie și industria alimentară, Ed. Academica, Galați
9. Banu C. ș.a. 2008 – Tratat de industrie alimentară – Probleme generale, Ed. ASAB, București

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

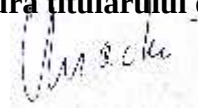
Inginerul pentru alimentație publică și agroturism trebuie să aibă cunoștințe și abilități referitoare la principalele metode de conservare ale alimentelor.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însușirea noțiunilor teoretice referitoare la: a) conservarea cu ajutorul frigului b) conservarea prin tratament termic c) conservarea prin reducerea umidității d) conservarea cu ajutorul zahărului; conservarea prin sărare și afumare. e) conservarea prin acidifiere; conservarea cu ajutorul antisepticilor f) metode combinate de conservare	Examinare scrisă	60%
10.5 Seminar/ Laborator	1.Însușirea metodelor și tehnicilor de lucru cu aparatura de laborator 2.Efectuarea/recuperarea lucrărilor de laborator.	Verificarea deprinderilor practice	40%
10.6 Standard minim de performanță	Capacitatea de a aplica principii și metode optime de conservare pentru fiecare grupă de alimente și de a efectua analiza și controlul calității produselor conservate	Să rezolve corect minim 50% dintre subiectele verificării.	

Data completării Semnătura titularului de curs Semnătura titularului de laborator

25.09.2018

Data avizării în departament

.....

Semnătura directorului de departament

.....

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea “Aurel Vlaicu” din Arad
1.2. Facultatea	Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3. Departamentul	Științe Tehnice și ale Naturii
1.4. Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Pedologie, agrotehnică, mecanizare I						
2.2. Titularul activităților de curs	Chiș D. Sabin						
2.3. Titularul activităților de laborator	Chiș S. Sabin						
2.4. Anul de studiu	2	2.5. Semestrul	1	2.6. Tipul de evaluare	Sumativă	2.7. Regimul disciplinei	Ob

3. Timpul total estimat (ore pe semestru ale activităților didactice)

3.1. Număr de ore pe săptămână	5	din care Curs	3	Laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	70	din care Curs	42	Laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					30
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					12
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					15
Tutoriat					4
Examinări					8
Alte activități					11
3.7. Total ore studiu individual					80
3.8. Total ore pe semestru					150
3.9. Numărul de credite					6

4. Precondiții

4.1. de curriculum	Elemente de inginerie mecanică și electrică, Fizică.
4.2. de competențe	Cunoașterea mașinilor și utilajelor folosite în agricultură

5. Condiții

5.1. de desfășurare a cursului	Sala curs
5.2. de desfășurare a laboratorului	Sala de laborator

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	1. Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de cercetare în agricultură. 2. Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, procese și proiecte referitoare la mașinile și utilajelor
-------------------------	--

	agricole.
Competențe transversale	1. Aplicarea unei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă, de punctualitate și răspundere personală față de rezultat. Respectarea principiilor și normelor codului de etică profesională. 2. Aplicarea tehnicilor de relaționare în grup, de comunicare interpersonală și de asumare de roluri specifice în cadrul muncii de echipă. 3. Autoevaluarea obiectivă a propriilor nevoi de formare profesională pentru a-și realiza eficient și calitativ atribuțiile profesionale.

7. Obiectivele disciplinei

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Să formeze competențe generale în ce privește mașinile și utilajele din agricultură.
7.2. Obiectivele specifice	Să formeze competențe specifice: cunoașterea mașinilor și utilajele folosite în agricultură.

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
C1 Materiale, organe de mașini și mecanisme folosite în agricultură și horticultură 1.1 Organe de mașini 1.2. Mecanisme folosite la mașini agricole și horticoale	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	2 prelegere
C2 Motoare cu ardere internă 2.1 Clasificare 2.2 Funcționarea motoarelor cu ardere internă 2.3 Părțile componente ale motoarelor cu ardere internă 2.4 Pornirea motoarelor cu ardere internă	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	2 prelegere
C3 Tractoare 3.1. Clasificare 3.2. Părțile componente ale tractoarelor 3.3 Bilanțul de putere și caracteristica de tracțiune a tractoarelor	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	2 prelegere
C4 Mijloace de transport, încărcare și descărcare 4.1 Mijloace de transport 4.2 Mijloace de încărcare și descărcare	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	2 prelegere
C5 Utilizarea energiei electrice, hidraulice, eoliene, solare și a biogazului în procesele de producție 5.1 Mașini și instalații electrice 5.2 Motoare hidraulice 5.3 Motoare eoliene 5.4 Instalații pentru producerea biogazului 5.5 Instalații pentru captarea energiei solare 5.6 Recupertoare de căldură 5.7 Sisteme de acționare a mașinilor agricole și horticoale	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	2 prelegere
C6 Mașini pentru lucrările solului 6.1 Pluguri 6.2 Freze, grape, tăvălugi, cultivatoare 6.3 Mașini pentru afânarea adâncă a solului	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	2 prelegere

6.4 Mașini de modelat solul 6.5 Combinatoare		
C7 Mașini și instalații pentru executarea lucrărilor de îmbunătățiri funciare și irigații 7.1 Mașini și instalații pentru executarea lucrărilor de îmbunătățiri funciare 7.2 Mașini și instalații pentru executarea lucrărilor de irigații	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	2 prelegere
C8 Mașini de semănat 8.1 Mașini de semănat în rânduri 8.2 Mașini de semănat în cuiburi	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	2 prelegere
C9 Mașini de plantat 9.1 Mașini de plantat bulbi 9.2 Mașini de plantat tubercule 9.3 Mașini de plantat răsaduri 9.4 Mașini de plantat puieți 9.10 Mașini de săpat gropi	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	2 prelegere
C10 Mașini și echipamente pentru aplicarea îngrășămintelor și amendamentelor 10.1 Mașini pentru aplicarea îngrășămintelor organice solide 10.2 Mașini pentru aplicarea îngrășămintelor organice lichide 10.3 Mașini și echipamente pentru aplicarea îngrășămintelor chimice solide și a amendamentelor 10.4 Mașini și echipamente pentru aplicarea îngrășămintelor chimice lichide	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	2 prelegere
C 11 Mașini, aparate și instalații pentru protecția plantelor 11.1 Aparate și mașini combinate de stropit și prăfuit 11.2 Aparate și mașini pentru tratarea semințelor 11.3 Instalații pentru dezinfectia solului	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	2 prelegere
C12 Mașini pentru lucrări specifice 12.1 Mașini pentru efectuarea tăierilor în vii 12.2 Mașini pentru efectuarea tăierilor în livezi	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	2 prelegere
C13 Mașini pentru recoltarea culturilor 13.1 Mașini pentru recoltarea culturilor de câmp 13.2. Mașini pentru recoltarea culturilor horticoale	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	2 prelegere
C14 Mașini și instalații pentru condiționarea , prelucrarea și păstrarea produselor agricole și horticoale 14.1 Mașini pentru curățirea și sortarea semințelor și a legumelor și fructelor 14.2 Instalații pentru uscarea produselor 14.3 Mașini și instalații pentru vinificație	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	2 prelegere
Bibliografie 1. Suport curs platforma SUMS – UAV, Pedologie, agrotehnică, mecanizare I, Chiș Sabin 2. Neagu T. și colab., Tractoare și mașini horticoale, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1982. 3. Tonea Cornelia și colab., Tractoare și mașini agricole, Editura Mirton, Timișoara, 2005. 4. Toma D. și colab., Tractoare și mașini agricole, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1981		
8.2. Laborator	Metode de predare	Observații
1. Motoare cu ardere internă.	Părți componente, reglaje, pornire	1 lucrare practică Aplicație în atelier
2. Tractoare	Prezentare caracteristici tractoare, părți	1 lucrare practică Sala de laborator

	componente	
3. Mașini și instalații electrice, hidraulice, eoliene, solare și de producere a biogazului	Caracteristici, părți componente,	1 lucrare practică Sala de laborator
4. Mașini pentru lucrarea solului (pluguri, freze agricole, grape, tăvălugi, cultivatoare, combinatoare)	Părți componente, reglaje, procesul de lucru	1 lucrare practică Sala de laborator
5. Mașini de semănat	Părți componente, reglaje, procesul de lucru	1 lucrare practică Sala de laborator
6. Mașini de plantat	Părți componente, reglaje, procesul de lucru	1 lucrare practică Sala de laborator
7. Mașini pentru aplicarea îngrășămintelor	Părți componente, reglaje, procesul de lucru	1 lucrare practică Sala de laborator
8. Mașini pentru protecția plantelor	Părți componente, reglaje, procesul de lucru	2 lucrări practice Sala de laborator
9. Mașini pentru recoltarea culturilor	Părți componente, reglaje, procesul de lucru	2 lucrări practice Sala de laborator
10. Mașini pentru condiționarea, sortarea și prelucrarea produselor	Părți componente, reglaje, procesul de lucru	2 lucrări practice Sala de laborator
Bibliografie 1. Neagu T. și colab., Tractoare și mașini horticoale, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1982. 2. Tonea Cornelia și colab., Tractoare și mașini agricole, Editura Mirton, Timișoara, 2005. 3. Toma D. și colab., Tractoare și mașini agricole, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1981.		

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Inginerul de alimentație publică și agroturism trebuie să aibă abilități de cercetare, capacitatea de a soluționa probleme specifice, folosirea cunoștințelor teoretice referitoare la mașinile și utilajele folosite în cultura plantelor de câmp și horticoale.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Însușirea noțiunilor teoretice referitoare la: a) motoare cu ardere internă; b) tractoare, mijloace de transport, încărcare și descărcare; c) mașini și instalații electrice	Examen scris	75%
10.5. Laborator	1.Însușirea metodelor: a) cunoașterea funcționării motoarelor cu ardere internă; b) cunoașterea tractoarelor folosite în	Verificarea deprinderilor practice	25%

	agricultură și horticultură ; c) cunoașterea mașinilor folosite în agricultură și horticultură. 2.Efectuarea/recuperarea lucrărilor de laborator		
10.6. Standard minim de performanță	Capacitatea de a nominaliza principalele mașini și utilaje folosite în agricultură	Prezentare referat	

Data completării Semnătura titularului de curs Semnătura titularului de laborator

25.09.2018

Pr.dr.ing. Chis D. Sabin

As.dr.ing. Chiș S. Sabin

Data avizării în departament

.....

Semnătura directorului de departament

Conf.dr.ing. Lungu Monica

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea “Aurel Vlaicu” din Arad
1.2. Facultatea	Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3. Departamentul	Științe Tehnice și ale Naturii
1.4. Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Programul de studii/Calificarea	Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Limbă străină III						
2.2. Titularul activităților de curs	-						
2.3. Titularul activităților de seminar	Asist. dr. Alexandru Toma Sava						
2.4. Anul de studiu	2	2.5. Semestrul	1	2.6. Tipul de evaluare	Continuă	2.7. Regimul disciplinei	Ob

3. Timpul total estimat (ore pe semestru ale activităților didactice)

3.1. Număr de ore pe săptămână	2	din care	3.2.	3.3. seminar	2
		Curs			
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care	3.5.	3.6. seminar	28
		Curs			
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					24
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					1
Examinări					2
Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual					47
3.8. Total ore pe semestru					75
3.9. Numărul de credite					3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	
4.2. de competențe	B1

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	Logistică de nivel clasic + videoproiector+internet

6. Competențe specifice acumulate

6.1. Competențe profesionale	- C2.1 Definirea trăsăturilor esențiale ale comunicării orale și scrise, ale receptării și producerii de texte în limba modernă. - C2.2 Interpretarea relației dintre mesajul oral sau scris și contextul său, identificarea tehnicilor argumentative și de construcție a mesajului în limba
------------------------------	---

	modernă. • C2.4 Utilizarea cu discernământ și probitate științifică a surselor de informare.
6.2. Competențe transversale	•Aplicarea principiilor, normelor și valorilor eticii profesionale în cadrul propriei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă •Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă plurispecializată și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei •Identificarea oportunităților de formare continuă și valorificarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare pentru propria dezvoltare

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	• cunoașterea limbii engleze prin dezvoltarea abilităților de citire, scriere, vorbire și ascultare
7.2. Obiectivele specifice	• desprinderea sensului global al unui text audiat, articulat clar și rar • cunoașterea unor aspecte socio-culturale specifice, prin receptarea unei varietăți de texte în limba engleză • flexibilitatea în munca de echipă în diferite situații de comunicare • acceptarea diferențelor și manifestarea toleranței prin abordarea critică a diferențelor și a stereotipurilor culturale dobândirea unui limbaj de specialitate

8. Conținuturi

Seminar	Metode de predare	Observații
Ice breaker/TED conference	- conversația, înțelegere citire, - rezolvări de exerciții, -studiul asistat de materiale autentice	2
How to mend a broken dream Too Much of a Good Thing	- dialog interactiv, - rezolvări de exerciții, - studiul asistat de materiale autentice	2
Get out of here Ours and theirs	- dialog interactiv,	4
The fountain of youth Reading the news	- Dialog interactiv; - rezolvări de exerciții, - studiul asistat de materiale autentice	4
Saving the Planet Ecology: Universal or local? Grammar recap	- conversația, -înțelegere citire, - rezolvări de exerciții, -studiul asistat de materiale autentice -jocul de rol	4
Global Issues The far land of clean Natural disasters 1 Grammar recap	-dialog interactiv proiecție video - rezolvări de exerciții - demonstrația la tablă,	8

Natural disasters 2 Grammar recap	înțelegere citire, - discuții pe text, - demonstrația la tablă, - rezolvări de exerciții,	4
--------------------------------------	--	---

Bibliografie

Chilărescu Mihaela, Paidos Constantin, *Proficiency in English*, Institutul European, 2001

Gălățeanu Georgiana, *Exerciții de gramatică engleză, timpurile verbale*, Ed. Albatros, București, 1979

Gălățeanu Georgiana, Comișel Ecaterina, *Gramatica limbii engleze. Pentru uz școlar*, Ed. Didactică și Pedagogică, București, 1982

Haines, Simon, Stewart, Barbara, *First Certificate Masterclass*, Oxford University Press, 1994

Stanton Alan, Morris Susan, *Fast Track to CAE*, Longman, 2004

Bibliografie minimală:

Sharman, E., *Across Cultures*, Longman, 2004

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Tematica a fost elaborată în urma dialogului cu reprezentanți ai mediului economic în vederea identificării așteptărilor și nevoilor acestora. De asemenea au fost consultați specialiști de la alte universități din țară.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs			
10.5. Seminar	Participare activă Coerență, capacitate de înțelegere și exprimare Vocabular corespunzător subiectelor de conversație studiate	Evaluarea pe parcursul semestrului Testare finală orală	30 % 70%
10.6. Standard minim de performanță			
Elaborarea unui discurs oral/scriș, articulat precis din punct de vedere logic pe o temă dată			

Data completării

25.09.2018

Semnătura titularului de curs

-

Semnătura titularului de seminar

Asist. dr. Alexandru Toma Sava

Data avizării în departament

.....

