

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	Departamentul de 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 si management in alimentație publica si agroturism

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Tehnologii vegetale I						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf.dr.ing. Virgil Ciutina						
2.3. Titularul activităților de laborator/seminar/proiect	Conf.dr.ing. Virgil Ciutina						
2.4. Anul de studiu	III	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	Sumativă	2.7. Regimul disciplinei	Ob

3. Timpul total estimat

3.1. Număr de ore pe săptămână	4	din care 3.2. Curs	2	3.3. Laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care 3.5. Curs	28	3.6. Laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					23
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					17
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					12
Tutoriat					9
Examinări					9
Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual					69
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	botanica, energetica, agricultura generală, contabilitate, management.
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	Utilizarea cunoștințelor de baza specifice disciplinelor fundamentale pentru explicarea si interpretarea unor rezultate teoretice si a fenomenelor sau aspectelor specifice domeniului inginerie si management in alimentație publica
------------------------------	---

	si agroturism
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	Disciplina analizează problemele de bază ale elaborării și aplicării unor sisteme de agricultură durabilă (sustenabilă), sisteme care să integreze armonic principiile fundamentale ale agroecologiei. Problemele complexe ale producției agricole, care cuprinde și nucleul de bază, cel tehnic, impune abordarea problematicei proprii într-o viziune modernă având în vedere triada tehnică – economie – ecologie.
7.2. Obiectivele specifice ale disciplinei	Agricultura se confruntă și se va confrunta cu foarte multe probleme legate de biologia plantelor, tehnica culturilor, protecția solului, păstrarea integrității ecosistemului. Reprezentând principala sursă naturală de hrană pentru orice societate, prezentul, viitorul ce ne preocupă și ne dă sentimentul unei responsabilități de a rezolva cu maximă operativitate problemele ei stringente.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
Importanța culturii plantelor de câmp și horticole	• prelegerea, • expunerea cu utilizarea videoproiector si • prezentare Power • Point), • explicația, • conversația, • problematizarea • brain -storming	2
Tehnologia de cultură a cerealelor	• prelegerea, • expunerea cu utilizarea videoproiector si • prezentare Power • Point), • explicația, • conversația, • problematizarea • brain -storming	6
Tehnologia de cultură a leguminoaselor pentru boabe	• prelegerea, • expunerea cu utilizarea videoproiector si • prezentare Power • Point), • explicația, • conversația, • problematizarea brain -	4

	storming	
Tehnologia de cultură a plantelor oleaginoase	• prelegerea, • expunerea cu utilizarea videoproiector si • prezentare Power • Point), • explicația, • conversația, • problematizarea brain -storming	6
Tehnologia de cultură a plantelor tehnice	• prelegerea, • expunerea cu utilizarea videoproiector si • prezentare Power • Point), • explicația, • conversația, • problematizarea brain -storming	6
Tehnologia de cultură a plantelor tuberculifere și rădăcinoase	• prelegerea, • expunerea cu utilizarea videoproiector si • prezentare Power • Point), • explicația, • conversația, • problematizarea brain -storming	4
Total ore		28

8.2 Laborator	Metode de predare	Observații
Caracteristicile semințelor de cereale	Demonstrație practică	2
Lucrările solului	Demonstrație practică	2
Înșușirile fizice ale masei de semințe	Demonstrație practică	2
Procese fiziologice din masa de semințe în timpul păstrării	Demonstrație practică	2
Metode de păstrare a produselor agricole boabe	Demonstrație practică	2
Asolamentul agricol	Demonstrație practică Studiu individual	2
Determinarea necesarului de îngrășămintă la plantele de câmp	Demonstrație practică	2
Recunoașterea buruienilor din culturile de cereale de toamnă și în culturile de plante prășitoare	Demonstrație practică	2
Metode de combatere a buruienilor	Demonstrație practică	4
Determinarea necesarului de apă al	Demonstrație practică	2

culturilor	Studiu individual	
Prezentarea bolilor și dăunătorilor la plantele de câmp	Demonstrație practică	2
Combaterea bolilor și dăunătorilor la plantele de câmp	Demonstrație practică Studiu individual	4
Total		28

Bibliografie

1. Ciutina Virgiliu - Suport curs platforma S.U.M.S – UAV, 2017
2. Hălmăjan H. – “Fitotehnie”- USAMV, 2002
3. Sin Gh. (colectiv) – “Tehnologii moderne pentru cultura plantelor de câmp” – Editura Ceres, București, 2000
4. Sin Gh. – Managementul tehnologic al culturilor de câmp, Ed. Ceres, Bucuresti, 2005

9. Coroborarea conținutului disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, a asociațiilor profesionale și a angajatorilor reprezentativi din domeniul ingineriei mediului

- a. promovează relații principale de colaborare în echipele de lucru, stimulează inițiativa, creativitatea precum și calitățile manageriale
- b. valorifică optim și creativ potențialul propriu fiecărui student în activitățile științifice din cadrul orelor de lucrări practice stimulează implicarea în cercetarea științifică, în promovarea inovațiilor științifice ,
- c. stimulează angajarea în relații de parteneriat cu alte persoane /instituții și participarea la propria dezvoltare profesională.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4. Curs	Să rezolve corect toate subiectele testului grilă.	Test grilă	75%
10.5. Laborator	Recunoașterea principalelor specii de plante	Recunoașterea principalelor plante de cultură predate.	25%
10.6. Standard minim de performanță	Să frecventeze toate orele de lucrări practice Să rezolve corect cel puțin 50% din subiectele testului grilă.	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
conf. dr. ing. Ciutina Virgiliu
Semnătura



Titularul lucrărilor de laborator
conf. dr. ing. Ciutina Virgiliu
Semnătura



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	Silvicultură și produse ale pădurii						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf.dr.ing. Calinovici Ioan						
2.3. Titularul activităților de laborator	Conf.dr.ing. Calinovici Ioan						
2.4. Anul de studiu	III	2.5. Semestrul	I	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	3	din care Curs	3.2. 2	3.3. Laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care Curs	3.5. 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					23
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					30
Tutoriat					2
Examinări					8
Alte activități					-
3.7. Total ore studiu individual					83
3.8. Total ore pe semestru (3.4. + 3.7.)					125
3.9. Numărul de credite					5

4. Precondiții

4.1. de curriculum	Botanică, Ecologie, Agrometeorologie.
4.2. de competențe	Cunoașterea speciilor silvice și a produselor acestora utilizate în alimentație publică și agroturism.

5. Condiții

5.1. de desfășurare a cursului	Sala de curs
5.2. de desfășurare a laboratorului	Sala de laborator, prezența la lucrările practice, 70%.

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	1. Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de cercetare în silvicultură. 2. Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate
-------------------------	--

	tipuri de concepte, procese și proiecte referitoare la morfologia și sistematica plantelor lemnoase cu importanță silvică.
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 silvicultură.
7.2. Obiectivele specifice	Să formeze competențe specifice: cunoașterea ecosistemului forestier, regenerarea pădurii, lucrări de îngrijire și modul de utilizare a produselor pădurii.

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
C1 Importanța pădurilor Rolul și importanța pădurilor 1.2. Zonarea funcțională a pădurilor	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	1 prelegere 2 ore
C2 Pădurea ecosistem forestier Elementele componente ale păduri și conexiunile dintre ele Arborele, element caracteristic și definitoriu al pădurii	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	1 prelegere 2 ore
C3 Fitocenoza forestieră 3.1. Etajul arborilor 3.2. Caracterizarea structurală a arboretului 3.3 Caracterizarea calitativă a arboretului	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	1 prelegere 2 ore
C4 Etajul arbuștilor 4.1 Modul de răspândire 4.2 Suprafața ocupată 4.3 Etajul semințișului 4.4 Etajul păturii erbacee 4.5 Alte componente fitocenotice din pădure 4.6 Zoocenoza forestieră	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	1 prelegere 2 ore
C5 Regenerarea pădurii 5.1 Regenerarea naturală din sămânță 5.2 Regenerarea naturală vegetativă 5.3 Evaluarea regenerării naturale	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	1 prelegere 2 ore
C6 Starea de masiv 6.1 Creșterea pădurii 6.2 Creșterea arborilor 6.3 Dezvoltarea pădurii 6.4 Îndreptarea și elagarea arborilor în pădure 6.5 Diferențierea arborilor în pădure	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	1 prelegere 2 ore
C7 Eliminarea naturală a arborilor din pădure 7.1 Succesiunea vegetației forestiere 7.2 Măsuri privind dirijarea succesiunii	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	1 prelegere 2 ore
C8 Întemeierea pădurii 8.1 Ecotehnica întemeierii pădurii cultivate 8.2 Evaluarea reușitei și calității regenerării 8.3 Lucrări de îngrijire privind producerea și conducerea regenerării naturale	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	1 prelegere 2 ore

C9 Îngrijirea și conducerea pădurii 9.1 Considerații generale 9.2 Clasificarea lucrărilor de îngrijire și conducere a arboretelor 9.3 Degajări și depresaje 9.4 Curățiri	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	1 prelegere 2 ore
C10 Rărituri 10.1 Răritura de jos 10.2 Răritura de sus 10.3 Răritura combinată 10.4 Răritura schematică 10.5 Eficiența aplicării lucrărilor de îngrijire cu caracter sistematic 10.6 Lucrări de igienă 10.7 Lucrări de elagaj artificial 10.8 Lucrări de emondaj 10.9 Lucrări de îngrijire a marginilor de masiv	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	1 prelegere 2 ore
C 11 Regime și tratamente silviculturale 11.1 Considerații generale despre regime și tratamente 11.2 Clasificarea regimelor și a trtamentelor 11.3 <u>Tratamente cu tăieri rase și regenerare pe teren descoperit</u>	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	1 prelegere 2 ore
C12 <u>Tratamente cu tăieri repetate și regenerare sub masiv</u> 12.1 Generalități 12.2 <u>Tratamentul tăierilor succesive</u> 12.3 <u>Tratamentul tăierilor progresive</u>	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	1 prelegere 2 ore
C13 <u>Tratamente cu tăieri repetate și regenerare continuu</u> 13.1 <u>Tratamentul codrului grădinărit</u>	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	1 prelegere 2 ore
C14 <u>Tratamente cu tăieri combinate</u> 14.1 <u>Tratamentul tăierilor succesive în margine de masiv</u> 14.2 <u>Tratamentul tăierilor progresiv în margine de masiv</u> 14.3 <u>Tratamentul tăierilor cvasigrădinărite</u> 14.4 <u>Tratamente de crâng cu tăieri de jos</u> 14.5 <u>Tratamente de crâng cu tăieri de sus</u>	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	1 prelegere 2 ore
Bibliografie 1. Suport curs platforma SUMS – UAV, Silvicultură și produsele pădurii, Conf. dr. ing. Calinovici Ioan. 2. Florescu I., Silvicultura. Vasile Goldiș University Press. Arad, 2004. 3. Iliescu A.F., Cultura arborilor și arbuștilor ornamentali. Editura Ceres București, 2002. 4. Leahu I., Amenajarea pădurilor . Editura Didactică și Pedagogică R.A. București , 2001 . 5. Stănescu V., Șofletea N., Silvicultura cu bazele geneticii forestiere . Editura Ceres București, 1998 .		
8.2. Laborator	Metode de predare	Observații
1. Cubarea lemnului doborât.	Metoda de cubare a lemnului rotund	1 lucrare practică Laborator
2. Cubarea lemnului stivuit. Cubarea lemnului în picioare.	Stabilirea factorului de cubaj prin metoda diagonalelor și metoda punctelor în rețea. Procedul punctului director.	1 lucrare practică Laborator 2 ore
3. Calcule privind lucrările de regenerare și îngrijire a pădurilor.	Antemăsurătoare și deviz de regenerare.	1 lucrare practică Laborator 2 ore
4. Genul Abies. Genul Picea.	Caracterere morfologice, comportament ecologic, valoare	1 lucrare practică Parcul Natural Lunca Mureșului Arad 2 ore

	silvică și peisagistică.	
5. Genul Carpinus. Genul Corylus. Genul Betula. Genul Fagus. Genul Castanea.	Caracterere morfologice, comportament ecologic, valoare silvică și peisagistică.	1 lucrare practică Parcul Natural Lunca Mureșului Arad 2 ore
6. Genul Quercus. Genul Juglans. Genul Morus. Genul Ficus. Genul Elaeagnus.	Caracterere morfologice, comportament ecologic, valoare silvică și peisagistică.	1 lucrare practică Parcul Natural Lunca Mureșului Arad 2 ore
7. Genul Hippophae. Genul Populus. Genul Tilia. Genul Fraxinus. Genul Syringa. Genul Platanus. Genul Acer. Genul Rubus. Genul Rosa. Genul Sorbus. Genul Ribes.	Caracterere morfologice, comportament ecologic, valoare silvică și peisagistică.	1 lucrare practică Parcul Natural Lunca Mureșului Arad 2 ore
Bibliografie 1. Doniță N. și colab., Dendrologie, Vasile Goldiș University Press . Arad , 2004. 2. Toader E. - Dendrometrie. Îndrumar de lucrări practice. Vasile Goldiș University Press, Arad, 2010. 3. Norme de timp și producție unificate pentru lucrări din silvicultură, Ministerul Apelor, Pădurilor și Protecției Mediului, Regia Națională a Pădurilor, 1997.		

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 morfologia plantelor lemnoase, măsurarea arborilor, înmulțirea și sistematica acestora.

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) ecosistemul forestier; b) regenerarea pădurii; c) lucrări de îngrijire.	Verificare pe parcurs	70%
10.5. Laborator	1.Însușirea metodelor: a) cunoașterea modului de calcul a masei lemnoase și a lucrărilor din silvicultură; b) recunoașterea speciilor; c) modul de utilizare a produselor pădurii. 2.Efectuarea/recuperarea lucrărilor de laborator	Verificare pe parcurs	30%
10.6. Standard minim de performanță	Capacitatea de a nominaliza principalele caractere de recunoaștere a speciilor silvice și a produselor acestora.		

Data completării Semnătura titularului de curs Semnătura titularului de laborator

25.09.2018

Conf. dr. ing. Calinovici Ioan

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	Contabilitate						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr. Nicolaescu Cristina						
2.3. Titularul activităților de seminar/proiect	Lector dr. Gomi Bogdan						
2.4. Anul de studiu	III	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	4	din care	3.2.	2	3.3. Seminar	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care	3.5.	28	3.6. Seminar	28
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						15
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri						20
Tutoriat						10
Examinări						9
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	Microeconomie
4.2. de competențe	Cunoașterea și utilizarea principalelor noțiuni economice generale

5. Condiții

5.1. de desfășurare a cursului	Sala curs- Studenții nu se vor prezenta la prelegeri cu telefoanele mobile deschise. De asemenea, nu vor fi tolerate discuțiile între studenți în timpul cursului, nici părăsirea de către studenți a sălii de curs în timpul prelegerii.	Studenții se vor prezenta la prelegeri cu telefoanele mobile închise. Se vor evita convorbirile pe telefon în timpul cursului
5.2. de desfășurare a seminarului și proiectului	Seminarul - Efectuarea de către studenți a studiilor de caz din programa disciplinei este obligatorie pentru a putea participa la examen.	Se vor respecta regulile de conduită în sala de seminar și proiect

	Fiecare student se va implica în rezolvarea exercițiilor și problemelor aferente capitolelor de curs. La începutul fiecărui seminar se va face o verificare a cunoștințelor teoretice aferente cursului. Răspunsurile date de către studenți și modul de implicare în cadrul seminariilor vor fi notate.	
--	--	--

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C4 Planificarea fluxurilor, proceselor și sistemelor tehnice, economice, financiare și socio-culturale în unitățile de producție agricolă, alimentație publică și agroturism; controlul și evaluarea acestor activități - Fundamentarea necesarului de resurse materiale și financiare în raport cu cerințele volumului și eficienței organizațiilor. - Participarea la fundamentarea de studii de fezabilitate și fezabilitate a investițiilor pentru afaceri. C6 Planificarea, gestionarea și exploatarea proceselor și sistemelor de producție precum și asigurarea calității produselor și serviciilor. - Explicarea și interpretarea de situații/procese concrete pe baza conceptelor și principiilor evidenței contabile și a utilizării indicatorilor pentru explicarea și interpretarea situațiilor analizate. - Elaborarea de calcule pentru diferite situații alternative (variante decizionale) în alocarea de resurselor.
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	Însușirea de către studenți a conceptelor teoretice și metodologice ale contabilității, pentru formarea unei gândiri coerente cu privire la patrimoniu și rezultate ca obiecte ale contabilității, înțelegerea principiilor și procedeele proprii privind evidența, calculul, analiza și controlul stării și modificării structurilor patrimoniale și de rezultat în entitățile economice..
7.2. Obiectivele specifice	Introducerea conceptului de „contabilitate”. Prezentarea diferitelor atribute ale contabilității. Evidențierea rolului informației contabile pentru o întreprindere. Prezentarea conceptului de „flux economic” și influenței acestuia asupra întreprinderii. Prezentarea conceptelor de „patrimoniu” și „rezultate”. Definirea contului și prezentarea caracteristicilor și structurii acestuia. Introducerea balanței conturilor, ca instrument de control și sistematizare a informației contabile. Elaborarea analizei și a formulei contabile pentru o operație

	economică. Enumerarea și descrierea principiilor contabile fundamentale. Definirea bilanțului și prezentarea principalelor structuri patrimoniale cuprinse în acesta. Definirea contului de rezultate și prezentarea principalelor structuri de rezultate cuprinse în acesta. Reprezentarea modificărilor determinate de fluxurile economice asupra patrimoniului și rezultatelor întreprinderii pe baza bilanțului și contului de rezultate. Definirea și prezentarea principalelor documente contabile. Definirea evaluării și prezentarea regulilor de evaluare a patrimoniului. Definirea, clasificarea și prezentarea efectuării inventarierii.
--	--

