



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	DIDS8A15 Aditivi alimentari
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Condrat Dumitru
2.3. Asistent	doctor ing. Condrat Dumitru
2.4. Anul de studiu	4
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	20
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	2

3.4.5. Examinări	2
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	Chimie organică, Chimia alimentelor, Biochimie
4.2. Precondiții de competențe	Cunoașterea și înțelegerea sintezelor, proprietăților fizice și chimice ale aditivilor .

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	Sala curs : video proiectorul
5.2. Condiții de desfășurare a seminarului	Sala seminar
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	Capacitatea de a transpune în practică cunoștințele dobândite, abilități de cercetare, capacitatea de a soluționa probleme specifice, utilizarea cunoștințelor teoretice legate de clasele de aditivi naturali și sintetici prezenți în alimente la rezolvarea unor probleme practice întâlnite în biotehnologiile pentru industria alimentară.
6.2. Competențe transversale	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. Aplicarea tehnicilor de relaționare în grup, de comunicare interpersonală și de asumare de roluri specifice în cadrul muncii de echipă. 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	Cunoașterea surselor naturale, metodelor de obținere, proprietăților fizico-chimice a principalilor aditivi alimentari utilizați în industria alimentară.
7.2. Obiectivele specifice	Studierea acestei discipline are drept scop familiarizarea studenților cu aditivii admiși în produsele alimentare, și totodată pentru a cunoaște consumul zilnic admis și doza maximă admisă pentru a putea să acționeze atunci când este cazul, în așa fel încât să limiteze consecințele toxice avute asupra organismului uman.

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
C1 Introducere1.1.Aspecte generale.1.2.Definiții.1.3.Consumul zilnic admis și doza maximă admisă. C2 Coloranți2.1.Coloranți naturali2.2. Coloranți sintetici C3 Conservanți3.1.Agenți de conservare organici3.2. Agenți de conservare anorganici C4 Antioxidanți4.1.Antioxidanți naturali4.2. Antioxidanți sintetici C5 Agenți de stabilizare5.1.Citrați.5.2.Polifosfați.5.3.Acetați.5.4.Acizi. 5.5. Substanțe emulgatoare6.1.Soume6.2.Mono și	Explicația, argumentarea, conversația euristică	

acidului lactic C7 Substanțe de aromă7.1. Aromatizanți naturali7.2. Aromatizanți sintetici C8 Hidrocoloizi8.1.Extracțe din exsudate8.2.Extracțe din alge8.3.Extracțe din plante C9 Hidrocoloizi9.1.Amidonul9.2.Derivate proteice de origine animală9.3.Derivate proteice de origine animală C10. Substanțe de suprafață10.1.Ceara de albine10.2.Parafina10.3.Silicați.10.4.Peroxizi C11 Îndulcitori11.1.Îndulcitori naturali nenutritivi11.2. Îndulcitori naturali nutritivi11.3. Îndulcitori sintetici C12 Substanțe pentru realizarea culori cărnii12.1.Derivați ferici12.2.Nitriți și nitrați C13 Fibre13.1.Imitații de grasime13.2.Fibre alimentare13.2.1Proprietăți fiziologice C14.Substanțe pentru maturizarea faini de grâu și condiționarea aluatului14.1.Dioxidul de clor14.2. Peroxidul de acetonă14.3.Acidul ascorbic		
8.2 Bibliografie Curs 1. *** suport curs platforma SUMS-Aditivi și ingrediente în industria alimentară, Șl.dr.ing. Condrat Dumitru 2. Banu C., Aditivi și Ingrediente pentru Industria Alimentară, Ed. Tehnică, București, 2000. 3. Segal R., Alimente funcționale. Alimentele și sănătatea, Ed. Academica, 1999. 4. . Safta M., Super-antioxidanții naturali în alimentație și medicină, Ed. Sudura, Timișoara, 2002. 5.Banu C., Aplicații ale aditivilor în industria alimentară, Editura Asab, București, 2010.		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
Metodologia de aprobare a aditivilor alimentari în UE Noțiuni privind toxicitatea coloranților Noțiuni privind toxicitatea agenților de conservare Noțiuni privind toxicitatea antioxidanților Noțiuni privind toxicitatea agenților cu acțiune de chelare, tamponare, stabilizare, întărire, creștere, umidificare și a acizilor Noțiuni privind toxicitatea emulgatorilor Noțiuni privind toxicitatea aromelor, aromatizanților și potențiatorilor de arome Noțiuni privind toxicitatea hidrocoloizilor Noțiuni privind toxicitatea substanțelor pentru tratamentul de suprafață al produselor alimentare, pentru albire, limpezire și stabilizare Noțiuni privind toxicitatea îndulcitorilor Noțiuni privind toxicitatea substanțelor pentru realizarea culorii cărnii sărate, a substanțelor formatoare de spumă, de stabilizare a spumei, de control a spumării și substanțe antispumante Noțiuni privind toxicitatea imitațiilor de grăsime și a fibrelor alimentare Noțiuni privind toxicitatea substanțelor pentru maturizarea făinii de grâu și condiționarea aluatului, pentru nutriția drojdiilor de panificație. Noțiuni privind toxicitatea substanțelor care se formează în etapa finală a reacției Maillard.	Expunere, exemplificare	
8.4 Bibliografie Seminar 1. Banu C., Aplicații ale aditivilor în industria alimentară, Editura Asab, București, 2010. 2. Banu C., Aditivi și Ingrediente pentru Industria Alimentară, Ed. Tehnică, București, 2000. 3. Banu C., Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare, Editura Agir, București, 2007. 4. Safta M., Super-antioxidanții naturali în alimentație și medicină, Ed. Sudura, Timișoara, 2002.		
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 tehnolog pentru industria alimentară trebuie să aibă cunoștințe și abilități referitoare la aplicabilitatea aditivilor admiși de Uniunea Europeană în industria alimentară.

10. Evaluare (acolo unde este cazul)			
Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	Însușirea surselor naturale, metodelor de sinteză, proprietăților fizice și metodelor de aplicare ale aditivilor admiși în industria alimentară.	Continuă	75%
10.2. Seminar	Însușirea noțiunilor de bază privind elaborarea unui referat.	Continuă	25%
10.3. Laborator			
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță Capacitatea de a cunoaște clasele de aditivi admiși în industria alimentară. Să rezolve corect minim 50% dintre subiectele examenului.			

Titular
doctor ing. Condrat
Dumitru

Asistent
doctor ing. Condrat
Dumitru

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	DIDS7A14 Analiză senzorială
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Perța Crișan Simona
2.3. Asistent	doctor ing. Perța Crișan Simona
2.4. Anul de studiu	4
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	12

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	12
3.4.4. Tutoriat	2
3.4.5. Examinări	8
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	Principiile nutriției umane, Bazele gastronomiei și gastrotehnicii, Tehnici culinare și produse de patiserie, Băuturi în alimentație publică și agroturism
4.2. Precondiții de competențe	Cunoașterea și înțelegerea unor termeni și principii de nutriție umană, a proprietăților nutriționale și senzoriale ale alimentelor, preparatelor culinare și băuturilor din sectorul alimentației publice și agroturismului

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	Sală de laborator, dotată corespunzător pentru desfășurarea activității specifice. Nu va fi tolerată întârzierea studenților la laborator și nu vor fi tolerate convorbirile telefonice în timpul acestuia.
5.4. Condiții de desfășurare a proiectului	

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice calității și analizei senzoriale a alimentelor; Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare prin analiza senzorială a acestora; Implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității senzoriale a alimentelor și siguranței alimentare.
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; Aplicarea tehnicilor de relaționare în grup, de comunicare interpersonală și de asumare de roluri specifice în cadrul muncii de echipă, precum și gestionarea optimă a timpului.

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Evidențierea și însușirea importanței calității senzoriale a produselor alimentare, astfel încât să se dezvolte capacitatea de a lua măsuri oportune pentru creșterea nivelului calitativ al alimentelor, în concordanță cu exigențele consumatorilor
--	--

7.2. Obiectivele specifice	Să formeze competențe specifice legate de utilizarea adecvată a noțiunilor specifice calității și analizei senzoriale a alimentelor, aplicarea corectă a metodelor de analiză senzorială pentru fiecare categorie de produse alimentare în parte, încadrarea produselor în clase de calitate.
----------------------------	--

