



MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
 310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
 Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
 Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2. Facultatea	de 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. Anul universitar	2021-2022
1.6. Ciclul de studii	Licență
1.7. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și management în alimentația publică și agroturism
1.8. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență (IF)

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	DIDD5O04 Agrochimie II
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Gavrilăș Simona
2.3. Asistent	doctor ing. Gavrilăș Simona
2.4. Anul de studiu	3
2.5. Semestrul	1
2.6. Tipul de evaluare	ES

2.7. Regimul disciplinei	Ob
--------------------------	----

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	6
3.2. Ore de curs pe săptămână	2
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	4
3.4. Total ore din planul de învățământ	84
3.5. Ore de curs pe semestru	28
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	56
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	30
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	15
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	5
3.4.4. Tutoriat	14
3.4.5. Examinări	2
3.4.6. Alte activități ...	0
3.7. Total ore studiu individual	66
3.8. Total ore pe semestru	150
3.9. Numărul de credite	6

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	Deținerea cunoștințelor elementare dobândite în urma parcurgerii disciplinelor conexe: Matematică, Chimie, Biofizică și agrometeorologie, Botanică și fiziologia plantelor, Agrochimie I, Sisteme de agricultură, Pedologie, agrotehnică, mecanizare.
4.2. Precondiții de competențe	Este necesar ca studenții să poată opera cu noțiuni specifice referitoare la diverși factorii de mediu și acțiunea antropică asupra lor, la agrosisteme și parametrii care le influențează productivitatea.

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	Sală de curs echipată cu videoproiector și acces internet.
---	---

5.2. Condiții de desfășurare a seminarului	Sală de seminar echipată cu videoproiector și acces internet.
5.3. Condiții de desfășurare a laboratorului	Laborator dotat conform specificului disciplinei.
5.4. Condiții de desfășurare a proiectului	

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	În urma parcurgerii acestui curs, studenții vor cunoaște și înțelege noțiunile, conceptele și metodele de bază agrochimice specifice. Vor putea aplica principiile teoretice în vederea managerierii ecologice eficiente a sistemelor agricole.
6.2. Competențe transversale	Disciplina va contribui la dezvoltarea gândirii analitice și a interrelaționării în vederea eficientizării muncii în cadrul echipei. Va conduce la formarea unui comportament etic față de consumator și mediu prin asigurarea calității produselor realizate și protecția agrosistemelor ca urmare a respectării legislației în domeniu.

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea principiilor agrochimice de obținere a producției agricole sustenabile, ținând cont de rolul nutrienților în dezvoltarea culturilor.
7.2. Obiectivele specifice	Extinderea cunoștințelor referitoare la indicatorii agrochimici ai solurilor și culturilor astfel încât să poată stabili dozele optime de fertilizatori. Dezvoltarea deprinderilor de proiectare, organizare și evaluare a procesului de producție agricolă sustenabilă. Analiza interdisciplinară și transdisciplinară a factorilor care influențează parametrii de calitate ai produselor horticoale. Dezvoltarea abilităților decizionale specifice.

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
1. Principiile utilizării fertilizatorilor corelat cu necesitățile plantelor 1.1 Compoziția chimică elementară a plantelor 1.2 Rolul nutrienților în dezvoltarea plantei 1.3 Necesarul de nutrienți 2. Mijloace agrochimice de îmbunătățire a calității solului și plantelor 2.1 Conceptul de fertilizator 2.2 Perspectivele utilizării îngrășămintelor la nivel național și internațional 2.3 Îngrășăminte cu diferite tipuri elemente: macroelemente de ordin primar (N, K P), macroelemente de ordin secundar (Ca, Mg, S), microelemente (Fe, Cu, Zn, Mn, B, Mo) 2.4 Recomandări punctuale în vederea utilizării raționale a fertilizatorilor chimici 2.5 Îngrășăminte complexe, utilizare durabilă 2.6 Îngrășăminte organice naturale, utilizare durabilă 3. Metode de fertilizare a solurilor 3.1 Tipuri de fertilizare 3.2 Dozare și metodologia de aplicare 4. Utilizarea pesticidelor 4.1 Clasificare 4.2 Rol agrochimic și influența asupra organismului uman 4.3 Remanența în produsele agricole și animale 5.	Dezbateri, problematizarea, învățarea prin cooperare, studii de caz, prelegere interactivă, dezbateri	2 ore, 10 ore, 4 ore, 4 ore, 4 ore, 4 ore/capitol

Aredamente sustenabile 5.1 Principii 5.2 Prevederi legislative 6. Utilizarea sigură a compușilor agrochimici 6.1 Clasificare 6.2 Siguranță în utilizare		
8.2 Bibliografie Cours 1. S. Gavrilăș, Agrochimie II, note de curs, format PDF, platforma SUMS, 2. Cod de bune practici agricole pentru protecția apelor împotriva poluării cu nitrați din surse agricole, Ministerul mediului și gospodăririi apelor, București, 2005 3. Safety and health in the use of agrochemicals: A guide, Geneva, International Labour Office, 1991, ISBN 92-2-107281-9		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
Principii de prelevare a probelor de analizat. Eșantionarea. Analiza statistică a datelor. Prezentarea rezultatelor. Compararea rezultatelor obținute prin diferite metode de analiză. Factori care influențează rezultatele. Erori de determinare. Legislația specifică privind utilizarea produselor agrochimice.	Dezbaterea, problematizarea, învățarea prin cooperare, studiul de caz, prelegere interactivă, dezbaterea	2 ore, 2 ore, 4 ore, 4 ore, 4 ore, 4 ore, 4 ore, 4 ore/temă
8.4 Bibliografie Seminar S. Gavrilăș, Agrochimie II, note de seminar, format PDF, platforma SUMS		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
Norme de protecția muncii și PSI Prelevarea probelor de fertilizator pentru analiză Determinarea fierului din sol utilizând metoda spectrofotometrică Metode clasice de identificare a îngrășămintelor prin analize preliminare Determinarea calitativă și cantitativă a K din îngrășămintele Studiu calitativ și identificarea îngrășămintelor cu fosfor, utilizate ca fertilizanti în practica agricolă Studiu calitativ și identificarea îngrășămintelor mixte utilizate ca fertilizanti în practica agricolă Metode de calcul a dozelor de fertilizatori pentru diferite culturi Identificarea îngrășămintelor chimice insolubile în apă Identificarea îngrășămintelor chimice solubile în apă Determinarea Ca solubil din sol Recuperări Colocvii	Exerciții, studii de caz, problematizare, lucrări practice, observația, lucru în echipă	2 ore, 2 ore, 2 ore, 2 ore, 2 ore, 2 ore, 2 ore, 4 ore, 2 ore, 2 ore, 2 ore, 2 ore,
8.6 Bibliografie Laborator S. Gavrilăș, Agrochimie II, note de laborator, format PDF, platforma SUMS		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
8.8 Bibliografie Proiect		

9. Coroborarea/validarea conținuturilor disciplinei (acolo unde este cazul)

În vederea proiectării prezentei fișe, a selectării conținuturilor, alegerii tehnicilor de predare/învățare titularul disciplinei a avut în vedere expectanțele reprezentanților angajatorilor, precum și experiențele unor cadre didactice din domeniu, titulare în alte instituții de învățământ superior.
Noțiunile însușite în cadrul cursului sunt necesare înțelegerii proceselor necesare asigurării calității produselor agricole și protecției mediului.

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	Adresarea de întrebări pertinente și răspunsul corect la interogări. Cunoașterea terminologiei specifice, însușirea problematicei tratate la curs. Capacitatea de utilizare adecvată și corectă a noțiunilor de specialitate.	Activitatea desfășurată în timpul cursului-10% Examen final scris, tip grilă-40%	50%
10.2. Seminar	Rezolvarea sarcinilor de lucru atribuite, în urma parcurgerii fiecărui capitol.	Verificarea modului de realizarea a sarcinilor de lucru individual	20%
10.3. Laborator	Capacitatea de aprofundare a tematicilor abordate și valorificarea practica a cunoștințelor dobândite. Implicarea în realizarea aplicațiilor practice.	Verificarea portofoliului cu aplicațiile și calculele efectuate.	30%
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță Realizarea minimală a sarcinilor de lucru pe parcursul activităților didactice (curs, seminar și laborator). Realizarea portofoliului de laborator și a sarcinilor individuale aferente activității de curs și seminar. Operarea cu noțiuni de bază specifice agrochimiei. Capacitatea de a identifica principalele tipuri de fertilizatori și de adoptare a soluțiilor de remediere a neconformităților.			