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
I. Întreprinderea și fluxurile economice	Discuția, Conversația, Instruirea directă	2 ore
II. Obiectul și principiile contabilității	Discuția, Conversația, Instruirea directă	4 ore
III. Reprezentarea întreprinderii prin imagini contabile de sinteză	Discuția, Conversația, Instruirea directă	8 ore
IV. Contul și balanța conturilor – modele de reprezentare a vieții întreprinderii	Discuția, Conversația, Instruirea directă	8 ore
V. Documentele contabile și principiul justificării faptelor	Discuția, Conversația, Instruirea directă	2 ore
VI. Evaluarea patrimoniului ca procedeu al metodei contabilității	Discuția, Conversația, Instruirea directă	2 ore
VII. Inventarierea patrimoniului ca procedeu al metodei contabilității	Discuția, Conversația, Instruirea directă	2 ore
Bibliografie - Nicolaescu, C. <i>Contabilitate și gestiune economică</i>, suport de curs în format electronic pe platforma Moodle a Universității "Aurel Vlaicu". - Nicolaescu, C., Gomoii, B., 2010, <i>Noțiuni fundamentale de contabilitate</i> vol I, vol.II, Timișoara, Editura Mirton. - Feleagă, N., Malciu, L., Bunea, Șt., 2002, <i>Bazele contabilității - o abordare europeană și internațională</i>, București, Editura Economică. <i>Legea contabilității 82/1991 cu modificările și actualizările ulterioare</i> <i>Ordinul Ministrului Finanțelor Publice nr.1802/2014 pentru aprobarea Reglementărilor contabile privind situațiile financiare anuale individuale și situațiile financiare anuale consolidate</i>		

8.2. Seminar	Metode de predare	Observații
I. Întreprinderea. Aplicații privind fluxurile economice, patrimoniu și rezultate	Discuția, Dezbaterea, Lucrul în echipă, Chestionarea orală	2 ore
II. Bilanțul contabil, contul de rezultate. Aplicații privind reprezentarea modificărilor economice de la nivelul întreprinderii	Discuția, Dezbaterea, Lucrul în echipă, Chestionarea orală	4 ore
III. Contul. Aplicații privind analiza contabilă	Discuția, Dezbaterea, Lucrul în echipă, Chestionarea orală	8 ore
IV Întocmirea balanței de verificare	Discuția, Dezbaterea, Lucrul în echipă, Chestionarea orală	8 ore
V. Analiza și înregistrarea principalelor operații economice care au loc în cadrul unei entități economice.	Discuția, Dezbaterea, Lucrul în echipă, Chestionarea orală	6 ore
Bibliografie 1. Nicolaescu, C. <i>Contabilitate și gestiune economică</i>, suport de curs în format electronic pe platforma Moodle a Universității "Aurel Vlaicu". 2. Nicolaescu, C., Gomoii, B., 2010, <i>Noțiuni fundamentale de contabilitate</i> vol I, vol.II, Timișoara, Editura Mirton. 3. Feleagă, N., Malciu, L., Bunea, Șt., 2002, <i>Bazele contabilității - o abordare europeană și internațională</i>, București, Editura Economică. 4. <i>Legea contabilității 82/1991 cu modificările și actualizările ulterioare</i> 5. <i>Ordinul Ministrului Finanțelor Publice nr.1802/2014 pentru aprobarea Reglementărilor contabile privind situațiile financiare anuale individuale și situațiile financiare anuale consolidate</i>		

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

Prin conținuturile sale, disciplina are un pronunțat caracter pragmatic, contribuind la completarea pregătirii inginerilor cu anumite cunoștințe de contabilitate utile pentru îmbunătățirea capacității acestora de a gestiona mai bine resursele materiale ale societăților comerciale.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4 Curs	Elaborarea și susținerea de teme de control Rezolvarea de itemi în cadrul evaluării finale	Evaluare orală, Evaluare scrisă	60%
10.5 Seminar	Activitate practică de rezolvare a cerințelor cadrului didactic, răspuns la întrebări și participare efectivă	Evaluare orală, Evaluare scrisă	40%
10.6. Standard minim de performanță	Susținerea și promovarea celor două lucrări de pe parcursul semestrului sau rezolvarea itemilor din cadrul evaluării finale scrise astfel încât punctajul acumulat să fie de minim 5. Completarea unei monografii contabile conform cerințelor.		

Data completării Semnătura titularului de curs Semnătura titularului de laborator

25.09.2018

Conf. univ. dr. Nicolaescu Cristina

Lector dr. Gomi Bogdan



Data a 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 II						
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	3	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	6	din care Curs	3.2. 2	3.3. Laborator/Seminar	2/2
3.4. Total ore din planul de învățământ	84	din care Curs	3.5. 28	3.6. Laborator/Seminar	28/28
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					8
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					24
Tutoriat					12
Examinări					2
Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual					66
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
Îngrășămintele chimice (minerale) cu macroelemente de ordin secundar (S, Ca, Mg): Îngrășămintele simple cu sulf: Sulful în sol; Clasificarea și sortimentele de resurse fertilizante cu sulf (amendamente, îngrășăminte minerale cu alte elemente, alte resurse); Condițiile aplicării eficiente a îngrășămintelor cu sulf.	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	1 prelegere
Îngrășăminte și alte resurse cu calciu: Calciul în sol – plantă; Clasificarea resurselor fertilizante cu calciu (amendamente pentru soluri acide, Amendamente pentru soluri alcalice, îngrășăminte cu alte elemente); Condițiile de eficiență a resurselor fertilizante cu calciu.	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	1 prelegere
Îngrășăminte cu magneziu: Magneziul în sol – plantă; Clasificarea resurselor fertilizante cu magneziu (săruri minerale și roci naturale); Condițiile de eficiență a resurselor fertilizante cu magneziu.	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	1 prelegere
Îngrășămintele cu microelemente (Fe, Mn, Cu, Zn, B, Mo)	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	1 prelegere
Îngrășăminte cu fier: Fierul în sol – plantă; Indicii puterii clorozante; Clasificarea îngrășămintelor cu fier (săruri minerale și chelați cu fier); Condițiile de eficiență a îngrășămintelor cu fier.	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	1 prelegere
Îngrășăminte cu mangan: Manganul în sol – plantă; Clasificarea îngrășămintelor cu mangan (săruri minerale și chelați cu mangan); Condițiile de eficiență a îngrășămintelor cu mangan.	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	1 prelegere

• Îngrășăminte cu cupru: Cuprul în sol –plantă; Clasificarea îngrășămintelor cu cupru (săruri minerale și chelați cu cupru); Condițiile aplicării eficiente a îngrășămintelor cu cupru.	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	1 prelegere
• Îngrășăminte cu zinc: Zincul în sol – plantă; Îngrășăminte cu zinc (săruri minerale și chelați cu zinc); Condițiile de eficiență a îngrășămintelor cu zinc.	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	1 prelegere
• Îngrășăminte cu bor: Borul în sol – plantă; Îngrășăminte cu bor (compuși minerali cu bor); Condițiile aplicării eficiente a îngrășămintelor cu bor.	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	1 prelegere
• Îngrășăminte cu molibden: Molibdenul în sol - plantă; Îngrășăminte cu molibden (săruri minerale); Condițiile aplicării eficiente a îngrășămintelor cu molibden.	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	1 prelegere
• Îngrășămintele minerale complexe și mixte (compuse) cu 2-3 și mai multe elemente fertilizante. Clasificare, tendințe și rolul fertilizării cu îngrășăminte compuse în tehnologiile agricole și horticole, perspective	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	1 prelegere
• Îngrășăminte complexe solide (binare și ternare); Îngrășăminte complexe lichide (soluții pentru sol, cristaline și foliare); Îngrășăminte mixte; Îngrășăminte ionitice (organo – minerale);	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	1 prelegere
• Îngrășămintele organice naturale: Clasificare, avantajele utilizării; Sortimentele de îngrășăminte organice (gunoiul de grajd, dejecții semilichide, dejecțiile avicole, nămolurile de la epurare – decantare, reziduuri vegetale și menajere, turba, composturile, îngrășămintele verzi); Condițiile aplicării eficiente a îngrășămintelor organice.	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	1 prelegere
• Păstrarea, manipularea și aplicarea îngrășămintelor: Depozitarea îngrășămintelor; Metode de aplicare a îngrășămintelor.	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	1 prelegere
Bibliografie 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
Recoltarea și pregătirea probelor de îngrășăminte pentru analiză;	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	1 laborator
Metode clasice de identificare a îngrășămintelor prin analize preliminare (analiza orientativă, arderea pe cărbune și în flacără);	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	1 laborator
Studiul calitativ și identificarea îngrășămintelor cu azot, utilizate ca fertilizanți în practica agricolă;	Lucrare experimentală și	2

	interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	laboratoare
Studiul calitativ și identificarea îngrășămintelor cu fosfor, utilizate ca fertilizanți în practica agricolă;	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	2 laboratoare
Studiul calitativ și identificarea principalelor resurse agrochimice (îngrășămintelor și amendamentelor) utilizate în agricultură.	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	1 laborator
Studiul calitativ și identificarea îngrășămintelor cu potasiu, utilizate ca fertilizanți în practica agricolă;	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	2 laboratoare
Studiul calitativ și recunoașterea principalelor îngrășăminte complexe și mixte	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	2 laboratoare
Recuperări	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	2 laboratoare
8.3. Seminar	Metode de predare	Observații
Analiză statistică. Interpretarea datelor experimentale	Studii de caz. Calcul. Prelegere. Discuții	2 Seminarii
Relația dintre semnal și zgomot. Limita de detecție a metodelor de analiză	Studii de caz. Calcul. Prelegere. Discuții	2 Seminarii
Erori și interferențe. Prelevarea probelor	Studii de caz. Calcul. Prelegere. Discuții	2 Seminarii
Specificitate/Selectivitate	Studii de caz. Calcul. Prelegere. Discuții	2 Seminarii
Compararea rezultatelor obținute prin diferite metode de analiză și alegerea celei mai eficiente metode de analiză	Studii de caz. Calcul. Prelegere. Discuții	2 Seminarii

Legislație națională și europeană.	Studii de caz. Calcul. Prelegere. Discuții	2 Seminarii
Baze de date statistice privind utilizarea îngrășămintelor la nivel național și internațional	Studii de caz. Calcul. Prelegere. Discuții	2 Seminarii
Bibliografie 1. Material didactic specific laboratoarelor și seminariilor, Platforma SUMS, core.uav.ro		

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. 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	Tehnologia și valorificarea băuturilor						
2.2. Titularul activităților de curs	Ș.I. dr. ing. Claudia Mureșan						
2.3. Titularul activităților de laborator	Ș.I. dr. ing. Claudia Mureșan						
2.4. Anul de studiu	3	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	3	din care 3.2. Curs	1	3.3. Laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care 3.5. Curs	14	3.6. 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					14
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					2
Examinări					10
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 (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Principiile nutriției umane; Biochimie; Microbiologie; Principii și metode de conservare a alimentelor.
4.2 de competențe	Cunoașterea noțiunilor generale referitoare la valoarea alimentară, energetică, nutritivă a băuturilor alcoolice și nealcoolice, precum și cerințele de calitate pe care trebuie să le îndeplinească acestea.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sala curs
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului	Laborator gastronomie și gastrotehnie

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	1. Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază referitoare la băuturile alcoolice și nealcoolice și utilizarea lor adecvată în alimentație publică și agroturism. 2. Utilizarea adecvată a principiilor, noțiunilor și metodologiilor de bază în evaluarea calității băuturilor alcoolice și nealcoolice și propunerea de măsuri preventive/corective în procesele tehnologice nou proiectate dintr-o unitate de alimentație publică și agroturism.
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	Să formeze competențe generale referitor la metodele și tehnicile de obținere și servire a băuturilor nealcoolice și alcoolice, conform cerințelor specializării..
7.2 Obiectivele specifice	Cunoașterea principalelor categorii de băuturi nelalcoolice și alcoolice și modalități de obținere a acestora; însușirea terminologiei de specialitate și a deprinderilor de studiu independent a metodelor de preparare și servire a băuturilor.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
C1 Valoarea alimentară, energetică și igienică a băuturilor alcoolice și nealcoolice folosite în alimentație publică și agroturism	- prelegerea, - expunerea cu utilizarea videoproiector - prezentare Power Point, - explicația, - conversația, - problematizarea - brainstorming	1 prelegere
C2 Apa potabilă. Apa minerală		1 prelegere
C3 Sucuri naturale din fructe și legume		1 prelegere
C4 Siropul de fructe		1 prelegere
C5 Băuturi răcoritoare		
C6 Sortimente de băuturi nealcoolice și slab alcoolice pe bază de struguri, must, vin și bere		1 prelegere
C7 Berea		1 prelegere

C 8 Tehnologia de obținere a vinului		1 prelegere
8.1. Tehnologia de obținere a vinurilor albe		1 prelegere
8.2. Tehnologia de obținere a vinurilor roșii		1 prelegere
8.3. Tehnologia de obținere a vinurilor roz		1 prelegere
8.4. Tehnologia de obținere a vinurilor albe aromatizate de tip muscat		1 prelegere
8.5. Tehnologia de obținere a vinurilor licoroase		1 prelegere
C 9 Vinurile aromatizate		1 prelegere
9.1. Vinul pelin		1 prelegere
9.2. Vermutul		1 prelegere
9.3. Biterul		1 prelegere
C 10 Vinurile spumante și spumoase		1 prelegere
C 11 Distilatele de vin		1 prelegere
C 12 Rachiuri naturale din fructe		1 prelegere
C 13 Băuturi alcoolice		1 prelegere
C 14 Cafeaua. Ceaiul		1 prelegere

8.2 Laborator	Metode de predare	Observații
1. Norme de protecția muncii și P.S.I.; Prezentarea laboratorului de analiză și obținere a băuturilor		1 laborator
2. Materii prime, materiale, obiecte de inventar și utilaje folosite în obținerea băuturilor	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	1 laborator
3. Particularități la efectuarea serviciului la bar		1 laborator
4. Metode de preparare a diferitelor tipuri de băuturi	- Pahare, obiecte de inventar, dotări specifice	1 laborator
5. Caracteristicile organoleptice și fizico-chimice ale apelor minerale plate și carbonatate	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	1 laborator
6. Caracteristicile organoleptice și fizico-chimice ale sucurilor naturale din fructe și legume și ale sucurilor carbonatate	Sticlărie, ustensile de laborator, reactivi specifici	1 laborator
7. Caracteristicile fizico-chimice și organoleptice ale băuturilor alcoolice	- balanță tehnică, balanță analitică	1 laborator
7.1. Caracteristicile organoleptice și fizico-chimice ale vinurilor albe, roșii și roz de masă și de calitate superioară.	- refractometru digital	1 laborator
7.2. Aprecierea caracteristicilor organoleptice și fizico-chimice ale berii	- pHmetru	1 laborator
7.3. Aprecierea caracteristicilor organoleptice și fizico-chimice ale băuturilor alcoolice distilate și lichiorurilor	- baie de termostatare	1 laborator
	- polarimetru portabil	1 laborator
	- distilator apă	1 laborator
	- analizor fermentostar pentru bere	1 laborator
	- distilator oenologic	1 laborator
	- instalație pentru determinarea acidității volatile	1 laborator
	- densimetru /mustimetru	1 laborator
	- trusă termoalcoholmetre	1 laborator
8. Degustarea vinurilor		
8.1. Pregătirea probelor pentru degustare	- trusă de degustare	2 laboratoare
8.2. Etapele degustării vinurilor	- pahare, veselă și dotare necesară pregătirii și degustării vinurilor	1 laborator
8.3. Aprecierea vinurilor degustate și completarea fișelor de degustare		
Recuperări. Colocvii de laborator		

Bibliografie

1. Mureșan Claudia – 2013 – ”Băuturi în alimentație publică și agroturism” suport curs/laborator format ppt platforma Moodle; platforma S.U.M.S. (2015)
2. Mureșan Claudia – Tehnologia vinului – Aplicații practice, Ed. Univ. „Aurel Vlaicu” Arad, 2011
3. Popa, P., Mureșan Claudia – Tehnologia Vinului, Ed. Univ. „Aurel Vlaicu” Arad, 2007
4. Ana. Al. – Manual de lucrări practice în enologie, Ed. Fundației universitare „Dunărea de Jos” Galați, 2002
5. Calo a., s.a. – Il Vino – Manuale del sommelier, Ed. Gruppo Giunti, Firenze, 1999
6. Martin Doina, Martin M. – Băuturi de casa din fructe și legume, Ed. Ceres, București, 1986
7. Mihalca Al. s.a.– Aprecierea calității vinurilor prin degustare, Ed. Multimedia International, Arad, 2004
8. Pomohaci, N., ș.a. – Țuica și rachiurile naturale, Editura Ceres, București, 2002
9. * * * Cocteiluri, Ed. Aquila, București, 2005
10. * * * Culegere de standarde române – VIN – Metode de analiză, IRS București, 1997
11. * * * Colecție de standarde pentru industria berii, spirtului, amidonului și apelor minerale, Ministerul Industriei Alimentare, București, 1989
12. * * * Băuturi alcoolice – Standard Roman, 1999; Băuturi alcoolice distilate – Ministerul Agriculturii și Alimentației, 2000

4. 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 băuturi nealcoolice și alcoolice cu incidență în domeniu, precum și modalitățile de obținere și servire a acestora în cadrul unităților de alimentație publică și agroturism.

5.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) principalele categorii de băuturi nealcoolice și alcoolice b) metode de obținere și servire a băuturilor alcoolice și nealcoolice c) caracteristici organoleptice și fizico-chimice ale băuturilor alcoolice și nealcoolice	Examinare orală	60%
10.5 Laborator	1.Însușirea metodelor și tehnicilor de lucru în laborator 2.Efectuarea/recuperarea lucrărilor de laborator.	Verificarea deprinderilor practice	40%
10.6 Standard minim de performanță	Capacitatea de a identifica principalele categorii de băuturi nealcoolice și alcoolice; modalități de obținere și servire a acestora.	Să rezolve corect minim 50% din subiectele de examen.	

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	Microbiologia alimentelor						
2.2. Titularul activităților de curs	Prof. dr. habil. Dana Copolovici						
2.3. Titularul activităților de laborator	Prof. dr. habil. Dana Copolovici						
2.4. Anul de studiu	III	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	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					16
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					12
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					8
Tutoriat					5
Examinări					6
Alte activități					-
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	Cunostiinte generale de chimie, chimia alimentelor
4.2. de competențe	Comunicare orală și scrisă Dexteritate, munca in echipă

5. Condiții

5.1. de desfășurare a cursului	Este necesară o sală echipată cu videoproiector, acces internet. Studenții se vor prezenta la curs cu telefoanele mobile închise. Nu va fi acceptată întârzierea studenților la curs.
5.2. de desfășurare a laboratorului	Dotare laborator: microscop optic, lampa UV, termosta, conexiune la gaz, autoclava, etuva, materiale plastice si consumabile specifice.