Semnătura directorului de departament

Conf.dr.ing. Lungu Monica

FIȘA DISCIPLINEI¹

EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea "Aurel Vlaicu" din Arad
1.2 Facultatea	Inginerie alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3 Departamentul	Științe Tehnice și ale Naturii
1.4 Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și Management în Alimentație Publică și Agroturism

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Educație fizică și sport
2.2 Titularul activității de curs	-
2.3 Titularul activității de seminar/laborator	Lect. univ. dr. Ardelean Viorel Petru
2.4 Anul de studiu	II
2.5 Semestrul	1
2.6 Tipul de evaluare	Continuă
2.7 Regimul disciplinei	Obligatorie

3. Timpul total estimat

3.1 Număr de ore pe săptămână	1	din care 3.2 curs	-	3.3 seminar/laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	14	din care 3.5 curs	-	3.6 seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					1
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri/ practicarea de activ. fizice individual sau în grup					4
Tutoriat					-
Examinări					2
Alte activități... (Competiții studentești pe diverse ramuri sportive: volei, tenis de masa, fotbal, baschet, tenis de camp, etc)					3
3.7 Total ore studiu individual					11
3.9 Total ore pe semestru					25
3.10 Numărul de credite					1

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	NU
4.2 de competențe	Practicarea disciplinei Educație fizică în liceu

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	-
5.2 de desfășurare a seminarului/laboratorului	Teren de sport/ sală de sport dotată cu aparatură și materiale specifice activităților fizice (jocuri sportive/ fitness/ sporturi

¹ Cf. M.Of. al României, Partea I, Nr.800 bis/13.XII.2011, Ordinul ministrului nr. 5703 din 18 oct. 2011

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	- Proiectarea modulară (Educație fizică și sportivă, Sport și performanță motrică, Kinetoterapie și motricitate specială) și planificarea conținuturilor de bază ale domeniului cu orientare interdisciplinară; - Organizarea curriculumului integrat și a mediului de instruire și învățare, cu accent interdisciplinar (Educație fizică și sportivă, Sport și performanță motrică, Kinetoterapie și motricitate specială); - Evaluarea creșterii și dezvoltării fizice și a calității motricității potrivit cerințelor/ obiectivelor specifice educației fizice și sportive, a atitudinii față de practicarea independentă a exercițiului fizic; - Descrierea și demonstrarea sistemelor operaționale specifice Educației fizice și sportive, pe grupe de vârstă; - Evaluarea nivelului de pregătire a practicanților activităților de educație fizică și sport ; - Utilizarea elementelor de management și marketing specifice domeniului.
Competențe transversale	- Organizarea de activități de educație fizică și sportive pentru persoane de diferite vârste și niveluri de pregătire în condiții de asistență calificată, cu respectarea normelor de etică și deontologie profesională; - Îndeplinirea în condiții de eficiență și eficacitate a sarcinilor de lucru pentru organizarea și desfășurarea activităților sportive; - Operarea cu programe digitale , documentarea și comunicarea într-o limbă de circulație internațională.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	optimizarea stării de sănătate și dezvoltare fizica armonioasă a organismului; - mărirea capacității de efort fizic și intelectual; - prevenirea instalării deficiențelor fizice globale și segmentare, formarea și menținerea atitudinilor corecte ale corpului;
7.2 Obiectivele specifice	- îmbunătățirea calităților motrice de bază (forță, viteză, rezistență, îndemânare); - însușirea și consolidarea unor elemente și procedee tehnice de bază din atletism, gimnastică, jocuri sportive și sporturi aplicative și aplicarea lor în condiții de concurs sau joc bilateral; - învățarea unor noțiuni de bază din regulamentele unor jocuri sportive (volei, baschet, handbal, gimnastică) de organizare și desfășurare a diferitelor competiții; - stimularea interesului studenților pentru practicarea sistematică și independentă a exercițiului fizic în mod individual și colectiv zilnic sau săptămânal; - crearea obișnuinței de respectare a normelor de igienă sportivă și de prevenire a accidentelor; - dezvoltarea capacității de autoapărare individuală, autodepășire și rezistența la situații diverse de agresiune, cu respectarea regulilor sportive. - acomodarea studenților cu drumețiile și plimbările în natură și dezvoltarea în rândul acestora a dragostei și atașamentului față de mediul înconjurător.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
----------	-------------------	------------

8.2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
1. Atletism: elemente din școala alergării, săriturii, aruncării.	- Expuneri; - Demonstrații; - Demonstrații intuitive; - Explicații însoțite de demonstrații.	1
2. Tehnica săriturii în lungime de pe loc, tehnica alergării de viteză și de rezistență.	Idem	1
3. Gimnastică: exerciții de front și formații, exercitii de dezvoltare fizică generală, exerciții de mobilitate.	Idem	1
4. Trasee aplicative combinate cu elemente de alergare,	Idem	1

echilibru, escaladare, târâre, cățărare, transport;		
5. Practicarea unor jocuri sportive cu minge: baschet, handbal, fotbal, volei;	Idem	1
6. Practicarea unor jocuri sportive cu paleta sau racheta: tenis de masa, badminton, tenis de câmp;	Idem	1
7. Fitness – dezvoltarea unor calități motrice de bază – forță și rezistență. Exerciții de tonifiere a musculaturii posturale;	Idem	2
8. Fitness – dezvoltarea unor calități motrice de bază – viteză și îndemânare/ mobilitate;	Idem	1
9. Practicarea globală a jocului pe terenuri reduse și pe terenuri normale, cu efective diferite.	Idem	1
10. Exemplificarea unor tehnici de autoapărare individuală sau de cădere, specifice judo, ju-jitsu, karate.	Idem	1
11. Realizarea unor excursii sau drumeții în mediul natural din municipiu sau județ pentru a evidenția importanța exercițiului fizic în aer liber.	Idem	1
12. Prezentarea unor noțiuni de igienă individuală sau de grup (aplicabile în sport) și de acordare a primului ajutor .	Idem	1
13. Autoorganizarea și autoconducerea de către studenți, a unor parti ale lecției de educație fizică.	Idem	1

Bibliografie selectivă:

- Ardelean V. P., (2009), „ *Indrumar practic de orientare turistica si sportiva cu variante de practicare in statiunea Moneasa* ” – Editura Univ. Aurel Vlaicu, Arad, ISBN : 978-973-752-438-6, 134 pag;
- Ardelean V. P., (2016), „*Elemente de Optimizare a conditiei fizice si fitness*” – suport de curs, platforma SUMS – UAV/ CD – pt. uzul studenților, Arad;
- Ardelean V. P., (2010), „*Ghid practico metodic. Tenis de masa*” , Editura Univ. Aurel Vlaicu;
- Galea I., Istvan G., Ardelean V. P., (2011), „*Baschet – suport curs*” , Editura Uni. Aurel Vlaicu Arad;
- Banatan O., Barjega M., Nicu A., (1973), “*Educatia fizica si sportul in invatamantul superior*“, Editura Stadion, București;
- Bushman B., (2011), *Complete guide to fitness and health*, Human Kinetiks, Champaign, Illinois;
- Cerghit, I., (1997), *Metode de învățământ*, Editura Didactică și Pedagogică, București,.
- Cîrstea, G., (1993), *Programarea și planificarea în educația fizică și sportivă școlară*, Editura Universul, București;
- Cîrstea, G., (2000), *Teoria si metodica educatiei fizice si sportului*, Editura AN-DA, Bucuresti;
- Corbin C.B., Lindsey R., (2007), *Fitness for life*, Human Kinetiks, Champaign, Illinois;
- Damian, S., (2006). *Superfit. Esentialul in fitness si culturism*. Editura Runa, Bucuresti, 380 pag. ;
- Dragnea, A., Bota, A., (1999), *Teoria activităților motrice*, Editura Didactică și Pedagogică, București;
- Galea I., (2014), *Evaluare motrică și somatofuncțională*, Editura U.A.V., Arad;
- Ionescu R., (2005), *Educație Fizică: Mijloace operaționale folosite în rezolvarea temelor lecției*, Editura Humanitas, București;
- Negoiță A., Gălan D., (2009), *Educație fizică și sport prin metode marțiale*, Editura Roprint, Cluj Napoca,
- Pop C.L., Hantau C., Nae C.I., Ciomag R.V., (2016), *Educatia fizica in invatamantul superior economic*, Editura Pro Universitaria, Bucuresti;
- Rahl R. L., (2010), *Physical activity and health guidelines*, Human Kinetics, Champaign, Illinois;
- Scarlat, E., Scarlat, M. B., (2011), *Tratat de educație fizică*, Editura Didactică și Pedagogică, București;
- Săvescu I., (2007), *Educație fizică și sportivă școlară – culegere de exerciții fizice: metodologie*, Editura Aius, Craiova;
- Vespan V., (2001), “*Anihilarea agresorilor prin tehnici de autoaparare* “ – Edit. Didactica si Pedagogica- București;

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociaților profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Prin conținuturile sale, disciplina are un pronunțat caracter pragmatic, contribuind la formarea specialiștilor în domeniul specializării prin următoarele: dezvoltarea armonioasă a organismului; optimizarea stării de sănătate fizice și intelectuale; prevenirea instalării deficiențelor fizice globale și segmentare, formarea și menținerea atitudinilor corecte ale corpului; stimularea interesului studenților pentru practicarea sistematică și independentă a exercițiului fizic în mod individual și colectiv zilnic sau săptămânal; crearea obișnuinței de respectare a normelor de igienă sportivă și de prevenire a accidentelor; dezvoltarea capacității de autoapărare, autodepășire și rezistență la diverse situații agresive.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	-	-	-
10.5 Seminar/laborator	• Participare activă la ore; • Dispoziție la efort fizic și intelectual; • Echipament adecvat; • Atitudine corespunzătoare pentru lucrul în echipă.	• Sustinerea probelor de control; • Evaluare continuă pe parcursul semestrului, competiții; • Referate (pentru studenții scutiți medical).	- 70% - 30% - 100%
10.6 Standard minim de performanță: > verificare practică la sfârșitul celor 14 ore de LP din sem. 1: - extensii de trunchi din culcat facial (musc. spate) B-25, F-15; - flotări inverse din sprijin pe brațe dorsal (la banca), (musc. brațe și piept) B-20, F-10; - săritura în lungime de pe loc (musc. membre infer.) B-2,00, F-1,50 m; *Studenții scutiți: - vor prezenta 1 referat realizat și susținut în cadrul orelor practice, evaluat cu „admis” sau minimum nota 5.			

Data completării

25.09.2018

Semnătura titularului de curs

.....-...-.....

Semnătura titularului de seminar

Lect. dr. Ardelean Viorel Petru

Data avizării în departament

.....

Semnătura directorului de departament

Conf.dr.ing. Lungu Monica

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea "Aurel Vlaicu" din Arad
1.2. Facultatea	Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3. Departamentul	Științe Tehnice și ale Naturii
1.4. Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei				Biochimie II			
2.2. Titularul activităților de curs				Ș.L.Dr.Ing. Palcu Sergiu Erich			
2.3. Titularul activităților de laborator				Ș.L.Dr.Ing. Gavrilăș Simona			
2.4. Anul de studiu	2	2.5.Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	Sumativă	2.7. Regimul disciplinei	Ob

3. Timpul total estimat

3.1. Număr de ore pe săptămână	3	din care	3.2. 2	3.3. Laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care	3.5. 28	3.6. Laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					11
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					6
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					6
Tutoriat					4
Examinări					4
Alte activități					2
3.7. Total ore studiu individual					33
3.8. Total ore pe semestru					75
3.9. Numărul de credite					3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Chimie organică, Biochimie
4.2 de competențe	Cunoașterea și diferențierea compușilor anorganici de cei organici, cunoașterea claselor de compuși organici, noțiuni de biochimie structurală

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sala de curs
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului	Laborator biochimie

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	1. Cunoașterea și înțelegerea rolului pe care anumiți efectori biochimici(hormoni și fitohormoni) îl au în cadrul organismelor vii precum și rolul alcaloizilor ca substanțe biologice active în viața plantelor 2. Cunoașterea principalelor surse naturale de origine vegetală și animală ale vitaminelor lipo și hidrosolubile.Cunoașterea și înțelegerea rolului vitaminelor ca și componente structurale ale organismului viu și a produselor alimentare 3. Aplicarea noțiunilor teoretice dobândite în selecția riguroasă a materiilor prime alimentare pentru utilizarea lor în diferite industrii și ramuri specifice de activitate
Competențe transversale	1.Dobândirea de tehnici și abilități de lucru în echipă 2.Utilizarea tehnologiei informației și comunicării 3.Capacitate autonomă în procesul învățării, atitudine conștientă în rezolvarea problemelor și adoptarea deciziilor 4.Respectarea valorilor și a eticii profesionale 5.Autoevaluarea obiectivă a propriilor nevoi de formare profesională pentru a-și realiza eficient și calitativ atribuțiile profesionale

7. Obiectivele disciplinei

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Să transmită studenților informații precise legate de prezența și importanța anumitor efectori biochimici cum sunt vitaminele și hormonii în produsele agroalimentare, în corelație cu sursele naturale, structura acestora și rolul pe care îl au în cadrul organismelor vii.Să ofere studenților o imagine de ansamblu asupra componenței organismului viu, a relației dintre acesta și mediul înconjurător, a reacțiilor ce stau la baza funcționalității acestuia
7.2 Obiectivele specifice	Să formeze competențe specifice legate de : tehnici de identificare și analiză a vitaminelor și hormonilor prin metode chimice, fizico-chimice și biochimice.Să permită viitorului inginer să selecteze cele mai optime metode și procese necesare pentru obținerea unor produse de înaltă calitate.Să aibe capacitatea să identifice și să utilizeze cele mai adecvate surse alimentare naturale de vitamine, enzime și alte substanțe biologice active

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
C1 Biocatalizatori.Hormoni 1.1. Hormonii.Definiție.Clasificare.Structura chimică.Exemple 1.2. Fitohormonii .Definiție.Clasificare.Structura chimică.Răspândirea în natură.Exemple	Expunerea liberă, conversația, exemplificarea, expunerea folosind mijloace multimedia	1 prelegere
C2 Substanțe vegetale biologice active 2.1. Alcaloizi.Alcaloizi cu nucleu piridinic.Alcaloizi cu nucleu tropanic.Alcaloizi cu nucleu purinic.Alcaloizi cu nucleu steroidic.Surse, exemple	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind mijloace multimedia	1 prelegere
C3 Vitaminele 3.1. Vitaminele.Definiție. Clasificarea conform IUB. Vitaminele liposolubile.Vitaminele și provitaminele A. Structura chimică.Necesarul zilnic.Surse alimentare.Rolul biochimic în	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind calculatorul și videoproiectorul	5 prelegeri

organism 3.2. Vitaminele D, E și K. Structura chimică. Necesarul zilnic. Produse alimentare ce conțin aceste vitamine. Rolul în organism 3.3. Vitaminele hidrosolubile. Vitamina B ₁ , B ₂ și B ₆ . Structura chimică. Necesarul zilnic. Surse alimentare. Rolul în organism 3.4. Vitamina PP, Biotina, Acidul ascorbic. Structură, produse alimentare ce conțin aceste vitamine, rolul în organism		
C4 Metabolisme 4.1. Metabolisme. Aspecte generale privind metabolismul. Anabolismul și catabolismul. Caracteristicile metabolismului intermediar 4.2. Oxidarea biologică. Ciclul acizilor tricarboxilici. Importanța biologică 4.3. Metabolismul glucidelor. Anabolismul. Biosinteza amidonului și a glicogenului în organismul viu 4.4. Catabolismul glucidelor. Degradarea anaerobă a glucozei (Glicoliza) 4.5. Metabolismul lipidelor. Biosinteza glicerolului. Catabolizarea gliceridelor 4.6. Metabolismul protidelor. Biosinteza aminoacizilor. Exemple 4.7. Catabolizarea aminoacizilor. Dezaminarea, transaminarea și decarboxilarea	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind calculatorul și videoproiectorul	6 prelegeri
Bibliografie 1. Suport curs format pdf, platforma SUMS, UAV, Biochimie - Ș.L.Dr.Ing. Palcu S.E. 2. Avram Margareta, 1983 – Chimie organică, Editura Academiei Republicii Socialiste România, București 3. Neamțu G., 1981 - Biochimie vegetală, Editura Ceres, București 4. Neamțu G., Câmpeanu Gh., Socaciu Carmen, 1993 – Biochimie vegetală, partea structurală, Ed. Didactică și Pedagogică, București 5. Neamțu G., Câmpeanu Gh., Socaciu Carmen, 1995 – Biochimie vegetală, partea dinamică, Ed. Didactică și Pedagogică, București 6. Segal Rodica, 2006 – Biochimia produselor alimentare, Editura Academica, Galați 7. Tămășdan Șt., Palcu S., 2001 – Biochimie, vol. I, Editura Universității Aurel Vlaicu, Arad		

8.2 Laborator	Metode de predare	Observații
L1. Prezentarea normelor de protecția muncii și PSI în laborator. Aspecte de bază privind tehnicile de lucru și utilizarea reactivilor, solvenților și aparaturii în cadrul orelor de lucrări practice la disciplina Biochimie. Măsuri de prim ajutor în cazul accidentelor	Expunerea liberă, conversația, exemplificarea	1 Laborator
L2. Determinarea vitaminelor 2.1. Vitaminele liposolubile. Reacții de identificare a vitaminelor A. Reacția cu acid tricloracetic. Reacția cu H ₂ SO ₄ . Reacția Pacini 2.2. Reacții de identificare a vitaminelor D și E. Reacția cu anilină – HCl. Reacția Carr – Price. Reacția cu FeCl ₃ . Reacția cu HNO ₃ 2.3. Vitaminele hidrosolubile. Reacții de identificare a vitaminelor B ₁ , B ₂ și B ₆ . Reacția	Realizarea de lucrări experimentale și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate Sticlărie de laborator, ustensile și reactivi specifici	3 Laboratoare

Dragendorff. Reacția de oxidare. Reacția Folin – Ciocâlteu 2.4. Identificarea și dozarea vitaminei C. Metoda iodometrică		
L3. Evidențierea hormonilor 3.1. Hormoni cu structură derivată din aminoacizi. Identificarea tiroxinei și adrenalinei 3.2. Hormoni cu structură polipeptidică. Identificarea insulinei	Expunerea liberă, realizarea de lucrări experimentale și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate Sticlărie de laborator, ustensile și reactivi specifici	1 Laborator
L4. Determinarea activității unor enzime 4.1. Enzime. Efectul hidrolizei enzimatic și neenzimatic asupra amidonului 4.2. Influența temperaturii asupra reacțiilor enzimatic	Expunerea liberă, realizarea de lucrări experimentale și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate Sticlărie de laborator, ustensile și reactivi specifici	1 Laborator
L5. Metabolisme 5.1. Metabolismul intermediar al glucidelor. 5.2. Metabolismul intermediar al lipidelor și protidelor.	Expunerea liberă, conversația, exemplificarea utilizând videoproiectorul	1 Laborator
5. Colocvii de laborator și recuperări		1 Laborator
Bibliografie 1. Suport Laborator format pdf, platforma SUMS, UAV - Stănescu Michaela Dina, Palcu S.E., Gavrilăș Simona, 2010 – Biochimie analitică – Aplicații și probleme, Editura Universității „Aurel Vlaicu”, Arad 2. Suport Laborator format pdf, platforma SUMS, UAV - Stănescu Michaela Dina, Palcu S.E., Gavrilăș Simona, 2012 – Biochimie analitică – Aplicații și probleme, Ediție adăugită și revizuită, Editura Universității „Aurel Vlaicu”, Arad		

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Absolventul specializării inginerie și management în alimentație publică și agroturism trebuie să aibă cunoștințe și abilități referitoare la prezența, importanța și identificarea biomoleculelor organice în produsele agroalimentare, să cunoască tehnicile uzuale de laborator pentru determinarea cantitativă și calitativă a acestora precum și interpretarea corectă a rezultatelor de laborator obținute

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Înșușirea noțiunilor teoretice referitoare la: a).vitamine liposolubile b).vitamine hidrosolubile c).hormoni, fitohormoni d).Metabolisme.Anabolism și catabolism e).Ciclul acizilor tricarboxilici f).Metabolismul intermediar al glucidelor.Glicoliza g).Metabolismul intermediar al lipidelor.Catabolizarea acizilor grași saturați h). Metabolismul intermediar	Examen oral	70%

	al proteinelor.Catabolismul aminoacizilor		
10.5 Seminar/ Laborator	1.Însușirea metodelor, tehnicilor și capacității de: a).identificare corectă a vitaminelor liposolubile și hidrosolubile b).punere în evidență a hormonilor cu structură polipeptidică c).cunoașterea metodelor simple de determinare a activității unor enzime 2.Efectuarea/recuperarea lucrărilor de laborator.	Aprecierea deprinderilor practice și a tehnicilor de mânăuire a sticlăriei de laborator și a echipamentelor, în concordanță cu metodele folosite	30%
10.6 Standard minim de performanță	Capacitatea de a diferenția rapid vitaminele hidrosolubile de cele liposolubile în corelație cu denumirile acestora, structura lor și principalul rol biochimic în organism	Să rezolve corect cel puțin 50% din subiectele de examen	

Data completării

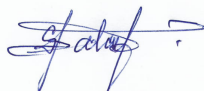
Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de laborator

25.09.2018

Ș.L.Dr.Ing. Palcu Sergiu

Ș.L.Dr.Ing. Gavrilăș Simona



Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament

.....