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
1. 1.1. Calitatea produselor alimentare 1.1.1. Calitatea nutritivă 1.1.2. Calitatea igienică 1.1.3. Calitatea estetică 1.1.4. Calitatea senzorială. Analizatorii: gustativ, olfactiv, vizual, tactil, auditiv 1.2. Metode de analiză senzorială și condiții de realizare a analizei senzoriale 1.2.1. Metode analitice 1.2.2. Metode preferențiale 1.2.3. Pregătirea probelor pentru analiză 1.2.4. Dotarea tehnică necesară desfășurării analizei senzoriale	Prelegerea, explicația	6 ore
2. Calitatea și analiza senzorială a făinii și a produselor de panificație 2.1. Calitatea senzorială a făinii și a pâinii 2.2. Aprecierea senzorială a produselor de panificație	Prelegerea, explicația	2 ore
3. Calitatea și analiza senzorială a fructelor și legumelor proaspete și a conservelor de fructe și legume 3.1. Calitatea senzorială a fructelor și legumelor proaspete și a conservelor de fructe și legume 3.2. Aprecierea senzorială a fructelor și legumelor proaspete 3.3. Aprecierea senzorială a conservelor de fructe și legume	Prelegerea, explicația	4 ore
4. Calitatea și analiza senzorială a zahărului, produselor zaharoase și a mierii de albine 4.1. Calitatea senzorială a zahărului și produselor zaharoase 4.2. Calitatea senzorială a mierii de albine 4.3. Aprecierea senzorială a zahărului, produselor zaharoase și a mierii de albine	Prelegerea, explicația	2 ore
5. Calitatea și analiza senzorială a berii 5.1. Calitatea senzorială a berii 5.2. Aprecierea senzorială a berii	Prelegerea, explicația	2 ore
6. Calitatea și analiza senzorială a vinului 6.1. Calitatea senzorială a vinului 6.2. Condiții de apreciere senzorială a vinului	Prelegerea, explicația	2 ore
7. Calitatea și analiza senzorială a ouălor	Prelegerea, explicația	2 ore
8. Calitatea și analiza senzorială a laptelui și produselor lactate 8.1. Calitatea senzorială a laptelui și produselor lactate 8.2. Aprecierea senzorială a laptelui 8.3. Aprecierea senzorială a produselor lactate	Prelegerea, explicația	4 ore
9. Calitatea și analiza senzorială a cărnii, preparatelor din carne, a semiconservelor și a conservelor din carne 9.1. Calitatea senzorială a cărnii și a produselor din carne 9.2. Aprecierea senzorială a cărnii și preparatelor din carne 9.3. Aprecierea senzorială a semiconservelor și conservelor din carne	Prelegerea, explicația	4 ore
8.2 Bibliografie Curs		

Suport curs Analiză senzorială, Ș.I.dr.ing. Perța-Crișan Simona, platforma SUMS - UAV
Apostu S., Naghiu A., 2008, Analiza senzorială a alimentelor, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca
Banu C. ș.a., 2002, Calitatea și controlul calității produselor alimentare, seria Inginerie alimentară, Editura Agir, București
Dicu A.M., Perța-Crișan S., 2012, Calitatea și analiza senzorială a alimentelor, Editura Universității „Aurel Vlaicu”, Arad
Segal R., Barbu I., 1982, Analiza senzorială a produselor alimentare, Editura Tehnică, București
Croitoru C., 2013, Analiza senzorială a produselor agroalimentare, Vol. 1, Editura Agir, București
Croitoru C., 2015, Analiza senzorială a produselor agroalimentare, Vol. 2, Editura Agir, București
Croitoru C., 2016, Analiza senzorială a produselor agroalimentare, Vol. 3, Editura Agir, București
Croitoru C., 2017, Analiza senzorială a produselor agroalimentare, Vol. 4, Editura Agir, București

8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
1.1. Prezentarea normelor de protecția muncii: Norme NTS și PSI. 1.2. Alegerea echipei de degustători 1.2.1. Verificarea și stabilirea sensibilității gustului 1.2.2. Verificarea și stabilirea sensibilității mirosului	Explicația, lucrarea practică	2 ore
2. Analiza senzorială a produselor de panificație și făinoase	Explicația, lucrarea practică	2 ore
3. Analiza senzorială a fructelor și legumelor proaspete	Explicația, lucrarea practică	2 ore
4. Analiza senzorială a conservelor de fructe și legume	Explicația, lucrarea practică	2 ore
5. Analiza senzorială a produselor zaharoase și a mierii de albine	Explicația, lucrarea practică	2 ore
6. Analiza senzorială a berii	Explicația, lucrarea practică	4 ore
7. Analiza senzorială a vinului	Explicația, lucrarea practică	2 ore
8. Analiza senzorială a ouălor	Explicația, lucrarea practică	2 ore
9. Analiza senzorială a laptelui de consum	Explicația, lucrarea practică	2 ore
10. Analiza senzorială a produselor lactate	Explicația, lucrarea practică	4 ore
11. Analiza senzorială a cărnii	Explicația, lucrarea practică	2 ore
12. Analiza senzorială a produselor din carne	Explicația, lucrarea practică	2 ore
8.6 Bibliografie Laborator		
Suport laborator Analiză senzorială, Ș.I.dr.ing. Perța-Crișan Simona, platforma SUMS-UAV Banu C. ș.a., 2002, Calitatea și controlul calității produselor alimentare, seria Inginerie alimentară, Editura Agir, București Perța-Crișan S., Dicu A.M., 2012, Analiza senzorială. Aplicații practice, Editura Universității „Aurel Vlaicu”, Arad		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
8.8 Bibliografie Proiect		

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

Inginerul tehnolog din domeniul alimentației publice și agroturismului trebuie să posede cunoștințe despre calitatea

senzorială a produselor alimentare folosite ca materii prime în procesele de producție culinară și servire, precum și despre metodologia aplicată în vederea stabilirii calității, prin efectuarea corectă a analizei senzoriale, care asigură astfel siguranța consumatorului.

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: - calitatea senzorială alimentelor - aprecierea senzorială a diferitelor produse alimentare	Examen grilă	70%
10.2. Seminar			
10.3. Laborator	Însușirea metodelor și condițiilor necesare în vederea efectuării analizei senzoriale a alimentelor Efectuarea lucrărilor de laborator Interpretarea rezultatelor examenului senzorial	Verificare scrisă	30%
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță Aplicarea corectă a informațiilor prezentate în cadrul cursului Frecventarea orelor de laborator și întocmirea corectă a fișelor de analiză senzorială pentru fiecare produs alimentar analizat Rezolvarea corectă a minim 50% din cerințe			

Titular
doctor ing. Perța Crișan
Simona

Asistent
doctor ing. Perța Crișan
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	DIDS8007 Comunicare și negociere
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Țigan Eugenia
2.3. Asistent	doctor ing. Țigan Eugenia
2.4. Anul de studiu	4
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	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	48

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	16
3.4.4. Tutoriat	8
3.4.5. Examinări	6
3.4.6. Alte activități ...	16
3.7. Total ore studiu individual	48
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, Managementul Resurselor Umane
4.2. Precondiții de competențe	Management, Managementul Resurselor Umane

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	Se vor respecta regulile de comportament managerial asumat
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 respective comunicării manageriale. 2. Descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice comunicării manageriale, precum și înțelegerea importanței practicării tehnicilor de comunicare managerială, negociere, și importanța eticii în comunicare și a comunicării nonverbale.
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 Comunicare și Negociere are ca scop familiarizarea studenților cu noile tendințe în domeniul comunicării cât și o scurtă incursiune în istoricul tehnicilor și modalităților de comunicare la nivel managerial. Constientizarea în același timp a tuturor elementelor de metacomunicare cât și cunoașterea modalităților de pregătire și susținere a unor prelegeri publice, pregătirea negocierilor, etc., constituie elemente de bază în formarea viitorilor specialiști.
7.2. Obiectivele specifice	Cunoașterea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice comunicării, familiarizarea cu noțiunile tehnicilor de comunicare. Înțelegerea comportamentului de comunicare cât și aplicarea conceptelor teoretice învățate, în activitatea de zi cu zi, dobândind astfel competențe în acest domeniu.

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
1. Comunicarea managerială a organizației 1.1 Calitatea comunicării. Elementele procesului de comunicare 1.2 Zonede interes pentru oamenii de afaceri 1.3 Comunicarea într-o organizație 1.4 Aspecte specifice și rețele de comunicare 2. Informație și comunicare 2.1 Tipologia informației în afaceri 2.2 Modalități de comunicare la nivelul firmelor 2.3 Funcția decizională a informației 3. Comunicarea în procesul de negociere 3.1 Construcția argumentării 3.2 Comunicarea în grupurile de munca. Conceptul de grup demuncă 3.3 Specificitatea procesului de negociere încercurile de afaceri 3.4 Relația cu mass-media 4. Limbajul modalităților de comunicare 4.1 Gândire, limbaj și personalitate 4.2 Funcțiile limbajului 4.3 Limbaj și personalitate 4.4 Tipuri de limbaje 5. Comunicarea în grupurile de munca 5.1 Tipuri de grupuri de munca 5.2 Tipologia comunicării în grupurile de munca 5.3 Corelația dintre comunicarea managerială și receptor 5.4 Stiluri de comunicare managerială și stiluri de conducere managerială 5.5. Corelația stil de comunicare – stil managerial 6. Comunicarea în negociere 6.1 Principii de bază ale negocierii 6.2 Tipuri fundamentale de negociere 6.3 Tactici tehnici de negociere 6.4 Comunicarea empatică 6.5 Comunicarea sinergică 7. Metacomunicarea 7.1 Limbajul corpului 7.2 Limbajul spațiului 7.3 Limbajul culorilor 7.4 Limbajul timpului	Prelegerea, explicația folosind mijloace multimedia	Prelegerea, explicația folosind mijloace multimedia
8.2 Bibliografie Curs 1. Note de curs, Eugenia Tigan, 2021 SUMS - UAV 2. Graur Evelina, Tehnici de comunicare, Editura Mediamira Cluj-Napoca, 2001 3. Grant Wendy, Rezolvarea conflictelor, Ed. Teora, Bucuresti, 1997 4. Prutianu Stefan, Manual de comunicare si negociere în afaceri. Comunicarea, Polirom 5. http://www.comunicare.snspa.ro 6. Dospinescu, Vasile, Semne si cunoastere în discursul didactic, Editura Junimea, Iasi, 1998 7. Vlasceanu Mihaela, Organizatii si comportament organizational, Ed. Polirom, 2003		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
1. Diferențe de cultură managerială 1.1. Etica în cultura managerială 1.2 Cum să-i ascultăm pe alții 1.3 Îmbunătățirea comunicării manageriale 1.4 Prefecționarea abilității de a vorbi și asculta 1.5 Ascultarea activă 1.6 Ascultarea non – verbală a mesajelor în afaceri 2. Credibilitate și nivele ale comunicării 2.1 Personalitatea omului de afaceri: de la asumarea propriilor afirmații la rezistența împotriva manipulărilor 2.2 Imaginea despre sine în comunicare 2.3 Nivelele prin care trece comunicarea 3. .Comunicarea în grup 3.1. Comunicarea în grup 3.2. Sedintele de brainstorming 3.3 Spiritul de echipă 4. Principalii factori defavorizanți ai calității comunicării 4.1. Principalii factori defavorizanți ai calității comunicării 4.2 Consecințe. Conflictul. Tipuri de conflicte 5. Corelația stil de comunicare- stil managerial 5.1 Stiluri de comunicare managerială 5.2 Corelația stil de conducere – stil de comunicare 5.3 Tipuri speciale de comunicare în cadrul grupului de muncă 5.4 Reguli de desfășurare a unei ședințe 6. Principii de bază ale negocierii 6.1 Tactici de negociere: tactica da..dar, tactica 6.2 Tactica falsei oferte 6.3 Tactica stresării și tracasării 6.4 Tactica mituirii 6.5 Tactica presiunii timpului 6.6 Tactica alternării negociatorilor	Prelegerea, explicația folosind mijloace multimedia	Prelegerea, explicația folosind mijloace multimedia
8.4 Bibliografie Seminar 1. Note de curs, Eugenia Tigan, 2021 SUMS - UAV 2. Graur Evelina, Tehnici de comunicare, Editura Mediamira Cluj-Napoca, 2001		