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Să cunoască noțiuni, concepte, teorii și modele de bază din domeniul microbiologiei generale/alimentare și utilizarea lor adecvată în comunicarea profesională. Să demonstreze acumularea noțiunilor de bază din domeniul microbiologiei pentru înțelegerea aspectelor legate de aplicațiile necesare în știința alimentului și a siguranței alimentare. Să aleagă cele mai bune metode de identificare și aplicare a conceptelor, teoriilor și metodelor optime pentru rezolvarea problemelor tipice ingineriei alimentare și siguranței alimentare în condiții de asistentă calificată. Să înțeleagă importanța supravegherii proceselor din industria alimentară, să poată identifica situațiile anormale și să propună soluții în condiții de asistentă calificată.
Competențe transversale	Să execute sarcinile solicitate în conformitate cu cerințele precizate și termenele limită stabilite, urmând un plan de lucru prestabilit. Să înțeleagă și să respecte normele de etică profesională și conduită morală în cadrul grupului de lucru. Să demonstreze abilități de informarea și documentare în permanență în domeniul de activitate în limbă română și într-o limbă de circulație internațională. Să adopte implicarea activă în activitățile desfășurate în scopul perfecționării personale.

7. Obiectivele disciplinei

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Să cunoască și să utilizeze noțiunile de bază, teoriile, conceptele și modelele din domeniul microbiologiei alimentare. Să cunoască condițiile microbiologice de producere a alimentelor, criteriile microbiologice de evaluare a calității și a metodelor moderne de control microbiologic al alimentelor.
7.2. Obiectivele specifice	Să permită utilizarea cunoștințelor microbiologiei alimentare pentru soluționarea unor probleme legate de siguranța alimentelor. Să cunoască noțiunile generale referitoare la sursele de contaminare ale alimentelor cu microorganisme cu implicații în asigurarea inocuității produselor alimentare și a siguranței alimentare. Să poată identifica și caracteriza grupele de microorganisme implicate în alterarea alimentelor și influența acestora asupra sănătății umane (intoxicații, toxiinfecții alimentare, etc.).

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
8.1.1. Microbiologie-definiție, noțiuni introductive.	• prelegerea, • expunerea cu utilizarea videoproiector si prezentare Power Point, • explicația, • conversația, • problematizarea • brain-storming • sesiune Q&A	1 ora
8.1.2. Bacterii: generalități; morfologia și biologia sporului bacterian; fiziologia bacteriilor; taxonomia bacteriilor; nomenclatura bacteriilor; clasificarea bacteriilor întâlnite în alimente; descrierea principalelor grupe de bacterii întâlnite în alimente		4 ore
8.1.3. Ciuperci microscopice: mucegaiuri; drojdii; implicațiile ciupercilor microscopice în patologia omului; detectarea micotoxinelor din alimente și din produse		3 ore

patologice		
8.1.4. Virusuri: generalități; multiplicare și clasificare; surse de contaminare a alimentelor cu virusuri; interferoni		1 ora
8.1.5. Bacteriofagi. Cianofagi		0,5 ore
8.1.6. Microbiologia produselor alimentare de origine animală		3 ore
8.1.7. Microbiologia produselor alimentare de origine vegetală		1 ora
8.1.8. Microbiologia apei destinate consumului uman		0,5 ore

Bibliografie

1. Suport curs platforma SUMS – UAV, Microbiologia alimentelor, Prof. Dr. Hab. Copolovici Dana.
2. “Food microbiology: Fundamentals and Frontiers”, Edited by Michael P. Doyle and Robert L. Buchanan, ASM Press, Washington DC, 4th Edition, 2013.
3. „Prescott’s Microbiology”, Joanne M. Willey, Linda M. Sherwood, Christopher J. Woolverton, Published by McGraw-Hill, New York, 9th Edition, Part Nine: Applied Microbiology, 41: Microbiology of food, 42: Biotechnology and Industrial Microbiology, 2014.
4. „Microbiologia produselor alimentare”, Sorin Apostu, vol. I, II, Ed. Risoprint, Cluj Napoca, 2006.
5. „Microbiologie generală”, Vasile Muntean, Presa Universitara Clujeana, 2009.
6. „Microbiologia produselor alimentare”, V. Dan, G. Bahrim, A. Nicolau, In: Banu C. ed. „Tratat de Industrie alimentara-probleme generale”, Colectia Siguranta alimentara, cap 1., vol. II, pp.15-172, Ed. ASAB Bucuresti, 2008.
7. Todar’s Online Textbook of Bacteriology, Kenneth Todar, Madison, Wisconsin (<http://textbookofbacteriology.net/>), 2012.

8.2. Laborator	Metode de predare	Observații
8.2.1. Norme de protectia muncii. Procese de sterilizare a instrumentelor, sticlăriei și mediilor de cultură în laboratorul de microbiologie	Explicația, conversația, descrierea, experimentul.	4 ore
8.2.2. Cultivarea microorganismelor. Tehnici de însămânțare.	Explicația, conversația, descrierea, experimentul, problematizarea.	4 ore
8.2.3. Microscopul optic. Structura și dimensiunile celulei microbiene.	Explicația, conversația, descrierea, problematizarea, experimentul.	4 ore
8.2.4. Prezentarea referatelor/prezentării .ppt a unui studiu de caz.	Studiu de caz, brain-storming, sesiune Q&A.	2 ore

Bibliografie

1. Lucrari practice, platforma SUMS – UAV, Microbiologia alimentelor, Prof. Dr. Hab. Copolovici Dana.
2. „Ghid practic de microbiologie generală și aplicată”, Dana Radu, Popescu-Mitroi Ionel. Ed. Eurostampa, Timișoara, 2014.
3. „Microbiologia produselor alimentare”, V. Dan, G. Bahrim, A. Nicolau, In: Banu C. ed. „Tratat de Industrie alimentara-probleme generale”, Colectia Siguranta alimentara, cap 1., vol. II, pp.15-172, Ed. ASAB Bucuresti, 2008.
4. Todar’s Online Textbook of Bacteriology, Kenneth Todar, Madison, Wisconsin (<http://textbookofbacteriology.net/>), 2012.

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

Înșușirea conceptelor teoretico-metodologice și abordarea aspectelor practice incluse în disciplina Microbiologia alimentelor furnizează studenților un bagaj de cunoștințe consistent, în concordanță cu

competențele parțiale cerute pentru ocupațiile posibile prevăzute în Grilă 1 – RNCIS.
 Promovează relații principiale de colaborare în echipele de lucru, stimulează inițiativă, creativitatea, gândirea critică, precum și calitățile manageriale.
 Valorifică optim și creativ potențialul propriu fiecărui student în activitățile științifice din cadrul orelor de lucrări practice, stimulează implicarea în cercetarea științifică, în promovarea inovațiilor științifice.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Corectitudinea răspunsurilor, însușirea și înțelegerea corectă a problematicii tratate la curs și laborator.	Examen oral – accesul la examen este condiționat de prezentarea referatelor de laborator/prezentarii studiului de caz.	70 %
10.5. Laborator	Corectitudinea răspunsurilor, însușirea și înțelegerea corectă a problematicii tratate la laborator.	Prezentarea referatelor de laborator și prezentarea .ppt cu studiul de caz.	30 %
10.6. Standard minim de performanță	Nota 5 (cinci) atât la referatele de la laborator/studiul de caz, cât și la examen conform baremului		

Data completării Semnătura titularului de curs Semnătura titularului de laborator

25.09.2018

Prof. Dr. Hab. Copolovici Dana

Prof. Dr. Hab. Copolovici Dana

Copolovici

Copolovici

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	Departamentul de 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 si management in alimentație publica si agroturism

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Tehnologii vegetale II						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf.dr.ing. Virgil Ciutina						
2.3. Titularul activităților de laborator/seminar/proiect	Conf.dr.ing. Virgil Ciutina						
2.4. Anul de studiu	III	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	4	din care 3.2. Curs	2	3.3. Laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care 3.5. Curs	28	3.6. Laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					23
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					17
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					12
Tutoriat					9
Examinări					9
Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual					69
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	botanica, energetica, agricultura generală, contabilitate, management.
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	Utilizarea cunoștințelor de baza specifice disciplinelor fundamentale pentru explicarea si interpretarea unor rezultate teoretice si a fenomenelor sau aspectelor specifice
------------------------------	---

	domeniului inginerie si management in alimentație publica si agroturism
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	Disciplina analizează problemele de bază ale elaborării și aplicării unor sisteme de horticultură durabilă (sustenabilă), sisteme care să integreze armonic principiile fundamentale ale agroecologiei. Problemele complexe ale producției horticoale, care cuprinde și nucleul de bază, cel tehnic, impune abordarea problematicei proprii într-o viziune modernă având în vedere triada tehnică – economie – ecologie.
7.2. Obiectivele specifice ale disciplinei	Horticultura se confruntă și se va confrunta cu foarte multe probleme legate de biologia plantelor, tehnica culturilor, protecția solului, păstrarea integrității ecosistemului. Reprezentând una dintre sursele naturale de hrană pentru orice societate, prezentul, viitorul ce ne preocupă și ne dă sentimentul unei responsabilități de a rezolva cu maximă operativitate problemele ei stringente.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
Importanța horticulturii. Tehnologii generale horticoale	• prelegerea, • expunerea cu utilizarea videoproiector si • prezentare Power • Point), • explicația, • conversația, • problematizarea • brain -storming	4
Tehnologia de cultură a plantelor legumicole	• prelegerea, • expunerea cu utilizarea videoproiector si • prezentare Power • Point), • explicația, • conversația, • problematizarea - brain -storming	8
Tehnologia de cultură a plantelor pomicoale	• prelegerea, • expunerea cu utilizarea videoproiector si • prezentare Power • Point), • explicația, • conversația,	8

	• problematizarea brain - storming	
Tehnologia de cultură a viței de vie	• prelegerea, • expunerea cu utilizarea videoproiector si • prezentare Power • Point), • explicația, • conversația, • problematizarea brain -storming	8
Total ore		28

8.2 Laborator	Metode de predare	Observații
Descrierea morfologică a legumelor solano-fructoase și cucurbitacee	Demonstrație practică	4
Descrierea morfologică a legumelor rădăcinoase	Demonstrație practică	2
Descrierea morfologică a legumelor cultivate pentru frunze	Demonstrație practică	4
Descrierea ramurilor de rod la speciile semințoase	Demonstrație practică	2
Descrierea ramurilor de rod la speciile sâmburoase	Demonstrație practică	2
Metode de altoire a pomilor	Demonstrație practică	2
Tăieri de formare și fructificare la pomi	Demonstrație practică Studiu individual	2
Metode de altoire a viței de vie	Demonstrație practică	2
Tăieri de formare și fructificare la vița de vie	Demonstrație practică	4
Protecția plantelor horticole	Demonstrație practică Studiu individual	2
Total		28

Bibliografie

Ciofu Ruxandra, N. Stan, V. Popescu, Pelaghia Chilom, S. Apahidean, V. Berar, 2003 – Tratat de legumicultură , Ed. Ceres, București.
 Ciutina, V., 2017 Suport curs Platforma SUMS
 Mitre, V., 2008, Pomologie, Ed Todesco, Cluj-Napoca.
 Pop Nastasia, 2001 – Viticultură.
 Ropan, G., 2000, Pomicultură generală , Ed. AcademicPres, Cluj-Napoca

9. Coroborarea conținutului disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, a asociațiilor profesionale și a angajatorilor reprezentativi din domeniul ingineriei mediului

- a. promovează relații principale de colaborare în echipele de lucru, stimulează inițiativa, creativitatea precum și calitățile manageriale

- b. valorifică optim și creativ potențialul propriu fiecărui student în activitățile științifice din cadrul orelor de lucrări practice stimulează implicarea în cercetarea științifică, în promovarea inovațiilor științifice ,
- c. stimulează angajarea în relații de parteneriat cu alte persoane /instituții si participarea la propria dezvoltare profesională.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4. Curs	Să rezolve corect toate subiectele testului grilă.	Examen scris	75%
10.5. Laborator	1. Însușirea metodelor de microscopie, recunoașterea principalelor specii de plante	Recunoașterea principalelor plante de cultură predate.	25%
10.6. Standard minim de performanță	Să frecventeze toate orele de lucrări practice Să rezolve corect cel puțin 50% din subiectele testului grilă.	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
conf. dr. ing. Ciutina Virgiliu
Semnătura



Titularul lucrărilor de laborator
conf. dr. ing. Ciutina Virgiliu
Semnătura



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				Gastronomie			
2.2. Titularul activităților de curs				Ș.L.Dr.Ing. Palcu Sergiu Erich			
2.3. Titularul activităților de laborator				Ș.L.Dr.Ing. Palcu Sergiu Erich			
2.4. Anul de studiu	3	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. 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					15
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					3
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					1
Examinări					3
Alte activități					1
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	Biochimie, Principii și metode de conservare a produselor alimentare, Băuturi în alimentație publică și agroturism
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	Sala de curs
5.2 de desfășurare a laboratorului	Laborator de gastronomie și gastrotehnie

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 Bazele Gastronomiei și Gastrotehniei constau în fundamentarea noțiunilor de bază din domeniul gastronomiei și gastrotehniei. Conținutul disciplinei Bazele Gastronomiei și Gastrotehniei 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
C1 Alimentația omului 1.1. Comportamentul alimentar	Expunerea liberă, conversația, exemplificarea, expunerea folosind mijloace multimedia	1 prelegere
C2 Calitățile senzoriale ale produselor alimentare	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind mijloace multimedia	1 prelegere
C3 Bazele gastrotehniei 3.1. Bazele gastrotehniei. Starea de salubritate a alimentelor	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind calculatorul și videoproiectorul	1 prelegere
C4 Prelucrarea preliminară a materiilor prime 4.1. Tehnici de prelucrare, necesitate, pierderi de substanțe nutritive, măsuri de reducere a pierderilor	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind calculatorul și videoproiectorul	1 prelegere
C5 Tratamentul termic 5.1. Transformări suferite de alimente în cursul prelucrării culinare termice. Avantaje, dezavantaje, recomandări	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind calculatorul și videoproiectorul	1 prelegere
C6 Tehnologia preparatelor lichide 6.1. Supe, ciorbe, supe-crème, borșuri. Exemple	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind calculatorul și videoproiectorul	1 prelegere
C7 Tehnologia gustărilor	Expunerea liberă, conversația,	1 prelegere

7.1. Gustări reci și calde.Exemple	demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind calculatorul și videoproiectorul	
C8 Tehnologia preparării salatelor 8.1. Salate crude, fierte, coapte.Exemple	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind calculatorul și videoproiectorul	1 prelegere
C9 Tehnologia preparatelor pentru micul dejun 9.1. Preparate din ouă, mezeluri, subproduse din carne, legume, brânzeturi.Exemple	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind calculatorul și videoproiectorul	1 prelegere
C10 Tehnologia preparatelor servite ca prim fel 10.1. Antreuri reci și calde	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind calculatorul și videoproiectorul	1 prelegere
C11 Tehnologia fripturilor 11.1. Fripturi la tigaie.Fripturi la grătar.Fripturi la cuptor	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind calculatorul și videoproiectorul	1 prelegere
C12 Tehnologia preparării garniturilor 12.1. Garnituri din legume și crupe	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind calculatorul și videoproiectorul	1 prelegere
C13 Preparate de bază din componența meniurilor 13.1. Preparate din legume și carne	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind calculatorul și videoproiectorul	1 prelegere
C14 Tehnologia dulciurilor de bucătărie 14.1. Dulciuri pe bază de aluaturi	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind calculatorul și videoproiectorul	1 prelegere
Bibliografie 1. Suport curs format pdf, platforma SUMS, UAV, Bazele gastronomiei și gastrotehniei - Ș.L.Dr.Ing. Palcu S.E. 2. Chiriac, D., ș.a., 2000 - Bucătărie, Editura Național, București 3. Comnea-Seniatinschi, ș.a., 1982, Arta culinară – mică enciclopedie practică, Editura Ceres, București 4. Florea C., Bugan M., 2003 – Maître d'hôtel : teorie și practică, Editura Gemma Print, București 5. Niculescu N.I., Niculescu E.- Bucătăria creativă, Editura Ceres, București, 1989		
8.2 Laborator	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 laboratorul de gastronomie 1.2. Determinarea stării de prospețime a ouălor 1.3. 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	1 Laborator
L2. Preparate lichide 2.1. Prepararea supei cremă din conopidă	Expunerea liberă, conversația, exemplificarea, realizarea de lucrări practice , demonstrația	1 Laborator
L3. Semipreparate culinare.Sosuri 3.1. Prepararea sosurilor albe emulsionate reci	- Linie modulară pentru bucătărie:	1 Laborator

L4. Gustări reci și calde 4.1. Prepararea sandvișurilor și a tartinelor	plite electrice, cuptor electric, bain marie, fry top electric - malaxor electric - rotisor electric	1 Laborator
L5. Prepararea antreurilor calde pe bază de paste făinoase 5.1. Spaghete, pene, rigatoni, etc.		8 Laboratoare
L6 Prepararea salatelor crude 6.1. Salate din legume		
L7 Preparate de bază 7.1. Fripturi la tigaie		
L8 Garnituri 8.1. Prepararea garniturilor din crupe, paste făinoase și brânză		
L9 Preparate pentru micul dejun 9.1. Preparate din ouă		
L10 Preparate de bază 10.1. Preparate pe bază de legume		
L11 Dulciuri de bucătărie 11.1. Dulciuri pe bază de aluaturi		
L12 Proiectarea unui meniu 12.1. Alcătuirea unui meniu simplu și complet		
Bibliografie 1. Stavrositu S. , 2006 – Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, Fundația Arta serviciilor în turism 2. x x x <i>Rețetar tip pentru preparate culinare, 1982</i> – Ministerul Comerțului Interior, Direcția Generală pentru Mărfuri Alimentare, Alimentație Publică și Ambalaje – Direcția Alimentației Publice		

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 acestui curs 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 pentru alcătuirea unui meniu simplu sau complet

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). stare de salubritate a alimentelor b). tratamente termice utilizate în pregătirea alimentelor c). tehnologia preparatelor lichide d). tehnologia gustărilor și salatelor e). tehnologia antreurilor f). tehnologia preparatelor de bază g). tehnologia dulciurilor de bucătărie	Examen scris	60%
10.5 Laborator	1. Însușirea metodelor și	Aprecierea deprinderilor	40%

	tehniciilor de: a).pregătire preliminară a diferitelor materii prime b). cunoașterea diferitelor tehnici culinare utilizate pentru obținerea preparatelor culinare 2.Efectuarea/recuperarea lucrărilor de laborator.	practice și a tehnicilor specifice disciplinei	
10.6 Standard minim de performanță	Capacitatea de a stabili corect încadrarea unui preparat culinar în grupele principale, capacitatea de a întocmi un meniu simplu, cunoașterea tratamentelor termice de bază folosite la realizarea preparatelor culinare	Să rezolve corect cel puțin 50% din subiectele de examen	Minim nota 5