Conf.Dr.Ing. Lungu Monica

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea „Aurel Vlaicu” din Arad
1.2 Facultatea	Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3 Departamentul	Științe Tehnice și ale Naturii
1.4 Domeniul de studii	Inginerie si Management in Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii/Calificarea	Inginerie si Management in Alimentatie Publica si Agroturism

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Tehnologii generale animale
2.2 Titularul activității de curs	Lector .dr. Cioban Gheorghe
2.3 Titularul activității de laborator	Lector .dr. Cioban Gheorghe
2.4 Anul de studiu	II
2.5 Semestrul	1I
2.6 Tipul de evaluare	Continua
2.7 Regimul disciplinei	Ob

3. Timpul total estimat

3.1. Număr de ore/săptămână	2	Din care 3.2. Curs	2	3.3. Laborator	1
3.4. Total din planul de învățământ	42	Din care 3.5. Curs	28	3.6. Laborator	14

Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren	10
Tutoriat	8
Examinări	5
Alte activități	5
3.7 Total ore studiu individual	33
3.9 Total ore pe semestru	75
3.10 Numărul de credite	3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	-
4.2 de competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	În sală de curs
5.2 de desfășurare a laboratorului	În laborator și pe teren

6. Competențe specifice acumulate

6.1. Competențe profesionale	- Planificarea fluxurilor, proceselor si sistemelor tehnice, economice, financiare si socio-culturale in unitatile de alimentatie publica si agroturism; controlul si evaluarea acestor activitati , - Managementul unitatilor de productie/prestari servicii in alimentatie publica si agroturism si a strategiilor si politicilor de marketing din domeniu.
6.2. Competențe transversale	Identificarea rolurilor si responsabilitatilor intr-o

	echipa pluridisciplinara si aplicarea de tehnici de relationare si munca eficiente in cadrul echipei
--	--

7. Obiectivele disciplinei

7.1. Obiectivul general al disciplinei	☐ Să formeze competențe generale în ce privește metode și tehnici din domeniul tehnologiei de creștere a animalelor. ☐ Dezvoltarea deprinderilor de ameliorare a animalelor de ferma.
7.2. Obiectivele specifice ale disciplinei	☐ Însușirea metodelor de apreciere a exteriorului la animalele de ferma. ☐ Organizarea selecției ca factor al ameliorării ☐ Însușirea principiilor de bază în creștere a tineretului

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
-Caracterele de specie. Speciile care fac obiectul creșterii animalelor (taxonomie)	• prelegerea, • explicația, • conversația, • problematizarea	4 ore
-Originea animalelor domestice. Domesticirea speciilor		6 ore
-Însușirile morfologice ale animalelor de ferma		4 ore
-Însușirile productive ale animalelor de ferma		4 ore
-Ameliorarea în creșterea animalelor de ferma		6 ore
Creșterea tineretului animal		4 ore

8.2 Laborator	Metode de predare	Observații
Examenul analitic al exteriorului animalelor de rentă	Prezentarea și interacțiunea	1 ore
Individualizarea animalelor de ferma	Prezentare	1 ore
Aprecierea si prezentarea cabalinelor de reproducție.	Explicația	2 ore
Vizita la depozitul de armasari Arad	Explicația	2 ore
Aprecierea si prezentarea taurinelor de reproducție.	Explicația	2 ore
Vizita la S.C.D.B. Muresul Arad	Explicația	2 ore
Aprecierea si prezentarea ovinelor de reproducție.	Explicația	2 ore
Aprecierea si prezentarea porcinelor de reproducție.	Explicația	2 ore

Bibliografie obligatorie

Dr. ing. Matiuti Marcel - Zootehnie generală si ameliorarea animalelor, Ed. Tempus, Timisoara, 2005

Bibliografie facultativă

Morar R., Dana Liana Pusta – Zootehnie generală, Ed Todesco, Cluj Napoca, 2001

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

- Conținutul disciplinei este revizuit anual, în urma discuțiilor cu titularii de disciplină de la celelalte facultăți de profil din țară, cu specialiștii în domeniu (DSVSA, ANARZ) și angajatori din ferme.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4. Curs	Verificarea cunoștințelor	Examen oral	75%
10.5. Laborator	Implicarea în discutarea	Verificarea prin sustinerea unui	25%

	problematicii specifice Prezența	test scris de catre student.	
10.6. Standard minim de performanță	-Stabilirea și caracterizarea tipurilor morfoproductive la animalele de rentă -Prezentarea factorilor care condiționează producțiile animaliere	Să rezolve corect minim 50% dintre subiectele examenului. Să efectueze minim 50% din lucrările practice de laborator.	Minim nota 5

Data completării
25. 09. 2018

Titularul cursului
Sef lucrari dr. Cioban Gheorghe

Titularul lucrărilor de laborator
Sef lucrari dr. Cioban Gheorghe




Data avizării în departament
.....

Semnătura directorului de departament
Conf. Dr. Ing. Lungu Monica

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea "Aurel Vlaicu" din Arad
1.2. Facultatea	Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3. Departamentul	Științe Tehnice și ale Naturii
1.4. Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Topografie, cadastru și desen tehnic						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf.dr.ing. Calinovici Ioan						
2.3. Titularul activităților de Proiect	Conf.dr.ing. Calinovici Ioan						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	Sumativă	2.7. Regimul disciplinei	Ob
				Examen			

3. Timpul total estimat (ore pe semestru ale activităților didactice)

3.1. Număr de ore pe săptămână	4	din care Curs	3.2. 2	3.3. Proiect	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care Curs	3.5. 28	3.6. Proiect	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					16
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					14
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					25
Tutoriat					6
Examinări					8
Alte activități					-
3.7. Total ore studiu individual					69
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

4. Precondiții

4.1. de curriculum	Matematica, Fizica.
4.2. de competențe	Cunoașterea și înțelegerea principiilor teoretice și practice de măsurare și reprezentare pe plan a suprafeței terestre.

5. Condiții

5.1. de desfășurare a cursului	Sala de curs
5.2. de desfășurare a proiectului	Sala de proiect, prezență la lucrările de proiect.

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	1. Cunoașterea metodelor de măsurare a unghiurilor și a distanțelor, a metodelor de ridicare în plan și a celor nivelitice precum și cunoștințe de cadastru și desen topografic. 2. Posibilitatea de a utiliza cunoștințele dobândite în practică.
Competențe transversale	1. Aplicarea unei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă, de punctualitate și răspundere personală față de rezultat. Respectarea principiilor și normelor codului de etică profesională. 2. Aplicarea tehnicilor de relaționare în grup, de comunicare interpersonală și de asumare de roluri specifice în cadrul muncii de echipă. 3. Autoevaluarea obiectivă a propriilor nevoi de formare profesională pentru a-și realiza eficient și calitativ atribuțiile profesionale.

7. Obiectivele disciplinei

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Să formeze competențe generale cu privire la aparatele, instrumentele și metodele utilizate în topografie.
7.2. Obiectivele specifice	Să formeze competențe specifice cu privire la utilizarea aparatelor și instrumentelor de măsurare, cunoașterea metodelor de măsurare și reprezentare pe planuri de situație a ridicărilor topografice efectuate.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
C1 Noțiuni generale Obiectul și definiția topografiei 1.2. Unități de măsură în topografie 1.3. Determinarea punctului topografic 1.4. Scări topografice 1.5. Erorile în măsurătorile terestre	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul, demonstrații la tablă.	1 prelegere
C2 Elemente de geodezie și cartografie Forma și dimensiunile pământului Coordonate geografice Proiecțiile cartografice Hărți și planuri	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul, demonstrații la tablă.	1 prelegere
C3 Marcarea și semnalizarea punctelor 3.1. Marcarea punctelor 3.2. Semnalizarea punctelor	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul, demonstrații la tablă.	1 prelegere
C4 Măsurarea directă a distanțelor 4.1 Instrumente pentru măsurarea directă a distanțelor 4.2 Operații de jalonare 4.3 Tehnica măsurării directe a distanțelor 4.4 Erorile la măsurarea directă a distanțelor	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul, demonstrații la tablă.	1 prelegere
C5 Măsurarea unghiurilor 5.1 Principiul măsurării unghiurilor 5.2 Aparare de precizie pentru măsurat unghiuri 5.3 Metode de măsurare a unghiurilor	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul, demonstrații la tablă.	1 prelegere
C6 Măsurarea indirectă a distanțelor 6.1 Măsurarea stadimetrică a distanțelor 6.2 Măsurarea paralactică a distanțelor 6.3 Măsurarea electromagnetică a distanțelor	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul, demonstrații la tablă.	1 prelegere
C7 Ridicări planimetrice	prelegere liberă, utilizând	1 prelegere

7.1 Generalități 7.2 Metoda numerică de ridicare în plan 7.3 Metoda drumuirii închise 7.4 Metoda drumuirii sprijinite	videoproiectorul, demonstrații la tablă.	
C8 Metoda radierii 8.1 Radierea folosită în combinație cu drumuirea 8.2 Metoda radierii independente 8.3 Metoda perpendicularelor 8.4 Intersecția înainte 8.5 Intersecția înapoi prin metoda Collins	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul, demonstrații la tablă.	1 prelegere
C9 Calculul suprafețelor 9.1 Calculul suprafețelor prin metode grafice 9.2 Calculul suprafețelor prin metode numerice 9.3 Calculul suprafețelor prin metoda mecanică	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul, demonstrații la tablă.	1 prelegere
C10 Detașări și parcelări de suprafețe 10.1 Detașări și parcelări prin metoda grafică 10.2 Metode numerice 10.3 Rectificarea hotarelor	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul, demonstrații la tablă.	1 prelegere
C 11 Ridicări nivelitice 11.1 Noțiuni de bază 11.2 Clasificarea nivelmentului în funcție de instrumentele folosite 11.3 Rețele de sprijin pentru nivelment 11.4 Nivelmentul geometric	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul, demonstrații la tablă.	1 prelegere
C12 Metodele de nivelment geometric 12.1 Radierea de nivelment geometric 12.2 Drumuirile nivelitice 12.3 Nivelmentul geometric al suprafețelor 12.4 Nivelmentul trigonometric	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul, demonstrații la tablă.	1 prelegere
C13 Reprezentarea reliefului pe plan 13.1 Metoda planurilor cotate 13.2 Metoda curbelor de nivel 13.3 Metoda profilurilor 13.4 Panta terenului	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul, demonstrații la tablă.	1 prelegere
C14 Desen topografic 14.1 Standardizarea 14.2 Formatele desenelor topografice 14.3 Indicatorul desenului 14.4 Împăturirea desenelor	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul, demonstrații la tablă.	1 prelegere
Bibliografie 1. Suport curs platforma SUMS – UAV, Topografie, cadastru și desen tehnic, Conf. dr. ing. Calinovici Ioan. 2. Calinovici I., Topografie, Editura Mirton, Timișoara, 2009. 3. Calinovici I., Bârliba Livia Luminița, Topografie, Editura Eurobit, Timișoara, 2003. 4. Onose D., Topografie, Editura MatrixRom, București, 2004.		
8.2. Proiect	Metode de predare	Observații
1. Scara hărților și planurilor	Scara numerică și scările grafice. Calcule și reprezentări grafice.	1 lucrare practică Sala laborator 2 ore
2. Instrumente și aparate utilizate în topografie	Descrierea aparatelor de măsură utilizate în topografie. Caracteristici tehnice. Precizia de lucru. Prezentarea modului de lucru.	1 lucrare practică Teodolit Theo 020B; Stație totală Leica TCR

		407 Power; Nivela Leica Sprinter 100 M; Sala laborator 2 ore
3. Intersecția înainte	Metoda intersecției înainte. Procedeul trigonometric și procedeul analitic.	1 lucrare practică Teodolit Theo 020B; Stație totala Leica TCR 407 Power; Aplicație în teren 4 ore
4. Intersecția înapoi	Metoda intersecției înapoi. Procedeul Délambre	1 lucrare practică Teodolit Theo 020B; Stație totala Leica TCR 407 Power; Aplicație în teren 4 ore
5. Ridicarea în plan prin metoda drumuirii.	Metoda drumuirii închise. Calculul coordonatelor punctelor noi prin metoda drumuirii închise.	1 lucrare practică Teodolit Theo 020B; Stație totala Leica TCR 407 Power; Aplicație în teren 2 ore
6. Calculul suprafețelor	Metoda analitică.	1 lucrare practică Sala laborator 2 ore
7. Detașări și parcelări de suprafețe	Detașarea paralelă în triunghi de la bază la vârf.	1 lucrare practică Sala 133 2 ore
8. Rectificarea hotarelor	Rectificarea unei linii frânte de hotar cu o linie dreaptă paralelă cu o direcție dată.	1 lucrare practică Sala 133 2 ore
9. Detașarea paralelă într-un trapez	Detașarea paralelă în trapez pornind de la baza mare spre baza mare spre baza mică. Procedeul trigonometric și analitic.	1 lucrare practică Sala laborator 2 ore
10. Ridicări nivelitice prin metoda drumuirilor	Metoda nivelitică pe traseu închis	1 lucrare practică

		Nivela Leica Sprinter 100 M; Aplicație în teren 2 ore
11. Nivelmentul trigonometric	Nivelmentul trigonometric la distanțe mici. Nivelmentul trigonometric la distanțe mari.	1 lucrare practică Teodolit Theo 020B; Stație totală Leica TCR 407 Power Aplicație în teren 2 ore
12. Colocviu	Verificarea cunoștințelor, susținerea proiectului.	2 ore
Bibliografie 1. Calinovici I., Călina Jenica, Topografie, Lucrări practice, Editura Mirton, Timișoara, 2008. 2. Sărăcin A., Topografie, Note de curs și aplicații, Editura MatrixRom, București, 2005. 3. Tereșneu C., Ionescu M., Autocadul pentru topografie, Editura MatrixRom, București, 2014.		

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Inginerul de alimentație publică și agroturism trebuie să aibă cunoștințe și abilități referitoare la tehnologiile de măsurare și de utilizare a aparatelor și instrumentelor de măsură specifice și a metodelor de reprezentare pe planul de situație a suprafeței terenului.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Însușirea noțiunilor teoretice referitoare la: a) cunoașterea metodelor de ridicare în plan; b) calculul suprafețelor; c) nivelmentul geometric și trigonometric. d) detașarea suprafețelor; e) rectificarea hotarelor.	Examen oral	60%
10.5. Proiect	1.Însușirea metodelor și tehnicilor de: a) calculul scărilor; b) utilizarea aparatelor și instrumentelor pentru măsurarea distanțelor și a unghiurilor; c) cunoașterea metodelor de ridicare planimetrică și nivelitică; d) cunoașterea elementelor de desen topografic. 2.Întocmirea proiectului	Întocmire și susținere proiect	40%
10.6. Standard minim de performanță	a) cunoașterea metodelor de ridicare în plan și nivelitic; b) cunoașterea aparatelor și instrumentelor de măsurare; c) calculul scărilor topografice și reprezentarea pe planul de situație.		