3. Grant Wendy, Rezolvarea conflictelor, Ed. Teora, Bucuresti, 1997
 4. Prutianu Stefan, Manual de comunicare si negociere în afaceri. Comunicarea, Polirom
 5. <http://www.comunicare.snsa.ro>
 6. Dospinescu, Vasile, Semne si cunoastere în discursul didactic, Editura Junimea, Iasi, 1998
 7. Vlasceanu Mihaela, Organizatii si comportament organizational, Ed. Polirom, 2003

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 comunicare manageriala, a tipurilor de negociere, a tacticilor de negociere, a metacomunicării, ca parte a comportamentului managerial de înalt 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: Tipurile si formele de comunicare in negociere Importanta si semnificatia metacomunicării	Examen, prin referat/elaborare lucrare	70%
10.2. Seminar	Însușirea metodelor și tehnicilor de: 1. stiluri de comunicare 2. stiluri de conducere 3. corelarea dintre tipurile de comunicare manageriala si tipurile de conducere manageriala 4. tipurile de negociere	Verificare deprinderi/elaborare lucrare	30%
10.3. Laborator			
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță • Cunoașterea în linii mari a informațiilor legate de modalitățile de comunicare la nivel managerial • Frecventarea 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	DIDS7O02 Construcții agroturistice
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Perța Crișan Simona
2.3. Asistent	doctor ing. Perța Crișan Simona
2.4. Anul de studiu	4
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	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	16
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	8
3.4.4. Tutoriat	4
3.4.5. Examinări	8
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	Management agroturistic; Energetică, mașini și instalații pentru exploatații agroturistice; Igiena societăților agroalimentare; Managementul producției agroalimentare; Tehnologia creșterii animalelor; Operații unitare în alimentație publică și agroturism
4.2. Precondiții de competențe	Cunoașterea și înțelegerea unor termeni ingineresti specifici domeniului agricol și agroturistic, respectiv producției agricole, agroalimentare și primirii turistice în mediul rural

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	Cunoașterea și înțelegerea noțiunilor specifice privind construcțiile agroturistice Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, procese și proiecte referitoare la construcțiile agroturistice.
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; Aplicarea tehnicilor de relaționare în grup, de comunicare interpersonală și de asumare de roluri specifice în cadrul muncii de echipă, precum și gestionarea optimă a timpului.

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Formarea de competențe generale în ceea ce privește proiectarea și amenajarea construcțiilor agroturistice
--	---

7.2. Obiectivele specifice	Să formeze competențe specifice legate de cunoașterea materialelor de construcție și a diferitelor elemente specifice construcțiilor, precum și noțiuni proprii construcțiilor agricole și a celor amplasate în zone agrosilvice sau cu destinație turistică și agroturistică
----------------------------	--

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
1. Construcții în zone agrosilvice, agroturistice și turistice	Prelegerea, explicația	8 ore
2. Prezentarea generală a construcțiilor	Prelegerea, explicația	2 ore
3. Materiale de construcție	Prelegerea, explicația	6 ore
4. Terenul de fundare și infrastructura clădirilor	Prelegerea, explicația	2 ore
5. Structuri de rezistență	Prelegerea, explicația	2 ore
6. Pereți. Goluri în pereți	Prelegerea, explicația	2 ore
7. Planșee	Prelegerea, explicația	2 ore
8. Acoperișuri	Prelegerea, explicația	2 ore
9. Elemente și lucrări de finisaj	Prelegerea, explicația	2 ore
8.2 Bibliografie Curs Suport curs platforma SUMS – UAV, Construcții agroturistice, Ș.I.dr.ing. Perța-Crișan Simona Adelaida Honțuș, Construcții agroturistice, Ed. Ceres, București, 2005, ISBN 973-40-0707-6 Dorel Mihai, Traian Berar, Construcții civile, industriale și agricole, Ed. Mirton, Timișoara, 2002, ISBN 973-585-845-2 Corneliu Leonte, Elemente de construcții, Ed. Alfa, Iași, 2006, ISBN (10) 973-8953-06-5, (13) 978-973-8953-06-2		
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. Noțiuni de desen tehnic	Explicația	2 ore
2. Documentele necesare și fazele întocmirii acestora pentru proiectarea unei unități agroturistice. Tema de proiectare	Explicația, studiul de caz	1 oră
3. Stabilirea schemei funcționale și tehnologice a unei unități de alimentație publică și agroturism	Explicația, studiul de caz	1 oră
4. Conceperea sistemului constructiv cel mai adecvat pentru construcția unității alese	Explicația, studiul de caz	1 oră
5. Conformarea planurilor de construcție cu amplasarea utilajelor și mobilarea spațiilor	Explicația, studiul de caz	1 oră
7. Material grafic. Întocmirea planurilor pentru fiecare nivel, cotate și mobilate	Explicația	8 ore
8.8 Bibliografie Proiect		

Suport proiect platforma SUMS – UAV, Construcții agroturistice, Ș.I.dr.ing. Perța-Crișan Simona
Adelaida Honțuș, Construcții agroturistice, Ed. Ceres, București, 2005, ISBN 973-40-0707-6
Corneliu Leonte, Elemente de construcții, Ed. Alfa, Iași, 2006, ISBN (10) 973-8953-06-5, (13) 978-973-8953-06-2
*****Ordinul președintelui Autorității Naționale pentru Turism nr. 65 / 2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistică cu funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism, publicat în Monitorul Oficial al României Nr. 353 bis / 14.06.2013, cu modificările aduse prin Ordinul 221/2015, Ordinul 415/2016, Ordinul 798/2018, Ordin 1179/2018**

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

Inginerul tehnolog din domeniul alimentației publice și agroturismului trebuie să aibă abilități de concepere și proiectare a diferitelor tipuri de unități turistice și agroturistice, capacitatea de a evalua conformitatea amenajării unei astfel de unități, ținând cont de tendința actuală tot mai accentuată de dezvoltare a turismului rural românesc.

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. Materialele de construcție 2. Diferitele elemente specifice construcțiilor 3. Construcțiile agricole 4. Construcțiile amplasate în zone agrosilvice sau cu destinație turistică și agroturistică	Examen grilă	50%
10.2. Seminar			
10.3. Laborator			
10.4. Proiect	1. Efectuarea unui proiect specific domeniului construcțiilor cu destinație agroturistică 2. Însușirea termenilor specifici	Elaborarea și susținerea proiectului	50%
10.5 Standard minim de performanță			
Cunoașterea în linii mari a informațiilor legate de elementele specifice și funcționalitatea construcțiilor agroturistice			

Titular
doctor ing. Perța Crișan
Simona

Asistent
doctor ing. Perța Crișan
Simona

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	DIDD8011 Managementul calității
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Lungu Monica Elena
2.3. Asistent	Dobra Calin Ionel
2.4. Anul de studiu	4
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	20
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	10

3.4.4. Tutoriat	0
3.4.5. Examinări	10
3.4.6. Alte activități ...	0
3.7. Total ore studiu individual	55
3.8. Total ore pe semestru	125
3.9. Numărul de credite	5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	Management general
4.2. Precondiții de competențe	Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de evaluare, pentru a aprecia calitatea, meritele și limitele unor procese, programe, proiecte, concepte, metode și teorii