Data completării

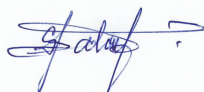
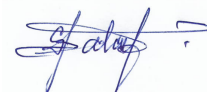
Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de laborator

25.09.2018

Ș.L.Dr.Ing. Palcu Sergiu

Ș.L.Dr.Ing. Palcu Sergiu

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	Tehnici culinare și produse de patiserie						
2.2. Titularul activităților de curs	Șl. dr. ing. Claudia Mureșan						
2.3. Titularul activităților de laborator	Șl. dr. ing. Anca Dicu						
2.4. Anul de studiu	3	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	3	din care Curs	3.2. 2	3.3. Laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care Curs	3.5. 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					6
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					5
Tutoriat					2
Examinări					8
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	Principiile nutriției umane; Biochimie; Microbiologie; Toxicologie; Principii si metode de conservare a alimentelor; Băuturi în alimentație publică și agroturism; Igiena societăților agroalimentare.
4.2 de competențe	Cunoașterea noțiunilor generale referitoare la valoarea alimentară, energetică, nutritivă a

	alimentelor, precum și cerințele de calitate pe care trebuie să le îndeplinească acestea în vederea procesării lor ulterioare.
--	--

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sala curs
5.2 de desfășurare laboratorului	Laborator gastronomie și gastrotehnie

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	1. Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază referitoare la tehnicile culinare utilizate la obținerea preparatelor culinare și a produselor de patiserie și aplicarea lor în alimentație publică și agroturism. 2. Utilizarea adecvată a principiilor, noțiunilor și metodologiilor de bază în evaluarea calității preparatelor culinare și a produselor de patiserie și propunerea de măsuri preventive/corective în procesele tehnologice nou proiectate dintr-o unitate de alimentație publică și agroturism.
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	Să formeze competențe generale referitor la metodele și tehnicile de obținere și servire a preparatelor culinare și a produselor de patiserie, conform cerințelor specializării.
7.2 Obiectivele specifice	Cunoașterea principalelor grupe de preparate culinare și produse de patiserie și modalități de obținere a acestora; însușirea terminologiei de specialitate și a deprinderilor de studiu independent a metodelor de preparare și servire a acestora.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
C1 Preparate de bază din legume	- prelegerea, - expunerea cu utilizarea videoproiector - prezentare Power Point, - explicația,	2 prelegeri
C2 Tehnologia preparatelor din legume și carne		
C3 Tehnologia preparatelor din carne tocată		2 prelegeri
C4 Tehnologia preparatelor din carne de pasăre		
C5 Tehnologia preparatelor din subproduse de		

abator	- conversația, - problematizarea - brainstorming	2 prelegeri 2 prelegeri
C6 Tehnologia preparatelor din carne de vânat	- prelegerea, - expunerea cu utilizarea videoproiector - prezentare Power Point, - explicația, - conversația, - problematizarea - brainstorming	2 prelegeri
C7 Preparate speciale din pește		2 prelegeri
C 8 Tehnologia obținerii aluaturilor pentru patiserie		4 prelegeri
C 9 Tehnologia semipreparatelor folosite în patiserie-cofetărie		4 prelegeri

8.2 Laborator	Metode de predare	Observații
1. Norme de protecția muncii și P.S.I.; Prezentarea laboratorului de tehnici culinare și produse de patiserie		1 laborator
2. Materii prime, materiale, obiecte de inventar și utilaje folosite în obținerea preparatelor culinare și a produselor de patiserie	Lucrare experimentală -Obiecte de inventar, aparatură, ustensile specifice	1 laborator
3. Preparate de bază din legume cu sos; Preparate de bază din legume cu umplutură de orez	Lucrare experimentală evaluarea calității preparatelor culinare realizate - Linie modulară pentru bucătărie: plite electrice, cuptor electric, bain marie, fry top electric - malaxor electric - rotisor electric - combină frigorifică	1 laborator
4. Preparate din legume și carne de porc; Preparate din legume și carne de vită		1 laborator
5. Preparate din carne tocată cu sos; Preparate din tocături în straturi cu legume		1 laborator
6. Preparate din carne de pasăre cu sos		2 laboratoare
7. Aluaturi pentru patiserie: Foaia de plăcintă românească; Preparate din aluat opărit; Preparate din aluat dospit; Preparate din aluat fraged	Lucrare experimentală evaluarea calității produselor de patiserie realizate - Linie modulară pentru bucătărie: plite electrice, cuptor electric, bain marie, - malaxor electric - combină frigorifică - cuptor electric patiserie	3 laboratoare
8. Semipreparate din făină și ou; Semipreparate din zahăr; Creme pe bază de lapte, grăsimi și frișcă; Glazuri și elemente de decor pentru torturi		3 laboratoare
Recuperări. Colocviu de laborator		1 laborator

Bibliografie

1. Mureșan Claudia – 2013 – ” Tehnici culinare și produse de patiserie” suport curs/laborator – format pdf platforma Moodle; platforma S.U.M.S.(2015)
2. Mureșan Claudia, Palcu S., Dicu Anca – 2011, Tehnici culinare – Noțiuni fundamentale și aplicații practice, Editura Universității „Aurel Vlaicu” Arad

3. Chiriac, D., ș.a., 2001- Bucătărie, Ed. Național, București
4. Drăgoi Mariana, 2006 – Îndreptar gastronomic pentru agroturism, Ed. Irecson, București
5. Niculescu N.I., Niculescu E, 1989 - Bucătăria creativă, Ed. Ceres, București
6. Nicolescu, R., 1998 – Tehnologia Restaurantelor, Ed. Inter.Rebs, București
7. Pârjol Săvulescu, L., Pârjol Săvulescu, D., 2001 – Bucătărie internațională, Ed. Tehnică, București
8. Stavrositu S., 2006 – Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, Fundația „Arta serviciilor în turism”, Constanța
9. Vintilă Iuliana, Turcescu Aurelia, 2005 – Tehnologia activităților din unitățile de alimentație publică și turism, Ed. Didactică și Pedagogică, București
10. * * * 2008, - Enciclopedie culinară: ghid practic de alegere, preparare, aranjare și degustare a mâncării, Ed. Allfa, 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 realizarea și servirea preparatelor culinare și a produselor de patiserie în cadrul unităților de alimentație publică și agroturism.

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) principalele grupe de preparate culinare și produse de patiserie b) metode de obținere și servire a preparatelor culinare și a produselor de patiserie c) caracteristici organoleptice ale preparatelor culinare și produselor de patiserie	Examinare scrisă	60%
10.5 Laborator	1.Însușirea metodelor și tehnicilor de lucru în laborator 2.Efectuarea/recuperarea lucrărilor de laborator.	Verificarea deprinderilor practice	40%
10.6 Standard minim de performanță	Capacitatea de a identifica grupele de preparate culinare și produse de patiserie; modalități de obținere și servire a acestora.	Să rezolve corect minim 50% din subiectele de examen.	

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 Alimentație Publică și Agroturism

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Managementul Resurselor Umane						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. dr. ing ec. Eugenia Tigan						
2.3. Titularul activităților de laborator	Conf. dr. ing. ec. Eugenia Tigan						
2.4. Anul de studiu	III	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	ES	2.7. Regimul disciplinei	Ob
				Sumativă			

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					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					8
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					5
Tutoriat					5
Examinări					5
Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual					33
3.8. Total ore pe semestru					75
3.9. Numărul de credite					3

4. Precondiții

4.1. de curriculum	Management general, Marketing
4.2. de competențe	Cunoașterea și înțelegerea modalităților de comportament la nivel managerial

5. Condiții

5.1. de desfășurare a cursului	Studentii se vor prezenta la cursuri cu telefoanele mobile închise, respectiv convorbirile telefonice nu se efectuează în timpul cursului
5.2. de desfășurare a seminariilor	Se vor respecta regulile de comportament managerial asumat

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	1. Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice comunicării manageriale, respectiv modalităților de motivare a personalului, a modalităților de integrare și evaluare a acestuia. 2. Descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice comunicării manageriale, precum și înțelegerea necesităților personalului angajat, coroborarea acestora cu interesele fiemei cât și individuarea posibilităților de îmbunătățire a abilităților profesionale ale colaboratorilor, instruirea, motivarea, evaluarea și autoevaluarea permanentă
Competențe transversale	1. Executarea responsabilă a sarcinilor profesionale, în condiții de autonomie restrânsă și asistență calificată

7. Obiectivele disciplinei

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Cursul de Comunicarea Managerială are ca scop familiarizarea studenților cu noile tendințe în domeniul managementului resurselor umane cât și o scurtă incursiune în istoricul tehnicilor și modalităților de întocmire a fișelor de post, a motivării personalului, a integrării acestuia dacă și a evaluării acestuia. Constientizarea în același timp a stilurilor de organizare a timpului de muncă, cât și cunoașterea modalităților de întocmire a fișelor de post, a modalităților de motivare specifice personalității fiecărui angajat constituie elemente de bază în formarea viitorilor specialiști.
7.2. Obiectivele specifice	• Pentru a fi un bun manager sunt extrem de importante cunoștințele din domeniul managementului resurselor umane. • Înțelegerea comportamentului de manager de resurse umane cât și aplicarea conceptelor teoretice învățate, în activitatea de zi cu zi, dobândind astfel competențe în acest domeniu.

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
1 <i>Obiectivele și conținutul managementului resurselor umane (MRU)</i> 1.1 Conceptul de management al resurselor umane. Obiectivele MRU 1.2 Subsistemul resurselor umane 1.3 Natura activităților specifice MRU Organizarea activităților specifice MRU	Prelegerea, explicația	2 prelegeri
2 <i>Competența managerială</i> 2.1 Managerul: artist, profesionist (artizan) și tehnocrat 2.2 Caracteristicile și competențele managerului Caracteristicile și competențele managerului privind resursele umane	Prelegerea, explicația	2 prelegeri
3. <i>Dezvoltarea competențelor managerului</i> 3.1 Funcția managerială 3.2 Planificarea	Prelegerea, explicația	2 prelegeri

3.3 Organizarea 3.4 Antrenarea 3.5 Controlul		
4. <i>Strategii, politici și planuri privind resursele umane</i> 4.1 Strategii privind managementul resurselor umane 4.2 Planificarea resurselor umane 4.3 Tendințe în domeniul resurselor umane	Prelegerea, explicația	2 prelegere
5. <i>Definirea și analiza posturilor</i> 5.1 Definirea posturilor 5.2 Analiza și descrierea posturilor 5.3 Reproiectarea posturilor	Prelegerea, explicația	2 prelegeri
6. <i>Recrutarea resurselor umane</i> 6.1 Politici, principii și criterii de recrutare a resurselor umane 6.2 Organizarea procesului de recrutare 6.3 Metode de recrutare a resurselor umane	Prelegerea, explicația	2 prelegeri
7. <i>Integrarea, motivarea și evaluarea performanțelor personalului</i> 7.1 Integrarea profesională 7.2 Motivarea personalului 7.3 Evaluarea performanțelor personalului	Prelegerea, explicația	1 prelegere
8. <i>Pregătirea resurselor umane. Dezvoltarea carierei profesionale</i> 8.1 Programe de pregătire a resurselor umane 8.2 Dezvoltarea carierei profesionale	Prelegerea, explicația	1 prelegere
Bibliografie 1. Note de curs, Eugenia Tigan , 2016 2. Manolescu, A., <i>Managementul resurselor umane</i> , Editura RA, București, 1998. 3. Neuman, H., <i>Ce trebuie să știm despre interviu</i> , Business Tech Intrenational, nr. 12, 1993, Press, București. 4. Stanciu, R. ș.a., <i>Managementul resurselor umane – Aplicații practice</i> , Editura BREN, București, 2000. 5. Stanciu, St. ș.a., <i>Managementul resurselor umane</i> , Editura BREN, București, 2000. 6. Silvia Vlad - <i>Curs de management general</i> - Universitatea de Vest – Timișoara, 2008		

8.2. Laborator	Metode de predare	Observații
1. <i>Competența managerială</i> 1.1 Stiluri de conducere 1.2 Luarea deciziei 1.3 Delegarea	Explicația, descrierea prin folosire de mijloace multimedia	1 seminarii
2. <i>Politici privind resursele umane</i> 2.1 Politici privind resursele umane 2.2 politica de integrare, 2.3 Politica paternalistă, 2.4 Politica participativă, 2.5 Politica motivării, 2.6 Politica protecționistă, 2.7 Politica standardelor de performanță	Explicația, descrierea, conversația, lucrarea practică	1. seminarii
3. <i>Proгноza resurselor umane</i> 3.1. Metoda Delphi	Explicația, descrierea	1 seminarii

3.2. Metoda extrapolării 3.3 Metoda brainstorming		
4. <i>Selecția resurselor umane</i> 4.1. Selecția resurselor umane 4.2 Atribuții și responsabilități	Explicația, descrierea prin folosire de mijloace multimedia	1 seminarii
5. <i>Procesul de selecție a resurselor umane</i> 5.1 Organizarea și efectuarea selecției de către departamentul de resurse umane 5.2 Organizarea și efectuarea selecției de către departamentul de resurse umane în colaborare cu specialiștii departamentelor care au posturi vacante	Explicația, descrierea prin folosire de mijloace multimedia	1 seminarii
6. <i>Structura interviurilor</i> 6.1 Interviul preliminar/nestructurat 6.2 Interviul tematic/structurat 6.3 Interviul activ (sub presiune) 6.4 Interviul de grup	Explicația, descrierea, conversația	1 seminarii
7. <i>Teste specifice</i> 7.1 Testele de cunoștințe 7.2 Testele aplicative 7.3 Testul privind nivelul de interes 7.4 Testul de inteligență 7.5 Testele psihologice 7.6 Testele de abilitate/de îndemânare 7.7 Testele de personalitate 7.8 Testele de capacitate	Explicația, descrierea prin folosire de mijloace multimedia	1 seminarii
Bibliografie 1. Note de curs, Eugenia Tigan , 2016 2. Manolescu, A., <i>Managementul resurselor umane</i> , Editura RA, București, 1998. 3. Neuman, H., <i>Ce trebuie să știm despre interviu</i> , Business Tech Intrenational, nr. 12, 1993, Press, București. 4.Stanciu, R. ș.a., <i>Managementul resurselor umane – Aplicații practice</i> , Editura BREN, București, 2000. 5.Stanciu, St.. ș.a., <i>Managementul resurselor umane</i> , Editura BREN, București, 2000. 6.Silvia Vlad - <i>Curs de management general</i> - Universitatea de Vest – Timișoara, 2008		

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 este necesar să aibă cunoștințe și abilități referitoare la analiza modalitatilor de abordare a resurselor umane din firma, selectia personalului, intruirea, motivarea si evaluarea acestuia, ca parte a comportamentului managerial de inalt nivel.

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: 1. Tipurile și formele de selecție a personalului 2. Importanța și semnificația fișelor de post, a motivării și evaluării personalului	Examen	70%
10.5. Laborator	Însușirea metodelor și tehnicilor de: 1. programarea resurselor umane 2. întocmirea fișelor de post 3. motivarea și integrarea personalului	Verificare deprinderi/ Proiect	30%
10.6. Standard minim de performanță			
• Cunoașterea în linii mari a informațiilor legate de modalitățile de motivare și evaluare la nivel managerial • Frecvențarea orelor de seminarii			

Data completării Semnătura titularului de curs Semnătura titularului de laborator

25.09. 2018

Eugenia Tigan

Eugenia Tigan

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	Operații unitare în alimentație publică și agroturism						
2.2. Titularul activităților de curs	Ș.I. dr. Perța-Crișan Simona						
2.3. Titularul activităților de proiect	Ș.I. dr. Perța-Crișan Simona						
2.4. Anul de studiu	III	2.5. Semestrul	II	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. Proiect	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care 3.5. Curs	28	3.6. 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					8
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					8
Tutoriat					2
Examinări					3
Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual					33
3.8. Total ore pe semestru					75
3.9. Numărul de credite					3

4. Precondiții

4.1. de curriculum	Fizică
4.2. de competențe	Cunoașterea și înțelegerea unor termeni specifici și principii ale fizicii

5. Condiții

5.1. de desfășurare a cursului	Studentii nu se vor prezenta la cursuri cu telefoanele mobile deschise, respectiv nu vor fi tolerate convorbirile telefonice în timpul cursului
5.2. de desfășurare a proiectului	Nu va fi tolerată întârzierea studenților la proiect și nu vor fi tolerate convorbirile telefonice în timpul acestuia

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice operațiilor tip întâlnite la procesele tehnologice din sectorul de alimentație publică și agroturism
Competențe transversale	Aplicarea unei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă, de asumare a răspunderii pentru rezultatele activității personale, gândire analitică și critică, rezolvarea unor subiecte pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar

7. Obiectivele disciplinei

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Însușirea cunoștințelor teoretice și practice referitoare la operațiile tip întâlnite în procesele tehnologice din sectorul alimentației publice și agroturismului
7.2. Obiectivele specifice	Să formeze competențe specifice legate de utilizarea adecvată a noțiunilor specifice folosite în studiul bazelor teoretice ale operațiilor unitare, precum și a aspectelor constructive și funcționale ale principalelor utilaje și aparate folosite în vederea realizării acestora; Să dezvolte capacitatea de realizare a unui proiect tehnologic specific sectorului de alimentație publică și agroturism.

