



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	2022-2023
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	DIDD5004 Agrochimie II
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Gavrițaș Simona
2.3. Asistent	doctor ing. Gavrițaș Simona
2.4. Anul de studiu	3
2.5. Semestrul	1
2.6. Tipul de evaluare	ES
2.7. Regimul disciplinei	Ob

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

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

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1.	
------	--

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

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

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

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

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

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

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

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
1. Principiile utilizării fertilizatorilor corelat cu necesitățile plantelor 1.1 Compoziția chimică elementară a plantelor 1.2 Rolul nutrienților în dezvoltarea plantei 1.3 Necesarul de nutrienți 2. Mijloace agrochimice de îmbunătățire a calității solului și plantelor 2.1 Conceptul de fertilizator 2.2 Perspectivele utilizării îngrășămintelor la nivel național și internațional 2.3 Îngrășămintele cu diferite tipuri elemente: macroelemente de ordin primar (N, K P), macroelemente de ordin secundar (Ca, Mg, S), microelemente (Fe, Cu, Zn, Mn, B, Mo) 2.4 Recomandări punctuale în vederea utilizării raționale a fertilizatorilor chimici 2.5 Îngrășămintele complexe, utilizare durabilă 2.6 Îngrășămintele organice naturale, utilizare durabilă 3. Metode de fertilizare a solurilor 3.1 Tipuri de fertilizare 3.2 Dozare și metodologia de aplicare 4. Utilizarea pesticidelor 4.1 Clasificare 4.2 Rol agrochimic și influența asupra organismului uman 4.3 Remanența în produsele agricole și animale 5. Aredamente sustenabile 5.1 Principii 5.2 Prevederi legislative 6. Utilizarea sigură a compușilor agrochimici 6.1 Clasificare 6.2 Siguranță în utilizare 7. Agricultură digitală 7.1 Aspecte generale 7.2 Impactul asupra siguranței producției agricole 7.3 Aplicații specifice implementate 7.4 Perspective 7.5 Produse agrochimice inteligente	Dezbaterea, problematizarea, învățarea prin cooperare, studiul de caz, prelegere interactivă, dezbaterea	4 ore/temă
8.2 Bibliografie Curs		
1. S. Gavrițaș, Agrochimie II, note de curs, format PDF, platforma SUMS, 2. Cod de bune practici agricole pentru protecția apelor împotriva poluării cu nitrați din surse agricole, Ministerul mediului și gospodăririi apelor, București, 2005 3. Safety and health in the use of agrochemicals: A guide, Geneva, International Labour Office, 1991, ISBN 92-2-107281-9		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații

Principii de prelevare a probelor de analizat. Eșantionarea. Analiza statistică a datelor. Prezentarea rezultatelor. Compararea rezultatelor obținute prin diferite metode de analiză. Factori care influențează rezultatele. Erori de determinare. Legislația specifică privind utilizarea produselor agrochimice	Dezbaterea, problematizarea, învățarea prin cooperare, studiul de caz, prelegere interactivă, dezbaterea	2 ore, 2 ore, 4 ore, 4 ore, 4 ore, 4 ore, 4 ore, 4ore/temă
8.4 Bibliografie Seminar S. Gavrița, Agrochimie II, note de seminar, format PDF, platforma SUMS		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
Norme de protecția muncii și PSI Prelevarea probelor de fertilizator pentru analiză Determinarea acidului ascorbic din produse vegetale Metode clasice de identificare a îngrășămintelor prin analize preliminare Determinarea calitativă și cantitativă a K din îngrășăminte Studiul calitativ și identificarea îngrășămintelor cu fosfor, utilizate ca fertilizanți în practica agricolă Studiul calitativ și identificarea îngrășămintelor mixte utilizate ca fertilizanți în practica agricolă Metode de calcul a dozelor de fertilizatori pentru diferite culturi Identificarea îngrășămintelor chimice insolubile în apă Identificarea îngrășămintelor chimice solubile în apă Determinarea Ca solubil din sol Recuperări Colocviu	Exerciții, studii de caz,problematizare, lucrări practice,observația, lucru în echipă	2 ore, 2 ore, 2 ore, 2 ore, 2 ore, 2 ore, 2 ore, 4 ore, 2ore, 2 ore, 2 ore, 2 ore, 2 ore,
8.6 Bibliografie Laborator S. Gavrița, Agrochimie II, note de laborator, format PDF, platforma SUMS		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
8.8 Bibliografie Proiect		