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	Sală de curs, videoproiector, flipchop
5.2. Condiții de desfășurare a seminarului	Sală de curs, videoproiector, flipchop
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	Ocupația „specialist în domeniul calității ”(cod COR 242301, subgrupa 24, grupa minora 242, grupa de baza 2423, nivel de instruire 4, studii superioare) este accesibilă oricărui absolvent de universitate (cu profil tehnic, economic sau echivalent) - a fost instruit, calificat și certificat / înregistrat conform unor proceduri recunoscute (având ca referențial standardul ocupațional)
6.2. Competențe transversale	Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatiche de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării/ rezolvării de conflicte individuale/ de grup, precum și gestionarea optimă a timpului. Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., 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	Specialiștii în domeniul standardizării, auditului și evaluării conformității realizează standarde profesionale și naționale; proiectează, realizează și dezvoltă sistemele de management pentru domeniul calității, securității și siguranței alimentare; propun politici și obiective pentru domeniul calității, mediului, securității informației și sănătății profesionale; organizează și efectuează audituri prin care constată eficacitatea acestor sisteme de management; evaluează conformitatea produselor și a sistemelor de management față de reglementările sau standardele stabilite și față de prevederile conducerii organizației. Obiectivele disciplinei sunt de atingere a competențelor profesionale cuprinse în Standardul ocupational pentru ocupația „specialist în domeniul calității ”
7.2. Obiective specifice	Un specialist în domeniul calității trebuie să aibă capacitatea de a implementa sistemul calității în conformitate cu standardele ISO 9000 și de a acționa ca responsabil al sistemului calității (deci ca reprezentant al managerului general), cu precădere în întreprinderile mici și mijlocii. În plus,

	el trebuie să fie capabil de a efectua audituri ale calității proceselor și produselor. Un specialist în domeniul calității se caracterizează prin deschidere spirituală, pragmatism și interes pentru eficiența muncii. El trebuie să fie loial, să aibă capacitatea de a lucra în echipă și de a-și ameliora permanent propriile performante. Un specialist în domeniul calității trebuie să fie competent în implementarea și utilizarea tuturor tehnicilor, metodelor și instrumentelor de asigurare a calității. Unitățile și elementele de competență prezentate în standardul ocupațional corespund specificațiilor ocupaționale și criteriilor de calificare menționate în schema armonizată a Organizației Europene pentru Calitate (EOQ) pentru calificarea și certificarea / înregistrarea „profesioniștilor EOQ pentru calitate”.
--	---

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
1.Calitatea: istoric 2.Familia de standarde ISO 9000 3.Calitatea: definiții 4.SR EN ISO 9000:2006 5. SR EN ISO 9001:2015 6. Calitatea: costuri 7. Elaborare sistem, documentare	prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	4 44 4 44 4
8.2 Bibliografie Curs 1. Lungu Monica – Suport curs platforma SUMS 2. ISO 8402 – Calitate. Terminologie 3. ISO 9000 – Sistemele calității. Conducerea și asigurarea calității. Linii directoare pentru alegere și utilizare. 4. ISO 9001 – Sistemele calității – model pentru asigurarea calității în proiectare, dezvoltare, producție; instalare și servicii asociate 5. ISO 9002 – Sistemele calității – model pentru asigurarea calității în producție, instalare și servicii asociate 6. ISO 9003 – Sistemele calității – model pentru asigurarea calității în inspecții și încercări finale 7. ISO 9004 – Conducerea calității și elementele sistemului calității.Linii directoare		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
Sistem de management al calității Clasificarea proceselor Determinarea și interconectarea proceselor Elementele diagramei flux – Simboluri Matricea responsabilităților Structura posibilă a manualului calității	Discuții libere, dezbateri, studii de caz	4 2 2 2 2 2
8.4 Bibliografie Seminar 1. Lungu Monica – Suport curs platforma SUMS 2. ISO 8402 – Calitate. Terminologie 3. ISO 9000 – Sistemele calității. Conducerea și asigurarea calității. Linii directoare pentru alegere și utilizare. 4. ISO 9001 – Sistemele calității – model pentru asigurarea calității în proiectare, dezvoltare, producție; instalare și servicii asociate 5. ISO 9002 – Sistemele calității – model pentru asigurarea calității în producție, instalare și servicii asociate 6. ISO 9003 – Sistemele calității – model pentru asigurarea calității în inspecții și încercări finale 7. ISO 9004 – Conducerea calității și elementele sistemului calității.Linii directoare		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
8.6 Bibliografie Laborator		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
Structura posibilă a manualului calității Structura procedurilor	Discuții libere, dezbateri, studii de caz Exercițiu în baza unui portofoliu	14 14
8.8 Bibliografie Proiect 1. Lungu Monica – Suport curs platforma SUMS 2. ISO 8402 – Calitate. Terminologie 3. ISO 9000 – Sistemele calității. Conducerea și asigurarea calității. Linii directoare pentru alegere și utilizare. 4. ISO 9001 – Sistemele calității – model pentru asigurarea calității în proiectare, dezvoltare, producție; instalare și servicii asociate 5. ISO 9002 – Sistemele calității – model pentru asigurarea calității în producție, instalare și servicii asociate 6. ISO 9003 – Sistemele calității – model pentru asigurarea calității în inspecții și încercări finale		

7. ISO 9004 – Conducerea calității și elementele sistemului calității. Linii directoare**9. Coroborarea/validarea conținuturilor disciplinei (acolo unde este cazul)**

Conștientizarea nevoii de formare continuă; utilizarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare, pentru dezvoltarea personală și profesională
Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare – formare pentru achiziționarea informației de baze de date bibliografice și electronice atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utilității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	Cunoașterea terminologiei specifică SMC Seria standardelor ISO 9000 Cerințele ISO 9001-2015	Examen oral	20%
10.2. Seminar	Cunoașterea vocabularului minim specific standardelor	Discuții libere	10%
10.3. Laborator			
10.4. Proiect	Elaborarea unei proceduri de sistem, specifice sau operaționale	Proiect	70%
10.5 Standard minim de performanță Cunoașterea terminologiei specifică SMC Seria standardelor ISO 9000 Cerințele ISO 9001-2015			

Titular
doctor ing. Lungu Monica
Elena

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	DIDD7O05 Managementul producției
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Chiș Sabin Jr.
2.3. Asistent	doctor ing. Chiș Sabin Jr.
2.4. Anul de studiu	4
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	0
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	0

3.4.4. Tutoriat	0
3.4.5. Examinări	0
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	Management, Management agroturistic, Managementul producției agroalimentare.
4.2. Precondiții de competențe	Cunoașterea managementului activităților în industria agroalimentară, a previziunilor și planificării, managementului producției .

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	Sala curs
5.2. Condiții de desfășurare a seminarului	
5.3. Condiții de desfășurare a laboratorului	Sala 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 managementului producției 2. Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, procese și proiecte referitoare la managementul producției .
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 managementul producției.
7.2. Obiectivele specifice	Să formeze competențe specifice: cunoașterea obiectivelor privind producția individuală și de serie în alimentația publică și agroturism .

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
C1 Operațiuni de producție și operațiuni de servicii C2 Sistemul de producție al întreprinderii C3 Planificarea producției C4 Procesele de producție C5 Organizarea producției. C6 Capacitatea de producție C7 Legitimitatea proceselor de producție C8 Conducerea operativă a producției C9 Programarea producției C10 Ordonanțarea fabricației produsului C11 Logistica producției C12 Mentenanța producției C13 Productivitatea proceselor de muncă C14 Calitatea sistemului de producție	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	1 prelegere

8.2 Bibliografie Curs		
1. Gabrus Iuliu-Radu; “Calitatea Produselor Alimentare, vol.I, Editura Universității “Aurel Vlaicu” Arad, 2004. 2. Dragos Mihai Pate Managementul productiei Curs Fac.Management 2007 3. Marieta Olaru, „Managementul calității”, Ed.Economica,1999. 4. Stanciu I. ; „Managementul calității totale”, Ed.Univerității Creștine, București, 1996.		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
1. Obiective ale operatiunilor de productie si de servicii 2Planificarea tactica si strategica. 3. Calculul capacitatilor de productie.Automatizarea productiei 4. Programarea fabricatiei individuale si de serie 5. Ordonantarea fabricatiei 6.Logistica si mentenanta productiei 7.Calitatea sistemului de productie	Studiu de caz Studiu de caz Studiu de caz Studiu de caz Studiu de caz Studiu de caz Studiu de caz	1lucrare practică Sala de laborator 3 lucrări practice Sala de laborator 4 lucrări practice Sala de seminar 4 lucrări practice Sala de seminar 6 lucrări practice Sala de seminar 6 lucrări practice Sala de seminar 4 lucrări practice Sala de seminar
8.6 Bibliografie Laborator		
1. Csösz I. - Curs de management general - Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului - Timișoara 1997 2. Csösz I - Economia Industriei Agroalimentare, Ed. Agroprint, Timișoara 1997 3. Csösz I - Managementul producției agroalimentare, Ed. Agroprint, Timișoara, 1999		
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 managementul productiei

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) sistemul de productie; b) metode de analiză a calității; c) managementul productiei.	Examen oral/ Examen online	40%
10.2. Seminar			
10.3. Laborator	1.Însușirea metodelor: a) etapele logisticii productiei; b) riscurile asociate produselor alimentare. 2.Efectuarea/recuperarea lucrărilor de laborator	Verificare pe parcurs.	60%
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță			
Capacitatea de a cunoaște conceptul de management producției.			

Titular
doctor ing. Chiș Sabin
Jr.

Asistent
doctor ing. Chiș Sabin
Jr.

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	DIDS7O04 Managementul produselor de catering
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Mureșan Claudia
2.3. Asistent	doctor ing. Balint Maria Mihaela
2.4. Anul de studiu	4
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	58

3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	24
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	24
3.4.4. Tutoriat	2
3.4.5. Examinări	8
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; Principii și metode de conservare a produselor alimentare; Gastronomiei; Tehnici culinare și produse de patiserie; Tehnologia valorificării băuturilor; Managementul și tehnica servirii; Managementul producției; Marketing în alimentație publică și agroturism.
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 și valorificării lor ulterioare în sistem catering.