Data completării

25.09.2018

Semnătura titularului de curs

Conf. dr. ing. Calinovici Ioan



Semnătura titularului de laborator

Conf. dr. ing. Calinovici Ioan



Data avizării în departament

.....

Semnătura directorului de departament

Conf.dr.ing. Lungu Monica

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea "Aurel Vlaicu" din Arad
1.2. Facultatea	Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3. Departamentul	Științe Tehnice și ale Naturii
1.4. Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei				Practică			
2.2. Titularul activităților de curs				Ș.L.Dr.Ing. Palcu Sergiu Erich Ș.L.Dr.Ing. Perța Crișan Simona			
2.3. Titularul activităților de laborator							
2.4. Anul de studiu	2	2.5.Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	Continuă	2.7. Regimul disciplinei	Ob

3. Timpul total estimat(ore pe semestru ale activităților didactice)

3.1. Număr de ore pe săptămână	30	din care 3.2. Curs		3.3. Laborator	30
3.4. Total ore din planul de învățământ	90	din care 3.5. Curs		3.6. Laborator	90
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					
Tutoriat					
Examinări					
Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual					
3.8. Total ore pe semestru					90
3.9. Numărul de credite					3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Principii și metode de conservare a produselor alimentare, Bazele gastronomiei
4.2 de competențe	Să cunoască principiile nutritive existente în materiile prime agroalimentare

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	1. Identificarea diferitelor materii prime în corelație cu starea lor de prospețime 2. Cunoașterea tehnicilor de lucru specifice realizării preparatelor culinare din diferite grupe 3. Stabilirea indicilor de calitate, a posibilelor defecte și remedieri ale preparatelor culinare
Competențe transversale	1. Dobândirea de tehnici și abilități de lucru în echipă 2. Utilizarea tehnologiei informației și comunicării 3. Capacitate autonomă în procesul învățării, atitudine conștientă în rezolvarea problemelor și adoptarea deciziilor 4. Respectarea valorilor și a eticii profesionale

7. Obiectivele disciplinei

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Să transmită studenților informații precise legate de materiile prime de origine animală și vegetală și posibilitățile practice de transformare a acestora în produse finite
7.2 Obiectivele specifice	Obiectivele disciplinei Practică constau în fundamentarea noțiunilor de bază din domeniul gastronomiei și gastrotehniei. Conținutul disciplinei Practică se referă la principiile de organizare a bucătăriilor, criteriile de aprovizionare și selectare a materiei prime, proiectarea produselor culinare, materii prime și auxiliare utilizate în gastronomie, depozitarea și conservarea alimentelor, tehnologii de obținere a produselor culinare la cald și la rece, întocmirea corectă a unui meniu

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații

8.2 Activități practice	Metode de predare	Observații
L1. Tehnici de lucru și norme de protecție a muncii în Laboratorul de gastronomie și gastrotehnie 1.1. Prezentarea ustensilelor și aparatelor folosite în bucătăriile unităților de A.P.A. 1.2. Stabilirea pierderilor la curățirea, fierberea, prăjirea, coacerea unor alimente (zarzavat, fructe, cartofi, carne)	Expunerea liberă, conversația, exemplificarea, realizarea de lucrări practice Obiecte de inventar, ustensile și aparatură specifică	Toate activitățile se desfășoară în unitățile de A.P.T. conform convențiilor de practică încheiate de FIATPM cu acestea. 40 ore
L2. Tehnici de realizare a preparatelor lichide(supe, ciorbe, supe-creme, borșuri)		
L3. Tehnici de realizare a unor semipreparate culinare(garnituri, sosuri, umpluturi)		
L4. Tehnici de realizare a salatelor crude și combinate		
L5. Tehnici de realizare a preparatelor de bază din legume, legume și carne de pasăre, vită și porc		
L6. Tehnici de realizare a dulciurilor de bucătărie și patiserie	Lucrare experimentală evaluarea calității preparatelor culinare realizate	Toate activitățile se desfășoară în unitățile de A.P.T. conform convențiilor

		de practică încheiate de FIATPM cu acestea. 50 ore
Bibliografie 1. Palcu Sergiu Erich – ”Bazele gastronomiei și gastrotehniei” – suport curs/laborator format pdf, platforma SUMS, UAV 2. Chiriac, D., ș.a., 2000 - Bucătărie, Editura Național, București 3. Florea C., Bugan M., 2003 – Maître d'hôtel : teorie și practică, Editura Gemma Print, București 4. Niculescu N.I., Niculescu E., 1989 - Bucătăria creativă, Editura Ceres, București 5. Pirjol Gabriela ș.a. , 1983 – Tehnologie culinară, Editura Didactică și Pedagogică, București 6. Stavrositu S., 2006 – Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, Fundația Arta serviciilor în turism 7. x x x 1981 - Ghid orientativ culinar pentru cantinele restaurant		

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Viitorul specialist de Inginerie și Management în Alimentație Publică și Agroturism, prin parcurgerea activităților practice dobândește cunoștințe teoretice și practice astfel încât are capacitatea să prezinte tehnicile de obținere a diferitelor preparate finite și caracteristicile acestora. Deasemenea, poate face recomandări privind alegerea preparatelor culinare

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	-	-	-
10.5 Aplicații practice	1.Însușirea metodelor și tehnicilor de : a).pregătire preliminară a diferitelor materii prime b). cunoașterea diferitelor tehnici culinare utilizate pentru obținerea preparatelor culinare 2.Efectuarea/recuperarea activităților practice în proporție de 50%	Aprecierea deprinderilor practice și a tehnicilor specifice disciplinei 1. Examen oral, aprecierea făcându-se pe baza cunoștințelor dobândite 2. Notarea documentației realizată în timpul practicii 3. Prezența studenților la stagiul de practică	50% 30% 20%
10.6 Standard minim de performanță 1. Să prezinte documentația redactată în perioada practicii 2. Să răspundă corect la minim 50% dintre întrebările examinatorului, cu privire la activitatea desfășurată în timpul stagiului de practică. 3. Să efectueze (recupereze) 50% din cele 90 de ore de practică, prevăzute în planul de învățământ. Nota minimă: 5.			

Data completării

Semnătura titularului de curs

**Semnătura titularului de
laborator**

25.09.2018

Ș.L.Dr.Ing. Palcu Sergiu

Ș.L.Dr.Ing. Perța Crișan Simona



Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament

.....

Conf.Dr.Ing. Lungu Monica

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea “Aurel Vlaicu” din Arad
1.2 Facultatea	Inginerie alimentară, turism și protecția mediului
1.3 Departamentul	Științe Tehnice și ale Naturii
1.4 Domeniul de studii	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
1.5 Ciclu de studii	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în alimentația publică și agroturism

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Nutriție umană
2.2 Titularul activității de curs	Ș.l.dr.ing. Popescu-Mitroi Ionel
2.3 Titularul activității de laborator	Ș.l.dr.ing. Popescu-Mitroi Ionel
2.4 Anul de studiu	II
2.5 Semestrul	II
2.6 Tipul de evaluare	Continuă
2.7 Regimul disciplinei	Obligatorie

3. Timpul total estimat

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	Din care 3.2 Curs	1	3.3 Laborator	1
3.4 Total din planul de învățământ	28	Din care 3.5 Curs	14	3.6 Laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					16
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					12
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					8
Tutoriat					6
Examinări					3
Alte activități					2
3.7 Total ore studiu individual					47
3.8 Total ore pe semestru					75
3.9 Numărul de credite					3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Chimie organică, Chimia alimentelor, Biochimie.
4.2 de competențe	Competențe generale privind cunoașterea structurii alimentelor în principii nutritive.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sala curs
5.2 de desfășurare a laboratorului	Laborator de biochimie (L219) Dotare necesară: nu este cazul

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	1. Explicarea principiilor și conceptelor care stau la baza unei alimentații corecte și raționale. 2. Explicarea din punct de vedere fiziologic a digestiei și absorbției substanțelor nutritive în organismul uman.
-------------------------	---

	3. Cunoașterea substanțelor nutritive care alcătuiesc produsele alimentare și conștientizarea importanței nutriționale. 4. Acumularea de către studenți a unui cuantum minim de cunoștințe nutriționale, strict necesar pentru calcularea valorii nutritive și energetice a alimentelor de bază. 5. Elaborarea unor modele de rații alimentare recomandate.
Competențe transversale	1. Aplicarea, în mod responsabil, a principiilor normelor și valorilor eticii profesionale în realizarea sarcinilor profesionale și identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, a etapelor de lucru, a duratelor de execuție, a termenelor de realizare și a riscurilor aferente. 2. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficiente în cadrul echipei. 3. Identificarea oportunităților de formare continuă și utilizarea eficientă, pentru propria dezvoltare, a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri Internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională.

7. Obiectivele disciplinei

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Disciplina Nutriție umană își propune să transmită studenților cunoștințele necesare pentru înțelegerea principiilor și conceptelor care stau la baza unei alimentații corecte și raționale.
7.2 Obiectivele specifice	Calcularea valorii nutritive și energetice a alimentelor de bază și elaborarea fișelor de meniu zilnic.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații (număr ore alocate)
1. Bazele alimentației. Noțiuni introductive. Rația alimentară. Valoarea nutritivă. Valoarea energetică. Metabolismul bazal.	Explicația, argumentarea, problematizarea, cercetarea analitică, conversația euristică, modelarea, brainstorming studiul prin descoperire.	2
2. Necesarul energetic. Necesarul trofic. Fiziologia digestiei. Absorbția nutrienților.	Explicația, argumentarea, problematizarea, cercetarea analitică, conversația euristică, modelarea, brainstorming studiul prin descoperire.	2
3. Nutriția enterală și parenterală.	Explicația, argumentarea, problematizarea, cercetarea analitică, conversația euristică, modelarea, brainstorming studiul prin descoperire.	2
4. Importanța nutrițională a proteinelor.	Explicația, argumentarea, problematizarea, cercetarea analitică, conversația euristică, modelarea, brainstorming studiul prin descoperire.	2
5. Importanța nutrițională a lipidelor și	Explicația, argumentarea,	2

glucidelor.	problematizarea, cercetarea analitică, conversația euristică, modelarea, brainstorming studiul prin descoperire.	
6. Importanța nutrițională a vitaminelor hidrosolubile și liposolubile.	Explicația, argumentarea, problematizarea, cercetarea analitică, conversația euristică, modelarea, brainstorming studiul prin descoperire.	2
7. Importanța nutrițională a apei și sărurilor minerale. Substanțe antinutritive naturale.	Explicația, argumentarea, problematizarea, cercetarea analitică, conversația euristică, modelarea, brainstorming studiul prin descoperire.	2

8.2 Laborator	Metode de predare	Observații (număr ore alocate)
1. Prezentarea disciplinei. Elemente de calcul în nutriție. Relații și unități de măsură.	Demonstrația, observația, modelarea, problematizarea, studiul de caz.	2
2. Încadrarea unei persoane din punct de vedere al greutatei corporale. Metode de stabilire a greutatei normale la copii. Metode de stabilire a greutatei normale la adulți.	Demonstrația, observația, modelarea, problematizarea, studiul de caz.	2
3. Evaluarea rației alimentare reale. Consultarea tabelelor de alimente. Completarea fișelor de meniu zilnic.	Demonstrația, observația, modelarea, problematizarea, studiul de caz.	2
4. Alcătuirea rației alimentare recomandate. Stabilirea necesarului de energie. Stabilirea necesarului de substanțe nutritive.	Demonstrația, observația, modelarea, problematizarea, studiul de caz.	2
5. Analiza rației alimentare. Etapele analizei rației alimentare. Centralizarea și interpretarea datelor.	Demonstrația, observația, modelarea, problematizarea, studiul de caz.	2
6. Determinarea valorii nutritive a produselor alimentare. Metode de determinare a valorii nutritive. Calculul valorii nutritive utilizând formula VN10.	Demonstrația, observația, modelarea, problematizarea, studiul de caz.	2
7. Susținere portofoliu		

Bibliografie
1. Popescu-Mitroi Ionel – Suport de curs, Platforma SUMS, UAV.
2. Ianchici R. - Elemente teoretice și practice de nutriție umană, Editura Universității “Aurel Vlaicu”, Arad, 2008.
3. Gârban Z., - Nutriție umană, vol I, ediția II, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2000.
4. Moța M., Popa S. G., - Nutriția&dietetica în practica clinică, Editura Agir, București, 2015.
5. Segal, R. - Valoarea nutritivă a produselor agroalimentare, Editura Ceres, București, 1983.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Managerul specialist în alimentație publică trebuie să aibă cunoștințe nutriționale, necesare pentru întocmirea meniurilor zilnice în concordanță cu rația alimentară recomandată.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	- Explicarea din punct de vedere fiziologic a digestiei și absorbției substanțelor nutritive în organismul uman. - Cunoașterea substanțelor nutritive care alcătuiesc produsele alimentare și conștientizarea importanței nutriționale. - Acumularea de către studenți a unui cuantum minim de cunoștințe nutriționale, strict necesar pentru calcularea valorii nutritive și energetice a alimentelor de bază.	Examen scris	50%
10.5 Laborator	- Încadrarea unei persoane din punct de vedere al greutatei corporale. - Evaluarea rației alimentare reale. Completarea fișelor de meniu zilnic. - Alcătuirea rației alimentare recomandate. Stabilirea necesarului de energie și a necesarului de substanțe nutritive.	Verificarea întocmirii portofoliului	50%
10.6 Standard minim de performanță	- Explicarea principiilor și conceptelor care stau la baza unei alimentații corecte și raționale.	Să rezolve corect minim 39% dintre subiectele examenului.	Minim nota 5

Data completării
25.09.2018

Semnătura titularului de curs
Ș. I. dr. ing. Popescu-Mitroi Ionel



Semnătura titularului de laborator
Ș. I. dr. ing. Popescu-Mitroi Ionel



Data avizării în departament
.....

Semnătura directorului de departament
Conf.dr.ing. Lungu Monica

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea “Aurel Vlaicu” din Arad
1.2. Facultatea	Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3. Departamentul	Științe Tehnice și ale Naturii
1.4. Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Agrochimie						
2.2. Titularul activităților de curs	Prof. Univ. Dr. Florentina-Daniela Munteanu						
2.3. Titularul activităților de laborator	Prof. Univ. Dr. Florentina-Daniela Munteanu						
2.4. Anul de studiu	2	2.5. Semestrul	2	2.6. Tipul de evaluare	Sumativă	2.7. Regimul disciplinei	Ob

3. Timpul total estimat (ore pe semestru ale activităților didactice)

3.1. Număr de ore pe săptămână	5	din care 3.2. Curs	3	3.3. Laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	70	din care 3.5. Curs	42	3.6. Laborator/	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					28
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					28
Tutoriat					12
Examinări					2
Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual					80
3.8. Total ore pe semestru					150
3.9. Numărul de credite					6

4. Precondiții

4.1. de curriculum	Chimie, Fiziologia Plantelor,
4.2. de competențe	Utilizarea adecvată a noțiunilor referitoare la factorii biologici, eco-pedologici, socio-economici, structura ecosistemului și la factorii de mediu

5. Condiții

5.1. de desfășurare a cursului	Sala curs/Videoproiector
5.2. de desfășurare a laboratorului	Aparatură, nișă

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Asocierea cunoștințelor, principiilor și metodelor din științele tehnice ale domeniului cu reprezentări grafice pentru rezolvarea de sarcini specifice în
-------------------------	---

	vederea elaborării și interpretării documentației tehnice
Competențe transversale	CT1 Aplicarea, în mod responsabil, a principiilor normelor și valorilor eticii profesionale în realizarea sarcinilor profesionale și identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, a etapelor de lucru, a duratelor de execuție, a termenelor de realizare și a riscurilor aferente CT2 Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipa pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și munca eficientă în cadrul echipei CT3 Identificarea oportunităților de formare continuă și utilizarea eficientă, pentru propria dezvoltare, a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri Internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională

7. Obiectivele disciplinei

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Să formeze competențe generale în domeniul agrochimiei cu accent pe rolul elementelor nutritive pentru dezvoltarea plantelor cu accent pe protejarea agroecosistemelor pentru o agricultură durabilă și un mediu înconjurător curat și sănătos
7.2. Obiectivele specifice	Să deprindă cunoștințe referitoare la compoziția chimică a plantei și consumul specific și global de nutrienți a fiecărei specii de plante în parte pentru a stabili corect dozele optime de îngrășăminte în agroecosisteme și ecosisteme; Să cunoască principalele caracteristici ale resurselor agrochimice organice naturale și minerale utilizate în practica agricolă și horticolă; Să dobândească abilități practice și decizionale în domeniu