Titular
doctor ing. Gavrilăș Simona

Asistent
doctor ing. Gavrilăș Simona

DIRECTOR DEPARTAMENT
Conf.dr.ing. Lungu Monica

DECAN
Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin CIUTINA



MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
 310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
 Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
 Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2. Facultatea	de 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. Anul universitar	2021-2022
1.6. Ciclul de studii	Licență
1.7. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și management în alimentația publică și agroturism
1.8. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență (IF)

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	DIDS6O08 Gastronomie
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Palcu Sergiu Erich
2.3. Asistent	doctor ing. Palcu Sergiu Erich
2.4. Anul de studiu	3
2.5. Semestrul	2
2.6. Tipul de evaluare	ES

2.7. Regimul disciplinei	Ob
--------------------------	-----------

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	3
3.2. Ore de curs pe săptămână	2
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42
3.5. Ore de curs pe semestru	28
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	14
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	33
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	14
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	13
3.4.4. Tutoriat	1
3.4.5. Examinări	5
3.4.6. Alte activități ...	0
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. Precondiții de curriculum	Biochimie I și II, Principii și metode de conservare a produselor alimentare, Tehnologia și valorificarea băuturilor , Nutriție umană
4.2. Precondiții de competențe	Să cunoască principiile nutritive existente în materiile prime agroalimentare

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	Sală de curs
5.2. Condiții de desfășurare a seminarului	

5.3. Condiții de desfășurare a laboratorului	Laborator Gastronomie
5.4. Condiții de desfășurare a proiectului	

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	1. Identificarea diferitelor materii prime în corelație cu starea lor de proapețime 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
6.2. 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 (acolo unde este cazul)

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 Gastronomie constau în fundamentarea noțiunilor de bază din domeniul gastronomiei și gastrotehniei. Conținutul disciplinei Gastronomie 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 (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
C1 Alimentația omului 1.1. Comportamentul alimentar C2 Calitățile senzoriale ale produselor alimentare C3 Bazele gastrotehniei 3.1. Bazele gastrotehniei. Starea de salubritate a alimentelor C4 Prelucrarea preliminară a materiilor prime 4.1. Tehnici de prelucrare, necesitate, pierderi de substanțe nutritive, măsuri de reducere a pierderilor C5 Tratamentul termic 5.1. Transformări suferite de alimente în cursul prelucrării culinare termice. Avantaje, dezavantaje, recomandări C6 Tehnologia preparatelor lichide 6.1. Supe, ciorbe, supe-crème, borșuri. Exemple C7 Tehnologia gustărilor 7.1. Gustări reci și calde. Exemple C8 Tehnologia preparării salatelor 8.1. Salate crude, fierte, coapte. Exemple C9 Tehnologia preparatelor pentru micul dejun 9.1. Preparate din ouă, mezeluri, subproduse din carne, legume, brânzeturi. Exemple C10 Tehnologia preparatelor servite ca prim fel 10.1. Antreuri reci și calde C11 Tehnologia fripturilor 11.1. Fripturi la tigaie. Fripturi la grătar. Fripturi la cuptor C12 Tehnologia preparării garniturilor 12.1. Garnituri din legume și crupe C13 Preparate de bază din componența meniurilor 13.1.	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete, expunerea folosind calculatorul și videoproiectorul	

Preparate din legume și carne C14 Tehnologia dulciurilor de bucătărie 14.1. Dulciuri pe bază de aluaturi		
8.2 Bibliografie Curs 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 6. Stavrositu S., 2006 – Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, Fundația Arta serviciilor în turism		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conținut 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) L2. Preparate lichide 2.1. Prepararea supei cremă din legume L3. Semipreparate culinare.Sosuri 3.1. Prepararea sosurilor albe emulsionate reci L4. Gustări reci și calde 4.1. Prepararea sandvișurilor și a tartinelor L5. Prepararea antreurilor calde pe bază de paste făinoase 5.1. Spaghete, pene, rigatoni, etc. 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 legume 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	Expunerea liberă, conversația, exemplificarea, realizarea de lucrări practice , demonstrația	
8.6 Bibliografie Laborator 1. Stavrositu S., 2006 – Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, Fundația Arta serviciilor în turism 2. Florea C., Bugan M., 2003 – Maître d'hôtel : teorie și practică, Editura Gemma Print, București 3. Larousse Gastronomique, 2001		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
8.8 Bibliografie Proiect		

9. Coroborarea/validarea conținuturilor disciplinei (acolo unde este cazul)

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 (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. 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, test grilă	60 %
10.2. Seminar			
10.3. Laborator	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 lucrărilor de laborator.	Aprecierea deprinderilor practice și a tehnicilor specifice disciplinei	40 %
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță Pentru promovare studentul trebuie să obțină minim nota 5(cinci) la examen			

Titular
doctor ing. Palcu Sergiu Erich

Asistent
doctor ing. Palcu Sergiu Erich

DIRECTOR DEPARTAMENT
Conf.dr.ing. Lungu Monica

DECAN
Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin CIUTINA



MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
 310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
 Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
 Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2. Facultatea	de 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. Anul universitar	2021-2022
1.6. Ciclul de studii	Licență
1.7. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și management în alimentația publică și agroturism
1.8. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență (IF)

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	DIDS5A14 Igienă alimentară
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Popescu Mitroi Ionel
2.3. Asistent	doctor ing. Popescu Mitroi Ionel
2.4. Anul de studiu	3
2.5. Semestrul	1
2.6. Tipul de evaluare	ES
2.7. Regimul disciplinei	Op

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	4
3.2. Ore de curs pe săptămână	2
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56
3.5. Ore de curs pe semestru	28
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	28
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	23
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	20
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	20

3.4.4. Tutoriat	2
3.4.5. Examinări	2
3.4.6. 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. Precondiții de curriculum	Microbiologie generală
4.2. Precondiții de competențe	Competențe generale privind implementarea normelor de igienă în unitățile de alimentație publică

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	Sala curs, laptop, conexiune internet
5.2. Condiții de desfășurare a seminarului	
5.3. Condiții de desfășurare a laboratorului	Laborator de microbiologie (L221), tutoriale youtube Dotare necesară: sticlărie, reactivi specifici, medii de cultură, balanță tehnică, baie de apă, etuvă electrică termoreglabilă, termostat, autoclav.
5.4. Condiții de desfășurare a proiectului	

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. 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.
6.2. 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 (acolo unde este cazul)

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 igiena a personalului din alimentație publică;**
- **Aprofundarea teoretică a tehnicilor de curățire și dezinsecție obligatorii pentru toate unitățile de alimentație publică.**