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	
5.4. Condiții de desfășurare a proiectului	Sala de seminar

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 referitoare la realizarea semipreparatelor culinare și a produselor de catering și la organizarea unităților de alimentație publică și turism în sistem de catering .
7.2. Obiectivele specifice	Aprofundarea noțiunilor de bază, importante în vederea asigurării unei alimentații echilibrate prin realizarea unor produse și servicii destinate tuturor categoriilor de consumatori, funcție de cerințele nutriționale și fiziologice și reducerea timpului necesar preparării prin realizarea de alimente accesibile mării mase de consumatori. Însușirea terminologiei de specialitate și a deprinderilor de studiu independent a metodelor de obținere și servire a preparatelor culinare în sistem catering.

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
C1 Macrosistemul de catering C2 Caracterizarea tipurilor de unități catering pentru alimente și băuturi. Unități de catering pentru piața generală C3 Modalități de producție și servire a alimentelor și băuturilor în macrosistemul de catering C4 Planificarea meniurilor în unitățile de catering C5 Cateringul funcțional. Cateringul industrial C6 Cateringul instituțiilor de învățământ. Cateringul instituțiilor de sănătate C7 Managementul producției catering	- prelegerea, - expunerea cu utilizarea videoproiectorului - prezentare Power Point, - explicația, - conversația, - problematizarea - brainstorming	2 prelegeri / curs
8.2 Bibliografie Curs 1. Mureșan Claudia – 2015, "Managementul produselor de catering" format ppt; 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. Negrea, Adina; Pîrvulescu, Luminița, 2000 – Alimentație, Catering, Ed. Eurobit, Timișoara 4. Stănescu Dorina, 1998– Alimentație – Catering, Editura Oscar Print, București 5. Stavrositu S., 2006 – Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, Fundația „Arta serviciilor în turism”, Constanța 6. Vintilă Iuliana, Banu C. 2000 – Catering în alimentație și servicii, vol. I și II, Editura de Presă Universitară, București 7. Vintilă Iuliana, Turcescu Aurelia, 2005 – Tehnologia activităților din unitățile de alimentație publică și turism, Ed. Didactică și Pedagogică, București 8. Vintilă Iuliana, Chicoș Ș., 2004 – Știință și artă în catering, Ed. Didactică și Pedagogică, 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. Modernizarea producției culinare prin sistemul catering; Modalități de producție a alimentelor și băuturilor în macrosistemul de catering; Modalități de servire a alimentelor și băuturilor în macrosistemul de catering 2. Principii de planificare a meniurilor în sistemul catering. Criterii de constituire a meniurilor. Tipuri de meniuri. Caracterizarea listelor de meniuri 3. Cateringul și restaurantele mobile. Restaurantul tematic 4. Serviciile de catering: modalități de organizare a meselor festive, petrecerilor, conferințelor pentru diferite grupuri de persoane; cateringul pentru nunți; cocktail-party; petreceri pentru copii, etc. 5. Secțiunea fast-food și cateringul de masă 6. Sistemul de control catering 7. Principii de etică profesională în catering.	- prelegerea, - expunerea cu utilizarea videoproiectorului - prezentare Power Point, - explicația, - conversația, - problematizarea - brainstorming	2 ore / temă proiect
8.8 Bibliografie Proiect		

1. Mureșan Claudia – 2015, "Managementul produselor de catering" format ppt; 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. Negrea, Adina; Pîrvulescu, Luminița, 2000 – Alimentație, Catering, Ed. Eurobit, Timișoara
4. Stănescu Dorina, 1998– Alimentație – Catering, Editura Oscar Print, București
5. Stavrositu S., 2006 – Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, Fundația „Arta serviciilor în turism”, Constanța
6. Vintilă Iuliana, Banu C. 2000 – Catering în alimentație și servicii, vol. I și II, Editura de Presă Universitară, București
7. Vintilă Iuliana, Turcescu Aurelia, 2005 – Tehnologia activităților din unitățile de alimentație publică și turism, Ed. Didactică și Pedagogică, București
8. Vintilă Iuliana, Chicoș Ș., 2004 – Știință și artă în catering, Ed. Didactică și Pedagogică, București

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

inginerul pentru alimentație publică și agroturism trebuie să aibă cunoștințe și abilități referitoare la producția de preparate culinare și serviciile în sistem catering.

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: - tendințele generale manifestate în cererea catering - tipuri de unități ale sistemului comercial și noncomercial de catering - modalități de producție și servire a alimentelor și băuturilor în macrosistemul de catering - managementul producției și serviciilor în sistemul catering	Examinare scrisă	30 %
10.2. Seminar			
10.3. Laborator			
10.4. Proiect	Aplicarea cunoștințelor dobândite în conținutul proiectului.	Verificarea cunoștințelor însușite în cadrul proiectului și modul de realizare a acestuia.	70 %
10.5 Standard minim de performanță Capacitatea de a identifica principalele componente ale macrosistemului de catering și exemplificarea în conținutul proiectului. Să rezolve corect minim 50% din subiectele de la examinare și 50% din conținutul proiectului.			

Titular
doctor ing. Mureșan
Claudia

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	DIDS7O06 Marketing în alimentație publică și agroturism
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Țigan Eugenia
2.3. Asistent	doctor ing. Țigan Eugenia
2.4. Anul de studiu	4
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	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	36
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	0

3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	0
3.4.4. Tutoriat	0
3.4.5. Examinări	0
3.4.6. Alte activități ...	0
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. Precondiții de curriculum	Marketing si Economie
4.2. Precondiții de competențe	Cunoașterea și înțelegerea modalitatilor de comportament a consumatorului de servicii agroturistice.

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 de marketing al serviciilor si in special de marketing agroturistic 2. Descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice marketingului, precum și înțelegerea importanței practicării tehnicilor de marketing specific agroturismului, particularitățile specifice acestei activitati, cererea si oferta de servicii agroturistice cat importanta eticii in comunicarea promotionala de marketing.
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 are ca prim obiectiv introducerea studenților în noțiunea și conceptul de marketing agroturistic, începând de la înțelegerea comportamentului consumatorului in agroturism, politica de produs, politica de preț, politica de distribuție, politica de promovare in agroturism. Dezbaterea necesitatii unui comportament adecvat din punct de vedere etic și moral al persoanelor cu atribuții în domeniul agroturismului.
7.2. Obiectivele specifice	Cunoasterea si utilizarea adecvata a notiunilor specifice marketingului agroturistic, familiarizarea cu notiunile tehnicilor de publicitate, si a mixului de marketing. • . Înțelegerea comportamentului de comunicare în marketingul agroturistic cât și aplicarea conceptelor teoretice învățate, în activitatea de zi cu zi, dobândind astfel competente in acest domeniu.

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
1. Marketing agroturistic. Concept, importanță, obiective 1.1. Conceptul de marketing agroturistic 1.2. Etape în evoluția marketingului 1.3. Funcțiile marketingului agroturistic 1.3.1 Funcția de investigare a pieții, 1.3.2 Funcția de racordare la mediu, 1.3.3 Funcția de satisfacere a necesităților, 1.3.4 Funcția de maximizare a eficienței economice, 2 Mediul de marketing al întreprinderii agroturistice 2.1. Mediul Intern 2.2 Micromediul 2.3 Macromediul 3. Piața agroturistică 3.1 Definirea și caracteristicile pieței agroturistice 3.2 Analiza pieței agroturistice 3.3 Segmentarea pieții agroturistice 3.4 Oferta agroturistică 3.5 Cererea agroturistică Marketingul strategic în agroturism 4.1 Strategia de marketing – concept 4.2 Tipologia și nivelurile strategiei de marketing, 4.3 Planificarea unitatii strategice de afaceri .Comportamentul consumatorului de servicii agroturistice 5.1 Conceptul de consum, consumator, comportament al consumatorului, 5.2 Factorii care influențează comportamentul consumatorului, 5.2.1 Factorii demografici 5.2.2 Factorii economici 5.2.3 Factorii psihologici 5.2.4 Factorii sociali Cercetările cantitative și calitative în marketingul agroturistic 6.1 Metodologia cercetărilor cantitative de marketing, 6.1.1 Ancheta sociologică –metodă de cercetare cantitativă, 6.1.2 Etapele anchetei prin chestionar, 6.2 Metodologia cercetărilor calitative de marketing 7. Mixul de marketing în agroturism 7.1 Mixul de marketing - concept și tendințe, 7.2 Produsul din perspectiva de marketing agroturistic 7.3 Ciclul de viață al produsului agroturistic . Politica de preț 9. Politica de distribuție, 10 politica de promovare	Prelegerea Explicația, descrierea prin folosire de mijloace multimedia	Explicația, descrierea prin folosire de mijloace multimedia
8.2 Bibliografie Curs 1. Eugenia Tigan, marketing agroturistic, note de curs 2019, Platforma SUMS-UAV 2. Eugenia Tigan, Marketing, Ed. Aurel Vlaicu, 2008, Arad 3. Philip Kotler, John Sannders, Gary Armstrong, Veronica Wong - Principiile Marketingului, Ed. Teora, București, 1999 4. Philip Kotler - Managementul Marketingului, Ed. Teora, București, 1997 5. Marian Constantin și colab. - Marketingul producției agroalimentare, Ed. Didactică și Pedagogică, București , 1997 6. Fruja Ioan, Marketing , Editura Eurostampa, Timisoara, 2007 7. Csosz, I. – Agroturismul montan, Editura Mirton, Timișoara, 1996		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
1. Mixul de marketing în agroturism 1.1 Mixul de marketing - concept și tendințe, 1.2 Produsul din perspectiva de marketing agroturistic 1.3 Ciclul de viață al produsului agroturistic 2 Ritmul diversificării și reitmul reînnoirii – în agroturism 2.1 Gama de produse 2.2. Introducerea de produse noi pe piață 2.3. Analiza gamei de produse Strategii în politica de produs, analiza SWOT 3.1. Strategii ale politicii de produs 3.2. Analiza SWOT 3.3 Bugetul de familie 4. Strategii de preț. Prețul și elasticitatea cererii 4.1. Strategii de preț. 4.2 Prețul și elasticitatea cererii Strategia de distribuție. Analiza canalelor de distribuție. Optimizarea sistemelor de distribuție 5.1 Strategia de distribuție. 5.2 Analiza canalelor de distribuție. 5.3 Optimizarea sistemelor de distribuție 6. Metodologia elaborării programului de marketing agroturistic 6.1 Metodologia elaborării programului de marketing agroturistic	Prelegerea Explicația, descrierea prin folosire de mijloace multimedia	Explicația, descrierea prin folosire de mijloace multimedia
8.4 Bibliografie Seminar 1. Eugenia Tigan, marketing agroturistic, note de curs 2019, Platforma SUMS-UAV 2. Eugenia Tigan, Marketing, Ed. Aurel Vlaicu, 2008 Arad		