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
1. Definiție, Obiect, scurt istoric a teoriei și practicii agrochimice și a utilizării resurselor agrochimice. 1.1. Definiția și obiectul agrochimiei; 1.2. Factorii obiectivi ai chimizării agriculturii; 1.3. Concepții și teorii agrochimice în decursul timpului; 1.4. Chimizarea în contextul sistemelor de agricultură.	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	1 prelegere
2. Compoziția chimică și elementară a plantelor. Rolul elementelor nutritive și necesarul plantelor în nutrienți. 2.1. Compoziția chimică a plantelor; 2.2. Compoziția elementară a plantelor și clasificarea lor; 2.3. Rolul elementelor nutritive în viața plantelor; 2.4. Necesarul plantelor în nutrienți.	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	2 prelegeri
3. Influența componentelor și însușirilor agrochimice ale solurilor ce condiționează utilizarea amendamentelor și îngrășămintelor respectiv a resurselor agrochimice. 3.1. Solul ca mediu de nutriție pentru plante..	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	2 prelegeri
4. Resurse agrochimice utilizate ca amendamente pentru solurile acide și saline-alkaline. 4.1. Situația solurilor cu fertilitate scăzută din România; 4.2. Corectarea reacției acide a solurilor; 4.3. Corectarea reacției și a conținutului de săruri din solurile saline și alcaline.	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	2 prelegeri
5. Resurse agrochimice utilizate ca fertilizanți în agricultură - Îngrășămintele mijloc de sporire a producției agricole și a fertilității solurilor. 5.1. Definiția îngrășămintelor; 5.2. Tendințe actuale în producția și consumul de îngrășăminte în România și în lume; 5.3. Îngrășămintele	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	3 prelegeri

chimice cu macroelemente de ordin primar (N,P,K). Recomandări practice pentru utilizarea rațională a îngrășămintelor; 5.4. Îngrășămintele chimice cu macroelemente de ordin secundar. Recomandări de utilizare rațională a îngrășămintelor chimice cu macroelemente de ordin secundar (S, Ca, Mg); 5.5. Îngrășămintele chimice cu microelemente (Fe, Cu, Zn, Mn, B, Mo); 5.6. Îngrășămintele minerale complexe și mixte (compuse). Recomandări practice de utilizare rațională; 5.7. Îngrășămintele organice naturale.		
6. Metode de control a stării de fertilitate a solului.	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	2 prelegeri
7. Protecția ecosistemelor în contextual utilizării îngrășămintelor și amendamentelor	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	2 prelegeri
Bibliografie 1. 1. Note de curs .ppt, Platforma SUMS, Munteanu Florentina-Daniela 2. 2 Mihai Rusu, Marilena Mărghițaș și colab., 2010, Cartarea agrochimică - Studiu agrochimic al solurilor - Ed. AcademicPres, ClujNapoca; 3. 3. Marilena Mărghițaș și colab., 2011, Manual de bune practici în tehnologia fertilizării plantelor agricole, Ed. AcademicPres, ClujNapoca ;		
8.2. Laborator	Metode de predare	Observații
Norme de NTS și PSI. Interpretarea datelor experimentale	Prelegere. Fișe de lucru	1 laborator
Controlul stării de fertilitate a solului prin analiza agrochimică a solului.	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	1 laborator
Controlul stării de fertilitate a solului prin analiza agrochimică a plantei.	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	1 laborator
Indicii agrochimici de caracterizare a regimului materiei organice humificate, azotului, fosforului și potasiului din sol.	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	1 laborator
Stabilirea dozelor de amendamente pentru solurile acide și solurile saline și alcaline.	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	1 laborator
Studiul calitativ și identificarea principalelor resurse agrochimice (îngrășămintelor și amendamentelor) utilizate în agricultură.	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	1 laborator
Identificarea îngrășămintelor chimice complet solubile în apă (metoda de identificare a îngrășămintelor chimice cu ajutorul reactivilor - prin reacțiile chimice).	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	1 laborator
Identificarea îngrășămintelor chimice insolubile în apă dar solubile în solvenți convenționali (prin reacțiile chimice).	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	1 laborator
Metode de prelevare, prelucrare a probelor de sol	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	1 laborator
Determinarea pH-ului din sol și a substanțelor total dizolvate	Multilab WTW. S128 Turbidimetru. S25A	1 laborator
Determinarea K din sol	Titralab. S25A Multilab WTW. S128 Turbidimetru. S25A	1 laborator
Recuperări	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	3 laboratoare
Bibliografie		

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

În vederea coroborării conținuturilor disciplinei cu așteptările comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatorilor reprezentativi din domeniu, se va avea în vedere participarea studenților la sesiuni științifice la care vor fi invitați și angajatori

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Însușirea noțiunilor teoretice și practice referitoare la metodele de analiză	Examen scris/grilă	75%
10.5. Laborator	1.Însușirea principiilor metodelor și a modului de lucru în laborator: 2.Efectuarea/recuperarea lucrărilor de laborator.	Verificarea deprinderilor practice	25%
10.6. Standard minim de performanță	Stăpânirea informației transmise în timpul prelegerilor	Să rezolve corect minim 50% dintre subiectele examenului.	Minim nota 5

Data completării Semnătura titularului de curs Semnătura titularului de laborator

25.09.2018

Prof. Univ. Dr. F-D Munteanu

Prof. Univ. Dr. F-D Munteanu




Data avizării în departament

.....

Semnătura directorului de departament

Conf.dr.ing. Lungu Monica

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea “Aurel Vlaicu” din Arad
1.2. Facultatea	Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3. Departamentul	Științe Tehnice și ale Naturii
1.4. Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Pedologie, agrotehnică, mecanizare II						
2.2. Titularul activităților de curs	Chiș D. Sabin						
2.3. Titularul activităților de laborator	Chiș S. Sabin						
2.4. Anul de studiu	2	2.5. Semestrul	2	2.6. Tipul de evaluare	Sumativă	2.7. Regimul disciplinei	Ob

3. Timpul total estimat (ore pe semestru ale activităților didactice)

3.1. Număr de ore pe săptămână	4	din care Curs	2	Laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care Curs	28	Laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					11
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					15
Tutoriat					4
Examinări					8
Alte activități					11
3.7. Total ore studiu individual					69
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

4. Precondiții

4.1. de curriculum	Ecologie și protecția mediului, Meteorologie și Climatologie.
4.2. de competențe	Cunoașterea factorilor de solificare, alcătuirea părții minerale și organice a solului, caracteristicilor fizice, chimice și biologice ale solurilor.

5. Condiții

5.1. de desfășurare a cursului	Sala curs
5.2. de desfășurare a laboratorului	Sala de laborator

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	1. Cunoașterea tipurilor de soluri și a caracteristicilor acestora.
-------------------------	---

	2. Posibilitatea de a utiliza cunoștințele dobândite în practică.
Competențe transversale	1. Aplicarea unei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă, de punctualitate și răspundere personală față de rezultat. Respectarea principiilor și normelor codului de etică profesională. 2. Aplicarea tehnicilor de relaționare în grup, de comunicare interpersonală și de asumare de roluri specifice în cadrul muncii de echipă. 3. Autoevaluarea obiectivă a propriilor nevoi de formare profesională pentru a-și realiza eficient și calitativ atribuțiile profesionale.

7. Obiectivele disciplinei

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Să formeze competențe generale cu privire la cunoașterea resurselor de sol, a lucrărilor de protecție, ameliorare și folosire rațională .
7.2. Obiectivele specifice	Să formeze competențe specifice cu privire la recunoașterea tipurilor de soluri și a caracteristicilor acestora

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
C1 Definiția și obiectul științei solului 1.1 Fertilitatea solului 1.2. Rolul științei solului	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul, demonstrații la tablă.	1 prelegere
C2 Influența organismelor vegetale și animale asupra solificării - Originea părții minerale a solului 2.1 Rolul rocilor în geneza solurilor 2.2 Clima ca factor de solificare 2.3 Relieful ca factor de solificare 2.4 Timpul ca factor de solificare 2.5 Rolul omului în procesul de solificare 2.6 Influența apelor freatice și stagnante în procesul de solificare 2.7 Formarea solurilor, rezultat al acțiunii ansamblului factorilor pedogenetici 2.8 Compoziția chimică a scoarței terestre 2.9. Compoziția mineralogică a scoarței terestre 3.0. Procese de formare a părții minerale a solului 3.4. Dezagregarea materiei minerale	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul, demonstrații la tablă.	4 prelegeri

3.1. Alterarea		
3.2. Produsele dezagregării și alterării		
C3 Proveniența și compoziția chimică a resturilor organice din sol - Procese pedogenetice ale solului	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul, demonstrații la tablă.	4 prelegeri
4.1 Transformarea resturilor organice și formarea humusului în sol		
4.2 Descompunerea resturilor organice din sol		
4.3. Humificarea		
4.4. Principalele tipuri de humus		
4.5 Orizonturi genetice ale solului		
4.6. Proprietăți diagnostice		
C4 Proprietăți fizice ale solului- Forțele care acționează asupra apei din sol	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul, demonstrații la tablă.	4 prelegeri
4.7 Textura solului		
4.8 Structura solului		
4.9 Densitatea solului		
5.0 Densitatea aparentă a solului		
5.1. Porozitatea solului		
5.2. Proprietățile fizico-mecanice ale solului		
5.3Formele de apă din sol		
5.4 Indicii hidrofizici ai solului		
5.5. Regimul hidric al solului		
C5 Soluția solului - Clasificarea solurilor pe plan mondial și în România	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul, demonstrații la tablă.	4 prelegeri
5.6Coloizii solului și proprietățile lor		
5.7. Alcătuirea miclei coloidale		
5.8. Proprietățile coloizilor din sol		
5.9. Reacția solului		
6.0. Capacitatea de tamponare a solului		
6.1Clasificarea naturalistă rusă;		

6.2. Clasificarea americană; 6.3. Clasificarea și nomenclatura internațională a solurilor F.A.O.- U.N.E.S.C.O. 6.4. Clasificarea solurilor din România		
C6 Clasa protisoluri - Clasa cernisoluri - Clasa Umbrisoluri 6.5 Litosol 6.6 Regosol 6.7 Psamosol 6.8 Aluviosol 6.9 Kastanoziomul 7,0. Cernoziomul 7,1 Nigrosolul 7,2 Humosiosolul	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul, demonstrații la tablă.	4 prelegeri
C7. Clasa cambisoluri - Clasa luvisoluri - Clasa spodisoluri - Clasa pelisoluri și hidrisoluri - Clasa salsodisoluri 7,3 Eutricambosolul 7,4. Districambosolul 7,5 Preluvosolul 7,6 Luvosolul 7,7 Prepodzolul 7.8 Podzolul 7,9 Vertosolul 8,1. Gleiosolul 8,2. Solonceac 8,3. Soloneț	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul, demonstrații la tablă.	4 prelegeri
C10 Lucrări agropedoameliorative 8,4. Lucrări agropedoameliorative propriu-zise 8,5. Lucrări de drenaj de suprafață 8,6. Lucrări de tehnologie culturală cu rol ameliorativ 8,7 Ameliorarea solurilor acide	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul, demonstrații la tablă.	4 prelegeri

8,8. Caracterizarea solurilor acide		
8,9. Măsuri de ameliorarea a solurilor acide		
9,0 Ameliorarea solurilor saline și alcalice		
9,1. Caracterizarea solurilor saline și alcalice		
9,2. Măsuri de ameliorare a sărăturilor		
9,3. Ameliorarea solurilor erodate		
9,4. Eroziunea solului		
9,5. Caracterizarea solurilor erodate		
9,6. Măsuri pentru prevenirea și combaterea eroziunii solurilor.		
Bibliografie 1. Suport curs platforma SUMS – UAV, Pedologie, agrotehnică, mecanizare II, Chiș Sabin 2. Blaga Gh., Filipov F., Rusu I., Udrescu S., Vasile D., Pedologie, Editura AcademicPres, Cluj-Napoca, 2005; 3. Chiș S., Pedologie generală și ameliorativă, Editura Universității Aurel Vlaicu, Arad, 2007; 4. Rogobete G., Bazele științei solului, Știința solului, vol. I, Editura Mirton, 1993; 5. Rusu T., Paulette Laura, Cacovean H., Turcu V., Fizica, hidrofizica, chimia și respirația solului-Metode de cercetare, Editura Risoprint, Cluj-Napoca, 2007.		
8.2. Laborator	Metode de predare	Observații
1. Tehnica recoltării și pregătirii probelor de sol pentru analiză Determinarea umidității prin uscare la etuvă Determinarea texturii solului în laborator prin analiza granulometrică	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	1 lucrare practică
2. Determinarea densității solului prin metoda picnometrică Determinarea densității aparente prin prelevarea de probe de sol în așezare nemodificată Determinarea coeficientului de higroscopicitate prin metoda directă Mitscherlich	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	1 lucrare practică
3. Determinarea capacității pentru apă în câmp – metoda Kacinski Determinarea pH-ului solului prin metoda potențiometrică	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	1 lucrare practică
4. Determinarea acidității de schimb prin	Lucrare experimentală și	1 lucrare practică

metoda Kappen Determinarea acidității hidrolitice Determinarea sumei cationilor bazici de schimb prin metoda Kappen	interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	
5. Determinarea humusului prin metoda Tiurin Executarea profilurilor de sol și caracterizarea lor morfologică Determinarea texturii solului	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	1 lucrare practică
6. . Determinarea structurii solului Determinarea conținutului de azot total Determinarea conținutului de fosfor	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	1 lucrare practică
7. Determinarea conținutului de fosfor	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	1 lucrare practică
8. Determinarea conținutului de potasiu	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	1 lucrare practică
9. Determinarea aluminiului mobil	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	1 lucrare practică
10. Cartarea solurilor	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor	1 lucrare practică

	efectuate	
11. Bonitarea solurilor	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	1 lucrare practică
14. Verificare		
Bibliografie 1. Blaga Gh., Filipov F., Rusu I., Udrescu S., Vasile D., Pedologie, Editura AcademicPres, Cluj-Napoca, 2005; 2. Chiș S., Pedologie generală și ameliorativă, Editura Universității Aurel Vlaicu, Arad, 2007; 3. Rogobete G., Bazele științei solului, Știința solului, vol. I, Editura Mirton, 1993; 4. Rusu T., Paulette Laura, Cacovean H., Turcu V., Fizica, hidrofizica, chimia și respirația solului-Metode de cercetare, Editura Risoprint, Cluj-Napoca, 2007.		

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Inginerul de mediu trebuie să aibă cunoștințe și abilități referitoare la caracteristicile fizice și chimice ale solurilor.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Înșușirea noțiunilor teoretice referitoare la: a) cunoașterea factorilor de solificare; b) cunoașterea proprietăților fizice și chimice ale solurilor.	Examen scris	60%
10.5. Laborator	1.Înșușirea metodelor și tehnicilor de: a)determinarea indicilor fizici ai solurilor; b) determinarea indicilor hidrofizici ai solurilor; c) determinarea indicilor chimici ai solurilor 2.Efectuarea/recuperarea lucrărilor de laborator.	Verificarea deprinderilor practice	40%
10.6. Standard minim de performanță	Cunoașterea factorilor de solificare, indicii fizici și chimici ai solurilor.		Minim nota 5

Data completării

25.09.2018

Semnătura titularului de curs

Pr..dr.ing. Chis D. Sabin

Semnătura titularului de laborator

As.dr.ing. Chiș S. Sabin

Data avizării în departament

.....