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
1. Igienă. Noțiuni introductive. Factori de risc pentru sănătate. Contaminarea microbiană. Bacterii. Virusuri. Micete. Paraziți. 2. Căi de transmitere a bolilor infecto-contagioase. Calea aeriană. Calea digestivă. Contactul direct. Agenții vectori. 3. Contaminarea chimică. Reziduurile de pesticide. Intoxicațiile. 4. Cerințe igienico-sanitare privind amplasarea, proiectarea și construirea unităților de alimentație publică. 5. Microclimatul spațiilor tehnologice și de depozitare a produselor alimentare. 6. Norme specifice de igienă în unitățile de cazare și de alimentație publică 7. Prevenirea și combaterea microbilor și vectorilor. Dezinsecția. Deratizarea. 8. Igienizarea în unitățile de alimentație publică. 9. Depozitarea și transportul alimentelor. 10. Norme de igienă pentru comercializarea produselor alimentare în rețeaua de magazine. 11. Norme de igienă pentru comercializarea produselor alimentare în piețele agroalimentare. 12. Igiena personală a lucrătorului din industria alimentară și alimentația publică. 13. Implementarea HACCP în unitățile de alimentație publică.	Explicația, argumentarea, problematizarea, cercetarea analitică, conversația euristică, modelarea, brainstorming studiul prin descoperire.	
8.2 Bibliografie Curs 1. Popescu-Mitroi Ionel – Suport curs, platforma SUMS-UAV. 2. Banu, C. 2002 - Igienizarea în industria alimentară, Editura Tehnică București. 3. Drugă Mărioara, 2006 - Igiena întreprinderilor din industria alimentară, Editura Mirton, Timișoara. 4. Șerban Ileana-Adriana, Călugăru Adrian, 2007 - Noțiuni elementare de igienă. Îndrumar pentru lucrătorii din domeniul prestări servicii, Editura Semne, București. 5. Tofan, C., 2001 - Igiena și securitatea produselor alimentare, Editura Agir, București.		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
1. Norme de securitate și sănătate în munca de laborator. 2. Metode de sterilizare. 3. Influența temperaturii mediului asupra creșterii microorganismelor. 4. Influența pH-ului mediului asupra creșterii microorganismelor. 5. Determinarea activității antimicrobiene a diferiților compuși chimici. 6. Curățarea și dezinsecția suprafețelor. 7. Calculul concentrațiilor substanțelor chimice folosite pentru igienizare și dezinsecție. 8. Dezinsecția. 9. Deratizarea. 10. Implementarea HACCP în unitățile de alimentație publică. Studii de caz. 11. Recuperări de laborator. 12. Recuperări de laborator.	Demonstrația, observația, modelarea, problematizarea, studiul de caz.	
8.6 Bibliografie Laborator 1. Radu Dana, Popescu-Mitroi Ionel - Ghid practic de microbiologie generală și aplicată, Editura Eurostampa Timișoara, 2014. 2. Radu Dana, Popescu-Mitroi Ionel, – Microbiologie generală și aplicată. Teste și grile de verificare, Editura Eurostampa Timișoara, 2016. 3. Food Hygiene (Fourth Edition) - World Health Organization Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, 2009.		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
8.8 Bibliografie Proiect		

9. Coroborarea/validarea conținuturilor disciplinei (acolo unde este cazul)

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 (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. 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%
10.2. Seminar			
10.3. Laborator	- Evaluarea stării de igienă: a aerului, a apei, a suprafețelor, mâinilor - Utilizarea tehnicilor de curățare și dezinfecție.	Verificarea întocmirii caietului de laborator și a deprinderilor practice formate	30%
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță			
Să rezolve corect minim 40% dintre subiectele examenului pentru nota 5.			

Titular
doctor ing. Popescu Mitroi
Ionel

Asistent
doctor ing. Popescu Mitroi
Ionel

DIRECTOR
DEPARTAMENT
Conf.dr.ing. Lungu Monica

DECAN
Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin
CIUTINA



MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
 310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
 Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
 Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2. Facultatea	de 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. Anul universitar	2021-2022
1.6. Ciclul de studii	Licență
1.7. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și management în alimentația publică și agroturism
1.8. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență (IF)

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	DIDD6O10 Managementul resurselor umane
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Țigan Eugenia
2.3. Asistent	doctor ing. Țigan Eugenia
2.4. Anul de studiu	3
2.5. Semestrul	2
2.6. Tipul de evaluare	ES
2.7. Regimul disciplinei	Ob

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	5
3.2. Ore de curs pe săptămână	2
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	3
3.4. Total ore din planul de învățământ	70
3.5. Ore de curs pe semestru	28
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	42
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	34

3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	10
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	10
3.4.4. Tutoriat	5
3.4.5. Examinări	5
3.4.6. Alte activități ...	4
3.7. Total ore studiu individual	34
3.8. Total ore pe semestru	104
3.9. Numărul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

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

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții 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. Condiții de desfășurare a seminarului	Se vor respecta regulile de comportament managerial asumat
5.3. Condiții de desfășurare a laboratorului	
5.4. Condiții de desfășurare a proiectului	

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	1. Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice comunicării manageriale, respectiv modalitatilor de motivare a personalului, a modalitatilor 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 cat si individualizarea posibilitatilor de imbunatari a abilitatilor profesinale ale colaboratorilor, instruirea, motivarea, evaluarea si autoevaluarea permanenta
6.2. Competențe transversale	Executarea responsabilă a sarcinilor profesionale, în condiții de autonomie restrânsă și asistență calificată

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Cursul de Managementul Resurselor Umane, are ca scop familiarizarea studentilor cu noile tendinte in domeniul managementului resurselor umane cat si o scurta incursiune in istoricul tehnicilor si modalitatilor de intocmire a fiselor de post, a motivarii personalului, a integrarii acestuia dac si a evaluarii acestuia. Constientizarea in acelasi timp a stilurilor de organizare a timpului de munca, cat si cunoasterea modalitatilor de intocmire a fiselor de post, a modalitatilor de motivare specifice personalitatii fiecarui angajat constitue elemente de baza in formarea viitorilor specialisti.
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 competente în acest domeniu.
-----------------------	---

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
Obiectivele și conținutul managementului resurselor umane (MRU) 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 2 Competența managerială 2.1 Managerul: artist, profesionist (artizan) și tehnocrat 2.2 Caracteristicile și competențele managerului Caracteristicile și competențele managerului privind resursele umane 3 Dezvoltarea competențelor managerului 3.1 Funcția managerială 3.2 Planificarea 3.3 Organizarea 3.4 Antrenarea 3.5 Controlul Strategiei, politici și planuri privind resursele umane 4.1 Strategii privind managementul resurselor umane 4.2 Planificarea resurselor umane 4.3 Tendințe în domeniul resurselor umane 5. Definirea și analiza posturilor 5.1 Definirea posturilor 5.2 Analiza și descrierea posturilor 5.3 Reproiectarea posturilor 6. Recrutarea resurselor umane 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 7. Integrarea, motivarea și evaluarea performanțelor personalului 7.1 Integrare profesională 7.2 Motivarea personalului 7.3 Evaluarea performanțelor personalului 8. Pregătirea resurselor umane Dezvoltarea carierei profesionale 8.1 Programe de pregătirea resurselor umane 8.2 Dezvoltarea carierei profesionale	Prelegerea, Explicația, descrierea prin folosire de mijloace multimedia	Explicația, descrierea prin folosire de mijloace multimedia
8.2 Bibliografie Curs 1. Note de curs, Eugenia Tigan, 2021 SUMS-UAV 2. Manolescu, A., Managementul resurselor umane, Editura RA, București, 1998. 3. Neuman, H., Ce trebuie să știm despre interviu, Business Tech International, nr. 12, 1993, Press, București. 4. Stanciu, R. ș.a., Managementul resurselor umane – Aplicații practice, Editura BREN, București, 2000. 5. Stanciu, St. ș.a., Managementul resurselor umane, Editura BREN, București, 2000. 6. Silvia Vlad - Curs de management general - Universitatea de Vest – Timișoara, 2008		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
1. Competența managerială 1.1 Stiluri de conducere 1.2 Luarea deciziei 1.3 Delegarea 2. Politici privind resursele umane 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 3. Prognoza resurselor umane 3.1. Metoda Delphi 3.2. Metoda extrapolării 3.3 Metoda brainstorming 4. Selecția resurselor umane 4.1. Selecția resurselor umane 4.2 Atribuții și responsabilități 5. Procesul de selecție a resurselor umane 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 6. Structura interviurilor 6.1 Interviul preliminar/nestructurat 6.2 Interviul tematic/structurat 6.3 Interviul activ (sub presiune) 6.4 Interviul de grup 7. Teste specifice 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	Prelegerea, Explicația, descrierea prin folosire de mijloace multimedia	Explicația, descrierea prin folosire de mijloace multimedia

Testele de abilitate/de îndemânare 7.7 Testele depersonalitate 7.8 Testele de capacitate		
8.4 Bibliografie Seminar 1. Note de curs, Eugenia Tigan, 2021 SUMS-UAV 2. Manolescu, A., Managementul resurselor umane, Editura RA, București, 1998. 3. Neuman, H., Ce trebuie să știm despre interviu, Business Tech International, nr. 12, 1993, Press, București. 4. Stanciu, R. ș.a., Managementul resurselor umane – Aplicații practice, Editura BREN, București, 2000. 5. Stanciu, St. ș.a., Managementul resurselor umane, Editura BREN, București, 2000. 6. Silvia Vlad - Curs de management general - Universitatea de Vest – Timișoara, 2008		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
8.6 Bibliografie Laborator		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
8.8 Bibliografie Proiect		