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

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

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

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

Titular

doctor ing. Gavrița Simona

Asistent

doctor ing. Gavrița Simona

DIRECTOR DEPARTAMENT

Conf.dr.ing. Lungu Monica

DECAN

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

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea „Aurel Vlaicu” din Arad
1.2 Facultatea	Facultatea de Științe Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3 Departamentul	Științe Tehnice și ale Naturii
1.4 Domeniul de studii	Inginerie și management în agricultura și dezvoltare rurală
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii/Calificarea	Inginerie și management în alimentație publică și agroturism

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Contabilitate
2.2 Titularul activității de curs	Conf. univ. dr. Nicolaescu Cristina
2.3 Titularul activității de seminar/laborator	Conf.univ.dr. Nicolaescu Cristina
2.4 Anul de studiu	III
2.5 Semestrul	1
2.6 Tipul de evaluare	Examen
2.7 Regimul disciplinei	Obligatorie (Impusă)

3. Timpul total estimat

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					40
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					8
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					17
Tutoriat					-
Examinări					2
Alte activități...					2
3.7 Total ore studiu individual					69
3.8 Total ore pe semestru					125
3.9 Numărul de credite					5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Economie
4.2 de competențe	Cunoașterea și utilizarea principalelor noțiuni economice generale

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C2. Elaborarea și interpretarea documentației tehnice, economice și manageriale</p> <p>C2.1 Identificarea și descrierea reprezentărilor grafice și alfanumerice, tehnice, economice și manageriale în comunicarea profesională.</p> <p>C2.2 Explicarea și interpretarea documentației tehnice, economice și manageriale, a desenelor de execuție și de ansamblu, a diagramelor, imaginilor și graficelor, precum și a notațiilor asociate acestora care descriu situații, procese și proiecte specifice domeniului.</p> <p>C2.3 Rezolvarea problemelor particulare la elaborarea și interpretarea documentației tehnice, economice și manageriale, în condiții de asistență calificată</p> <p>C2.4. Aprecierea calității și identificarea limitelor conceptelor, simbolizării și reprezentărilor specifice domeniului, utilizate în elaborarea și interpretarea documentației tehnice, economice și manageriale.</p> <p>C2.5. Elaborarea completă a documentației tehnice, economice și manageriale, asociate proiectelor profesionale specifice ingineriei și managementului.</p> <p>C4. Evaluarea economică, planificarea și conducerea proceselor și a sistemelor logistice și de producție.</p> <p>C4.1 Identificarea principiilor și metodelor de bază ale evaluării economice, planificării, programării și conducerii proceselor și a sistemelor logistice și de producție.</p> <p>C4.2 Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea metodelor și tehnicilor de evaluare economică, planificare și conducere de procese și sisteme logistice și de producție.</p> <p>C4.3 Evaluarea economică, planificarea și conducerea proceselor și sistemelor logistice și de producție, prin aplicarea de tehnici și metode de bază, în condiții de asistență calificată.</p> <p>C4.4 Elaborarea asistată de calculator a proiectelor profesionale tehnico-economice și/sau manageriale prin utilizarea de aplicații software și tehnologii informaționale specifice ingineriei și managementului.</p> <p>C4.5 Utilizarea de criterii standard pentru aprecierea limitelor metodelor și tehnicilor de evaluare economică, planificare și conducere a proceselor și sistemelor logistice și de producție.</p> <p>C5 Gestiunea resurselor organizației, asigurarea calității producției și managementul dezvoltării organizaționale</p> <p>C5.1 Definirea conceptelor, teoriilor, metodelor și</p>
-------------------------	--

	<p>principiilor de baza ale managementului dezvoltarii organizationale prin proiecte de investitii, produse, procese si sisteme de productie, cu gestiunea eficienta a resurselor si asigurarea calitatii activitatilor.</p> <p>C5.2 Explicarea si interpretarea conceptelor si situatiilor privind gestiunea resurselor, asigurarea calitatii si managementul proiectelor de investitii, proceselor si sistemelor de productie.</p> <p>C5.3 Rezolvarea de problem specifice, bine definite, de gestiune a resurselor si management al proiectelor de investitii, de dezvoltare a produselor, proceselor si sistemelor de productie, în conditii de asistenta calificata, prin aplicarea unor principii si metode standard.</p> <p>C5.4 Utilizarea metodelor de gestiune a resurselor, asigurarea calitatii si managementul dezvoltarii de investitii, procese, sisteme de productie si aprecierea calitatii, avantajelor si limitelor acestor metode.</p> <p>C5.5 Gestiunea resurselor si managementul dezvoltarii de investitii, produse, procese de productie, prin proiecte profesionale specifice domeniului.</p>
--	--