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
1. Noțiuni introductive 1.1. Proces tehnologic 1.2. Operații unitare. Clasificare	Prelegerea, explicația	1 prelegere
2. Transportul fluidelor prin conducte 2.1. Elementele caracteristice conductelor 2.2. Calculul conductelor 2.3. Transportul hidrodinamic al solidelor	Prelegerea, explicația	1 prelegere
3. Curgerea fluidelor 3.1. Noțiuni generale 3.2. Frecarea și pierderea de presiune la curgerea fluidelor prin conducte 3.3. Transportul hidrodinamic al solidelor	Prelegerea, explicația	1 prelegere
4. Spălarea 4.1. Funcțiile spălării. Metode de spălare 4.2. Mașini de spălat produse alimentare	Prelegerea, explicația	1 prelegere
5. Dozarea produselor alimentare 5.1. Mașini pentru dozarea materiilor solide	Prelegerea, explicația	1 prelegere
6. Mărunțirea 6.1. Factorii care influențează mărunțirea 6.2. Procedee de realizare a operației de mărunțire 6.3. Mașini de mărunțit	Prelegerea, explicația	2 prelegeri
7. Amestecarea 7.1. Noțiuni generale 7.2. Factori care influențează procesul de amestecare 7.3. Eficacitatea amestecării și durata de amestecare 7.4. Tipuri de amestecătoare	Prelegerea, explicația	2 prelegeri
8. Fraționarea amestecurilor polidisperse solide. Cernerea 8.1. Generalități 8.2. Cernerea. Noțiuni generale, factorii care influențează operația de cernere, metode de realizare, mașini de cernere	Prelegerea, explicația	1 prelegere
9. Operații de schimb de căldură 9.1. Generalități 9.2. Surse de căldură. Agenți termici. Metode de încălzire și de răcire	Prelegerea, explicația	4 prelegeri

Bibliografie

1. Suport curs platforma SUMS – UAV, Operații unitare în alimentație publică și agroturism, Ș.I.dr.ing. Perța-Crișan Simona
2. Banu, C. și colab., 2009, Tratat de industrie alimentara – Tehnologii alimentare, Editura ASAB, București
3. Bratu, E.A., 1985, Operații unitare în ingineria chimică, Vol I, II, III, Editura Tehnică, București
4. Ivan, E., Craiu, I., Onița, N., 2003, Operații și aparate în industria alimentară, Editura Mirton, Timișoara
5. Rășenescu, I., 1971, Operații și utilaje în industria alimentară, Vol I, II, Editura Tehnică, București
6. Tudose, R. Z. și colab., 1977, Procese, operații și utilaje în industria chimică, Editura Didactică și Pedagogică, București

8.2. Proiect	Metode de predare	Observații
1. Prezentarea metodologiei de elaborare a proiectului. Furnizarea temelor	Explicația	1 oră
2. Introducere. Descrierea și bazele teoretice ale operației unitare tip alese	Explicația, descrierea	5 ore
3. Descrierea aparatelor/utilajelor specifice operației unitare tip, folosite în domeniul alimentației publice și/sau (agro)turismului. Domeniu de utilizare, principiu de funcționare, detalii tehnice	Explicația, descrierea	5 ore
4. Prezentarea metodologiei de redactare a proiectului. Întocmirea proiectului final	Explicația	3 ore

Bibliografie

1. Banu, C. și colab., 2009, Tratat de industrie alimentara – Tehnologii alimentare, Editura ASAB, București
2. Ivan, E., Craiu, I., Onița, N., 2003, Operații și aparate în industria alimentară, Editura Mirton, Timișoara
3. Rășenescu, I., 1971, Operații și utilaje în industria alimentară, Vol I, II, Editura Tehnică, București

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

Inginerul tehnolog din domeniul alimentației publice și agroturismului trebuie să posede cunoștințe teoretice și practice referitoare la operațiile tip întâlnite în procesele tehnologice din sectorul alimentației publice și agroturismului, astfel încât să i se dezvolte capacitatea de a lua măsuri oportune pentru creșterea nivelului calitativ al alimentelor, în concordanță cu exigențele consumatorilor.

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: 1. bazele teoretice ale operațiilor unitare 2. aspectele constructive și funcționale ale principalelor utilaje și aparate folosite în vederea realizării operațiilor unitare	Examen	70%
10.5. Proiect	1. Efectuarea unui proiect tehnologic specific sectorului de alimentație publică și agroturism. 2. Însușirea termenilor specifici	Elaborarea și susținerea proiectului	30%

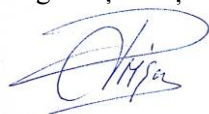
10.6. Standard minim de performanță	Cunoașterea în linii mari a informațiilor legate de bazele teoretice ale principalelor operații unitare și a aspectelor constructive și funcționale ale principalelor utilaje și aparate folosite	Rezolvarea corectă a minim 50% din cerințe Realizarea proiectului, cu respectarea cerințelor privind conținutul	Nota 5
--	---	--	--------

Data completării Semnătura titularului de curs Semnătura titularului de proiect

25.09.2018

Ș.l.dr.ing. Perța-Crișan Simona

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. 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				Managementul și tehnica servirii			
2.2. Titularul activităților de curs				Ș.L.Dr.Ing. Palcu Sergiu Erich			
2.3. Titularul activităților de laborator				Ș.L.Dr.Ing. Palcu Sergiu Erich			
2.4. Anul de studiu	3	2.5.Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	Continuă	2.7. Regimul disciplinei	Ob

3. Timpul total estimat

3.1. Număr de ore pe săptămână	2	din care Curs	3.2. 1	3.3. Laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care Curs	3.5. 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					5
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					1
Examinări					5
Alte activități					1
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	Băuturi în alimentație publică și agroturism Bazele gastronomiei și gastrotehniei
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	Sala de curs
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului	Laborator de gastronomie și gastrotehnie

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	1. Prezentarea caracteristicilor preparatelor culinare și a băuturilor oferite prin listele de preparate și băuturi 2. Cunoașterea tehnicilor de servire a consumatorilor 3. Cunoașterea regulilor de asociere a preparatelor culinare cu băuturile
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	Disciplina urmărește dobândirea cunoștințelor necesare specialiștilor în alimentație publică și turism privind diferitele tehnici de servire specifice tipurilor de unități de alimentație publică precum și formarea deprinderilor practice necesare viitorilor specialiști în domeniu
7.2 Obiectivele specifice	Viitorul specialist de Inginerie și Management în Alimentație Publică și Agroturism, prin parcurgerea acestui curs dobândește cunoștințe teoretice și practice astfel încât are capacitatea să prezinte caracteristicile preparatelor și băuturilor din lista meniu, să cunoască principiile de redactare a listei meniu, să alcătuiască variante de liste meniu. Deasemenea, va cunoaște regulile de asociere a preparatelor cu băuturile și participă la stabilirea sortimentului de preparate și băuturi

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
C1 Servirea clienților 1.1. Prestarea de servicii către clienți – Tehnici și tehnologii utilizate, tendințe pe plan European	Expunerea liberă, conversația, exemplificarea, expunerea folosind mijloace multimedia	1 prelegere
C2 Tipuri de restaurante 2.1. Restaurante cu vocație socială, restaurante cu vocație comercială	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind mijloace multimedia	1 prelegere
C3 Amenajarea tehnologică a restaurantelor 3.1. Dotarea restaurantelor cu mașini, utilaje, mobilier specific, obiecte de inventar	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind calculatorul și videoproiectorul	1 prelegere
C4 Cerințe de bază pentru practicarea serviciilor în restaurante 4.1. Pregătire profesională, aptitudini funcții și meserii în restaurante, organizarea muncii personalului	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind calculatorul și videoproiectorul	1 prelegere
C5 Tehnologia alcătuirii listelor de preparate și băuturi 5.1. Tehnica alcătuirii meniurilor	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind calculatorul și videoproiectorul	1 prelegere
C6 Obiecte de inventar pentru servirea clienților 6.1. Manipularea și transportul obiectelor de inventar pentru servire 6.2. Debarasarea și transportul obiectelor de inventar folosite pentru servire	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind calculatorul și videoproiectorul	2 prelegeri

C7 Personalul de servire 7.1. Reguli privind comportarea personalului ce lucrează în alimentație publică și turism	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind calculatorul și videoproiectorul	1 prelegere
C8 Servirea preparatelor și băuturilor 8.1. Reguli privind servirea principalelor grupe de preparate culinare și băuturi	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind calculatorul și videoproiectorul	2 prelegeri
C9 Tehnici de lucru pentru efectuarea serviciului în restaurante 9.1. Serviciul indirect, direct, la gheridon, pe cărucioare de prezentare, de farfurie, autoservire, bufetul rece	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind calculatorul și videoproiectorul	2 prelegeri
C10 Asocierea preparatelor culinare cu băuturile 10.1. Situații posibile și nerecomandate.Exemple	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind calculatorul și videoproiectorul	1 prelegere
C11 Alte situații de servire a clienților 11.1. Serviciul în camerele hotelului 11.2. Serviciul pe nave fluviale maritime 11.3. Serviciul la bordul aeronavelor și în mijloacele feroviare (vagon restaurant)	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind calculatorul și videoproiectorul	1 prelegere
Bibliografie 1. Suport de curs format pdf, platforma SUMS, UAV - Managementul și tehnica servirii Ș.L.Dr.Ing. Palcu S.E. 2. Florea C., Bugan M., 2003 – Maître d'hôtel : teorie și practică, Editura Gemma Print, București 3. Radu Nicolescu , 1998 – Tehnologia restaurantelor, Editura Tehnică, București		

8.2 Laborator	Metode de predare	Observații
L1. Amenajarea spațiilor de servire 1.1. Aranjarea pe mese a obiectelor de inventar pentru servirea micului dejun, a dejunului și a cinei 1.2. Aranjarea mobilierului ajutător; decorațiuni florale	Expunerea liberă, conversația, exemplificarea, demonstrația realizarea de lucrări practice: -Obiecte de inventar, veselă, pahare - obiecte de inventar din material textil	2 Laboratoare
L2. Utilizarea obiectelor de inventar pentru transport și servire 2.1. Manipularea și transportul inventarului pentru servire 2.2. Debarasarea farfuriilor și tacâmurilor, obiecte de inventar mărunt, cești, pahare, scrumiere, căni , etc.		
L3. Tehnici de servire a clienților 3.1. Serviciul indirect; Serviciul direct; Serviciul la gheridon; Serviciul de pe cărucioare de prezentare; Serviciul la farfurie; Bufetul rece; Autoservirea		
L4. Servirea preparatelor și băuturilor în cadrul diferitelor tipuri de mese 4.1. Servirea micului dejun 4.2. Servirea dejunului și a cinei 4.3. Servirea băuturilor ; aperitive, bere, vinuri, digestive, vinuri spumante, răcoritoare		

L5. Serviciul la Bar	Expunerea liberă, conversația, exemplificarea, realizarea de lucrări practice: -Obiecte de inventar, veselă, pahare - obiecte de inventar din material textil	
5.1. Efectuarea serviciului la bar		
L6 Sisteme informatice pentru restaurante		
Bibliografie 1. Suport de Laborator format pdf, platforma SUMS, UAV - Managementul și tehnica servirii Ș.L.Dr.Ing. Palcu S.E. 2. Stavrositu S., 2006 – Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, Fundația Arta serviciilor în turism, Constanța		

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 acestui curs dobândește cunoștințe teoretice și practice astfel încât are capacitatea să prezinte tehnicile de obținere a diferitelor preparate culinare și caracteristicile acestora. Are capacitatea să prezinte tehnici de lucru specifice în servirea consumatorilor, ținând cont și de categoria unității. De asemenea, poate face recomandări privind alegerea preparatelor și băuturilor

10. Evaluare

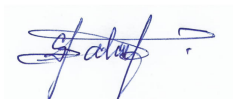
Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însușirea noțiunilor teoretice referitoare la: a).pregătirea și aranjarea mesei(mise-en-placeul) b).cunoașterea obiectelor de inventar, a veselei, tacâmurilor și paharelor folosite în servirea consumatorilor c).tehnici de servire a consumatorilor	Examen scris	60%
10.5 Seminar/ Laborator	1.Însușirea metodelor și tehnicilor de: a).aranjarea salonului de servire b).metode și tehnici de servire, transport și prezentare a preparatelor și băuturilor, debarasarea mesei 2.Efectuarea/recuperarea lucrărilor de laborator.	Aprecierea deprinderilor practice și a tehnicilor specifice disciplinei	40%
10.6 Standard minim de performanță	Cunoașterea obiectelor de inventar specifice activității de servire, variante de aranjare a mesei pentru servire	Să rezolve corect cel puțin 50% din subiectele de examen	Minim nota 5

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de laborator
-------------------------	--------------------------------------	---

25.09.2018

Ș.L.Dr.Ing. Palcu Sergiu

Ș.L.Dr.Ing. Palcu Sergiu



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	-						
2.3. Titularul activităților de laborator	Ș.I. Claudia Mureșan						
2.4. Anul de studiu	3	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	30	din care Curs	3.2. -	3.3. Laborator	30
3.4. Total ore din planul de învățământ	90	din care Curs	3.5. -	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					6
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	Principiile nutriției umane; Microbiologie; Toxicologie; Principii și metode de conservare a alimentelor; Băuturi în alimentație publică și agroturism; Igiena societăților agroalimentare; Bazele gastronomiei și gastrotehnicii; Tehnici culinare și produse de patiserie
4.2 de competențe	Cunoașterea noțiunilor generale referitoare la

	valoarea alimentară, energetică, nutritivă a alimentelor, precum și cerințele de calitate pe care trebuie să le îndeplinească acestea în vederea procesării lor ulterioare.
--	---

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,	Expunerea liberă, conversația, exemplificarea, realizarea de lucrări practice Obiecte de inventar, ustensile și	Toate activitățile se desfășoară în unitățile de A.P.T.

prăjirea, coacerea unor alimente	aparatură specifică	conform convențiilor de practică încheiate de FIATPM cu acestea. 40 ore
L2. Tehnici de realizare a preparatelor din pește		
L3. Tehnici de realizare a unor preparate culinare din carne tocată		
L4. Tehnici de realizare a preparatelor din subproduse de abator		

L5. Tehnici de realizare a preparatelor de bază din legume și carne de pasăre, vită și porc	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
L6. Tehnici de realizare a produselor de patiserie și cofetărie		

Bibliografie
1. Mureșan Claudia – 2013 – ” Tehnici culinare și produse de patiserie” suport curs/laborator – format pdf platforma Moodle; platforma S.U.M.S.(2015)
2.Palcu Sergiu Erich , 2013 – ”Bazele gastronomiei și gastrotehniei” – suport curs/laborator format pdf, platforma SUMS ; UAV
3. Chiriac, D., ș.a., 2000 - Bucătărie, Editura Național, București
4. Florea C., Bugan M., 2003 – Maître d'hôtel : teorie și practică, Editura Gemma Print, București
5. Niculescu N.I., Niculescu E., 1989 - Bucătăria creativă, Editura Ceres, București
6. Pîrjol Gabriela ș.a. , 1983 – Tehnologie culinară, Editura Didactică și Pedagogică, București
7. Stavrositu S., 2006 – Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, Fundația Arta serviciilor în turism
8. 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%	Aprecieria 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.			

Data completării Semnătura titularului de curs Semnătura titularului de practică

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 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în alimentația publică și agroturism

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Igienă alimentară
2.2 Titularul activității de curs	Ș.I. dr. ing. Popescu-Mitroi Ionel
2.3 Titularul activității de seminar/ laborator	Ș.I. dr. ing. Popescu-Mitroi Ionel
2.4 Anul de studiu	III
2.5 Semestrul	I
2.6 Tipul de evaluare	Sumativă
2.7 Regimul disciplinei	Op.

3. Timpul total estimat

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	Din care 3.2 Curs	2	3.3 Laborator	2
3.4 Total din planul de învățământ	56	Din care 3.5 Curs	28	3.6 Laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					23
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					17
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					12
Tutoriat					9
Examinări					6
Alte activități					2
3.7 Total ore studiu individual					69
3.8 Total ore pe semestru					125
3.9 Numărul de credite					5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Microbiologie generală
4.2 de competențe	Competențe generale privind implementarea normelor de igienă în unitățile de alimentație publică

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sala curs
5.2 de desfășurare a laboratorului	Laborator de microbiologie (L221) Dotare necesară: sticlărie, reactivi specifici, medii de cultură, balanță tehnică, baie de apă, etuvă electrică termoreglabilă, termostat, autoclav.

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	• Utilizarea tehnicilor de curățare și dezinfecție; • Identificarea microorganismelor care constituie pericole pentru sănătatea consumatorilor; • Implementarea prevederilor legislative referitoare la igienă în unitățile de alimentație publică; • Evaluarea stării de igienă: a aerului, a apei, a suprafețelor, mâinilor; • Determinarea eficacității procesului de dezinfecție și curățare; Utilizarea instrumentarului și aparaturii utilizate în evaluarea stării de igienă. • Formarea deprinderilor de respectare a normelor de igienă în industria alimentară și alimentația publică; • Dezvoltarea capacității de a organiza activitatea în societățile de industrie alimentară și alimentația publică pe considerente igienice.
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	Asigurarea calității și salubrității produselor alimentare.
7.2 Obiectivele specifice	• Identificarea factorilor ce influențează calitatea și salubritatea produselor alimentare; • Identificarea metodelor și tehnicilor de control igienico-sanitar pe fluxul tehnologic din unitățile de alimentație publică; • Respectarea normelor de igienă a personalului din alimentație publică; • Aprofundarea teoretică a tehnicilor de curățire și dezinfecție obligatorii pentru toate unitățile de alimentație publică.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații (număr ore alocate)
1. Igienă. Noțiuni introductive. Factori de risc pentru sănătate. Contaminarea microbiană. Bacterii. Virusuri. Micete. Paraziți.	Explicația, argumentarea, problematizarea, cercetarea analitică, conversația euristică, modelarea, brainstorming studiul prin descoperire.	2
2. Căi de transmitere a bolilor infecto-	Explicația, argumentarea,	2

contagioase. Calea aeriană. Calea digestivă. Contactul direct. Agenții vectori.	problematizarea, cercetarea analitică, conversația euristică, modelarea, brainstorming studiul prin descoperire.	
3. Contaminarea chimică. Reziduurile de pesticide. Intoxicațiile.	Explicația, argumentarea, problematizarea, cercetarea analitică, conversația euristică, modelarea, brainstorming studiul prin descoperire.	2
4. Cerințe igienico-sanitare privind amplasarea, proiectarea și construirea unităților de alimentație publică.	Explicația, argumentarea, problematizarea, cercetarea analitică, conversația euristică, modelarea, brainstorming studiul prin descoperire.	2
5. Microclimatul spațiilor tehnologice și de depozitare a produselor alimentare.	Explicația, argumentarea, problematizarea, cercetarea analitică, conversația euristică, modelarea, brainstorming studiul prin descoperire.	2
6. Norme specifice de igienă în unitățile de cazare și de alimentație publică	Explicația, argumentarea, problematizarea, cercetarea analitică, conversația euristică, modelarea, brainstorming studiul prin descoperire.	2
7. Prevenirea și combaterea microbilor și vectorilor. Dezinsecția. Dezinsecția. Deratizarea.	Explicația, argumentarea, problematizarea, cercetarea analitică, conversația euristică, modelarea, brainstorming studiul prin descoperire.	2
8. Igienizarea în unitățile de alimentație publică.	Explicația, argumentarea, problematizarea, cercetarea analitică, conversația euristică, modelarea, brainstorming.	2
9. Depozitarea și transportul alimentelor.	Explicația, argumentarea, problematizarea, cercetarea analitică, conversația euristică, modelarea, brainstorming.	2
10. Norme de igienă pentru comercializarea produselor alimentare în rețeaua de magazine.	Explicația, argumentarea, problematizarea, cercetarea analitică, conversația euristică, modelarea, brainstorming.	2
11. Norme de igienă pentru comercializarea produselor alimentare în piețele agroalimentare.	Explicația, argumentarea, problematizarea, cercetarea analitică, conversația euristică, modelarea, brainstorming.	2
12. Igiena personală a lucrătorului din industria alimentară și alimentația publică.	Explicația, argumentarea, problematizarea, cercetarea analitică, conversația euristică, modelarea, brainstorming.	2
13. Implementarea HACCP în unitățile de alimentație publică.	Explicația, argumentarea, problematizarea, cercetarea analitică, conversația euristică, modelarea, brainstorming.	4

8.2 Laborator	Metode de predare	Observații (număr ore alocate)
1. Norme de securitate și sănătate în munca de laborator.	Demonstrația, observația, modelarea, problematizarea, studiul de caz.	2
2. Metode de sterilizare.	Demonstrația, observația, modelarea, problematizarea, studiul de caz.	2
3. Influența temperaturii mediului asupra creșterii microorganismelor.	Demonstrația, observația, modelarea, problematizarea, studiul de caz.	2
4. Influența pH-ului mediului asupra creșterii microorganismelor.	Demonstrația, observația, modelarea, problematizarea, studiul de caz.	2
5. Determinarea activității antimicrobiene a diferiților compuși chimici.	Demonstrația, observația, modelarea, problematizarea, studiul de caz.	2
6. Curățarea și dezinsecția suprafețelor.	Demonstrația, observația, modelarea, problematizarea, studiul de caz.	2
7. Calculul concentrațiilor substanțelor chimice folosite pentru igienizare și dezinsecție.	Demonstrația, observația, modelarea, problematizarea, studiul de caz.	2
8. Dezinsecția.	Demonstrația, observația, modelarea, problematizarea, studiul de caz.	2
9. Deratizarea.	Demonstrația, observația, modelarea, problematizarea, studiul de caz.	2
10. Implementarea HACCP în unitățile de unitățile de alimentație publică. Studii de caz.	Demonstrația, observația, modelarea, problematizarea, studiul de caz.	6
11. Recuperări de laborator.		
12. Recuperări de laborator.		