9. Coroborarea/validarea conținuturilor disciplinei (acolo unde este cazul)

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 (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. 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 prin prezentare de analiză concretă, proprie	70%
10.2. Seminar	Însușirea metodelor și tehnicilor de: 1. programarea resurselor umane 2. întocmirea fișelor de post 3. motivarea și integrarea personalului	Verificare deprinderi/proiect	30%
10.3. Laborator			
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță Cunoașterea în linii mari a informațiilor legate de modalitățile de motivare și evaluare la nivel managerial • Frecvența orelor de seminarii			

Titular	Asistent	DIRECTOR DEPARTAMENT	DECAN
doctor ing. Țigan Eugenia	doctor ing. Țigan Eugenia	Conf.dr.ing. Lungu Monica	Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin CIUTINA



MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
 310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
 Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
 Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2. Facultatea	de 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. Anul universitar	2021-2022
1.6. Ciclul de studii	Licență
1.7. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și management în alimentația publică și agroturism
1.8. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență (IF)

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	DIDS6O12 Managementul și tehnica servirii
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Palcu Sergiu Erich
2.3. Asistent	doctor ing. Balint Maria Mihaela
2.4. Anul de studiu	3

2.5. Semestrul	2
2.6. Tipul de evaluare	EC
2.7. Regimul disciplinei	Ob

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	2
3.2. Ore de curs pe săptămână	1
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	28
3.5. Ore de curs pe semestru	14
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	14
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	47
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	28
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	14
3.4.4. Tutoriat	1
3.4.5. Examinări	4
3.4.6. Alte activități ...	0
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. Precondiții de curriculum	Tehnologia și valorificarea băuturilor , Gastronomie
4.2. Precondiții de competențe	Să cunoască principiile nutritive existente în materiile prime agroalimentare. Să cunoască tehnicile de preparare a alimentelor, să aibe noțiuni generale despre categoriile de băuturi alcoolice și nealcoolice

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	
---	--

	Sală de curs
5.2. Condiții de desfășurare a seminarului	
5.3. Condiții de desfășurare a laboratorului	Laborator tehnica servirii
5.4. Condiții de desfășurare a proiectului	

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. 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
6.2. 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 (acolo unde este cazul)

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 (acolo unde este cazul)

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

Debarasarea și transportul obiectelor de inventar folosite pentru servire C7 Personalul de servire 7.1. Reguli privind comportarea personalului ce lucrează în alimentație publică și turism C8 Servirea preparatelor și băuturilor 8.1. Reguli privind servirea principalelor grupe de preparate culinare și băuturi 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 C10 Asocierea preparatelor culinare cu băuturile 10.1. Situații posibile și nerecomandate.Exemple		
8.2 Bibliografie Curs 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. Florea C., Bugan M., 2002 - Ghidul profesionistului în restaurație, Editura Gemma Print, București 4. Radu Nicolescu , 1998 – Tehnologia restaurantelor, Editura Tehnică, București		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conținut 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 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	Expunerea liberă, conversația, exemplificarea, demonstrația realizarea de lucrări practice : - Obiecte de inventar, veselă, pahare - obiecte de inventar din material textil	
8.6 Bibliografie Laborator 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 3. Florea C., Bugan M., 2002 - Ghidul profesionistului în restaurație, Editura Gemma Print, București		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
8.8 Bibliografie Proiect		

9. Coroborarea/validarea conținuturilor disciplinei (acolo unde este cazul)

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. Deasemenea, poate face recomandări privind alegerea preparatelor și băuturilor

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. 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 test grilă	70 %
10.2. Seminar			
10.3. 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	30%
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță Pentru a promova la disciplina Managementul și tehnica servirii, studenții trebuie să aibe încheiată situația la laborator și la examenul scris să obțină minim nota 5(cinci)			

Titular
doctor ing. Palcu Sergiu Erich

Asistent
doctor ing. Balint Maria Mihaela

DIRECTOR DEPARTAMENT
Conf.dr.ing. Lungu Monica

DECAN
Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin CIUTINA



MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
 310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
 Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
 Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2. Facultatea	de 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. Anul universitar	2021-2022
1.6. Ciclul de studii	Licență
1.7. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și management în alimentația publică și agroturism
1.8. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență (IF)

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	DIDS6O06 Microbiologia alimentelor
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Popescu Mitroi Ionel
2.3. Asistent	doctor ing. Popescu Mitroi Ionel
2.4. Anul de studiu	3
2.5. Semestrul	2
2.6. Tipul de evaluare	EC
2.7. Regimul disciplinei	Ob

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	2
3.2. Ore de curs pe săptămână	1
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	28
3.5. Ore de curs pe semestru	14
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	14
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	20
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	12
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	10
3.4.4. Tutoriat	2
3.4.5. Examinări	2

3.4.6. 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. Precondiții de curriculum	Biofizică și agrometeorologie, Botanică și fiziologia plantelor, Biochimie
4.2. Precondiții de competențe	Cunoașterea și înțelegerea structurii, a proprietăților fizice și chimice ale sistemelor celulare microbiene.

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	Sala curs, laptop, conexiune internet
5.2. Condiții de desfășurare a seminarului	
5.3. Condiții de desfășurare a laboratorului	Laborator de microbiologie (L221), tutoriale youtube Dotare necesară: sticlărie, reactivi specifici, medii de cultură, balanță tehnică, baie de apă, etuvă electrică termoreglabilă, termostat, autoclav.
5.4. Condiții de desfășurare a proiectului	

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	1. Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, tehnicilor și metodelor microbiologice de bază. 2. Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, procese și proiecte referitoare la morfologia și fiziologia microbiană și factorii care controlează dezvoltarea microbiană.
6.2. Competențe transversale	1. Aplicarea unei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă, de punctualitate și răspundere personală față de rezultat. 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 (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Să formeze competențe generale privind metodele și tehnicile utilizate în domeniul microbiologiei
7.2. Obiectivele specifice	Să formeze competențe specifice: tehnici de microscopie și de obținere a preparatelor microscopice, metode și tehnici de cultivare, colorare, numărare a microorganismelor.

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
1. Caractere morfologice ale bacteriilor. Structura celulei bacteriene. Capacitatea de sporulare a bacteriilor. Reprezentanți implicați în biotehnologiile alimentare dar și în contaminarea alimentelor. 2. Taxonomie bacteriană. Specii bacteriene reprezentative pentru contaminarea alimentelor din familiile Pseudomonadaceae, Bacillaceae, Enterobacteriaceae și Lactobacillaceae. 3. Drojdii. Caractere	Explicația, argumentarea, problematizarea, cercetarea analitică, conversația euristică, modelarea,	

morfologice ale drojdiilor. Caractere fiziologice ale drojdiilor. Comportarea în raport cu concentrația de oxigen din mediu, temperatura, pH-ul, presiunea osmotică. Specii de levuri utile. Specii de levuri utile din genul <i>Saccharomyces</i>. Specii de levuri dăunătoare (g. <i>Brettanomyces</i>, g. <i>Debaryomyces</i>, g. <i>Candida</i>, g. <i>Pichia</i>, g. <i>Zygosaccharomyces</i>). 4. Mușegaiuri. Caractere morfologice ale mușegaiurilor. Caractere fiziologice ale mușegaiurilor. Reprezentanți implicați în biotehnologiile industriale dar și în contaminarea alimentelor.	brainstorming studiul prin descoperire.	
8.2 Bibliografie Curs 1. Bârzoii D., Apostu S., Microbiologia produselor alimentare, Editura Risoprint, Cluj Napoca, 2002. 2. Dan V., Microbiologia produselor alimentare, vol I, II, Editura Alma Galați, 2001 3. Popa A., Popa Daniela, Dragomir Felicia, Microbiologie oenologică, Editura Universitaria Craiova, 2004.		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
1. Norme de protecția muncii și P.S.I.. Prezentarea sticlăriei și aparaturii specifice de laborator. 2. Metode de sterilizare. 3. Microscopul. Părți componente. Funcționare 4. Medii de cultură. Prepararea mediilor de cultură uzuale. 5. Tehnica însămănțării microorganismelor. 6. Examinarea caracterelor morfologice și tinctoriale ale microorganismelor. Examinarea microorganismelor în preparate colorate. Colorația Gram. 7. Recuperări de laborator	Demonstrația, observația, modelarea, problematizarea, studiul de caz.	
8.6 Bibliografie Laborator 1. Radu Dana, Popescu-Mitroi Ionel - Ghid practic de microbiologie generală și aplicată, Editura Eurostampa, Timișoara, 2014. 2. Bularda Drăgan Mihail - Lucrări practice de microbiologie generală, Editura Cluj Napoca, 2000. 3. Oprean Letiția - Analiza microbiologică a produselor alimentare, Editura Universității „Lucian Blaga”, Sibiu, 2002.		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
8.8 Bibliografie Proiect		

9. Coroborarea/validarea conținuturilor disciplinei (acolo unde este cazul)

Managerul specializat în alimentația publică trebuie să aibă cunoștințe și abilități referitoare la morfologia și fiziologia microbiană și factorii care controlează dezvoltarea microorganismelor.