3. Philip Kotler, John Sannders, Gary Armstrong, Veronica Wong - Principiile Marketingului, Ed. Teora, București, 1999
4. Philip Kotler - Managementul Marketingului, Ed. Teora, București, 1997
5. Marian Constantin și colab, - Marketingul producției agroalimentare, Ed. Didactică Pedagogică, București, 1997
6. Fruja Ioan, Marketing, Editura Eurostampa, Timisoara, 2007
7. Csosz, I. – Agroturismul montan, Editura Mirton, Timișoara, 1996

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 trebuie să aibă cunoștințe și abilități referitoare la analiza pieței serviciilor, la mixul de marketing și la strategiile de marketing agroturistic

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	Însusirea notiunilor teoretice referitoare la: 1.Tipologia si nivelurile strategiei de marketing agroturistic 2.Metodologia cercetărilor cantitative de marketing agroturistic 3.Factorii care influenteaza comportamentul consumatorului de servicii	Examen	70%
10.2. Seminar	Înșușirea metodelor și tehnicilor de: 1. Chestionarul – metodă de obținere a datelor primare în analiza de marketing 2. Strategii ale politicii de produs 3. Analiza SWOT	Verificare deprinderi/proiect	30%
10.3. Laborator			
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță Capacitatea de a diferenția o oferta de piață avantajoasă, de a aplica strategii de marketing agroturistic si de a lua decizii în propria afacere. • Frecventarea 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	DIDS8O09 Merceologie agroalimentară
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Perța Crișan Simona
2.3. Asistent	doctor ing. Perța Crișan Simona
2.4. Anul de studiu	4
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	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	14

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	6
3.4.4. Tutoriat	4
3.4.5. Examinări	10
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	Chimia alimentelor, Biochimie, Microbiologie alimentară, Principiile nutriției umane, Principii și metode de conservare a produselor alimentare, Managementul producției agroalimentare, Analiză sentorială
4.2. Precondiții de competențe	Cunoașterea și înțelegerea unor termeni de biochimie și microbiologie alimentară, a proprietăților nutriționale, chimice și senzoriale ale alimentelor, precum și a unor principii și metode de conservare a acestora

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	Sală de laborator, dotată corespunzător pentru desfășurarea activității specifice. Nu va fi tolerată întârzierea studenților la laborator și nu vor fi tolerate convorbirile telefonice în timpul acestuia
5.4. Condiții de desfășurare a proiectului	

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice merceologiei agroalimentare; Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare prin verificarea calității acestora cu ajutorul metodelor senzoriale și fizico-chimice de analiză; Implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității alimentelor și siguranței alimentare.
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; Aplicarea tehnicilor de relaționare în grup, de comunicare interpersonală și de asumare de roluri specifice în cadrul muncii de echipă, precum și gestionarea optimă a timpului.

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al	Evidențierea și însușirea importanței calității produselor alimentare, astfel încât să se
----------------------------	--

disciplinei	dezvolte capacitatea de a lua măsuri oportune pentru creșterea nivelului calitativ al alimentelor, în concordanță cu exigențele consumatorilor.
7.2. Obiectivele specifice	Să formeze competențe specifice legate de cunoașterea proprietăților fizico-chimice specifice acestora, în vederea stabilirii calității lor și a condițiilor de păstrare; Să formeze competențe specifice legate de aplicarea corectă a metodelor de analiză – organoleptică și fizico-chimice – pentru fiecare categorie de produse alimentare în parte.

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
1. Merceologia produselor alimentare 1.1. Merceologia produselor alimentare – concept, importanță 1.2. Politici nutriționale și alimentare	Prelegerea, explicația	2 ore
Caracterizarea merceologică a produselor alimentare. Clasificarea produselor alimentare 2. Cereale, leguminoase boabe și derivate 2.1. Cerealele 2.2. Leguminoasele boabe 2.3. Produsele obținute prin prelucrarea cerealelor	Prelegerea, explicația	2 ore
3. Legume, fructe și derivate 3.1. Legumele și fructele proaspete 3.2. Produsele obținute prin prelucrarea legumelor și fructelor	Prelegerea, explicația	2 ore
4. Zahăr, miere și produse zaharoase 4.1. Zahărul 4.2. Mierea de albine 4.3. Produsele zaharoase	Prelegerea, explicația	2 ore
5. Produse gustative 5.1. Condimentele și produsele condimentare 5.2. Stimulentele 5.3. Băuturile alcoolice 5.4. Băuturile nealcoolice	Prelegerea, explicația	2 ore
6. Grăsimi alimentare 6.1. Uleiuri vegetale 6.2. Grăsimi animale	Prelegerea, explicația	2 ore
7. Carne și produse din carne 7.1. Carnea 7.2. Produsele obținute prin prelucrarea cărnii	Prelegerea, explicația	2 ore
8. Lapte și produse din lapte 8.1. Laptele de consum 8.2. Produsele lactate	Prelegerea, explicația	2 ore
9. Ouă	Prelegerea, explicația	2 ore
10. Pește și produse din pește 10.1. Peștele proaspăt 10.2. Produse obținute prin prelucrarea peștelui 10.3. Icrele	Prelegerea, explicația	2 ore
11. Păstrarea calității produselor alimentare 11.1. Păstrarea calității produselor alimentare pe circuitul producător-consumator 11.2. Modificări ale calității produselor alimentare 11.3. Perisabilitatea produselor alimentare 11.4. Garantarea calității produselor alimentare	Prelegerea, explicația	4 ore
12. Ambalarea și etichetarea produselor alimentare 12.1. Clasificarea ambalajelor 12.2. Funcțiile ambalajelor 12.3. Materiale destinate ambalajelor 12.4. Metode și tehnici de ambalare 12.5. Etichetarea produselor alimentare	Prelegerea, explicația	4 ore
8.2 Bibliografie Curs Suport curs platforma SUMS – UAV, Merceologie agroalimentară, Ș.I.dr.ing. Perța-Crișan Simona Banu C. și colab., 2002, Calitatea și controlul calității produselor alimentare, Editura Agir, București Bologa N., Burda A., 2008, Merceologie alimentară, Editura Universitară, București Diaconescu I., Ardelean D., Diaconescu M., 2007, Merceologie alimentară. Calitate și siguranță, Editura Universitară, București Dicu A.M., Perța-Crișan S., 2012, Calitatea și analiza senzorială a alimentelor, Editura Universității „Aurel Vlaicu”, Arad Onete D., Pop A., Neagu C., Merceologia produselor alimentare, Vol. I și II, 1963, Editura Didactică și Pedagogică, București Pop M., Merceologie alimentară - suport de curs, Universitatea „Petre Andrei”, Iași		

Savu C., Georgescu N., Siguranța alimentelor. Riscuri și beneficii, 2004, Editura Semne, București Stănciuc N., Rotaru G., Managementul siguranței alimentelor, 2009, Editura Academica, Galați		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
1. Generalități privind metodele de verificare a calității produselor alimentare și pregătirea eșantionului pentru analiză	Explicația, descrierea, lucrarea practică	2 ore
2. Aprecierea calității cerealelor și produselor derivate	Explicația, descrierea, lucrarea practică	6 ore
3. Aprecierea calității legumelor și fructelor proaspete și produselor derivate	Explicația, descrierea, lucrarea practică	4 ore
4. Aprecierea calității produselor gustative	Explicația, descrierea, lucrarea practică	2 ore
5. Aprecierea calității ouălor	Explicația, descrierea, lucrarea practică	2 ore
6. Aprecierea calității laptelui și produselor lactate	Explicația, descrierea, lucrarea practică	6 ore
7. Aprecierea calității cărnii și produselor din carne	Explicația, descrierea, lucrarea practică	6 ore
8.6 Bibliografie Laborator Bologa N., Bărbulescu G., Burda A., 2007, Merceologie. Metode și tehnici de determinare a calității, Editura Universitară, București Păunescu C., 2001, Lucrări aplicative la Merceologie alimentară, Editura ASE, București Perța-Crișan S., Dicu A.M., 2012, Analiza senzorială. Aplicații practice, Editura Universității „Aurel Vlaicu”, Arad		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
8.8 Bibliografie Proiect		

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

Inginerul tehnolog din domeniul alimentației publice și agroturismului trebuie să posede cunoștințe despre proprietățile fizico-chimice ale produselor alimentare în vederea stabilirii calității și a condițiilor lor de păstrare, astfel încât să asigure siguranța în consum atât ca atare, cât și sub formă de preparate culinare; de asemenea, cunoștințele dobândite legate de metodele aplicate în vederea stabilirii calității asigură siguranța consumatorului, esențială în domeniul amintit și extrem de solicitată la ora actuală.