Semnătura directorului de departament

Conf.dr.ing. Lungu Monica

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea “Aurel Vlaicu” din Arad
1.2. Facultatea	Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3. Departamentul	Științe Tehnice și ale Naturii
1.4. Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Programul de studii/Calificarea	Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Limbă străină IV						
2.2. Titularul activităților de curs	-						
2.3. Titularul activităților de seminar	Asist. dr. Alexandru Toma Sava						
2.4. Anul de studiu	2	2.5. Semestrul	2	2.6. Tipul de evaluare	Continuă	2.7. Regimul disciplinei	Ob

3. Timpul total estimat (ore pe semestru ale activităților didactice)

3.1. Număr de ore pe săptămână	28	din care	3.2.	-	3.3. seminar	2
		Curs				
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care	3.5.	-	3.6. seminar	28
		Curs				
Distribuția fondului de timp						ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe						10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren						5
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri						5
Tutoriat						1
Examinări						1
Alte activități						
3.7. Total ore studiu individual						22
3.8. Total ore pe semestru						50
3.9. Numărul de credite						2

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	
4.2. de competențe	B1

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	Logistică de nivel clasic + videoproiector+internet

6. Competențe specifice acumulate

6.1. Competențe profesionale	- C2.1 Definirea trăsăturilor esențiale ale comunicării orale și scrise, ale receptării și producerii de texte în limba modernă. - C2.2 Interpretarea relației dintre mesajul oral sau scris și contextul său, identificarea tehnicilor argumentative și de construcție a mesajului în limba modernă.
------------------------------	--

	• C2.4 Utilizarea cu discernământ și probitate științifică a surselor de informare.
6.2. Competențe transversale	●Aplicarea principiilor, normelor și valorilor eticii profesionale în cadrul propriei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă ●Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă plurispecializată și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei ●Identificarea oportunităților de formare continuă și valorificarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare pentru propria dezvoltare

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	• cunoașterea limbii engleze prin dezvoltarea abilităților de citire, scriere, vorbire și ascultare
7.2. Obiectivele specifice	• desprinderea sensului global al unui text audiat, articulat clar și rar • cunoașterea unor aspecte socio-culturale specifice, prin receptarea unei varietăți de texte în limba engleză • flexibilitatea în munca de echipă în diferite situații de comunicare • acceptarea diferențelor și manifestarea toleranței prin abordarea critică a diferențelor și a stereotipurilor culturale • dobândirea unui limbaj de specialitate

8. Conținuturi

Seminar	Metode de predare	Observații
Ice breaker/TED conference	- conversația, - înțelegere citire, - rezolvări de exerciții, -studiul asistat de materiale autentice	2
Sleeping and dreaming Saving the world one issue at a time	- dialog interactiv, - rezolvări de exerciții, - studiul asistat de materiale autentice	2
The great climate change debate (1+2) Video projection on the topic	- dialog interactiv,	4
Communicating without creating barriers Private life vs public life	- Dialog interactiv; - rezolvări de exerciții, - studiul asistat de materiale autentice	4
Plants and Machines 1 Plants and Machines 2	- conversația, -înțelegere citire, - rezolvări de exerciții, -studiul asistat de materiale autentice -jocul de rol	4
Loud and Precise. Henry Ford Career Options The Industrial Age	-dialog interactiv - proiecție video - rezolvări de exerciții - demonstrația la tablă,	8

Space Station The Factory that has it all 1 Mechanics of the future	înțelegere citire, - discuții pe text, - demonstrația la tablă, - rezolvări de exerciții,	4
---	--	---

Bibliografie
Chilărescu Mihaela, Paidos Constantin, *Proficiency in English*, Institutul European, 2001
Gălățeanu Georgiana, *Exerciții de gramatică engleză, timpurile verbale*, Ed. Albatros, București, 1979
Gălățeanu Georgiana, Comișel Ecaterina, *Gramatica limbii engleze. Pentru uz școlar*, Ed. Didactică și Pedagogică, București, 1982
Haines, Simon, Stewart, Barbara, *First Certificate Masterclass*, Oxford University Press, 1994
Stanton Alan, Morris Susan, *Fast Track to CAE*, Longman, 2004

Bibliografie minimală:
Sharman, E., *Across Cultures*, Longman, 2004

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Tematica a fost elaborată în urma dialogului cu reprezentanți ai mediului economic în vederea identificării așteptărilor și nevoilor acestora. De asemenea au fost consultați specialiști de la alte universități din țară.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs			
10.5. Seminar	Participare activă Coerență, capacitate de înțelegere și exprimare Vocabular corespunzător subiectelor de conversație studiate	Evaluarea pe parcursul semestrului Testare finală orală	30 % 70%
10.6. Standard minim de performanță			
Elaborarea unui discurs oral/scriș, articulat precis din punct de vedere logic pe o temă dată			

Data completării

25.09.2018

Semnătura titularului de curs

-

Semnătura titularului de seminar

Asist. dr. Alexandru Toma Sava

Data avizării în departament

.....

Semnătura directorului de departament

Conf.dr.ing. Lungu Monica

FIȘA DISCIPLINEI¹

EDUCAȚIE FIZICĂ ȘI SPORT

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea “Aurel Vlaicu” din Arad
1.2 Facultatea	Inginerie alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3 Departamentul	Științe Tehnice și ale Naturii
1.4 Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și Management în Alimentație Publică și Agroturism

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Educație fizică și sport
2.2 Titularul activității de curs	-
2.3 Titularul activității de seminar/laborator	Lect. univ. dr. Ardelean Viorel Petru
2.4 Anul de studiu	II
2.5 Semestrul	2
2.6 Tipul de evaluare	Continuă
2.7 Regimul disciplinei	Obligatorie

3. Timpul total estimat

3.1 Număr de ore pe săptămână	1	din care 3.2 curs	-	3.3 seminar/laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	14	din care 3.5 curs	-	3.6 seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					1
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					1
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					4
Tutoriat					-
Examinări					2
Alte activități: (Competiții studențești pe diverse ramuri sportive)					3
3.7 Total ore studiu individual					11
3.9 Total ore pe semestru					25
3.10 Numărul de credite					1

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	NU
4.2 de competențe	Practicarea disciplinei Educație fizică în liceu

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	-
5.2 de desfășurare a seminarului/laboratorului	Teren de sport/ sală de sport dotată cu aparatură și materiale specifice activităților fizice (jocuri sportive/ fitness/ sporturi individuale)

¹ Cf. M.Of. al României, Partea I, Nr.800 bis/13.XII.2011, Ordinul ministrului nr. 5703 din 18 oct. 2011

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	- Proiectarea modulară (Educație fizică și sportivă, Sport și performanță motrică, Kinetoterapie și motricitate specială) și planificarea conținuturilor de bază ale domeniului cu orientare interdisciplinară; - Organizarea curriculumului integrat și a mediului de instruire și învățare, cu accent interdisciplinar (Educație fizică și sportivă, Sport și performanță motrică, Kinetoterapie și motricitate specială); - Evaluarea creșterii și dezvoltării fizice și a calității motricității potrivit cerințelor/ obiectivelor specifice educației fizice și sportive, a atitudinii față de practicarea independentă a exercițiului fizic; - Descrierea și demonstrarea sistemelor operaționale specifice Educației fizice și sportive, pe grupe de vârstă; - Evaluarea nivelului de pregătire a practicanților activităților de educație fizică și sport ; - Utilizarea elementelor de management și marketing specifice domeniului.
Competențe transversale	- Organizarea de activități de educație fizică și sportive pentru persoane de diferite vârste și niveluri de pregătire în condiții de asistență calificată, cu respectarea normelor de etică și deontologie profesională; - Îndeplinirea în condiții de eficiență și eficacitate a sarcinilor de lucru pentru organizarea și desfășurarea activităților sportive; - Operarea cu programe digitale , documentarea și comunicarea într-o limbă de circulație internațională.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	optimizarea stării de sănătate și dezvoltare fizica armonioasă a organismului; - mărirea capacității de efort fizic și intelectual; - prevenirea instalării deficiențelor fizice globale și segmentare, formarea și menținerea atitudinilor corecte ale corpului;
7.2 Obiectivele specifice	- îmbunătățirea calităților motrice de bază (forță, viteză, rezistență, îndemânare); - însușirea și consolidarea unor elemente și procedee tehnice de bază din atletism, gimnastică, jocuri sportive și sporturi aplicative și aplicarea lor în condiții de concurs sau joc bilateral; - învățarea unor noțiuni de bază din regulamentele unor jocuri sportive (volei, baschet, handbal, gimnastică) de organizare și desfășurare a diferitelor competiții; - stimularea interesului studenților pentru practicarea sistematică și independentă a exercițiului fizic în mod individual și colectiv zilnic sau săptămânal; - crearea obișnuinței de respectare a normelor de igienă sportivă și de prevenire a accidentelor; - dezvoltarea capacității de autoapărare individuală, autodepășire și rezistența la situații diverse de agresiune, cu respectarea regulilor sportive. - acomodarea studenților cu drumețiile și plimbările în natură și dezvoltarea în rândul acestora a dragostei și atașamentului față de mediul înconjurător.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
8.2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
1. Atletism: elemente din școala alergării, săriturii, aruncării.	- Expuneri; - Demonstrații; - Demonstrații intuitive; - Explicații însoțite de demonstrații.	1
2. Tehnica săriturii în lungime de pe loc, tehnica alergării de viteză și de rezistență.	Idem	1
3. Gimnastică: exerciții de front și formații, exercitii de dezvoltare fizică generală, exerciții de mobilitate.	Idem	1
4. Trasee aplicative combinate cu elemente de alergare,	Idem	1

echilibru, escaladare, târâre, cățărare, transport;		
5. Practicarea unor jocuri sportive cu minge: baschet, handbal, fotbal, volei;	Idem	1
6. Practicarea unor jocuri sportive cu paleta sau racheta: tenis de masa, badminton, tenis de câmp;	Idem	1
7. Fitness – dezvoltarea unor calități motrice de bază – forță și rezistență. Exerciții de tonifiere a musculaturii posturale;	Idem	2
8. Fitness – dezvoltarea unor calități motrice de bază – viteză și îndemânare/ mobilitate;	Idem	1
9. Practicarea globală a jocului pe terenuri reduse și pe terenuri normale, cu efective diferite.	Idem	1
10. Exemplificarea unor tehnici de autoapărare individuală sau de cădere, specifice judo, ju-jitsu, karate.	Idem	1
11. Realizarea unor excursii sau drumeții în mediul natural din municipiu sau județ pentru a evidenția importanța exercițiului fizic în aer liber.	Idem	1
12. Prezentarea unor noțiuni de igienă individuală sau de grup (aplicabile în sport) și de acordare a primului ajutor .	Idem	1
13. Autoorganizarea și autoconducerea de către studenți, a unor parti ale lecției de educație fizică.	Idem	1

Bibliografie selectivă:

- Ardelean V. P., (2009), „ *Indrumar practic de orientare turistica si sportiva cu variante de practicare in statiunea Moneasa* ” – Editura Univ. Aurel Vlaicu, Arad, ISBN : 978-973-752-438-6, 134 pag;
- Ardelean V. P., (2016), „*Elemente de Optimizare a conditiei fizice si fitness*” – suport de curs, platforma SUMS – UAV/ CD – pt. uzul studenților, Arad;
- Ardelean V. P., (2010), „*Ghid practico metodic. Tenis de masa*” , Editura Univ. Aurel Vlaicu;
- Galea I., coaut.: Istvan G., Ardelean V. P., (2011), „*Baschet – suport curs*” , Editura Uni. Aurel Vlaicu Arad;
- Banatan O., Barjega M., Nicu A., (1973), “*Educatia fizica si sportul in invatamantul superior*“, Editura Stadion, București;
- Bushman B., (2011), *Complete guide to fitness and health*, Human Kinetiks, Champaign, Illinois;
- Cerghit, I., (1997), *Metode de învățământ*, Editura Didactică și Pedagogică, București,.
- Cîrstea, G., (1993), *Programarea și planificarea în educația fizică și sportivă școlară*, Editura Universul, București;
- Cîrstea, G., (2000), *Teoria si metodica educatiei fizice si sportului*, Editura AN-DA, Bucuresti;
- Corbin C.B., Lindsey R., (2007), *Fitness for life*, Human Kinetiks, Champaign, Illinois;
- Damian, S., (2006). *Superfit. Esentialul in fitness si culturism*. Editura Runa, Bucuresti, 380 pag. ;
- Dragnea, A., Bota, A., (1999), *Teoria activităților motrice*, Editura Didactică și Pedagogică, București;
- Galea I., (2014), *Evaluare motrică și somatofuncțională*, Editura U.A.V., Arad;
- Ionescu R., (2005), *Educație Fizică: Mijloace operaționale folosite în rezolvarea temelor lecției*, Editura Humanitas, București;
- Negoiță A., Gălan D., (2009), *Educație fizică și sport prin metode marțiale*, Editura Roprint, Cluj Napoca,
- Pop C.L., Hantau C., Nae C.I., Ciomag R.V., (2016), *Educatia fizica in invatamantul superior economic*, Editura Pro Universitaria, Bucuresti;
- Rahl R. L., (2010), *Physical activity and health guidelines*, Human Kinetics, Champaign, Illinois;
- Scarlat, E., Scarlat, M. B., (2011), *Tratat de educație fizică*, Editura Didactică și Pedagogică, București;
- Săvescu I., (2007), *Educație fizică și sportivă școlară – culegere de exerciții fizice: metodologie*, Editura Aius, Craiova;
- Vespan V., (2001), “*Anihilarea agresorilor prin tehnici de autoaparare* “ – Edit. Didactica si Pedagogica- București;

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociaților profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Prin conținuturile sale, disciplina are un pronunțat caracter pragmatic, contribuind la formarea specialiștilor în domeniul specializării prin următoarele: dezvoltarea armonioasă a organismului; optimizarea stării de sănătate fizice și intelectuale; prevenirea instalării deficiențelor fizice globale și segmentare, formarea și menținerea atitudinilor corecte ale corpului; stimularea interesului studenților pentru practicarea sistematică și independentă a exercițiului fizic în mod individual și colectiv zilnic sau săptămânal; crearea obișnuinței de respectare a normelor de igienă sportivă și de prevenire a accidentelor; dezvoltarea capacității de autoapărare, autodepășire și rezistența la diverse situații agresive.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	-	-	-
10.5 Seminar/laborator	• Participare activă la ore; • Dispoziție la efort fizic și intelectual; • Echipament adecvat; • Atitudine corespunzătoare pentru lucrul în echipă.	• Sustinerea probelor de control; • Evaluare continuă pe parcursul semestrului, competiții; • Referate (pentru studenții scutiți medical).	- 70% - 30% - 100%
10.6 Standard minim de performanță: > verificare practică la sfârșitul celor 14 ore de LP din sem. 2: - alergare de viteză 100 m: 16 sec (F) și 15 sec (B); - alergare de rezistență (1200m-F și 1500m-B): 8 min.; - circuit aplicativ din joc sportiv, la alegere, altul decât an. I, (contracronometru): ~ 50 sec. *Studenții scutiți: - vor prezenta 1 referat realizat și susținut în cadrul orelor practice, evaluat cu „admis” sau minimum nota 5.			

Data completării

25.09.2018

Semnătura titularului de curs

.....---

Semnătura titularului de seminar

Lect. dr. Ardelean Viorel Petru

Data avizării în departament

.....

Semnătura directorului de departament

Conf.dr.ing. Lungu Monica

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea “Aurel Vlaicu” din Arad
1.2. Facultatea	Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3. Departamentul	Științe Tehnice și ale Naturii
1.4. Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Biotehnologii I						
2.2. Titularul activităților de curs	Ș.I. dr. ing. Ursachi Claudiu						
2.3. Titularul activităților de seminar	Ș.I. dr. ing. Ursachi Claudiu						
2.4. Anul de studiu	2	2.5. Semestrul	1	2.6. Tipul de evaluare	Continuă	2.7. Regimul disciplinei	Fac

3. Timpul total estimat (ore pe semestru ale activităților didactice)

3.1. Număr de ore pe săptămână	3	din care 3.2. Curs	2	3.3. Seminar	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care 3.5. Curs	28	3.6. Seminar	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					12
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					8
Tutoriat					2
Examinări					1
Alte activități					-
3.7. Total ore studiu individual					33
3.8. Total ore pe semestru					75
3.9. Numărul de credite					3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Chimia alimentelor. Biochimia produselor alimentare. Principii și metode de conservare ale produselor alimentare
4.2 de competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sala curs cu videoproiector
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului	Sala seminar cu videoproiector

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	1. Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de prelucrare a materiilor prime de origine vegetală și animală 2. Evaluarea calității materiilor prime, materiilor auxiliare și a materialelor destinate fabricării produselor de origine vegetală și animală 3. Managementul unităților de producție/ de alimentație publică și agroturism
Competențe transversale	Utilizarea competențelor câștigate în practică, în unitățile de alimentație publică și agroturism.

7. Obiectivele disciplinei

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Să formeze competențe generale în ce privește metodele și tehnicile de prelucrare și obținere produselor alimentare de origine vegetală și animală
7.2 Obiectivele specifice	1. Cunoașterea principiilor care stau la baza caracterizării și evaluării calității produselor de origine animală și vegetală. 2. Cunoașterea și aplicarea corectă a principiilor de prelucrare și conservare ale produselor alimentare 3. Formarea și dezvoltarea unor aptitudini manageriale de organizare, analiză și control în activitățile care stau la baza prelucrării produselor de origine animală și vegetală 4. Implementarea cunoștințelor specifice din domeniul în unitățile de alimentație publică și agroturism

8. Conținuturi

	Metode de predare	Observații
1. Tehnologia de obținere a cărnii și a preparatelor din carne 1.1. Transformarea animalului viu în carne. Tehnologia de abatorizare. Conservarea prin frig a cărnii	- prelegerea, - expunerea cu utilizarea videoproiector - prezentare Power Point, - explicația, - conversația, - problematizarea - brainstorming	1 prelegere
1.2. Structura morfologică și compoziția chimică a cărnii. Modificări biochimice în compoziția cărnii postsacrificare		1 prelegere
1.3. Noțiunea de calitate globală a cărnii		1 prelegere
1.4. Preparate din carne. Definiție, clasificare, materii prime, materii auxiliare și materiale folosite în fabricarea preparatelor din carne		1 prelegere
1.5. Tehnologia de fabricare a preparatelor din carne comune		1 prelegere 1 prelegere
1.6. Tehnologia de fabricare a preparatelor din carne crud-uscate		1 prelegere
1.7. Tehnologia de fabricare a a conservelor și semiconservelor		1 prelegere
2. Tehnologia de obținere a produselor lactate 2.1. Clasificarea produselor lactate. Proprietăți fizice ale laptelui. Compoziția laptelui materie		1 prelegere

primă.		
2.2. Produse lactate acide: clasificare, obținere, schema tehnologică. Utilizarea microorganismelor la fabricarea produselor lactate fermentate.		1 prelegere
2.3. Tehnologia de fabricare a smantânii și untului		1 prelegere
2.4. Brânzeturi. Clasificare. Tehnologia de fabricare a diferitelor sortimente de brânzeturi. Utilizarea enzimelor și a microorganismelor la fabricarea brânzeturilor		1 prelegere
3. Tehnologia prelucrării fructelor și legumelor 3.1. Tehnologia de fabricare produselor conservate prin acidifiere naturală, artificială și mixtă		1 prelegere
3.2. Tehnologia de obținere a produselor conservate cu ajuorul zahărului		1 prelegere
3.3. Tehnologia de fabricarea sucurilor și a nectarurilor din fructe		1 prelegere

8.2 Seminar	Metode de predare	Observații
1. Analiza indicatorilor fizico-chimici de calitate a carni și preparatelor din carne.	- expunerea cu utilizarea videoproiectorului - explicația, - conversația, - problematizarea - brainstorming - studii de caz	
2. Carne și preparate din carne. Adaptarea schemelor tehnologice în funcție de rețetă.		
3. Carne și preparate din carne: consumuri specifice și randamente de fabricație. Stabilirea necesarului de materii prime și auxiliare.		
4. Analiza indicatorilor fizico-chimici de calitate a laptelui și a produselor lactate.		
5. Produse lactate acide: consumuri specifice și randamente de fabricație, calcule de normalizare. Stabilirea necesarului de materii prime și auxiliare.		
6. Conserve de legume și fructe consumuri specifice și randamente de fabricație, calcule de normalizare. Stabilirea necesarului de materii prime și auxiliare.		
7. Aspecte privind igiena și siguranța produselor alimentare de origine animală.		