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	Înșușirea noțiunilor teoretice referitoare la: a) morfologia microbiană b) fiziologia microbiană și c) factorii care controlează dezvoltarea microbiană.	Examen oral	70%
10.2. Seminar			
10.3. Laborator	1. Înșușirea metodelor și tehnicilor de: a) microscopie b) sterilizare c) cultivare și identificare a microorganismelor.	Verificarea întocmirii caietului de laborator și a deprinderilor practice formate	30%
10.4.			

Proiect			
10.5 Standard minim de performanță			
Să rezolve corect minim 40 % dintre subiectele examenului pentru nota 5.			

Titular

doctor ing. Popescu Mitroi
Ionel

Asistent

doctor ing. Popescu Mitroi
Ionel

DIRECTOR

DEPARTAMENT

Conf.dr.ing. Lungu Monica

DECAN

Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin

CIUTINA



MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
 310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
 Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
 Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2. Facultatea	de 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. Anul universitar	2021-2022
1.6. Ciclul de studii	Licență
1.7. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și management în alimentația publică și agroturism
1.8. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență (IF)

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	DIDS6O11 Operații unitare în alimentație publică și agroturism
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Perța Crișan Simona
2.3. Asistent	doctor ing. Balint Maria Mihaela
2.4. Anul de studiu	3
2.5. Semestrul	2
2.6. Tipul de evaluare	ES
2.7. Regimul disciplinei	Ob

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	3
3.2. Ore de curs pe săptămână	2
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42
3.5. Ore de curs pe semestru	28
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	14
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	12

3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	8
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	8
3.4.4. Tutoriat	2
3.4.5. Examinări	3
3.4.6. Alte activități ...	0
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. Precondiții de curriculum	Principii și metode de conservare a produselor alimentare
4.2. Precondiții de competențe	Cunoașterea și înțelegerea unor termeni specifici și principii de procesare și conservare a produselor agroalimentare

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	Sală de curs dotată cu videoproiector / Echipament informatic adecvat susținerii activității didactice online
5.2. Condiții de desfășurare a seminarului	
5.3. Condiții de desfășurare a laboratorului	
5.4. Condiții de desfășurare a proiectului	Nu va fi tolerată întârzierea studenților la proiect și nu vor fi tolerate convorbirile telefonice în timpul acestuia

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	Descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice operațiilor tip întâlnite la procesele tehnologice din sectorul de alimentație publică și agroturism
6.2. 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 (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Însușirea cunoștințelor teoretice și aplicative 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 (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
1. Noțiuni introductive 1.1. Proces tehnologic 1.2. Operații unitare. Clasificare	Prelegerea, explicația	2 ore
2. Spălarea 2.1. Funcțiile spălării. Metode de spălare 2.2. Mașini de spălat produse alimentare	Prelegerea, explicația	4 ore
3. Dozarea produselor alimentare 3.1. Mașini pentru dozarea materiilor solide	Prelegerea, explicația	2 ore
4. Mărunțirea 4.1. Factorii care influențează mărunțirea 4.2. Procedee de realizare a operației de mărunțire 4.3. Mașini de mărunțit	Prelegerea, explicația	4 ore
5. Amestecarea 5.1. Noțiuni generale 5.2. Factori care influențează procesul de amestecare 5.3. Eficacitatea amestecării și durata de amestecare 5.4. Tipuri de amestecătoare	Prelegerea, explicația	4 ore
6. Fraționarea amestecurilor polidisperse solide. Cernerea 6.1. Generalități 6.2. Cernerea. Noțiuni generale, factorii care influențează operația de cernere, metode de realizare, mașini de cernere	Prelegerea, explicația	4 ore
7. Operații de schimb de căldură 7.1. Generalități 7.2. Surse de căldură. Agenți termici. Metode de încălzire și de răcire	Prelegerea, explicația	8 ore
8.2 Bibliografie Curs Suport curs platforma SUMS – UAV, Operații unitare în alimentație publică și agroturism, Ș.I.dr.ing. Perța-Crișan Simona Banu, C. și colab., 2009, Tratat de industrie alimentară – Tehnologii alimentare, Editura ASAB, București Ivan, E., Craiu, I., Onița, N., 2003, Operații și aparate în industria alimentară, Editura Mirton, Timișoara Rășenescu, I., 1971, Operații și utilaje în industria alimentară, Vol I, II , Editura Tehnică, București		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
8.6 Bibliografie Laborator		
8.7 Conținut 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 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
8.8 Bibliografie Proiect Banu, C. și colab., 2009, Tratat de industrie alimentară – Tehnologii alimentare, Editura ASAB, București Ivan, E., Craiu, I., Onița, N., 2003, Operații și aparate în industria alimentară, Editura Mirton, Timișoara Rășenescu, I., 1971, Operații și utilaje în industria alimentară, Vol I, II , Editura Tehnică, București Suport proiect platforma SUMS – UAV, Operații unitare în alimentație publică și agroturism, Ș.I.dr.ing. Perța-Crișan Simona		

9. Coroborarea/validarea conținuturilor disciplinei (acolo unde este cazul)

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 (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. 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 grilă	70%
10.2. Seminar			
10.3. Laborator			
10.4. Proiect	1. Efectuarea unui proiect tehnologic specific sectorului de alimentație publică și agroturism. 2. Însușirea termenilor specifici	Elaborarea și susținerea proiectului	30%
10.5 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			

Titular
doctor ing. Perța Crișan
Simona

Asistent
doctor ing. Balint Maria
Mihaela

DIRECTOR
DEPARTAMENT
Conf.dr.ing. Lungu Monica

DECAN
Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin
CIUTINA



MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
 310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
 Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
 Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2. Facultatea	de 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. Anul universitar	2021-2022
1.6. Ciclul de studii	Licență
1.7. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și management în alimentația publică și agroturism
1.8. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență (IF)

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	DIDS6A15 Politici agroalimentare
2.2. Titular Plan învățământ	Dobra Calin Ionel
2.3. Asistent	Dobra Calin Ionel
2.4. Anul de studiu	3
2.5. Semestrul	2
2.6. Tipul de evaluare	EC
2.7. Regimul disciplinei	Op

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	4
3.2. Ore de curs pe săptămână	2
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56
3.5. Ore de curs pe semestru	28
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	28
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	10

3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	10
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	10
3.4.4. Tutoriat	0
3.4.5. Examinări	14
3.4.6. Alte activități ...	0
3.7. Total ore studiu individual	44
3.8. Total ore pe semestru	100
3.9. Numărul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	Management
4.2. Precondiții de competențe	Cunoasterea managementului activitatilor in industria agroalimentara, a previziunilor si planificarilor, managementului calitatii, financiar si a resurselor umane.

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	Sala de curs
5.2. Condiții de desfășurare a seminarului	Sala de laborator/curs
5.3. Condiții de desfășurare a laboratorului	
5.4. Condiții de desfășurare a proiectului	

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	Cunoasterea, intelegerea conceptelor, teoriilor care stau la baza politicilor si strategiilor globale de securitate alimentara si aplicarea lor in practica.
6.2. Competențe transversale	1. Aplicarea unei strategii de munca riguroasa, eficienta si responsabila, de punctualitate si raspundere personala fata de rezultat. Respectarea principiilor si normelor codului de etica profesionala. 2. Aplicarea tehnicilor de relationare in grup, de comunicare interpersonală si de asumare de roluri specifice in cadrul muncii in echipa. 3. Autoevaluarea obiectiva a propriilor nevoi de formare profesionala pentru a-si realiza eficient si calitativ, atributiile profesionale.