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. Calitatea și siguranța alimentelor 2. Proprietățile fizico-chimice ale produselor alimentare 3. Caracterizarea merceologică a principalelor grupe de alimente	Examen grilă	70%

10.2. Seminar			
10.3. Laborator	1. Însușirea diferitelor metode de analiză a alimentelor 2. Efectuarea lucrărilor de laborator și interpretarea rezultatelor 3. Prezentare fișe de analiză	Verificare scrisă	30%
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță Cunoașterea în linii mari a informațiilor legate de caracterizarea merceologică a diferitelor grupe de produse alimentare Frecventarea orelor de laborator și întocmirea corectă a fișelor de analiză			

Titular
doctor ing. Perța Crișan
Simona

Asistent
doctor ing. Perța Crișan
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	DIDD8O10 Politici agricole comunitare
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Zdremțan Monica
2.3. Asistent	doctor ing. Zdremțan Monica
2.4. Anul de studiu	4
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	80
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	30
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	30
3.4.4. Tutoriat	2
3.4.5. Examinări	4
3.4.6. Alte activități ...	4
3.7. Total ore studiu individual	80
3.8. Total ore pe semestru	150

3.9. Numărul de credite	6
-------------------------	---

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	Nu e cazul
4.2. Precondiții de competențe	Nu e cazul

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	Sala curs
5.2. Condiții de desfășurare a seminarului	Sala curs - L219
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	Dobândirea de cunoștințe necesare în domeniul politicii agricole comunitare.
6.2. Competențe transversale	1. Să demonstreze preocupare pentru perfecționarea profesională prin antrenarea abilităților de gândire critică; 2. Să demonstreze implicarea în activități științifice, cum ar fi elaborarea unor articole și studii de specialitate; 3. Să participe la proiecte având caracter științific, compatibile cu cerințele integrării în învățământul european

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	- Însușirea de către studenți a de cunoștințe teoretice cu privire la Politica Agricolă Comună și implicațiile sale pentru România. - Cunoașterea terminologiei de specialitate
7.2. Obiectivele specifice	- Dezvoltarea abilităților pentru reflecția sau reflecția asupra dezvoltării durabile a agriculturii - Respectarea și aplicarea principiilor de dezvoltare a agriculturii și a spațiului rural, conform prevederilor Politicii Agricole Comune - Implicarea studenților în activitatea de cercetare științifică, analiză, prezentarea de studii de caz, și evaluarea lor

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
Introducere Curs nr. 1 – Istoricul politicilor agrare Curs nr. 2 – Politica agricolă comunitară Curs nr. 3 – Politica agricolă comună – Parteneriat între Europa și agricultori Curs nr. 4 – Rolul PAC Curs nr. 5 – Obiectivele și principiile politicilor agricole comunitare Curs nr. 6 – Reformele succesive ale PAC Curs nr. 7 – Importanța agriculturii Curs nr. 8 – Tipurile de exploatații agricole existente în UE Curs nr. 9 – Garantarea securității alimentare Curs nr. 10 – Politica de integrare a țărilor din E.C.O. Curs nr. 11 – Contextul general de integrare în structurile U.E. Curs nr. 12 – Integrarea țărilor din Europa Centrală și Orientală văzută din interiorul U.E. Curs nr. 13 – Starea agriculturii celor 10 țări E.C.O. Curs nr. 14 Curs nr. 14 – PAC către 2020 – soluții pentru viitor	Prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	28 ore
8.2 Bibliografie Curs 1. Zdremțan Monica, Suport de curs platforma S.U.M.S – UAV 2. Dona I., Politici agricole și agroalimentare, Note de curs, USAMV București, 1998. 3. D. Gavrilăscu, Economia agroalimentară, Editura Expert, București, 1995. 4. P.I. Otiman, Agricultura României la cumpăna dintre mileniile II și III, Ed. Helicon, Timișoara, 1994. 5. P.I. Otiman, Dezvoltarea rurală în România, Agroprint, Timișoara, 1997. 6. Petrescu-Mag, Ruxandra Mălina, Politica Agricolă Comună: trecut, prezent și viitor, Ed. Fundației pentru Studii Europene, Cluj-Napoca, 2007.		

7. Parpală O., Economia agriculturii sau Politica agrară la români, București, 1995. 8. Sabău Popa Claudia Diana, Bugetul Uniunii Europene și Fondurile Comunitare, Editura Economică, București, 2010 9. Vincze, Maria, Dezvoltarea regională și rurală: idei și practici, Presa Universitară Clujeană, Cluj-Napoca, 2000.		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
Evoluția conceptului dezvoltare și a sintagmei dezvoltare durabilă Istoricul construcției europene Politici agrare de intervenție și politici agrare structurale Agricultură tradițională (familială) / intensivă (industrială) Agricultură biologică (organică) / durabilă / ecologică PAC: obiective și principii. Obiective, principii și instrumente ale Politicii Agricole Comune Dezvoltarea rurală în Europa	Dezbateri Studiu de caz	14 ore
8.4 Bibliografie Seminar 1. Zdremțan Monica, Suport de curs platforma S.U.M.S – UAV 2. Dona I., Politici agricole și agroalimentare, Note de curs, USAMV București, 1998. 3. D. Gavrilescu, Economia agroalimentară, Editura Expert, București, 1995. 4. P.I. Otîman, Agricultură României la cumpăna dintre milenii II și III, Ed. Helicon, Timișoara, 1994. 5. P.I. Otîman, Dezvoltarea rurală în România, Agroprint, Timișoara, 1997. 6. Petrescu-Mag, Ruxandra Mălina, Politica Agricolă Comună: trecut, prezent și viitor, Ed. Fundației pentru Studii Europene, Cluj-Napoca, 2007. 7. Parpală O., Economia agriculturii sau Politica agrară la români, București, 1995. 8. Sabău Popa Claudia Diana, Bugetul Uniunii Europene și Fondurile Comunitare, Editura Economică, București, 2010 9. Vincze, Maria, Dezvoltarea regională și rurală: idei și practici, Presa Universitară Clujeană, Cluj-Napoca, 2000. 10. Internet		
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 specialist trebuie să aibă capacitatea de a utiliza adecvat cunoștințele legate de Politica Agricolă Comună și implicațiile sale pentru România.

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	Acuratețea răspunsurilor la întrebările formulate. Activitatea studentului de parcursul orelor de curs	Examen scris, referat Teste grila Punctaj pentru evaluarea finală	55% 5%
10.2. Seminar	Rezolvarea temelor propuse în cadrul seminarului Activitatea studentului de parcursul orelor de seminar.	Prezentarea referatelor	35% 5%
10.3. Laborator			
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță Să rezolve corect minim 50% dintre subiectele examenului. O prezență de minim 50% a studentului pe parcursul orelor de curs și recuperarea a minimum 100% din totalul orelor de seminar.			

Titular	Asistent	DIRECTOR DEPARTAMENT	DECAN
doctor ing. Zdremțan Monica	doctor ing. Zdremțan Monica	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	DIDD7O01 Procesarea produselor agricole
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Perța Crișan Simona
2.3. Asistent	doctor ing. Perța Crișan Simona
2.4. Anul de studiu	4
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	5
3.2. Ore de curs pe săptămână	3
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	70
3.5. Ore de curs pe semestru	42
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	24

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	4
3.4.5. Examinări	12
3.4.6. Alte activități ...	0
3.7. Total ore studiu individual	80
3.8. Total ore pe semestru	150
3.9. Numărul de credite	6

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	Chimia alimentelor, Biochimie, Microbiologie alimentară, Principiile nutriției umane, Principii și metode de conservare a produselor alimentare, Operații unitare în alimentație publică și agroturism
4.2. Precondiții de competențe	Cunoașterea și înțelegerea unor termeni de biochimie și microbiologie alimentară, a proprietăților nutriționale, chimice și senzoriale ale alimentelor, precum și a unor principii și metode de conservare și prelucrare a acestora

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 și nu vor fi tolerate convorbirile telefonice în timpul orelor de proiect

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice și utilizarea corectă a limbajului tehnic de specialitate în domeniul procesării produselor agricole, în vederea obținerii produselor alimentare; Capacitatea de a aplica elementele de bază, precum și a celor mai moderne, în vederea obținerii progresului tehnico-economic în domeniul procesării produselor agricole.
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; Aplicarea tehnicilor de relaționare în grup, de comunicare interpersonală și de asumare de roluri specifice în cadrul muncii de echipă, precum și gestionarea optimă a timpului.