Bibliografie
1. Popescu-Mitroi Ionel – Suport curs, platforma SUMS-UAV.
2. Radu Dana, Popescu-Mitroi Ionel, 2014 - Ghid practic de microbiologie generală și aplicată, Editura Eurostampa, Timișoara.
3. Banu, C. 2002 - Igienizarea în industria alimentară, Editura Tehnică București.
4. Drugă Mărioara, 2006 - Igiena întreprinderilor din industria alimentară, Editura Mirton, Timișoara.
5. Șerban Ileana-Adriana, Călugăru Adrian, 2007 - Noțiuni elementare de igienă. Îndrumar pentru lucrătorii din domeniul prestări servicii, Editura Semne, București.
6. Tofan, C., 2001 - Igiena și securitatea produselor alimentare, Editura Agir, București.

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

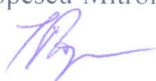
Managerul specialist în alimentație publică trebuie să aibă cunoștințe temeinice de igienă, necesare pentru proiectarea corespunzătoare a fluxurilor tehnologice din unitățile de alimentație publică și implementarea prevederilor legislative referitoare la igienă.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	- Identificarea microorganismelor care constituie pericole pentru sanatatea consumatorilor; - Identificarea factorilor care influenteaza calitatea si salubritatea produselor alimentare; - Aprofundarea teoretică a tehnicilor de curățire și dezinfecție obligatorii pentru toate unitățile de alimentație publică.	Examen scris	70%
10.5 Laborator	- Evaluarea stării de igienă: a aerului, a apei, a suprafețelor, mâinilor - Utilizarea tehnicilor de curățare și dezinfecție.	Verificarea întocmirii fișelor individuale de lucru	30%
10.6 Standard minim de performanță	- Prezentarea prevederilor legislației în vigoare cu privire la igienă; - Enumerarea tipurilor de dezinfectanți și a modului de realizare a curățeniei și dezinfecției.	Să rezolve corect minim 30% 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	Politici agroalimentare						
2.2. Titularul activităților de curs	Chiș D. Sabin						
2.3. Titularul activităților de proiect	Chiș S. Sabin						
2.4. Anul de studiu	3	2.5. Semestrul	2	2.6. Tipul de evaluare	Cumulativă	2.7. Regimul disciplinei	Op

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	2	din care Curs	2	Seminar	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care Curs	28	Seminar	28
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
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					2
Examinări					6
Alte activități					6
3.7. Total ore studiu individual					44
3.8. Total ore pe semestru					100
3.9. Numărul de credite					4

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 proiectului/seminar	Sala de laborator/curs

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	1. Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor, care stau la baza politicilor și
-------------------------	--

	strategiilor globale de securitate alimentară și aplicarea lor 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	Cunoașterea elementelor unor strategii eficiente legate de sfera securității alimentare, alimentației și nutriției, soluționarea eficientă a problemei alimentare ce presupune ca demers inițial analiza semnificațiilor și a inter-conexiunilor dintre conceptele care stau la baza unor realități practice fundamentale și a legislației în vigoare.
7.2. Obiectivele specifice	Formarea de competențe privind noțiunile de bază referitoare la securitatea și siguranța alimentară, a cerințelor legislative europene și naționale.

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
C1 Corelații între sistemul alimentar și nutriție	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	2 prelegeri
C 2. Perspective globale ale problemei securității alimentare	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	2 prelegeri
C3 Rolul agriculturii ca ramură economică prioritară în problematica securității alimentare și politici agroalimentare	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	2 prelegeri
C 4 Politica nutrițională și alimentară; concepte. Politica nutrițională și alimentară în țările dezvoltate economic și în țările în curs de dezvoltare	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	2 prelegeri
C 5 Conceptul european de securitate alimentară	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	2 prelegeri
C 6 Instrumente de aplicare a politicilor alimentare și nutriționale pe plan mondial 6.1. Îmbunătățirea consumului	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	2 prelegeri
C 7 Asigurarea securității alimentare la nivelul comunității	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	2 prelegeri

Bibliografie

1. Suport curs Platforma SUMS – Politici agroalimentare – Chis Sabin
2. Banu, C., Bărascu Elena, Stoica, A., Nicolau Anca, Suveranitate, securitate și siguranță alimentară, Editura ASAB, 2007
3. Banu C. . ș.a. 2009 – Tratat de industrie alimentara – Tehnologii alimentare, Ed. ASAB, Bucuresti
4. Stănciuc N., G. Rotaru – Managementul siguranței alimentelor, Ed. Academica, Galați, 2009
5. Pop Cecilia, Managementul calității, Editura Alfa, 2008
6. Legea nr. 150 din 14 mai 2004 Legea privind siguranța alimentelor Publicată în Monitorul Oficial, Partea I nr. 462 din 24 mai 2004

8.2. Laborator	Metode de predare	Observații
1. Legislație siguranța alimentelor în România - Cerințe generale	Expunere, conversație, exemplificare	2 prelegeri
2. Regulile generale pentru igiena produselor alimentare- referințe legislative	Expunere, conversație, exemplificare	2 prelegeri
3. Aplicarea sistemului H.A.C.C.P. în activitatea de supraveghere a condițiilor de igienă din sectorul alimentar- referințe legislative	Expunere, conversație, exemplificare	2 prelegeri
4. Analiza pericolelor pentru siguranța alimentară: Riscul fizic, biologic și chimic	Expunere, conversație, exemplificare	2 prelegeri
5. Autoritatea Europeană pentru Siguranța Alimentelor (AES) - referințe legislative	Expunere, conversație, exemplificare	2 prelegeri
6. FAO - referințe legislative	Expunere, conversație, exemplificare	2 prelegeri
7. OMS - referințe legislative	Expunere, conversație, exemplificare	2 prelegeri

Bibliografie

1. Banu, C., Bărascu Elena, Stoica, A., Nicolau Anca, Suveranitate, securitate și siguranță alimentară, Editura ASAB, 2007
2. Banu C. . ș.a. 2009 – Tratat de industrie alimentara – Tehnologii alimentare, Ed. ASAB, Bucuresti
3. Stănciuc N., G. Rotaru – Managementul siguranței alimentelor, Ed. Academica, Galați, 2009
4. Pop Cecilia, Managementul calității, Editura Alfa, 2008
5. Legea nr. 150 din 14 mai 2004 Legea privind siguranța alimentelor Publicată în Monitorul Oficial, Partea I nr. 462 din 24 mai 2004
6. Legea nr. 412 din 18 octombrie 2004 pentru modificarea și completarea Legii nr. 150/2004 privind siguranța alimentelor Publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 990 din 27 octombrie 2004
7. Ordinul 1956/1995 privind introducerea și aplicarea sistemului H.A.C.C.P. în activitatea de

supraveghere a condițiilor de igienă din sectorul alimentar
 8.HG 924/2005 privind regulile generale pentru igiena produselor alimentare
 9.Regulamentul CE 178/2002 de stabilire a principiilor și cerințelor generale ale legislației în domeniul alimentar, de instituire a AESA și de stabilire a procedurilor în domeniul siguranței produselor alimentare.

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

Inginerul pentru industria alimentară trebuie să aibă cunoștințe și abilități referitoare la siguranța și securitatea alimentară

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: - Relația dintre alimentație și sănătate ca dimensiune fundamentală a securității alimentare. - Analizarea politicilor nutriționale și alimentare ca instrumente de bază pentru asigurarea securității alimentare. - Strategii concrete de realizare a securității alimentare	Verificare în scris	60 %
10.5 Seminar	Rezolvarea de chestionare cu întrebări din conținutul cursului	Verificarea cunoștințelor însușite	40 %
10.6. Standard minim de performanță	-politica nutrițională și alimentară - conceptul european de securitate alimentară - asigurarea securității alimentare pe plan mondial	Să rezolve corect minim 50% dintre subiectele examenului.	

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	Turism rural, agroturism și ecoturism						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. dr. ing. Brinzan Oana						
2.3. Titularul activităților de seminar/proiect	Conf. dr. ing. Brinzan Oana						
2.4. Anul de studiu	III	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	Continuă	2.7. Regimul disciplinei	Op.

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. Seminar	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care Curs	3.5.	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 platforme electronice de specialitate și pe teren						10
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri						10
Tutoriat						7
Examinări						7
Alte activități						
3.7. Total ore studiu individual						44
3.8. Total ore pe semestru						100
3.9. Numărul de credite						4

4. Precondiții

4.1. de curriculum	Economie generală, Economie și dezvoltare rurală, Ecologie și protecția mediului
4.2. de competențe	Elaborarea și interpretarea documentației tehnice, economice și manageriale Studiu bibliografic

5. Condiții

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	1. Efectuarea de documentări de specialitate, studiu bibliografic, proiectarea de acțiuni specifice, pentru dezvoltarea și implementare de strategii de dezvoltare durabile la nivel de întreprindere, instituție, zonă sau areal de dezvoltare. 2. Posibilitatea de aplicare a strategiilor de dezvoltare sustenabilă în turism
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 modul de funcționare a ecosistemelor și interferența acestora cu activitățile turistice
7.2. Obiectivele specifice	Să formeze competențe specifice cu privire la planificarea activităților turistice în natură, în special managementul vizitatorilor în ariile naturale protejate și dezvoltarea produselor turistice rurale, agroturistice și ecoturistice

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
1. Conceptele de turism rural, agroturism și ecoturism 1.1. Conceptul și tipuri de turism rural. Specificitatea turismului rural 1.2. Conceptele de agroturism și agroturism montan 1.3. Ecoturismul	Prelegerea, explicația, prezentări power-point	2 ore
2. Agroturismul – alternativă a turismului clasic 2.1. Apariția și dezvoltarea agroturismului 2.2. Funcțiile și obiectivele agroturismului 2.3. Particularitățile agroturismului 2.4. Impactul agroturismului asupra mediului 2.5. Dezvoltarea durabilă a agroturismului 2.6. Unități turistice specifice agroturismului	Prelegerea, explicația, prezentări power-point	4 ore
3. Contribuția agroturismului în cadrul strategiilor de dezvoltare rurală. Strategii de dezvoltare. 3.1. Dimensiunea economică 3.2. Dimensiunea ecologică 3.3. Dimensiunea socială 3.4. Dimensiunea culturală	Prelegerea, explicația, prezentări power-point	2 ore
4. Analiza serviciilor agroturistice 4.1. Calitatea și competitivitatea serviciilor agroturistice 4.2. Clasificări și caracteristici ale serviciilor agroturistice 4.3. Serviciile de cazare, alimentație și agrement	Prelegerea, explicația, prezentări power-point	2 ore
5. Resursele agroturistice din România 5.1. Potențialul turistic al țării 5.2. Resurse turistice naturale	Prelegerea, explicația, prezentări	2 ore

5.3. Resurse turistice antropice 5.4. Principalele regiuni agroturistice ale României 5.5. Modalități de organizare a agroturismului în România	power-point	
6. Satul turistic românesc	Prelegerea, explicația, prezentări power-point	2 ore
7. Arii naturale protejate - noțiuni generale 1.1. Definiția ariei naturale protejate 1.2. Categori de arii naturale protejate, conform I.U.C.N. 1.3. Reteaua europeană de arii protejate Natura 2000 1.4. Categori de arii naturale protejate, conform legislației naționale 1.5. Categori de arii protejate conform legislației europene 1.6. Priorități de management în diferitele categorii de arii naturale protejate	Prelegerea, explicația, prezentări power-point	6 ore
8. Ecoturismul și ariile naturale protejate 8.1. Ecoturismul la nivel mondial și național 8.2. Planificarea turismului în ariile naturale protejate. Managementul vizitatorilor	prelegeri libere, prezentări power-point	2 ore
9. Interpretarea naturii în cadrul programelor de ecoturism 9.1. Interpretarea personal 9.2. Interpretarea non-personală	prelegeri libere, prezentări power-point	2 ore
10. Dezvoltarea produsului ecoturistic 10.1. Analiza resurselor 10.2. Analiza pieței 10.3. Dezvoltarea produsului ecoturistic 10.4. Strategia de marketing 10.5. Exemple de bună practică	prelegeri libere, prezentări power-point	4 ore
Bibliografie 1. Oana Brînzan, Dezvoltare rurală, Editura Universității Aurel Vlaicu din Arad, 2006 2. Ioan Csoz, Oana Brînzan, 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 3. Ioan Csoz, Agroturism și turism rural, Editura Mirton, Timișoara, 2007, 300 pag. 4. Crețu R.C., 2009, Resurse agroturistice, București 5. Fintîneru G., 2008, Economia agroturismului, București 6. Terzieva Liliya, Blumer A., Chașovschi Carmen: Ghid online de Ecoturim. Danube Competence Centre și GIZ 7. Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 57/2007 privind regimul ariilor naturale protejate, conservarea habitatelor naturale, a florei și faunei sălbatice, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 49/2011		

8.2. Seminar	Metode de predare	Observații
Analiza SWOT pentru o zonă cu potențial agroturistic din România, la alegere	Explicația, descrierea, studiul de caz	4 ore
Analiza turismului din zona aleasă. Resursele naturale și antropice	Explicația, descrierea, studiul de caz	4 ore
Elaborarea unui produs agroturistic specific	Explicația, descrierea, studiul de caz	4 ore
Produsul turistic - tarife și prețuri, promovare, distribuție	Explicația, descrierea, studiul de caz	4 ore

Indicatori de apreciere a eficienței economice	Explicația, descrierea, studiul de caz	4 ore
Managementul vizitatorilor	Explicația, descrierea, studiul de caz	4 ore
Dezvoltarea produsului ecoturistic	Explicația, descrierea, studiul de caz	4 ore
Bibliografie 1. Oana Brînzan, Dezvoltare rurală, Editura Universității Aurel Vlaicu din Arad, 2006 2. Oana Brînzan, Lucrări practice, Economie și dezvoltare rurală, Editura Universității Aurel Vlaicu din Arad, 2007 3. Otiman P.I. – Economie rurală, Editura Agroprint, Timișoara, 2000 4. Fîntîneru G., 2008, Economia agroturismului, București 5. Gheorghiu O. și colab., 1998, Îndrumar pentru turismul rural, Rentrop&Straton, București 6. Terzieva Liliya, Blumer A., Chașovschi Carmen: Ghid online de Ecoturim. Danube Competence Centre și GIZ 7. * Pensiune turistică și agroturistică, Afaceri la cheie, Rentrop&Straton, București 8. ** Ordinul Președintelui Autorității Naționale pentru Turism nr. 65/2013 privind aprobarea Normelor Metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistică cu funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism, MO 353 bis/14.06.2013, cu modificările aduse de Ordinul 221/2015		

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

În vederea stabilirii conținuturilor și a metodelor de predare a disciplinei au fost efectuate consultări cu alte cadre didactice din domeniu, respectiv s-au efectuat corelări cu conținuturile unor discipline similare abordate în cadrul altor instituții de învățământ superior din țară. Discuțiile au vizat, de asemenea, identificarea așteptărilor angajatorilor reprezentativi din domeniu.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.1. Curs	Însușirea noțiunilor teoretice referitoare la: 1. agroturism și contribuția acestuia la dezvoltarea rurală; 2. produsul turistic specific și marketingul acestuia; 3. situația actuală a resurselor agroturistice naționale; 4. strategiile de dezvoltare a agroturismului, respectiv a satului turistic românesc;	Verificare scrisă	70%
10.2. Seminar	Dezvoltarea unui produs turistic	Prezentare referat	30%
10.6. Standard minim de performanță	• Cunoașterea în linii mari a informațiilor specifice legate de fenomenul turistic rural, a agroturismului și a ecoturismului		Rezolvare corectă a m. 50% din cer.