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Cunoasterea elementelor unei strategii eficiente legate de sfera securitatii alimentare, alimentatiei si nutritiei, solutionarea eficienta a problemei alimentare ce presupune ca demers initial, analiza semnificatiilor si interconexiunilor dintre conceptele care stau la baza unor realitati practice fundamentale si a legislatiei in vigoare.
7.2. Obiectivele specifice	Formarea de competente privind notiunile de baza referitoare la securitatea si siguranta alimentara, a cerintelor legislative europene si nationale.

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

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

C1. Corelatie intre sistemul alimentar si nutritie C2. Perspectiva globale ale problemei securitatii alimentare C3. Rolul agriculturii ca ramura economica prioritara in problematica securitatii alimentare si politicii agroalimentare C4. Politica nutritionala si alimentara C5. Conceptul european de securitate alimentara C6. Instrumente de aplicare a politicii alimentare si nutritionale. Imbunatatirea consumului C7. Asigurarea securitatii alimentare la nivelul comunitatii	Prelegeri libere si utilizarea videoproiectorului	2 prelegeri/curs
8.2 Bibliografie Curs 1. Banu C, Barascu E, Stoica A, Nicolau A - Suveranitate, securitate si siguranta alimentara, Editura ASAB 2007 2. Banu C, Barascu E, Stoica A, Nicolau A. - Tratat de industrie alimentara-Tehnologii alimentare, Editura ASAB 2009 3. Legea privind siguranta alimentelor		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
S1. Legislatie privind siguranta alimentelor in Romania - cerinte generale S2. Regulile generale pentru igiena produselor alimentare - referinte legislative S3. Aplicarea sistemului HACCP in activitatea de supravegherea conditiilor de igiena din sectorul alimentar - referint elegislative S4. Analiza pericolelor pentru siguranta alimentara: risc fizic, biologic si chimic S5. Autoritatea Europeana pentru Siguranta Alimentelor - referinte legislative S6.FAO - referinte legislative S7. OMS - referinte legislative	Expunerea, conversatia, exemplificarea	2 prelegeri/seminar
8.4 Bibliografie Seminar 1. Banu C, Barascu E, Stoica A, Nicolau A - Suveranitate, securitate si siguranta alimentara, Editura ASAB 2007 2. Banu C, Barascu E, Stoica A, Nicolau A. - Tratat de industrie alimentara-Tehnologii alimentare, Editura ASAB 2009 3. Legea privind siguranta alimentelor 4. Ordinul privind introducerea si aplicarea sistemului HACCP in activitatea de supraveghere a conditiilor de igiena din sectorul alimentar 5. HG 924/2005 privind regulile generale pentru igiena produselor alimentare		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
8.6 Bibliografie Laborator		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
8.8 Bibliografie Proiect		

9. Coroborarea/validarea conținuturilor disciplinei (acolo unde este cazul)

Inginerul pentru industria alimentara trebuie sa aibe cunostinte si abilitati referitoare la siguranta si securitatea alimentara.

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	Insusirea notiunilor teoretice referitoare la: - relatia dintre alimentatie sisanatate ca dimensiune fundamentala a securitatii alimentare - analizarea politicilor nutritionale si alimentare ca instrumente de baza pentru asigurarea securitatii alimentare - strategii concrete de realizare a securitatii alimentare	Verificare in scris	60%

10.2. Seminar	Rezolvarea de chestionare cu intrebari din continutul cursului Realizarea unui referat cu tematica din curs	Verificarea cunostiintelor insusite	40%
10.3. Laborator			
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță - politica nutritionala si alimentara - conceptul alimentar de securitate alimentara - asigurarea securitatii alimentare pe plan mondial			

Titular

Dobra Calin Ionel

Asistent

Dobra Calin Ionel

DIRECTOR DEPARTAMENT

Conf.dr.ing. Lungu Monica

DECAN

Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin CIUTINA



MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2. Facultatea	de 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. Anul universitar	2021-2022
1.6. Ciclul de studii	Licență
1.7. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și management în alimentația publică și agroturism
1.8. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență (IF)

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	DIDS5002 Silvicultură și produse ale pădurii
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Calinovici Ioan
2.3. Asistent	doctor ing. Balint Maria Mihaela
2.4. Anul de studiu	3
2.5. Semestrul	1
2.6. Tipul de evaluare	EC
2.7. Regimul disciplinei	Ob

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	3
3.2. Ore de curs pe săptămână	2
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42
3.5. Ore de curs pe semestru	28
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	14
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	20
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	25

3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	25
3.4.4. Tutoriat	2
3.4.5. Examinări	6
3.4.6. Alte activități ...	5
3.7. Total ore studiu individual	83
3.8. Total ore pe semestru	125
3.9. Numărul de credite	5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

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

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	Prezența la curs.
5.2. Condiții de desfășurare a seminarului	
5.3. Condiții de desfășurare a laboratorului	Prezența la laborator.
5.4. Condiții de desfășurare a proiectului	

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. 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.
6.2. 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 (acolo unde este cazul)

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 (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
C1 Importanța pădurilor Rolul și importanța pădurilor 1.2. Zonarea funcțională a pădurilor C2 Pădurea ecosistem forestier Elementele componente ale pădurii și conexiunile dintre ele Arborele, element caracteristic și definitoriu al pădurii C3 Fitocenoza forestieră 3.1. Etajul arborilor 3.2. Caracterizarea structurală a arboretului 3.3 Caracterizarea calitativă a arboretului C4 Etajul arbuștilor 4.1 Modul de răspândire 4.2 Suprafața ocupată 4.3 Etajul semințișului 4.4 Etajul	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul, discuții.	

păturii erbacee 4.5 Alte componente fitocenotice din pădure 4.6 Zoocenoza forestieră C5 Regenerarea pădurii 5.1 Regenerarea naturală din sămânță 5.2 Regenerarea naturală vegetativă 5.3 Evaluarea regenerării naturale 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 C7 Eliminarea naturală a arborilor din pădure 7.1 Succesiunea vegetației forestiere 7.2 Măsuri privind dirijarea succesiunii 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 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 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 C 11 Regime și tratamente silviculturale 11.1 Considerații generale despre regime și tratamente 11.2 Clasificarea regimelor și a trtamentelor 11.3 TC12 Tratamente cu tăieri repetate și regenerare sub masiv 12.1 Generalități 12.2 Tratatamentul tăierilor succesive 12.3 TC13 Tratamente cu tăieri repetate și regenerare continui 13.1 Tratatamentul codrului grădinărit C14 Tratamente cu tăieri combinate 14.1 Tratatamentul tăierilor succesive în margine de masiv 14.2 Tratatamentul tăierilor progresiv în margine de masiv 14.3 Tratatamentul tăierilor cvasigrădinărite 14.4 Tratamente de crâng cu tăieri de jos 14.5 Tratamente de crâng cu tăieri de sus		
8.2 Bibliografie Curs 1. Calinovici I., Suport curs platforma SUMS – UAV, Silvicultură și produsele pădurii, 2021. 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 .		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
1. Cubarea lemnului doborât. 2. Cubarea lemnului stivuit. Cubarea lemnului în picioare. 3. Calcule privind lucrările de regenerare și îngrijire a pădurilor. 4. Genul Abies. Genul Picea. 5. Genul Carpinus. Genul Corylus. Genul Betula. Genul Fagus. Genul Castanea. 6. Genul Quercus. Genul Juglans. Genul Morus. Genul Ficus. Genul Elaeagnus. 7. Genul Hippophae. Genul Populus. Genul Tilia. Genul Fraxinus. Genul Syringa. Genul Platanus. Genul Acer. Genul Rubus. Genul Rosa. Genul Sorbus. Genul Ribes.	Prezentarea caracterelor morfologice, comportament ecologic, valoare silvică și peisagistică.	
8.6 Bibliografie Laborator 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.		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
8.8 Bibliografie Proiect		

9. Coroborarea/validarea conținuturilor disciplinei (acolo unde este cazul)

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 (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	Însușirea noțiunilor teoretice referitoare la: a) ecosistemul forestier; b) regenerarea pădurii; c) lucrări de îngrijire.	Verificare pe parcurs.	60%
10.2. Seminar			
10.3. 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.	Verificare pe parcurs.	40%
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță			
Capacitatea de a nominaliza principalele caractere de recunoaștere a speciilor silvice și a produselor acestora.			