Bibliografie
1. Ursachi C. – Biotehnologii I – suport curs – format ppt, platforma Moodle; platforma S.U.M.S. (2018)
2. Claudia Mureșan, C. Ursachi, 2011 – Principii și metode de conservare a alimentelor – aplicații practice, Editura Universității Aurel Vlaicu, Arad
3. Banu C., ș.a. 1998-1999.– Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. I, II, Ed. Tehnică, București
4. Banu C. ș.a. 2008 – Tratat de industrie alimentară – Probleme generale, Ed. ASAB, București
6. Banu, C., Alexe, P., Vizireanu, C., 2003, Procesarea industrială a cărnii, editura Tehnica, București

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Inginerul pentru alimentație publică și agroturism trebuie să aibă cunoștințe și abilități referitoare la prelucrarea și obținerea produselor alimentare de origine animală și vegetală.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însușirea noțiunilor teoretice referitoare la aprecierea calității materiilor prime de origine vegetală și animală. Descrierea scheme tehnologice pentru un produs dat.	Teste periodice sau parțiale Examinare scrisă	70%
10.5 Seminar	Utilizarea indicator specifici pentru stabilirea necesarului de materii prime, auxiliare și materiale pentru o capacitate de producție	Evaluare periodică în cadrul orelor de seminar	30%
10.6 Standard minim de performanță	Aprecierea calității materiilor prime de origine animală și vegetală. Prezentarea procesului tehnologic de obținere a unui produs alimentar.	Rezolvarea a minim 50% din subiectele date.	

Data completării Semnătura titularului de curs Semnătura titularului de laborator
25.09.2018

Data avizării în departament

.....

Semnătura directorului de departament

.....

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2 Facultatea	ȘTIINȚE ALE EDUCAȚIEI, PSIHOLOGIE ȘI ASISTENȚĂ SOCIALĂ
1.3 Departamentul	PEDAGOGIE, PSIHOLOGIE ȘI ASISTENȚĂ SOCIALĂ
1.4 Domeniul de studii	ȘTIINȚELE EDUCAȚIEI
1.5 Ciclul de studii	PROGRAMUL DE STUDII PSIHOPEDAGOGICE ÎN VEDEREA CERTIFICĂRII PENTRU PROFESIA DIDACTICĂ / NIVELUL I
1.6 Programul de studii	INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ ȘI AGROTURISM

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei			PEDAGOGIE II. TEORIA și METODOLOGIA INSTRUIRII. TEORIA și METODOLOGIA EVALUĂRII				
2.2 Titularul activităților de curs			Conf. Univ. Dr. Evelina Balaș				
2.3 Titularul activităților de seminar			Conf. Univ. Dr. Evelina Balaș				
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	Examen	2.7 Regimul disciplinei	DF Facultativă

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					13
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					13
Tutoriat					14
Examinări					14
Alte activități.....					5
3.7 Total ore studiu individual		69			
3.9 Total ore pe semestru		125			
3.10 Numărul de credite		5			

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Psihologie educațională; Teoria și metodologia curriculumului
4.2 de competențe	a. Profesionale - de factură cognitivă și funcțional – acționale; b. Complementare – lingvistice, digitale c. Transversale – de rol, de dezvoltare personală și profesională d. Manageriale – de conducere, îndrumare și control

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Sala cu videoproiector, calculator si soft Office
5.2. de desfășurare a seminarului	Sala cu mobilier mobil, flipchart, markere etc

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	C2.1. Transpunerea în practică a cunoștințelor privind etapele metodologice de realizare a activităților specifice procesului instructiv-educativ din învățământul secundar inferior și superior C2.2. Utilizarea cunoștințelor de specialitate, psiho-pedagogice și metodologice în realizarea activităților instructiv-educative din învățământul secundar inferior și superior. C2.3. Aplicarea principiilor și metodelor didactice specifice activităților / disciplinelor predate care să asigure progresul elevilor. C2.5. Realizarea activităților instructiv-educative care să respecte și să ilustreze principiile și metodologiile specifice didacticilor aplicate în învățământul secundar inferior și superior. C3.1. Identificarea și aplicarea principiilor, rolurilor, funcțiilor și scopurilor evaluării, precum și a metodelor și instrumentelor de evaluare potrivite cu stadiul de dezvoltare psihică, fizică, intelectuală și afectivă a elevilor C3.2. Utilizarea unei game largi de metode și instrumente de evaluare, înregistrare, analiză și comunicare a rezultatelor evaluării, specifice învățământului secundar inferior și superior. C3.5. Elaborarea modelelor de înregistrare a rezultatelor evaluărilor, individual și pentru grupuri, în funcție de particularitățile de vârstă ale elevilor
Competențe transversale	CT1. Aplicarea principiilor și a normelor de deontologie profesională, fundamentate pe opțiuni valorice explicite, specifice specialistului în științele educației CT2. Cooperarea eficientă în echipe de lucru profesionale, interdisciplinare, specifice desfășurării proiectelor și programelor din domeniul științelor educației CT3. Utilizarea metodelor și tehnicilor eficiente de învățare pe tot parcursul vieții, în vederea formării și dezvoltării profesionale continue

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Dobândirea cunoștințelor , abilităților și atitudinilor necesare pentru proiectarea, performarea și evaluarea procesului didactic, in context formal și non-formal
7.2 Obiectivele specifice	- Relaționarea demersurilor didactice cu particularitățile psihologice ale elevilor; - Inserarea în ansamblul de cunoștințe psihopedagogice a noilor orientări privind educarea, instruirea și învățarea; - Proiectarea, conducerea și evaluarea unor activități educative care pun accent pe dezvoltarea abilităților specifice elevilor; - Proiectarea activităților având ca premisă dezvoltarea autonomiei la educabili; - Implementarea metodelor și strategiilor adecvate particularităților cognitive și relaționale ale elevilor; - Folosirea strategiilor didactice eficiente. - Proiectarea unor activități centrate pe partenerul educativ cu accent pe aspectul formativ

8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații/ore
Teoria instruirii. Operaționalizarea termenilor „educație” și „instrucție	Expunere, Brainstorming SINELG	2
Procesul de învățământ Procesul de învățământ aspecte structurale. Modele instructionale. Orientări contemporane în practica învățării. Învățarea activă. Paradigma socio-constructivistă în învățare.	Modelare Dezbateri Prelegere cu suport	4
Învățarea Conceptul de învățare. Identificarea propriului stil de învățare. Abordare comparativă învățarea adulților-învățarea elevilor. Strategii metacognitive de eficientizare a învățării.	Focus-grup Studiul de caz Exercițiul	4

Predarea. Strategii și stiluri de predare. Analiză comparativă. Competențele profesiei didactice	Predarea-învățarea reciprocă	2
Normativitatea didactică. Principii didactice din perspectiva didacticii moderne	Mozaicul Turul galeriei	2
Teoria evaluării în ansamblul teoriei educației. Semnificație și operaționalizare. Structura procesului evaluativ	Expunerea Exercițiul	2
Dimensiuni ale evaluării didactice. Funcțiile evaluării. Formele și operațiile evaluării.	Organizator grafic	2
Strategii de evaluare a randamentului școlar. Metode și tehnici de evaluare a rezultatelor și progresului școlar Metode alternative de evaluare	Prelegere cu suport, Exercițiul Dezbateri	4
Tipuri de distorsiuni care pot să apară în evaluare. Erori, Efecte, tendințe perturbatoare ale evaluării	Studiul de caz	2
Proiectarea pedagogică. Design educațional. Premise și aria de cuprindere a proiectării didactice (funcții). Niveluri de proiectare. Etapele proiectării didactice. Componentele proiectării didactice.	Exerciții de elaborare a proiectelor pe diverse nivele	4
Bibliografie: - Roman, A., Balaș, E., (2014), <i>Proiectarea situațiilor de învățare școlară</i>, Ed. Eikon, Cluj - Bocoș, M., (2002), <i>Instruire interactivă. Repere pentru reflecție și acțiune</i>, Editura Presa Universitară Clujeană, Cluj-Napoca - Bran, C., (2012), <i>Repere pentru o învățare eficientă</i>, Editura Universității “Aurel Vlaicu” Arad - Cerghit, I., (2002), <i>Sisteme de instruire alternative și complementare. Structuri, stiluri și strategii</i>, Ed. Aramis, București; - Chiș, V., (2001), <i>Activitatea profesorului între curriculum și evaluare</i>, Cluj-Napoca, Ed. Presa Universitară Clujeană - Chiș, V., (2005), <i>Pedagogia contemporană. Pedagogia pentru competențe</i>, Casa Cărții de Știință, Cluj-Napoca - Dumitru, I. Al., (2001), <i>Educație și învățare</i>, Ed. Eurostampa, Timișoara - Balaș Evelina (2017) - Note de curs - format electronic		
8. 2 Seminar	Metode de predare	Observații / nr ore
1 Teoria instruirii. Instruire sau formare? - analiză comparativă	Dezbateri	2
2. Procesul de învățământ Aspecte structurale ale procesului de învățământ. Ce mai înseamnă predarea și învățarea? Perspectiva socio-constructivistă Identificarea propriului stil de învățare (din perspectivă amodelului lui Kolb, a teoriei inteligențelor multiple și a modelului abordării învățării) Strategii și stiluri de predare. Analiză comparativă. Competențele profesiei didactice	Modelare Ciorchine SINELG Identificarea propriului stil de predare Studii de caz	4
3. Strategii de instruire și autoinstruire Criterii de alegere a strategiei. Aplicații Interactivitatea în învățare. Metode de învățare activă Gestionarea resurselor educaționale. Prezentare. Modalități de organizare a activității și a grupului de elevi. Avantaje și limite., abordare comparativă	Organizator grafic Simularea Pălăriile gânditoare	6
4. Teoria evaluării în ansamblul teoriei educației Formele și operațiile evaluării. Analiză comparativă	_ Metoda predării – învățării reciproce	2
5. Dimensiuni ale evaluării didactice Metodologia evaluării. Metode tradiționale de evaluare, instrumente de evaluare Tipuri de itemi. Realizarea de probe de evaluare cu itemi obiectivi și semiobiectivi	Stiu_Vreau să stiu_Am învățat	4
6. Strategii de evaluare a randamentului școlar Metode alternative și complementare de evaluare: portofoliul, proiectul, autoevaluarea, investigația etc. Exemple și aplicații	Controversa Academică	4

7. Factori perturbatori în apreciere și notare, modalități de reducere a acestora Tipuri de distorsiuni care pot să apară în evaluare. Analiză și exemple	Studii de caz	2
8. Proiectarea pedagogică. Design educațional Proiectarea rezultatelor învățării. Tipuri de rezultate ale învățării Taxonomia obiectivelor pedagogice. Formularea obiectivelor operaționale Proiectarea didactică. Exemple. Aplicații Componentele proiectării didactice.	Analiza documentelor de proiectare Exerciții de realizare a proiectării pe mai multe nivele	4
Bibliografie - Ezechil, L., (2002), <i>Comunicarea educațională în context școlar</i>, EDP, București - Herlo, D., (2000), <i>Metodologie educațională</i>, Arad, Ed. Univ. Aurel Vlaicu - Ionescu, M., (2003), <i>Instrucție și educație. Paradigme, strategii, orientări, modele</i>, Cluj-Napoca - Iucu, R., (2001), <i>Instruirea școlară. Perspective teoretice și aplicative</i>, Polirom, Iași - Roman, A., Petroi, A., (2005), <i>Labirintul evaluării didactice</i>, Ed. Universității „Aurel Vlaicu”, Arad - Roman, A., Balaș, E., (2010), <i>Strategii de instruire și evaluare</i>, Ed. Universității „Aurel Vlaicu”, Arad - Ungureanu, D., (2001), <i>Teroarea creionului roșu. Evaluare educațională</i>, Ed. Univ. De Vest, Timișoara.		

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Finalitățile disciplinei precum și conținuturile propuse urmăresc îndeaproape standardul ocupațional pentru ocupația „Profesor. Totodată Fișa disciplinei „TMI+TME” conține observațiile, sugestiile venite din partea managerilor școlari implicați în formare inițială și/sau continuă în cadrul FSEPAS al UAV.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	-grilă de evaluare a testului pedagogic de cunoștințe conținând răspunsurile corecte și punctajul acordat (de la 1 la 100, unde 100 reprezintă rezolvarea corectă a tuturor itemilor)	Examen scris	70%
10.5 Seminar	- Prezența la activități; - Contribuția la desfășurarea activităților; - Abilitatea în comunicarea și prezentarea ideilor și a produselor solicitate; - Realizarea portofoliului individual de formare.	- Fișe de prezență și observare a contribuțiilor - Susținerea „proiectelor” - Verificarea portofoliului individual de formare	30%
10.6 Standard minim de performanță			
- realizarea minimală a sarcinilor de lucru pe parcursul activităților didactice (curs și seminar) - realizarea portofoliului de formare individuală, pe minim două din cele trei dimensiuni prevăzute în criteriile de evaluare.			

Data completării

25.09.2018

Semnătura titularului de curs

.....

Semnătura titularului de seminar

.....

Data avizării în departament

Semnătura directorului DPPAS

.....

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea "Aurel Vlaicu" din Arad
1.2. Facultatea	Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3. Departamentul	Științe Tehnice și ale Naturii
1.4. Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5. Ciclu de studii	Licență
1.6. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Biotehnologii II						
2.2. Titularul activităților de curs	Ș.I. dr. ing. Ursachi Claudiu						
2.3. Titularul activităților de laborator	Ș.I. dr. ing. Ursachi Claudiu						
2.4. Anul de studiu	2	2.5. Semestrul	2	2.6. Tipul de evaluare	Continuă	2.7. Regimul disciplinei	Fac

3. Timpul total estimat (ore pe semestru ale activităților didactice)

3.1. Număr de ore pe săptămână	2	din care 3.2. Curs	1	3.3. Laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care 3.5. Curs	14	3.6. Laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					15
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					8
Tutoriat					2
Examinări					2
Alte activități					-
3.7. Total ore studiu individual					47
3.8. Total ore pe semestru					75
3.9. Numărul de credite					3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Chimia alimentelor. Biochimia produselor alimentare. Principii și metode de conservare ale produselor alimentare
4.2 de competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sala curs cu videoproiector
5.2 de desfășurare a laboratorului	Laborator analiza și procesarea alimentelor

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	1. Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de prelucrare a materiilor prime de origine vegetală și animală 2. Evaluarea calității materiilor prime, materiilor auxiliare și a materialelor destinate fabricării produselor de origine vegetală și animală 3. Managementul unităților de producție/ de alimentație publică și agroturism
Competențe transversale	Utilizarea competențelor câștigate în practică, în unitățile de alimentație publică și agroturism.