Data completării
25.09.2018

Semnătura titularului de curs
Conf. dr. ing. Brinzan Oana

Semnătura titularului de laborator
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	Sociologie rurală						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. dr. ing. ec. Țigan Eugenia						
2.3. Titularul activităților de seminar	Conf. dr. ing. ec. Țigan Eugenia						
2.4. Anul de studiu	III	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	Sumativă	2.7. Regimul disciplinei	Op

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

3.1. Număr de ore pe săptămână		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. Laborator/seminar/proiect	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					10
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					10
Examinări					5
Alte activități					5
3.7. Total ore studiu individual					69
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

4.

4.1. de curriculum	
4.2. de competențe	Cultura generală și științifică fundamentală

5. Condiții

5.1. de desfășurare a cursului	Cursul este interactiv, studenții pot adresa întrebări referitoare la conținutul expunerii. Nu sunt admise alte activități pe durata prelegerii.
5.2. de desfășurare a laboratorului	La seminarii este obligatorie consultarea bibliografiei de specialitate, iar fiecare student va desfășura o activitate de cercetare individuală. Metodele de cercetare vor fi explicate și exemplificate. Disciplina universitară se impune pe toată durata de desfășurare a seminariilor.

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Competența de a analiza și sintetiza informații sociale, abilitatea de a utiliza instrumente de cercetare specifice sociologiei, capacitatea de a explica fenomene
-------------------------	--

	și procese sociale, capacitatea de a analiza date și de a interpreta rezultatele cercetărilor. Însușirea de către studenți a principalelor aspecte privind dinamica și schimbările din spațiul rural din România.
Competențe transversale	Competența de a proiecta și coordona cercetări pe teme de sociologie rurală, coordonarea de activități de analiză socială a spațiului rural.

7. Obiectivele disciplinei

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Familiarizarea studenților cu problemele de bază ale sociologiei rurale, în contextul integrării lor în viața socio-economică a mediului rural, și a adaptării lor la realitățile sociale caracteristice spațiului rural.
7.2. Obiectivele specifice	Abilitatea studenților de a identifica fenomene și procese sociale, înțelegerea realităților sociale ale spațiului rural, dar și competența de a realiza cercetări științifice pe teme de sociologie rurală.

8. Conținuturi

8.1. Curs Numar de ore 28	Metode de predare	Observații
1. Obiectivele generale al sociologiei Constituirea sociologiei ca știință Funcțiile și importanța sociologiei Perspective sociologice ale spațiului rural	Prelegere	2 prelegeri
2. Individul, Grupul și societatea Personalitatea umană. Tipologii Personalitatea de bază, personalitate de status Poziție, Status și rol social Grupurile sociale	Prelegere	2 prelegeri
3. Spațiul rural – familia și gospodăria Definiții și clasificări Familia și societatea contemporană în mediul rural	Prelegere	2 prelegeri
4. Stratificarea și mobilitatea socială în spațiul rural Aspecte teoretice. Cauze ale stratificării Tipuri de mobilitate socială Caracteristicile mobilității sociale din mediul rural contemporan	Prelegere	2 prelegeri
5. Metode și tehnici de cercetare în sociologie Cadrul teoretic Tipuri de cercetări sociologice	Prelegere	2 prelegeri
6. Metode și tehnici de cercetare în sociologia rurală Ancheta sociologică Chestionarul ca instrument al cercetării sociologiei rurale Experimentul	Prelegere	2 prelegeri
7. Metode și tehnici de cercetare în sociologia rurală Sondajul de opinie Observarea Interviul Analiza documentelor Metode sociometrice	Prelegere	2 prelegeri
Bibliografie 1. Note de curs Eugenia Tigan, SUMS – UAV, 2. Eugenia Tigan, Dezvoltarea integrată a spațiului rural, Ed Eurostampa Timisoara, 2003 3. Bourdon, R. Tratat de sociologie, Ed. Humanitas, 2005 4. Constantin Țătan, Elemente de sociologie, Ed. Augusta, Timisoara, 2000 5. Gusti, D. Opere, Vol. I – IV, Ed. Științifică București, 1968		
8.2. Seminar	Metode de predare	Observații
1. Metode și tehnici de cercetare în sociologia	Proiectarea unor	2 seminarii

rurală Sondajul de opinie	cercetari pe teme de sociologie rurală	
2. Ancheta sociologică	Proiectarea unor cercetari pe teme de sociologie rurală	2 seminarii
3. Chestionarul ca instrument al cercetării sociologiei rurale	Proiectarea unor cercetari pe teme de sociologie rurală	2 seminarii
4. Ghidul de monografie rurala	Proiectarea unor cercetari pe teme de sociologie rurală	2 seminarii
5. Observarea Interviul	Realizarea si prezentarea de referate	2 seminarii
6. Experimentul	Realizarea si prezentarea de referate	2 seminarii
7. Analiza documentelor Metode sociometrice	Realizarea si prezentarea de referate	2 seminarii
Bibliografie 1. Note de curs Eugenia Tigan, SUMS – UAV, 2. Eugenia Țigan, Dezvoltarea integrată a spațiului rural, Ed Eurostampa Timisoara, 2003 3. Bourdon, R. Tratat de sociologie, Ed. Humanitas, 2005. 4. Constantin Țătan, Elemente de sociologie, Ed. Augusta, Timisoara, 2000 5. Gusti, D. Opere, Vol. I – IV, Ed. Științifică Bucuresti, 1968		

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

--

10.Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Cunoașterea obiectului si problematicii sociologice, a metodelor si tehnicilor de cercetare: observarea, interviul, chestionarul, analiza documentelor	Evaluare prin examen	60%
10.5. Seminar	Capacitatea de a elabora o cercetare de sociologie rurală prin chestionar sau monografie rurala, capacitatea de analiza si interpretare a datelor.	Proiect	40%
10.6. Standard minim de performanță	Cunostințe minime despre problemele teoretice tratate pe parcursul cursului si minime elemente de cercetare prin monografie sau chestionar.		

Data completării

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

25.09.2018

Eugenia Tigan

Eugenia Tigan

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	ȘTIINȚE ALE EDUCAȚIEI, PSIHOLOGIE ȘI ASISTENȚĂ SOCIALĂ
1.3 Departamentul	PEDAGOGIE, PSIHOLOGIE ȘI ASISTENȚĂ SOCIALĂ
1.4 Domeniul de studii	ȘTIINȚE ALE EDUCAȚIEI
1.5 Ciclu de studii	POSTUNIVERSITAR NIVELUL I
1.6 Programul de studii	INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ ȘI AGROTURISM

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	INSTRUIRE ASISTATĂ DE CALCULATOR (IAC)						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof. univ. dr. Dorin Herlo						
2.3 Titularul activităților de seminar	Prof. univ. dr. Dorin Herlo						
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	Colocviu	2.7 Regimul disciplinei	DF facultativă

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					-
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii, teme, referate, portofolii și eseuri					8
Tutoriat					-
Examinări					4
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	Parcursarea disciplinelor de pregătire psihopedagogică, fundamentale – obligatorii - Psihologia educației - Pedagogie I - Fundamente pedagogice; Teoria și metodologia curriculumului - Pedagogie II – Teoria și metodologia instruirii; Teoria și metodologia evaluării Parcursarea disciplinei/disciplinelor de pregătire didactică – obligatorie/i - Didactica specialității A - Didactica specialității B
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	Sală dotată cu videoproiector, calculatoare și soft adecvat - Microsoft Office
5.2. de desfășurare a seminarului	Laborator dotat cu calculatoare și soft adecvat - Microsoft Office

• **6. Competențele specifice de acumulat**

• Competențe profesionale	Cognitive: • CP1. Capacitatea de înțelegere, analiză și sinteză a noțiunilor referitoare IAC și utilizarea unui limbaj specific, adecvat disciplinei • CP2. Capacitatea de explicare și valorizare a noțiunilor din științele educației relaționate IAC-ului Funcțional – acționale • CP3. Dezvoltarea capacității de aplicare și transfer a cunoștințelor în vederea dezvoltării unor aplicații din IAC • CP4. Dezvoltarea componentei comunicaționale – față în față și la distanță (virtuală) sprijinită de IT -, în vederea consolidării celei didactice/educaționale și manageriale; • CP5. Stimularea învățării de tip e-learning și a creativității bazată pe IT prin adecvarea cerințelor învățării transformative la posibilitățile tehnologice. Atitudinale • CP6. Adaptabilitatea la evoluția tehnologiei 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 explicate, 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	• Cunoașterea și aplicarea principiilor IAC în educație.
7.2 Obiectivele specifice	▪ Dezvoltarea unei viziuni integrative asupra didacticii informaționale și metodelor sale. ▪ Dobândirea cunoștințelor și abilităților necesare unui viitor profesor, în utilizarea și integrarea IAC în situații de învățare. ▪ Proiectarea actului didactic prin prisma IAC și a instrumentelor E-learning-ului ▪ Elaborarea unor proiecte didactice și secvențe de învățare în format electronic. ▪ Manifestarea unei atitudini responsabile și pozitive față de utilizarea IT în profesia didactică

8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare/învățare	Observații/ore
1. IAC, metodă a didacticii informaționale a) Aria problematică a didacticii informaționale. Metodele didacticii informaționale. IAC. b) Instruirea asistată de calculator. Scurt istoric, concept, devenire. c) Impactul IAC asupra educației. Avantaje și dezavantaje.	Prelegerea interactivă, Abordarea euristică, Problematizarea, Algoritmizarea, Brainstorming-ul, Reflecția.	3
2. Proiectarea și susținerea actului educațional prin prisma IAC a) Tehnoredactarea proiectelor de activități didactice. b) Integrarea prezentărilor, simulărilor, tutorialelor, courseware-urilor, quizz-urilor, și chiar a jocurilor educative în proiectul didactic. c) Susținerea unor secvențe de activități didactice folosind preponderent instruirea asistată de calculator.	Expunerea interactivă, Demonstrația, Brainstorming-ul, Problematizarea, Algoritmizarea, Modelarea, Exercițiul,	7

	Învățarea prin descoperire, Studiul de caz	
3. E-learningul, concept în evoluția IAC a) E-learning. Accepții. b) Instrumente E-learning asincron. E-mail-ul, prezentările ppt(x), blogul, grupul de discuții, platforma de învățare. c) Instrumente E-learning sincron. Chat-ul, forumul, videoconferința, scrierea colaborativă.	Expunerea interactivă, Demonstrația, Experimentul, Modelarea, Problematizarea, Algoritmizarea, Brainstorming-ul, Învățarea prin exersare, Organizatorul grafic	4
Bibliografie - Adăscăliței, A., (2007); <i>Instruire Asistată de Calculator</i>, Polirom, Iași - Boboila C., (2006); <i>Instruirea asistată de calculator. Note de curs si aplicații practice</i>, Editura Sitech, Craiova - Cucoș, C., (2006); <i>Informatizarea în educație, aspecte ale virtualizării formării</i>, Editura Polirom, Iași - Gheorghe, M., Tataram, M., Florea, M., (2005); <i>Tehnologia informației și a comunicațiilor</i>, Editura Corint, București - Herlo, D., (2006); <i>Didactica</i>, Editura Universității Aurel Vlaicu, Arad - Herlo, D., (2005); <i>Tehnologie informațională computerizată</i>, Editura Universității Aurel Vlaicu, Arad - Herlo, D., (2000); <i>Instruire asistată de calculator în chimie</i>, Editura Universității Aurel Vlaicu, Arad - Holotescu, C., Naaji, A., (2007); <i>Tehnologii Web</i>, Editura Universității Aurel Vlaicu, Arad - Istrate, O., (2000); <i>Educația la distanță. Proiectarea materialelor</i>, Editura Agata, Botoșani - Malița, L., (2007); <i>Noi medii de învățare create cu ajutorul tehnologiilor de informare</i> în Paloș, R., Sava, S. și Ungureanu D. (coord.), <i>Educația adulților</i>, Editura Polirom, Iași - Noveanu, E., Gliga, L., Voicu, A., Garabet, M., Pinte, R., Banciu, D., Brodman, J., Onea, E., Hudrea, M., Nicolin, C., Herlo, D., (2002) ; „<i>Tehnologia informației și comunicației</i>” - ghid pentru cadrele didactice, MEC în colaborare cu EDC (SUA), în Proiectul Băncii Mondiale, Consiliul Național pentru Pregătirea Profesorilor, București		
8. 2 Seminar	Metode de predare/învățare	Observații / nr ore
1. Utilizarea software-ului specializat în sfera educațională: a. Aplicația Microsoft Office - Word, Excel, Power Point. b. Browserul de Internet - Internet Explorer	Explicația, Problematizarea, Algoritmizarea, Exercițiul, Proiectul,	4
2. Proiectarea unor secvențe de învățare și evaluare, asistate de calculator, pentru disciplina de specialitate. a. Tehnoredactarea în Word a unor secvențe de învățare; b. Realizarea unor prezentări în PowerPoint pentru susținerea unor secvențe de învățare. c. Elaborarea în Excel a unor calcule tabelare. d. Dezvoltarea unor quizz-uri evaluative	Explicația, Demonstrația Problematizarea, Algoritmizarea, Exercițiul	6
3. Prezentarea și utilizarea platformei de învățare a UAV	Problematizarea, Exercițiul, Învățarea prin cooperare	4
Bibliografie - Articulate Rapid E-Learning Studio; http://www.articulate.com/ - DESPRE E-Learning ; http://www.stylusinc.com/WebEnable/elearning_solutions/elearning_software.php; http://www.whitehouseit.com/ - Educomp Solutions Limited; http://www.educomp.com/ - FlexTraining; http://www.flextraining.com/eLearning_software.asp - IntraLearn Software; http://www.intralearn.com/ - Lectora Pro Suite; http://www.trivantis.com/uk/multimedia-elearning-software/lectora-pro-suite		

- Professional Learning Management System Joomla LMS and SCORM E-learning software; <http://www.joomlams.com/>
- Rapid Intake Unison; <http://www.rapidintake.com/products/general/rapid-elearning-collaboration-and-lms-tools/>
- SyberWorks Web Author e- Learning Software; http://www.syberworks.com/product_sa.htm
- TOPYX; <http://www.interactyx.com/eLearning-topyx-overview>
- Platforma Moodle a UAV – www.uav.ro

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori 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 organizat întâlniri virtuale cu alte cadre didactice din domeniu, titulare în alte instituții de învățământ superior, coordonatoare ale unor programe similare.
- Totodată s-a dialogat cu reprezentanți ai ISJ, în vederea identificării nevoilor și așteptărilor angajatorilor din domeniu asupra competențelor digitale minimale ale viitorilor angajați.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	- Selectarea, organizarea, adaptarea și prezentarea conținuturilor de instruire în sistem IAC; - Realizarea unui sistem de design instrucțional adaptat strategiilor IAC; - Acumularea punctelor necesare probării abilității de utilizare a calculatorului prevăzute în proba practică finală – procesarea unui text și a unei prezentări de maxim 3 slide-uri, în 20 de minute.	- Colocviu	60%
10.5 Seminar	- Aplicarea cunoștințelor în realizarea portofoliului de formare; existența în portofoliul de formare a minim 5 lucrări practice din totalul de 6;	- Fișe de prezență și observare a contribuțiilor studenților - Susținerea „proiectelor” - Verificarea portofoliului individual de formare	40%
10.6 Standarde minim de performanță			
- realizarea minimală a sarcinilor de lucru pe parcursul activităților didactice (curs și seminar) - realizarea portofoliului de formare individuală; - conceperea unui document Word conținând un titlu și a cel puțin două fraze, relaționate titlului precum și inserarea unui tabel cu trei coloane și trei rânduri, umplut cu date corelate titlului și frazelor scrise. - elaborarea a trei slide-uri în PowerPoint, cu background color, text animat și inserarea unei imagini de pe net, cu specificarea locației de proveniență.			

Data completării

26.09.2018

Semnătura titularului de curs

.....

Semnătura titularului de seminar

.....

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	Practică pedagogică în învățământul preuniversitar obligatoriu I						
2.2. Titularul activităților de curs	-						
2.3. Titularul activităților de seminar	Ș.I. dr. Ing. Ursachi Claudiu						
2.4. Anul de studiu	3	2.5. Semestrul	1	2.6. Tipul de evaluare	Continuă	2.7. Regimul disciplinei	DS Facultativă

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	3	din care 3.2. Curs	-	3.3. Seminar	3
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care 3.5. Curs		3.6. Seminar	42
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					7
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					7
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					7
Tutoriat					7
Examinări					5
Alte activități					-
3.7. Total ore studiu individual					33
3.8. Total ore pe semestru					75
3.9. Numărul de credite					3

4. Precondiții

4.1. de curriculum	psihologie educațională; fundamentele pedagogiei, teoria și metodologia curriculum-ului, teoria și metodologia instruirii și a evaluării, metodica activităților instructiv-educative în grădiniță, psihologia varstelor
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	-
5.2. de desfășurare a laboratorului	Sala de clasă dotată cu aparatura necesară: videoproiector, whiteboard magnetic, flipchart și amenajată corespunzător activităților didactice;

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C1. Aplicarea metodelor și tehnicilor adecvate de investigare și autoevaluare sistematică a practicilor profesionale proprii. C2. Utilizarea cunoștințelor de bază pentru a analiza și interpreta o gamă largă de concepte de specialitate. C3. Aplicarea unor metode științifice specifice științelor educației în desfășurarea unor cercetări empirice asupra problemelor educaționale din grupa de preșcolari/clasa de elevi. C4. Adoptarea unei abordări interogative și reflexive privind practica profesională, angajarea în pregătirea profesională și activitatea de formare continuă. C5. Elaborarea proiectelor de dezvoltare profesională prin aplicarea unor descoperiri din cercetarea în domeniul științelor educației
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	Formarea și dezvoltarea capabilităților în proiectarea, organizarea, desfășurarea, evaluarea și reglarea activităților didactice într-un context novator;
7.2. Obiectivele specifice	- Aplicarea conceptelor și teoriilor moderne în psihopedagogie privind formarea capacităților de cunoaștere a educabilor - Proiectarea activităților educaționale - Organizarea adecvată a activităților educaționale - Utilizarea strategiilor de predare-învățare-evaluare adecvate particularităților individuale/de grup și finalităților educaționale - Analiza critică a activităților educaționale observate și realizate

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
-		
8.2. Seminar	Metode de predare	Observații
1. Managementul activității școlare	Expunere	
1.1. Prezentarea organizării unei instituții de învățământ preuniversitar	Învățare prin descoperire	2
1.2. Prezentarea și studierea documentelor dintr-o instituție școlară: catalog, condică, registru matricol, SC-uri;	Analiza documentelor	4
1.3. Prezentarea și analiza documentelor de management educațional: proiectul managerial,		4

programele școlare, proiectarea anuală, comisiile metodice, etc.;			
2. Cunoașterea elevilor 2.1. Cine ne sunt elevii? 2.2. Elaborarea caracterizării psihopedagogice și completarea unei fișe psihopedagogice. 2.3. Studierea activității unei grupe de elevi și elaborarea unei caracterizări psihosociale a acesteia.	Jocul de rol Exercitiul Studiul de caz	2 2 2	
3. Activități de practică observativă 3.1. Prezentarea ghidului de asistență la activitățile de predare-învățare 3.2. Asistențe la activitățile propuse de mentorul de practică 3.3. Discutarea fiecărei activități asistate cu mentorul de practică	Analiza SWOT Demonstrația, Studiul de caz	2 10 4	
4. Susținerea (propunerea) activităților didactice de către studentul practicant	Invatare prin descoperire Analiza documentelor	4	
5. Discutarea fiecărei activități propuse cu mentorul de practică pedagogică	Analiza documentelor	4	Analiza docu
6. Pregătirea și susținerea portofoliului de practică pedagogică	Expunere Dezbaterea	2	
Bibliografie 1. Roman, A , Balaș, E., (2014), <i>Proiectarea situațiilor de învățare școlară</i> , Ed. Eikon, Cluj 2. Bocoș, M., (2002), <i>Instruire interactivă. Repere pentru reflecție și acțiune</i> , Editura Presa Universitară Clujeană, Cluj-Napoca 3. Bran, C., (2012), <i>Repere pentru o învățare eficientă</i> , Editura Universității “Aurel Vlaicu” Arad 4. Cerghit, I., (2002), <i>Sisteme de instruire alternative și complementare. Structuri, stiluri și strategii</i> , Ed. Aramis, București; 5. Chiș, V., (2001), <i>Activitatea profesorului între curriculum și evaluare</i> , Cluj-Napoca, Ed. Presa Universitară Clujeană 6. Chiș, V., (2005), <i>Pedagogia contemporană. Pedagogia pentru competențe</i> , Casa Cărții de Știință, Cluj-Napoca			

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

Parcursul acestei discipline va dezvolta studenților competențe de analiză și interpretare a particularităților procesului de predare - învățare - evaluare în învățământul preuniversitar, precum și de proiectare, elaborare, desfășurare și evaluare a activității instructiv-educative În vederea proiectării prezentei fișe, a selectării conținuturilor, alegerii metodelor de predare/învățare titularii disciplinei au organizat o întâlnire cu reprezentanți ai angajatorilor (ISJ) precum și cu alte cadre didactice din domeniu, titulare în alte instituții de învățământ superior.