Titular	Asistent	DIRECTOR DEPARTAMENT	DECAN
doctor ing. Calinovici Ioan	doctor ing. Balint Maria Mihaela	Conf.dr.ing. Lungu Monica	Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin CIUTINA



MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
 310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
 Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
 Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2. Facultatea	de 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. Anul universitar	2021-2022
1.6. Ciclul de studii	Licență
1.7. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și management în alimentația publică și agroturism
1.8. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență (IF)

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	DIDS6O09 Tehnici culinare și produse de patiserie
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Mureșan Claudia
2.3. Asistent	doctor ing. Mureșan Claudia
2.4. Anul de studiu	3
2.5. Semestrul	2
2.6. Tipul de evaluare	ES
2.7. Regimul disciplinei	Ob

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	3
3.2. Ore de curs pe săptămână	2
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42
3.5. Ore de curs pe semestru	28
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	14
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	33

3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	12
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	12
3.4.4. Tutoriat	2
3.4.5. Examinări	7
3.4.6. Alte activități ...	0
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. Precondiții de curriculum	... Nutriție umană; Biochimie; Microbiologie; Principii si metode de conservare a alimentelor;; Igiena alimentară.
4.2. Precondiții 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 necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	Sala de curs
5.2. Condiții de desfășurare a seminarului	
5.3. Condiții de desfășurare a laboratorului	Laborator gastronomie și gastrotehnie
5.4. Condiții de desfășurare a proiectului	

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. 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.
6.2. 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 (acolo unde este cazul)

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 (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
C1 Preparate de bază din legume C2 Tehnologia preparatelor din legume și carne. Tehnologia preparatelor din carne tocată C3 Tehnologia preparatelor din carne de pasăre. Tehnologia preparatelor din subproduse de abator C4 Tehnologia preparatelor din carne de vânat. Preparate speciale din pește C5. Tehnologia obținerii aluaturilor pentru patiserie C6. Tehnologia semipreparatelor folosite în patiserie-cofetărie C7. Glazuri și elemente de decor. Deserturi speciale	- prelegerea, - expunerea cu utilizarea videoproiector - prezentare Power Point, - explicația, - conversația, - problematizarea - brainstorming	2 prelegeri / curs
8.2 Bibliografie Curs 1. Mureșan Claudia – 2015 – ” Tehnici culinare și produse de patiserie” suport curs – format pdf; platforma S.U.M.S. (2020) 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. Niculescu, 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		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
1. Norme de protecția muncii și P.S.I.; Prezentarea laboratorului de tehnici culinare și produse de patiserie 2. Materii prime, materiale, obiecte de inventar și utilaje folosite în obținerea preparatelor culinare și a produselor de patiserie 3. Preparate de bază din legume cu sos; 4. Preparate de bază din legume cu umplutură de orez 5. Preparate din legume și carne de porc; 6. Preparate din legume și carne de vită 7. Preparate din carne tocată cu sos; 8. Preparate din tocături în straturi cu legume 9. Preparate din carne de pasăre cu sos 10.. Aluaturi pentru patiserie: Foaia de plăcintă românească; Preparate din aluat opărit; 11. Preparate din aluat dospit; Preparate din aluat fraged 12. Semipreparate din făină și ou; Semipreparate din zahăr; Creme pe bază de lapte, grăsimi și frișcă; Glazuri și elemente de decor pentru torturi. 13. Recupărări. 14. Colocvii de laborator	Lucrări experimentale - evaluarea calității preparatelor de bază și a produselor de patiserie realizate	- Linie modulară pentru bucătărie: plite electrice, cuptor electric, bain marie, - malaxor electric - combină frigorifică - cuptor electric patiserie
8.6 Bibliografie Laborator 1. Mureșan Claudia – 2015 – ” Tehnici culinare și produse de patiserie” suport laborator – format pdf; platforma S.U.M.S.(2020) 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

8.7 Conținut Proiect

Metode de predare

Observații

8.8 Bibliografie Proiect

9. Coroborarea/validarea conținuturilor disciplinei (acolo unde este cazul)

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 (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. 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	40 %
10.2. Seminar			
10.3. Laborator	1.Însușirea metodelor și tehnicilor de lucru în laborator / 2. Întocmirea unui referat cu tematică din conținutul disciplinei / 3. Efectuarea/recuperarea lucrărilor de laborator.	Verificarea deprinderilor practice. / Verificarea referatului	60 %
10.4. Proiect			
10.5 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 la examinare.			

Titular
doctor ing. Mureșan
Claudia

Asistent
doctor ing. Mureșan
Claudia

DIRECTOR
DEPARTAMENT
Conf.dr.ing. Lungu Monica

DECAN
Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin
CIUTINA



MINISTERUL EDUCAȚIEI
UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
 310130 Arad, B-dul Revoluției nr. 77, P.O. BOX 2/158 AR
 Tel : 0040-257- 283010; fax. 0040-257- 280070
<http://www.uav.ro>; e-mail: rectorat@uav.ro
 Operator de date cu caracter personal nr.2929

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2. Facultatea	de 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. Anul universitar	2021-2022
1.6. Ciclul de studii	Licență
1.7. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și management în alimentația publică și agroturism
1.8. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență (IF)

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	DIDS5O05 Tehnologia și valorificarea băuturilor
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Mureșan Claudia
2.3. Asistent	doctor ing. Mureșan Claudia
2.4. Anul de studiu	3
2.5. Semestrul	1
2.6. Tipul de evaluare	EC
2.7. Regimul disciplinei	Ob

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	3
3.2. Ore de curs pe săptămână	1
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	42
3.5. Ore de curs pe semestru	14
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	28
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	58

3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	25
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	25
3.4.4. Tutoriat	2
3.4.5. Examinări	6
3.4.6. Alte activități ...	0
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. Precondiții de curriculum	Nutriție umană; Biochimie; Principii și metode de conservare a alimentelor.
4.2. Precondiții 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 necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	Sala de curs
5.2. Condiții de desfășurare a seminarului	
5.3. Condiții de desfășurare a laboratorului	Laborator gastronomie și gastrotehnie
5.4. Condiții de desfășurare a proiectului	

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. 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.
6.2. 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 (acolo unde este cazul)