7. Obiectivele disciplinei

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Să formeze competențe generale în ce privește metodele și tehnicile de prelucrare și obținere produselor alimentare de origine vegetală și animală
7.2 Obiectivele specifice	1. Cunoașterea principiilor care stau la baza caracterizării și evaluării calității produselor de origine animală și vegetală. 2. Cunoașterea și aplicarea corectă a principiilor de prelucrare și conservare ale produselor alimentare 3. Formarea și dezvoltarea unor aptitudini manageriale de organizare, analiză și control în activitățile care stau la baza prelucrării produselor de origine animală și vegetală 4. Implementarea cunoștințelor specifice din domeniul ingineriei produselor alimentare în unitățile de alimentație publică și agroturism

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
4. Tehnologia de obținere a vinului	- prelegerea, - expunerea cu utilizarea videoproiector - prezentare Power Point, - explicația, - conversația, - problematizarea - brainstorming	1 prelegere
4.1. Strugurii materie primă în obținerea vinurilor.		1 prelegere
4.2. Tehnologia de obținere a vinurilor albe.		1 prelegere
4.3. Tehnologia de obținere a vinurilor roșii.		1 prelegere
4.4. Tehnologia de obținere a vinurilor speciale		1 prelegere
5. Tehnologia de obținere a produselor de panificație. 5.1. Materii prime și auxiliare de obținere a produselor de panificație		1 prelegere
5.2. Tehnologia de preparare și prelucrare a aluatului		1 prelegere
5.3. Coacerea aluatului, racirea și depozitarea pâinii. Sortimentele de pâine.		1 prelegere

8.2 Laborator	Metode de predare	Observații
Norme de protecția muncii și P.S.I.; prezentarea laboratorului de procesare a alimentelor	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor	1 laborator
Controlul de laborator al cărnii. Aprecierea prospețimii cărnii și a preparatelor din carne.		1 laborator

Controlul de laborator al laptelui și produselor lactate. Determinarea densității și acidității.	determinărilor efectuate	1 laborator
Analiza vinurilor. Determinarea unor indici de calitate.		1 laborator
Controlul de laborator al conservelor de legume și fructe.	- Sticlărie, ustensile de laborator,	1 laborator
Analiza făinii putere, capacitate de hidratare	reactivi specifici	1 laborator
Analiza pâinii: (aspect, culoare, gust, aciditate, volum, porozitate, elasticitate)	- balanță analitică	1 laborator
Recuperări. Colocvii de laborator	- refractometru digital	1 laborator
	- pHmetru;	
	- lactodensimetru	

Bibliografie

1. Ursachi C. – Biotehnologii II – suport curs – format ppt, platforma Moodle; platforma S.U.M.S. (2018)
2. Claudia Mureșan, C. Ursachi, 2011 – Principii și metode de conservare a alimentelor – aplicații practice, Editura Universității Aurel Vlaicu, Arad
3. Banu C., ș.a. 1998-1999.– Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. I, II, Ed. Tehnică, București
4. Banu C. ș.a. 2008 – Tratat de industrie alimentară – Probleme generale, Ed. ASAB, București

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

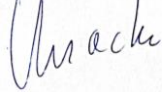
Inginerul pentru alimentație publică și agroturism trebuie să aibă cunoștințe și abilități referitoare la prelucrarea și obținerea produselor alimentare de origine animală și vegetală.

10. Evaluare

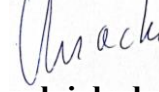
Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însușirea noțiunilor teoretice referitoare la aprecierea calității materiilor prime de origine vegetală. Descrierea scheme tehnologice pentru un produs dat.	Examinare scrisă	70%
10.5 Laborator	1. Însușirea metodelor și tehnicilor de lucru cu aparatura de laborator 2. Efectuarea/recuperarea lucrărilor de laborator.	Verificarea cunoștințelor și a deprinderilor practice	30%
10.6 Standard minim de performanță	Capacitatea de a aplica principii și metode optime de conservare pentru fiecare grupă de alimente și de a efectua analiza și controlul calității produselor conservate	Să rezolve corect minim 50% dintre subiectele verificării.	

Data completării
25.09.2018

Semnătura titularului de curs



Semnătura titularului de laborator



Data avizării în departament

.....

Semnătura directorului de departament

.....

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea “Aurel Vlaicu” din Arad
1.2. Facultatea	Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3. Departamentul	Științe Tehnice și ale Naturii
1.4. Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5. Ciclul de studii	Programul de studii psihopedagogice în vederea certificării pentru profesia didactică / nivelul I
1.6. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Didactica specialității						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf.dr.ing. Dana Radu						
2.3. Titularul activităților de seminar	Conf.dr.ing. Dana Radu						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	Sumativă	2.7. Regimul disciplinei	DS Facultativă

3. Timpul total estimat (ore pe semestru ale activităților didactice)

3.1. Număr de ore pe săptămână	4	din care 3.2. Curs	2	3.3. Seminar	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care 3.5. Curs	28	3.6. Seminar	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					15
Tutoriat					5
Examinări					4
Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual					69
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

4. Precondiții

4.1. de curriculum	Parcursarea disciplinelor de pregătire psihopedagogică: Psihologia educației, Pedagogie
4.2. de competențe	a. Profesionale - de factură cognitivă și funcțional – acționale; b. Complementare – lingvistice, digitale c. Transversale – de rol, de dezvoltare personală și profesională d. Manageriale – de conducere, îndrumare și control

5. Condiții

5.1. de desfășurare a cursului	Sală dotată cu videoproiector, laptop și soft adecvat - Microsoft Office, prezentări ppt, flipchart, markere, planșe etc
5.2. de desfășurare a laboratorului	Laborator metodologic dotat cu calculatoare și soft adecvat - Microsoft Office, flipchart, markere, planșe în domeniu, plan de învățământ, programe școlare, proiecte didactice etc.

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	• CP1. Formarea capacității de integrare adecvată a conceptelor și teoriilor din domeniul didacticii specialității, ca parte componentă a științelor educației, în sistemul de cunoaștere al studentului și utilizarea unui limbaj specific, adecvat disciplinei; • CP3. Dezvoltarea la studenți a deprinderilor de proiectare, organizare, desfășurare, evaluare și reglare a procesului educativ propus elevilor • CP4. Punerea studentului în ipostaze procesuale active de utilizare a strategiilor novatoare, interactive de predare – învățare – evaluare (a relației educaționale), adecvate particularităților grupului educativ, scopului și tipului de activitate didactică; • CP5. Stimularea învățării transformative prin formarea studentului drept co-autor metodologic în actul educațional. • CP6. Adaptabilitatea la evoluția tehnologiei didactice, comunicaționale și informaționale și dobândirea unui comportament adecvat, pozitivant, raportat la utilizarea acestora în situații educaționale; • CP7. Motivarea spre învățarea permanentă
Competențe transversale	• CT1. Aplicarea principiilor și a normelor de deontologie profesională, fundamentate pe opțiuni valorice explicite, specifice specialistului în științele educației. • CT2. Cooperarea eficientă în echipe de lucru profesionale, interdisciplinare, specifice desfășurării proiectelor și programelor din domeniul științelor educației. • CT3. Utilizarea metodelor și tehnicilor eficiente de învățare pe tot parcursul vieții, în vederea formării și dezvoltării profesionale continue.

7. Obiectivele disciplinei

7.1. Obiectivul general al disciplinei	• Cunoașterea și aplicarea conceptelor și teoriilor din sfera didacticii domeniului în practica educațională.
7.2. Obiectivele specifice	▪ Dezvoltarea unei viziuni integrative asupra strategiilor didactice și aplicarea acestora în proiectarea și derularea situațiilor de învățare. ▪ Formarea competențelor necesare unui viitor profesor, în derivabilitatea competențelor specifice în obiective concrete, în utilizarea unei strategii didactice adecvate (metode, mijloace și forme de organizare) și integrarea evaluării și reglării actului didactic în situațiile de învățare. ▪ Proiectarea interdisciplinară și transdisciplinară a situațiilor de învățare (lecții, activități) ▪ Formarea unui stil didactic creativ, interactiv, democratic, centrat pe educabil. ▪ Manifestarea unei atitudini responsabile, pozitive față de profesia didactică.

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
1. Didactica- abordare conceptuală integratoare a) Principii ale didacticii moderne și postmoderne b) Didactica generală. c) Didactica domeniului	Abordarea euristică, Problematizarea, Modelarea, Dezbaterea, Reflecția	1 prelegere
2. Strategii didactice moderne a) Caracteristici, componente, tipologii ale strategiei didactice	Expunerea interactivă, Demonstrația, Brainstorming-ul,	4 prelegeri

b) Metode didactice active si interactive c) Prezentarea unor metode de formare și autoformare, centrate pe educabil, consacrate și alternative; d) Abordarea creativă a metodologiei didactice.	Problematizarea, Algoritmizarea, Modelarea, Exercițiul, Învățarea prin descoperire, Studiul de caz	
3. Rolul resurselor didactice in stimularea învățării a) Mijloacele didactice, componente ale procesului educațional; Taxonomia resurselor didactice; b) Utilizarea mijloacelor didactice. Exemple. Aplicații c) Integrarea mijloacelor multimedia ca modalitate de eficientizare a învățării	Explicația, Demonstrația, Experimentul, Modelarea, Problematizarea, Algoritmizarea, Brainstorming-ul	2 prelegeri
4. Forme de organizare a activităților de învățare a) Tipuri și forme de organizare și desfășurare ale relației educaționale (lecției/ activității) ➤ În școală – lecție, lucrare de laborator, lucrare în atelier, cerc, consultații, meditații etc. ➤ În afara școlii – vizite, excursii, alte forme complementare	Explicația, Dezbaterea, Demonstrația, Modelarea, Problematizarea Învățarea prin exersare, Organizatorul grafic	1 prelegere
5. Designul curricular a situațiilor de învățare interdisciplinare (proiectarea actului educațional) a) Conceptul de design curricular; Premise și aria de cuprindere. b) Abordarea integrată a situațiilor de învățare c) Etapele proiectării didactice; d) Designul activităților de învățare bazată pe proiect	Explicația, Demonstrația, Modelarea, Problematizarea, Algoritmizarea, Învățarea prin exersare, Învățarea prin cooperare	4 prelegeri
6. Strategii de evaluare (evaluarea) a) Evaluarea: Esența evaluării; Funcțiile evaluării. Principii ale organizării activității de evaluare. b) Forme și tipuri de evaluare; Exemple. c) Elaborarea probelor de evaluare d) Autoevaluarea	Explicația, Demonstrația, Modelarea, Problematizarea, Învățarea prin exersare Învățarea prin cooperare Studiul de caz	2 prelegeri

Bibliografie

1. Suport curs platforma SUMS – UAV, Didactica specialității, Conf.dr.ing. Dana Radu
2. Albulescu, I., Albulescu, M., (2000), *Predarea și învățarea disciplinelor socio-umane*, Ed. Polirom, Iași
3. Antonesei, L., (2009), *Ghid pentru cercetarea în cuvinte*, Ed. Polirom, Iași
4. Bocoș, M., (2007), *Didactica disciplinelor pedagogice. Un cadru constructiv*, Editura Presa Universitară Clujeană, Cluj- Napoca
5. Bocoș, M., Albulescu, I., Chiș, V., Stan, C., (coord), (2007), *Tradiții, valori și perspective în științele educației*, Casa Cărții de Știință, Cluj-Napoca
6. Cerghit, I., (2002), *Sisteme de instruire alternative și complementare. Structuri, stiluri și strategii*, Ed. Aramis, București;
7. Cerghit, I., (1997), *Metode de învățământ*, București, EDP
8. Chiș, V., (2005), *Pedagogia contemporană. Pedagogia pentru competențe*, Casa Cărții de Știință, Cluj-Napoca
9. Chiș, V., (2001), *Activitatea profesorului între curriculum și evaluare*, Cluj-Napoca, Ed. Presa Universitară Clujeană
10. Dumitru, I. Al., (2001), *Educație și învățare*, Ed. Eurostampa, Timișoara
11. Dumitru, I. Al., (2008), *Consiliere psihopedagogică*, Ed. Polirom, Iași
12. Egan, K., (2007), *Predarea ca o poveste*, Ed. Didactica Press, București

13. Ezechil, L., (2002), <i>Comunicarea educațională în context școlar</i> , EDP, București 14. Herlo, D., (2006), <i>Didactica</i> , Arad, Ed. Univ. Aurel Vlaicu 15. Herlo, D., (2004), <i>Asupra curriculum-ului educațional</i> , Arad, Ed. Univ. Aurel Vlaicu 16. Herlo, D., (2000), <i>Metodologie educațională</i> , Arad, Ed. Univ. Aurel Vlaicu		
8.2. Seminar	Metode de predare	Observații
1. Didactica domeniului și perspectivele educației postmoderne	Abordarea euristică, dezbateri, studiul de caz	1 seminar
2. Strategii didactice interactive: prezentarea practică a unor metode de învățare, criterii de alegere a metodelor didactice.	Abordarea euristică, studiul de caz, problematizarea, exercițiul, Jocul de rol	3 seminarii
3. Aplicarea metodelor interactive, centrate pe educabil, la secvențe de abordare integrată a conținuturilor domeniului	Exercițiul, munca în grup, problematizarea, jocul de rol	2 seminarii
4. Selectarea, elaborarea și utilizarea mijloacelor didactice. Analiză și aplicații.	Demonstrația, experimentul, învățarea prin descoperire, învățarea prin cooperare, IAC	1 seminar
5. Forme de organizare a activității didactice și a grupului educațional. Exemple	Abordarea euristică, studiul de caz, problematizarea, algoritmizarea, învățarea prin cooperare	1 seminar
6. Proiectarea didactică a activităților de învățare bazată pe proiect transdisciplinar	Explicația, Demonstrația, modelarea, învățarea prin descoperire, învățarea prin exersare, IAC	3 seminarii
7. Evaluarea formativă: metode, procedee și tehnici de evaluare.	Abordarea euristică, dezbateri, studiul de caz, problematizarea	2 seminarii
8. Modalități de reglare și ameliorare a activităților de învățare	Studiul de caz, Exercițiul, Dezbateri, învățarea prin exersare,	1 seminar
Bibliografie		
1. Ionescu, M., (2003), <i>Instrucție și educație</i> . Paradigme, strategii, orientări, modele, Cluj-Napoca 2. Ionescu, Miron, (2000), <i>Demersuri creative în predare și învățare</i> , Presa Universitară Clujeană, Cluj-Napoca 3. Ionescu, M., Radu, I., (1995), <i>Didactica modernă</i> , Cluj- Napoca, Ed. Dacia 4. Iucu, R., (2001), <i>Instruirea școlară. Perspective teoretice și aplicative</i> , Polirom, Iași 5. Jinga, I., Negreț, I., (1994), <i>Învățarea eficientă</i> , Editis, București 6. Joița, V., (1999), <i>Pedagogia. Știința integrativă a educației</i> , Polirom, Iași 7. Lisievi, P, (2002), <i>Evaluarea în învățământ. Teorie, practică, instrumente</i> , Ed. Aramis, București; 8. Monteil, M., (1997), <i>Educație și formare</i> , Polirom, Iași 9. Neacșu, I., (1990), <i>Instruire și învățare</i> , Ed. Științifică, București 10. Neamțu, C., Gherguț, A., (2000), <i>Psihopedagogie specială</i> , Ed. Polirom, Iași 11. Păun, E., (1999), <i>Școala- abordare sociopedagogică</i> , Polirom, Iași 12. Păun, E., Potolea, D., (2002), <i>Pedagogie, Fundamentări teoretice și demersuri practice</i> ,		

13. Iași, Ed. Polirom
14. Potolea, D., (1989) *Structuri, strategii, și performanțe în învățământ*, București, Ed. Academiei
15. Stan, C., (2001), *Autoevaluare și evaluarea didactică*, Editura Presa Universitară Clujeană, Cluj-Napoca
16. Stoica, A., (2000), *Reforma evaluării în învățământ*, Ed. Sigma, București;
17. Stoica, A., (2001), *Evaluarea curentă și examenele*, Ed. Prognosis, București;
18. Ungureanu, D., (2001), *Teroarea creionului roșu. Evaluare educațională*, Ed. Univ. De Vest, Timișoara.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

În vederea proiectării prezentei fișe, a selectării conținuturilor, alegerii metodelor de predare/învățare și a modalităților de evaluare, titularii disciplinei au discutat cu alte cadre didactice din domeniu, titulare în alte instituții de învățământ superior, coordonatoare ale unor programe similare.

S-a dialogat cu reprezentanți ai ISJ, cu metodicieni și mentori din învățământul preuniversitar în vederea identificării nevoilor și așteptărilor angajatorilor și practicienilor din domeniul educației asupra competențelor minimale ale viitorilor profesori.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	- Realizarea unui eseu privind provocările educației postmoderne pentru sistemele de învățământ actuale; - Realizarea și prezentarea unei hărți conceptuale (map mind) asupra metodelor interactive; - Selectarea și prezentarea unor metode interactive, minim 2/student; - Elaborarea în grupe de câte 4 studenți a unor probe de evaluare formativă.	- Examen scris	60%
10.5. Laborator	- Realizarea unor demonstrații de utilizare a mijloacelor didactice adaptate situației de învățare; - Prezentarea proiectelor educaționale transdisciplinare - Elaborarea unui portofoliu de evaluare pentru o unitate de învățare	Fișe de prezență, observare a contribuțiilor studenților și evaluare a „proiectelor” susținute de studenți Verificarea portofoliului individual de formare	40%
10.6. Standard minim de performanță	• realizarea minimală a sarcinilor de lucru pe parcursul activităților didactice (curs și seminar) • realizarea portofoliului de formare individuală		

Data completării Semnătura titularului de curs Semnătura titularului de laborator

25.09.2018

Conf.dr.ing. Radu Dana Gina

Conf.dr.ing. Radu Dana Gina

Data avizării în departament

.....

Semnătura directorului de departament

Conf.dr.ing. Lungu Monica