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Evidențierea și însușirea importanței procesării corespunzătoare a produselor agricole, în vederea obținerii unor produse alimentare calitative, precum și dezvoltarea capacității de a lua măsuri oportune pentru creșterea nivelului calitativ al alimentelor, în concordanță cu exigențele consumatorilor.
7.2. Obiectivele specifice	Să formeze competențe specifice legate de cunoașterea metodelor de procesare aplicate produsele agricole în vederea obținerii produselor alimentare; Să formeze competențe specifice legate de aplicarea elementelor de bază și avansate, pentru dezvoltarea tehnică și economică în domeniul procesării produselor agricole.

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
1. Procesarea produselor agricole. Strategii actuale în domeniul calității și siguranței alimentelor	Prelegerea, explicația	3 ore
2. Procesarea cerealelor	Prelegerea, explicația	6 ore
3. Vinificarea strugurilor	Prelegerea, explicația	6 ore
4. Conservarea fructelor și legumelor	Prelegerea, explicația	9 ore
5. Procesarea laptelui	Prelegerea, explicația	9 ore
6. Conservarea și procesarea carni	Prelegerea, explicația	9 ore
8.2 Bibliografie Curs Suport curs platforma SUMS – UAV, Procesarea produselor agricole, Ș.I.dr.ing. Perța-Crișan Simona Banu C. Și colab., 2003, Procesarea industrială a cărnii, Ed. Tehnică, București Boboc D., 2001, Procesarea produselor agricole, Editura ASE, București Bologa N., Burda A., 2008, Merceologie alimentară, Editura Universitară, București Diaconescu I., Ardelean D., Diaconescu M., 2007, Merceologie alimentară. Calitate și siguranță, Editura Universitară, București Pomohaci N., Stoian V., Cotea V., Gheorghită M., Nămoșanu I., 2005, Prelucrarea strugurilor și producerea vinurilor, Ed. Ceres, București Sălăgean C.D., Țibulcă D., 2004, Tehnologia de fabricație a preparatelor din carne, Ed. Bedin, Bistrița Stănciuc N., Rotaru G., Managementul siguranței alimentelor, 2009, Editura Academica, Galați Țibulcă D., Jimborean M.A., 2005, Tehnologia laptelui și a produselor lactate, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca		
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 și redactare a proiectului. Furnizarea temelor	Explicația	2 ore
2. Introducere. Descrierea materiei prime și a produselor alimentare finite obținute prin procesarea acestora	Explicația, descrierea	4 ore
3. Descrierea metodelor clasice și/sau moderne de procesare a materiei prime date	Explicația, descrierea	4 ore
4. Descrierea operațiilor tehnologice și a utilajelor folosite	Explicația, descrierea	4 ore

5. Caracteristicile de calitate ale produsului alimentar obținut	Explicația, descrierea	2 ore
6. Întocmirea proiectului final	Explicația	12 ore
8.8 Bibliografie Proiect Suport proiect platforma SUMS – UAV, Procesarea produselor agricole, Ș.l.dr.ing. Perța-Crișan Simona Banu C. Și colab., 2003, Procesarea industrială a cărnii, Ed. Tehnică, București Boboc D., 2001, Procesarea produselor agricole, Editura ASE, București Diaconescu I., Ardelean D., Diaconescu M., 2007, Merceologie alimentară. Calitate și siguranță, Editura Universitară, București Pomohaci N., Stoian V., Cotea V., Gheorghiță M., Nămoșanu I., 2005, Prelucrarea strugurilor și producerea vinurilor, Ed. Ceres, București Sălăgean C.D., Țibulcă D., 2004, Tehnologia de fabricație a preparatelor din carne, Ed. Bedin, Bistrița Țibulcă D., Jimborean M.A., 2005, Tehnologia laptelui și a produselor lactate, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca		

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

Inginerul tehnolog din domeniul alimentației publice și agroturismului trebuie să posede cunoștințe despre metodele de procesare a materiilor prime agricole, fie ele de natură vegetală sau animală, astfel încât acestea să îl facă capabil să gestioneze o unitate de procesare a produselor agricole aparținând sectorului agroturistic și nu numai.

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 metodele de procesare a produselor agricole și conservare a alimentelor	Examen grilă	70%
10.2. Seminar			
10.3. Laborator			
10.4. Proiect	1. Efectuarea unui proiect specific sectorului de procesare a produselor agricole 2. Însușirea termenilor specifici	Elaborarea și susținerea proiectului	30%
10.5 Standard minim de performanță Cunoașterea în linii mari a informațiilor legate de metodele de procesare a produselor agricole vegetale și animale			

Titular
doctor ing. Perța Crișan
Simona

Asistent
doctor ing. Perța Crișan
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	DIDS7O03 Utilaje tehnologice
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Chiș Sabin Jr.
2.3. Asistent	doctor ing. Chiș Sabin Jr.
2.4. Anul de studiu	4
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	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	58
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	0
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	0
3.4.4. Tutoriat	0
3.4.5. Examinări	0
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	Elemente de inginerie mecanică, Grafică pe calculator, Tehnologii generale, Fenomene de transfer, Operații unitare și aparate în industria alimentară, Utilaje în industria alimentară.
4.2. Precondiții de competențe	Ușurința folosirii cunoștințelor și aptitudinilor în aplicații ce implică proiectarea întreprinderilor din industria alimentară. Aprofundarea bazelor teoretice și a cunoștințelor practice privind utilajele pentru alimentația publică și agroturism.

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	Laboratorul de echipamente tehnologice, prospecte firme producătoare de echipamente, fabrici producătoare de alimente, ferme și unități agroturistice din județul Arad.
5.4. Condiții de desfășurare a proiectului	

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	
------------------------------	--

	- Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară și agroturism; - Cunoașterea constructivă și funcțională a utilajelor din industria alimentară; - Noțiuni de întreținere, reparare și exploatare; - Supravegherea, conducerea și proiectarea tehnologiilor; alimentare de la materii prime până la produs finit și a unităților de industrie alimentară; - Conducerea tehnică a echipamentelor din industria alimentară, agroturism și dimensionarea acestora.
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	Cunoașterea utilajelor si echipamentelor din industria alimentara și agroturism
7.2. Obiectivele specifice	Cunoașterea tehnologiilor din industria alimentară, metodelor de întreținere, funcționare și de construcție a principalelor tipuri de utilaje tehnologice și aparate pentru industria alimentară și agroturism.

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

[illegible]

industria laptelui și produselor lactate 6. Utilaje pentru industria spirtului și a băuturilor alcoolice 7. Utilaje în industria pâinii și a produselor de panificație 8. Fabricarea sucurilor din fructe și a băuturilor răcoritoare 9. Efectuarea de scheme tehnologice pentru obținerea conservelor de legume și fructe. L219 10. Cunoașterea utilajelor din dotarea spațiilor de pregătire a alimentelor într-o unitate de alimentație publică. L.316. 11. Utilaje tehnologice pentru prelucrări mecanice: robotul de bucătărie, mixer, mașină de tocat carne, malaxor, răzătoare, mașină de feliat, storcător de fructe. L316 12. Utilaje tehnologice pentru prelucrări termice ale produselor agroalimentare. L316 13.Cunoașterea utilajelor din dotarea unei unități hoteliere . Hotelul Akademos, Arad 14.Recuperări. Colocvii.	lucrarea practică Explicația, descrierea, lucrarea practică Explicația, descrierea, lucrarea practică Explicația, descrierea, lucrarea practică Explicația, descrierea, lucrarea practică Explicația, descrierea, lucrarea practică Explicația, descrierea, lucrarea practică Explicația, descrierea, lucrarea practică Explicația, descrierea, lucrarea practică Evaluare	laborator 1 laborator 1 laborator 1 laborator 1 laborator 1 laborator Examinare orală
8.6 Bibliografie Laborator 1. Banu, C-tin. și colab., Progrese tehnice, tehnologice și științifice în industria alimentară, vol. I, Ed. Tehnică, București, (1992); 2. Bâlc, G., Șugar I.R., Mașini și instalații pentru industria alimentară Vol I. Editura Risoprint, Cluj-Napoca, 2013; 3. Diaconescu D. M., Popescu-Mitroi I., Tehnologii, utilaje și calcule în industria berii, Ediție revăzută și adăugită, Ed. Universității „Aurel Vlaicu” Arad, 2011; 4. Stănilă Sorin, Utilaje în industria Alimentară, Ed. Risoprint Cluj Napoca; 2013.		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
8.8 Bibliografie Proiect		

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

Inginerul specialist trebuie să aibă capacitatea de a utiliza adecvat cunoștințele legate de utilajele din industria alimentara și agroturism. De asemenea, trebuie sa aibă o gândire sistemică în ceea ce privește procesele care implică cunoștințe teoretice acumulate și să manifeste atitudini pozitive și responsabile față de domeniul ingineriei alimentare, sănătății consumatorului și protecției mediului.
--

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	10.4. Curs Acuratețea răspunsurilor la întrebările formulate. Activitatea studentului pe parcursul orelor de curs. Examen oral/	Examen oral	30%
10.2. Seminar			
10.3. Laborator	Rezolvarea temelor propuse în cadrul laboratorului. Activitatea studentului de parcursul orelor de laborator. Realizarea unui proiect /Susținere orală a proiectului 70%	Evaluare pe parcurs.	70%
10.4.			

Proiect			
10.5 Standard minim de performanță 1. Aplicarea corectă a informațiilor prezentate în cadrul cursului 2. Rezolvarea temelor propuse în cadrul laboratorului.			

Titular
doctor ing. Chiș Sabin Jr.

Asistent
doctor ing. Chiș Sabin Jr.

DIRECTOR DEPARTAMENT
Conf.dr.ing. Lungu Monica

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