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 (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
C1 Valoarea alimentară, energetică și igienică a băuturilor alcoolice și nelalcoolice folosite în alimentație publică și agroturism C2 Apa potabilă. Apa minerală C3 Sucuri naturale din fructe și legume C4 Siropul de fructe C5 Băuturi răcoritoare C6 Sortimente de băuturi nelalcoolice și slab alcoolice pe bază de struguri, must, vin și bere C7 Berea C 8 Tehnologia de obținere a vinului 8.1. Tehnologia de obținere a vinurilor albe 8.2. Tehnologia de obținere a vinurilor roșii 8.3. Tehnologia de obținere a vinurilor rozee 8.4. Tehnologia de obținere a vinurilor albe aromate de tip muscat 8.5. Tehnologia de obținere a vinurilor licoroase C 9 Vinurile aromatizate 9.1. Vinul pelin 9.2. Vermutul 9.3. Biterul C 10 Vinurile spumante și spumoase C 11 Distilatele de vin C 12 Rachiuri naturale din fructe C 13 Băuturi alcoolice C 14 Cafeaua. Ceaiul	- prelegerea, - expunerea cu utilizarea videoproiector - prezentare Power Point, - explicația, - conversația, - problematizarea - brainstorming	1 prelegere / curs
8.2 Bibliografie Curs 1. Mureșan Claudia – 2019 – ”Tehnologia și valorificarea băuturilor” suport curs format pdf; platforma S.U.M.S. (2020) 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. – Țuca 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		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
1. Norme de protecția muncii și P.S.I.; Prezentarea laboratorului de analiză și obținere a băuturilor 2. Materii prime, materiale, obiecte de inventar și utilaje folosite în obținerea băuturilor 3. Particularități la efectuarea serviciului la bar 4. Metode de preparare a diferitelor tipuri de băuturi 5. Caracteristicile organoleptice și fizico- chimice ale apelor minerale plate și carbonatate 6. Caracteristicile organoleptice și fizico - chimice ale sucurilor naturale din fructe și legume și ale sucurilor carbonatate 7. Caracteristicile fizico - chimice și organoleptice ale băuturilor alcoolice 7.1. Caracteristicile organoleptice și fizico - chimice ale vinurilor albe, roșii și rozee de masă și de calitate superioară. 7.2. Aprecierea caracteristicilor organoleptice și fizico- chimice ale berii 7.3. Aprecierea caracteristicilor organoleptice și fizico - chimice ale băuturilor alcoolice distilate și lichiorurilor 8. Degustarea vinurilor 8.1. Pregătirea probelor pentru degustare 8.2. Etapele degustării vinurilor 8.3. Aprecierea vinurilor degustate și completarea fișelor de degustare. 9. Prepararea	- expunere - problematizare - conversație. Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate	Sticlărie, ustensile de laborator, reactivi specifici - balanță tehnică, balanță analitică - refractometru digital - pHmetru - baie de termostatare - polarimetru portabil - distilator apă - analizor fermentosar pentru bere - distilator oenologic - instalație pentru determinarea acidității volatile - densimetru /mustimetru - trusă termoalcoolmetre - trusă de degustare - pahare, veselă și dotare necesară pregătirii și aprecierii băuturilor analizate.

cocktailurilor. 10. Recuperări. 11. Colocviu de laborator		
8.6 Bibliografie Laborator 1. Mureșan Claudia – 2019 – "Tehnologia și valorificarea băuturilor" suport laborator format pdf; platforma S.U.M.S. (2020) 2. Mureșan Claudia – Tehnologia vinului – Aplicații practice, Ed. Univ. „Aurel Vlaicu” Arad, 2011 3.. Ana. Al. – Manual de lucrări practice în enologie, Ed. Fundației universitare „Dunărea de Jos” Galați, 2002 4. Calo a., s.a. – Il Vino – Manuale del sommelier, Ed. Gruppo Giunti, Firenze, 1999 5. Martin Doina, Martin M. – Băuturi de casa din fructe și legume, Ed. Ceres, București, 1986 6. Mihalca Al. s.a.– Aprecierea calității vinurilor prin degustare, Ed. Multimedia International, Arad, 2004 7. * * * Cocteiluri, Ed. Aquila, Bucuresti, 2005 8. * * * Culegere de standarde române – VIN – Metode de analiză, IRS București, 1997 9. * * * Colecție de standarde pentru industria berii, spirtului, amidonului și apelor minerale, Ministerul Industriei Alimentare, Bucuresti, 1989 10.* * * Băuturi alcoolice – Standard Roman, 1999; Băuturi alcoolice distilate – Ministerul Agriculturii și Alimentației, 2000		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
8.8 Bibliografie Proiect		

9. Coroborarea/validarea conținuturilor disciplinei (acolo unde este cazul)

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.

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. 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	40 %
10.2. Seminar			
10.3. Laborator	1.Însușirea metodelor și tehnicilor de lucru cu aparatura de laborator 2. Întocmirea unui referat cu tematică precizată, din conținutul disciplinei 3. Efectuarea/recuperarea lucrărilor de laborator.	Verificarea deprinderilor practice. / Verificarea științifică a referatului	60 %
10.4. Proiect			
10.5 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 la examinare.			

Titular
doctor ing. Mureșan
Claudia

Asistent
doctor ing. Mureșan
Claudia

DIRECTOR
DEPARTAMENT
Conf.dr.ing. Lungu Monica

DECAN
Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin
CIUTINA

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 Ciclu de studii	Licență
1.6 Programul de studii/Calificarea	Inginerie și management în alimentație publică și agroturism

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	TEHNOLOGIA PLANTELOR DE CÂMP ȘI HORTICOLE I
2.2 Titularul activității de curs	Conf.dr.ing. Virgil Ciutina
2.3 Titularul activității de seminar/ laborator	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	Obligatorie

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					21
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					16
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					8
Examinări					8
Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual					62
3.8. Total ore pe semestru					104
3.9. Numărul de credite					4

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 și interpretarea unor rezultate teoretice și a fenomenelor sau aspectelor specifice domeniului inginerie și management în alimentație publică și 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 - storming	4

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	1
Lucrările solului	Demonstrație practică	1
Însușirile fizice ale masei de semințe	Demonstrație practică	1
Procese fiziologice din masa de semințe în timpul păstrării	Demonstrație practică	1
Metode de păstrare a produselor agricole boabe	Demonstrație practică	1
Asolamentul agricol	Demonstrație practică Studiu individual	1
Determinarea necesarului de îngrășămintă la plantele de câmp	Demonstrație practică	1
Recunoașterea buruienilor din culturile de cereale de toamnă și în culturile de plante prășitoare	Demonstrație practică	2
Metode de combatere a buruienilor	Demonstrație practică	2
Determinarea necesarului de apă al culturilor	Demonstrație practică Studiu individual	1

Prezentarea bolilor și dăunătorilor la plantele de câmp	Demonstrație practică	1
Combaterea bolilor și dăunătorilor la plantele de câmp	Demonstrație practică Studiu individual	1
Total		14

Bibliografie

1. Bâlțeanu Gh. – “*Fitotehnie*” ediția a-II-a vol.I, Editura Ceres, Bucuresti, 1998
2. Hălmăjan H. – “*Fitotehnie*”- USAMV, 2002
3. Ciutina Virgil – Suport de curs, Platforma SUMS 2021
5. Sin Gh. (colectiv) – “*Tehnologii moderne pentru cultura plantelor de câmp*” – Editura Ceres, București, 2000
6. 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

- promovează relații principale de colaborare în echipele de lucru, stimulează inițiativa, creativitatea 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 ,
- 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
1. 10. 2021

Titularul cursului
conf. dr. ing. Ciutina Virgiliu
Semnătura

Titularul lucrărilor de laborator
As. dr. ing. Balint Maria
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	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4 Domeniul de studii	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
1.5 Ciclu de studii	Licență
1.6 Programul de studii/Calificarea	Inginerie si management in alimentație publica si agroturism

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	TEHNOLOGIA PLANTELOR DE CÂMP ȘI HORTICOLE II
2.2 Titularul activității de curs	Conf.dr.ing. Virgil Ciutina
2.3 Titularul activității de seminar/ laborator	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	Obligatorie

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					12
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					9
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					6
Tutoriat					5
Examinări					5
Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual					36
3.8. Total ore pe semestru					78
3.9. Numărul de credite					3

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 alimentatie 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 pomicole	• 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, brain -storming	8
Total ore		28

8.2 Laborator	Metode de predare	Observații
Descrierea morfologică a legumelor solano-fructoase și cucurbitacee	Demonstrație practică	2
Descrierea morfologică a legumelor rădăcinoase	Demonstrație practică	1
Descrierea morfologică a legumelor cultivate pentru frunze	Demonstrație practică	1
Descrierea ramurilor de rod la speciile semințoase	Demonstrație practică	1
Descrierea ramurilor de rod la speciile sâmburoase	Demonstrație practică	1
Metode de altoire a pomilor	Demonstrație practică	2
Tăieri de formare și fructificare la pomi	Demonstrație practică Studiu individual	1
Metode de altoire a viței de vie	Demonstrație practică	1
Tăieri de formare și fructificare la vița de vie	Demonstrație practică	2
Protecția plantelor horticole	Demonstrație practică Studiu individual	2
Total		14

Bibliografie

Ciutina Virgiliu – Suport curs 2021
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

- promovează relații principale de colaborare în echipele de lucru, stimulează inițiativa, creativitatea 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,
- 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.	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
1. 10. 2021

Titularul cursului
conf. dr. ing. Ciutina Virgiliu
Semnătura

Titularul lucrărilor de laborator
As. dr. ing. Balint Maria
Semnătura



.....

Data avizării în departament

.....

Semnătura directorului de departament

.....