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	- Prezența la activități; - Contribuția la desfășurarea activităților; - Abilitatea în comunicarea și prezentarea ideilor și a produselor solicitate;	Colocviu	100%

	- Realizarea portofoliului individual de formare relativ la: • monitorizarea evoluției studentului la activitățile educaționale susținute; • aprecierea calității proiectelor pentru activitățile educaționale susținute de studentul practicant (portofoliul). - <u>Evaluarea finală</u> va lua în considerare atât prestația studentului practicant la activitățile educaționale susținute și observate cât și calitatea proiectării activităților performate în caietele de practică pedagogică.		
10.6. Standard minim de performanță	• realizarea minimală a sarcinilor de lucru pe parcursul activităților didactice realizarea portofoliului de formare individuală		

Data completării Semnătura titularului de curs Semnătura titularului de seminar

25.09.2018

Ș.I. dr. Ing. Ursachi Claudiu

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/ Departamentul	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	MANAGEMENTUL CLASEI DE ELEVI						
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr. Anca Egerău						
2.3 Titularul activităților de seminar	Asist. univ. drd. Henrietta Torkos						
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	II	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	2	din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					15
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					12
Tutoriat					3
Examinări					2
Alte activități.....					
3.7 Total ore studiu individual	47				
3.9 Total ore pe semestru	75				
3.10 Numărul de credite	3				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. De curriculum	- psihologia educației; teoria și metodologia curriculum-ului, teoria și metodologia instruirii, teoria și metodologia evaluării
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	Sală de curs, resurse multimedia
5.2. De desfășurare a seminarului	Sală de seminar, resurse multimedia, resurse didactice adecvate

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	C4.1 Identificarea diverselor tipuri de resurse educaționale necesare în diferite contexte specifice învățământului preșcolar/primar. C4.2. Operarea cu concepte specifice managementului clasei în diferite situații educaționale specifice învățământului preșcolar/primar. C4.3. Utilizarea unor strategii specifice învățământului preșcolar/primar în scopul diferențierii și individualizării demersurilor didactice și adaptării metodelor la nivelul grupului/copilului/șolarului mic. C4.4. Utilizarea documentelor programatice ale ministerului/școlii/grădiniței ca suport pentru luarea unor decizii manageriale în diferite contexte educaționale. C4.5. Elaborarea proiectelor de organizare a spațiului de învățare și a colectivului de școlari mici/preșcolari și de utilizare a resurselor existente în diferite contexte precizate.
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	Cunoașterea și aplicarea unor strategii și stilurile manageriale adaptate situațional, prin raportarea acestora la conceptele de eficiență și eficacitate educațională.
7.2. Obiectivele specifice	1. Reinterpretarea creativă și constructivă a perspectivelor științifice privind procesul de formare și dezvoltare a relațiilor interacționale (de cunoaștere/ comunicare/ influențare) din mediul educațional. 2. Cunoașterea dinamicii relaționale de la nivelul clasei de elevi, pe baza modelelor actuale de analiză cantitativă și calitativă. 3. Elaborarea unor indicatori și instrumente de investigare a tipurilor de relații la nivelul clasei de elevi. 4. Identificarea condițiilor interne și externe, ce sunt în măsură să optimizeze procesul interacțiunilor educaționale. 5. Evaluarea eficienței stilurilor relaționale, atât la nivel individual, cât și la nivel organizațional. 6. Gestionarea situațiilor de criză prin utilizarea unor strategii și stiluri manageriale adaptate situațional. 7. Manifestarea interesului pentru elaborarea unor proiecte manageriale de ameliorare și optimizare a relațiilor educaționale. 8. Oferirea unui feedback pozitiv și constructiv pentru a îmbunătăți experiențele de învățare.

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații/ ore
1. Clasa de elevi – cadrul acțiunii manageriale 1.1. Etape în formarea și dezvoltarea grupului de elevi 1.2. Educatorul - manager: status, rol și influențare	Studiul de caz, organizatorul grafic, metoda “învățării ca o poveste”	2
2. Procesualitatea interacțiunilor educaționale 2.1. Relații de intercunoaștere 2.2. Relații de intercomunicare 2.3. Relații socio-afective 2.4. Relații de influențare	Brainstormingul, problematizarea, învățarea prin descoperire	2
3. Direcții de cercetare și optimizare a mediului educațional 3.1. Factori determinanți în dezvoltarea mediului	Focus-grupul, demonstrația, metoda ciorchinelui	2

educațional 3.2. Modelul stadiilor dezvoltării grupului 3.3. Modelul grupului optimal		
4. Analiza calitativă a dinamicii relaționale la nivel educațional 4.1. Atracția interpersonală 4.2. Influența educațională 4.3. Comunicarea interpersonală 4.4. Autoritatea managerială	Învățarea prin cooperare, jocul de rol, brainstormingul, acvariul cu pești, metoda proiectelor, metoda SINELG, metoda Știu-Vreau să Știu-Am învățat	4
5. Strategii de intervenție psihopedagogică în situații de criză educațională 5.1. Relațiile conflictuale 5.2. Relații de competiție 5.3. Relații de cooperare	Jocul de rol, dezbaterea, problematizarea, studiul de caz	4
Bibliografie • Cardon, A., (2006), <i>Coaching și leadership în procesele de tranziție</i>, Ed. Codecs, București • Egerău A., (2014), <i>Managementul organizației școlare – stiluri și strategii eficiente</i>, Editura Eikon, Cluj- Napoca • Golu,P.,(1989), <i>Fenomene și procese psihosociale</i>, Ed. Științifică și Enciclopedică, București • Ionescu, Ghe., (2001), <i>Cultura organizațională și managementul tranziției</i>, Ed. Economică, București • Iosifescu,Ș.,(2000), <i>Manual de management educațional pentru directorii de unități școlare</i>, Ed.ProGnosis ,București • Iucu.,R., (1999), <i>Managementul clasei-gestionarea situațiilor de criză</i>, Ed. Bolintineanu, București • Kramar, M.,(2002), <i>Psihologia stilurilor de gândire și acțiune umană</i>, Ed. Polirom, Iași • Păun,E.,(1985), <i>Sociopedagogie școlară</i>, E.D.P, București • Văideanu, G.,(1988), <i>Educația la frontiera între milenii</i>, Editura politică, București • Zlate, M.(2004), <i>Leadership și management</i>, Ed. Polirom, Iași • Egerău A., (2017), <i>Managementul clasei de elevi – suport de curs electronic disponibil pe core.uav</i>		

8.2. Seminar	Metode de predare	Observații/ nr. ore
1. Rolul și importanța competențelor de relaționare în dezvoltarea individuală și grupală	Discuția-panel, studiul de caz, e-learning.	2
2. Impactul factorilor psihosociali asupra dinamicii interioare a grupului educațional	Explicația, demonstrația, învățarea prin cooperare	2
3. Coeziunea și disocierea grupurilor	Joc de rol Toledo, problematizarea, brainstormingul	2
4. Conformismul și nonconformismul.	Joc de rol Toledo, cubul	2
5. Tensiunile latente și camuflate	Joc de rol Toledo, World-caffe	2
6. Metode și instrumente de cercetare a mediului educațional	Mozaicul, problematizarea, algoritimizarea, exercițiul, e-learning, brainstormingul, studiul de caz	2
7. Proiectul managerial de ameliorare și optimizare a relațiilor educaționale	Atelierul creativ al viitorului, învățarea prin cooperare, simularea	2

Bibliografie • Egerău A., (2014), <i>Management educațional – procese și mecanisme de influențare</i>, Editura Eikon, Cluj-Napoca • Iucu.,R., (2000), <i>Managementul clasei de elevi-fundamente teoretico-metodologice</i>, Ed. Polirom, Iași • Joița, E.,(2000), <i>Management educațional. Profesorul-manager: roluri și metodologie</i>, Ed.Polirom, Iași • Pânișoară,I.O., (2005), <i>Motivarea eficientă – ghid practic</i>, Ed.Polirom, Iași • Stănciulescu,E., (1996), <i>Teorii sociologice ale educației</i>,Ed. Polirom, Iași • Zlate, M.(2004), <i>Leadership și management</i>, Ed. Polirom, Iași		
---	--	--

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

• În vederea proiectării prezentei fișe, a selectării conținuturilor, alegerii metodelor de predare/învățare, am organizat o întâlnire cu reprezentanți ai angajatorilor (ISJ) și am discutat cu cadre didactice din domeniu, titulare în alte instituții de învățământ superior. Întâlnirea a vizat identificarea nevoilor și așteptărilor angajatorilor din domeniu și coordonarea cu alte programe similare din cadrul altor instituții de învățământ superior.

10. EVALUARE

Tip de activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	- prezența și contribuția la desfășurarea activităților; - integrarea principiilor și a conceptelor complexe din domeniul managementului clasei de elevi în sistemul cunoștințelor referitoare la activitatea didactică – proiectare, performare, evaluare, reglare ; - elaborarea unor instrumente de observare și analiză a dinamicii grupului educațional; - studiul bibliografiei minimale indicate; - realizarea portofoliului individual de formare.	Examen scris	60%
10.5. Seminar	- prezența și contribuția la activități; - investigarea sistematică a dinamicii grupului și a proceselor de influențare prin utilizarea metodelor și instrumentelor de cercetare (ancheta, focus-grup); - prelucrarea și interpretarea cantitativă și calitativă a datelor obținute în scopul reglării procesului managerial; - realizarea portofoliului pe parcursul activităților didactice; - susținerea Proiectului managerial - Ameliorare și optimizarea relațiilor educaționale; - studiul bibliografiei minimale indicate.	Fișe de prezență și observație curentă Portofoliul 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, pe minim două din cele trei dimensiuni prevăzute în criteriile de evaluare. - recunoașterea și aplicarea unor concepte și stiluri manageriale			

Data completării

26.09.2018

Data avizării în departament

Semnătura titularului de curs

.....

Semnătura titularului de seminar

.....

Semnătura directorului de departament

.....

FIȘA DISCIPLINEI

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	Practică pedagogică în învățământul preuniversitar obligatoriu II						
2.2. Titularul activităților de curs	-						
2.3. Titularul activităților de seminar	ȘL.DR.ING. MUREȘAN CLAUDIA						
2.4. Anul de studiu	III	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	Continuă	2.7. Regimul disciplinei	DS Facultativă

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	3	din care Curs	3.2.	-	3.3. Seminar	3
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care Curs	3.5.	-	3.6. Seminar	42
Distribuția fondului de timp						ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe						7
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren						7
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri						10
Tutoriat						2
Examinări						5
Alte activități						
3.7. Total ore studiu individual						31
3.8. Total ore pe semestru						73
3.9. Numărul de credite						2

4. Precondiții

4.1. de curriculum	Cunoștințe fundamentale de psihologia educației, pedagogie și didactica specializării
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	-
5.2. de desfășurare a seminarului	- sala de seminar dotată cu aparatură adecvată: videoproiector, laptop și soft adecvat - Microsoft Office, whiteboard magnetic, flipchart, etc.

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C1. Aplicarea metodelor și tehnicilor adecvate de investigare și autoevaluare sistematică a practicilor profesionale proprii. C2. Utilizarea integrată a cunoștințelor teoretice și metodice privind funcționarea eficientă și dezvoltarea grupului / clasei de elevi. C3. Adaptarea și aplicarea principiilor și metodelor de proiectare a activităților educaționale / de formare, diferențiate în funcție de grupul țintă. C4. Adoptarea unei abordări interogative și reflexive privind practica profesională, angajarea în pregătirea profesională și activitatea de formare continuă. C5. Analiza unor documente / situații educaționale date și elaborarea unor decizii manageriale pentru acestea.
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	Formarea și dezvoltarea capabilităților în proiectarea, organizarea, desfășurarea, evaluarea și reglarea activităților didactice într-un context novator, în învățământul preuniversitar.
7.2. Obiectivele specifice	Aplicarea conceptelor și teoriilor moderne în psihopedagogie privind formarea capacităților de cunoaștere a elevilor. Proiectarea activităților educaționale. Organizarea adecvată a activităților educaționale. Utilizarea strategiilor de predare-învățare-evaluare adecvate particularităților individuale / de grup și a finalităților educaționale. Analiza critică a activităților educaționale observate și realizate. Identificarea trăsăturilor comportamentului didactic eficient și stimulativ din punct de vedere al dezvoltării creativității, comunicării și relaționării socio-afective. Adoptarea unei atitudini inovative, receptive, deschisă față de schimbare, optimizare și asigurarea calității în educație.

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
8.2. Seminar	Metode de predare	Observații
I. Proiectare didactică 1.1. Activități de proiectare curriculară la nivel macro și micro: <i>Proiectare anuală, Proiectul unei unități de învățare, Proiectul unei activități didactice integrate</i> , la disciplina de specialitate 1.2. Analiza comparativă a tipurilor de activități didactice 1.3. Simularea unor secvențe de activitate (pe diferite tipuri și variante)	Brainstorming Învățare prin descoperire Exercițiul	6 prelegeri

1.4. Proiectarea și realizarea unor activități didactice		
1.5. Discuții de analiză a activităților simulate		
II. Asistențe la activitățile propuse de mentorul de practică.	Analiza SWOT	2 prelegeri
III. Discutarea fiecărei activități asistate, cu mentorul de practică.	Demonstrația	2 prelegeri
IV. Susținerea (proponerea) activităților didactice de către studentul practicant și discutarea fiecărei activități propuse cu mentorul de practică pedagogică	Studiul de caz Dezbateră	2 prelegeri
V. Pregătirea și susținerea portofoliului de practică pedagogică		2 prelegeri

Bibliografie

1. Bocoș, M., (2002), *Instruire interactivă. Repere pentru reflecție și acțiune*, Editura Presa Universitară Clujeană, Cluj-Napoca
2. Bran, C., (2012), *Repere pentru o învățare eficientă*, Editura Universității “Aurel Vlaicu” Arad
3. Cerghit, I., (2002), *Sisteme de instruire alternative și complementare. Structuri, stiluri și strategii*, Ed. Aramis, București;
4. Chiș, V., (2001), *Activitatea profesorului între curriculum și evaluare*, Cluj-Napoca, Ed. Presa Universitară Clujeană
5. Roman, A , Balaș, E., (2014), *Proiectarea situațiilor de învățare școlară*, Ed. Eikon, Cluj

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

Întreaga activitate didactică aferentă disciplinei **Practica pedagogică** este îndreptată spre dobândirea de către studenți a unor competențe profesionale și transversale care să le asigure acestora, la finalul studiilor ciclului de licență, integrarea cât mai bună pe piața muncii.

În vederea proiectării prezentei fișe, a selectării conținuturilor, alegerii metodelor de predare/învățare titularii disciplinei au organizat o întâlnire cu reprezentanți ai angajatorilor (ISJ) precum și cu alte cadre didactice din domeniu, titulare în alte instituții de învățământ superior. Întâlnirea a vizat identificarea nevoilor și așteptărilor angajatorilor din domeniu și coordonarea cu alte programe similare din cadrul altor instituții de învățământ superior.

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. Laborator	Prezența la activități; - Contribuția la desfășurarea activităților; - Abilitatea în comunicarea și prezentarea ideilor și a produselor solicitate; - Realizarea portofoliului individual de formare relativ la: • monitorizarea evoluției studentului la activitățile educaționale susținute; • aprecierea calității proiectelor pentru activitățile educaționale susținute de studentul practicant (portofoliul). - Evaluarea finală va lua în considerare atât prestația studentului practicant la activitățile educaționale susținute și	Colocviu	100%

	observate cât și calitatea proiectării activităților performate în caietele de practică pedagogică.		
10.6. Standard minim de performanță	Realizarea minimală a sarcinilor de lucru pe parcursul activităților didactice. Realizarea portofoliului de formare individuală.		

Data completării Semnătura titularului de curs Semnătura titularului de laborator

25.09.2018

Ș.l.dr.ing. Mureșan Claudia



Data avizării în departament

.....

Semnătura directorului de departament

Conf.dr.ing. Lungu Monica