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din grila competenţelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cunoaşterea teoretică și practică a conceptelor, principiilor și tehnicilor fundamentale ale contabilității moderne, precum și a normalizării contabilității din România, armonizată și aliniată standardelor din țările Uniunii Europene.
7.2 Obiectivele specifice	<p>Introducerea conceptului de „contabilitate”.</p> <p>Prezentarea diferitelor attribute ale contabilității.</p> <p>Evidențierea rolului informației contabile pentru o întreprindere.</p> <p>Enumerarea și descrierea destinatarilor informației contabile.</p> <p>Prezentarea sistemului normativ al contabilității.</p> <p>Prezentarea sistemului doctrinar al contabilității.</p> <p>Evidențierea conceptului de „armonizare contabilă”.</p> <p>Definirea, caracterizarea și clasificarea întreprinderilor.</p> <p>Prezentarea conceptului de „flux economic” și influenței acestuia asupra întreprinderii.</p> <p>Definirea și caracterizarea obiectului contabilității.</p> <p>Prezentarea conceptelor de „patrimoniu” și „rezultate”.</p> <p>Enumerarea și descrierea principiilor contabile fundamentale.</p> <p>Definirea bilanțului și prezentarea principalelor structuri patrimoniale cuprinse în acesta.</p> <p>Definirea contului de rezultate și prezentarea principalelor structuri de rezultate cuprinse în acesta.</p> <p>Reprezentarea modificărilor determinate de fluxurile economice asupra patrimoniului și rezultatelor întreprinderii pe baza bilanțului și contului de rezultate.</p> <p>Definirea contului și prezentarea caracteristicilor și structurii</p>

	<p>acestui.</p> <p>Evidențierea principalelor funcții ale contului.</p> <p>Prezentarea regulilor de funcționare ale conturilor.</p> <p>Introducerea balanței conturilor, ca instrument de control și sistematizare a informației contabile.</p> <p>Prezentarea Planului de Conturi General.</p> <p>Elaborarea analizei și a formulei contabile pentru operațiile economică.</p> <p>Definirea și clasificarea inventarierii.</p> <p>Evidențierea principalelor funcții ale inventarierii.</p> <p>Prezentarea diferențelor rezultate în urma inventarierii</p> <p>Enumerarea regulilor de gestionare a documentelor contabile.</p> <p>Definirea și clasificarea documentelor justificative, registrelor contabile și a documentelor contabile de sinteză și de raportare financiară.</p> <p>Prezentarea principalelor funcții ale registrelor contabile și ale documentelor contabile de sinteză și de raportare financiară.</p> <p>Definirea evaluării și prezentarea principiilor contabile conexe evaluării.</p> <p>Prezentarea regulilor de evaluare a patrimoniului.</p>
--	---

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
I. Întreprinderea și fluxurile economice	Discuția, Conversația, Instruirea directă	3 ore
II. Obiectul și principiile contabilității	Discuția, Conversația, Instruirea directă	6 ore
III. Reprezentarea întreprinderii prin imagini contabile de sinteză	Discuția, Conversația, Instruirea directă	12 ore
IV. Contul și balanța conturilor – modele de reprezentare a vieții întreprinderii	Discuția, Conversația, Instruirea directă	12 ore
V. Inventarierea patrimoniului ca procedeu al metodei contabilității	Discuția, Conversația, Instruirea directă	3 ore
VI. Documentele contabile și principiul justificării faptelor	Discuția, Conversația, Instruirea directă	3 ore
VII. Evaluarea patrimoniului ca procedeu al metodei contabilității	Discuția, Conversația, Instruirea directă	3 ore

8.2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
I. Întreprinderea și fluxurile economice	Problematizare Studii de caz	2 ore
II. Obiectul și principiile contabilității	Problematizare Studii de caz	4 ore
III. Reprezentarea întreprinderii prin imagini contabile de sinteză	Problematizare Studii de caz	8 ore
IV. Contul și balanța conturilor – modele de reprezentare a vieții întreprinderii	Problematizare Studii de caz	8 ore
V. Utilizarea modelelor și procedurilor contabile în contabilitatea curentă	Problematizare Studii de caz	6 ore

Bibliografie

1. Gomei, B.C., 2017, *Incursiune aplicativă în contabilitatea entităților economice*, Timisoara, Editura Eurostampa
2. Nicolaescu C., "Contabilitate" 2022 suport de curs în format electronic pe platforma Universității "Aurel Vlaicu";
3. Nicolaescu, C., Gomei, B., 2010, *Noțiuni fundamentale de contabilitate vol I*, Timișoara, Ed. Mirton.
4. Nicolaescu, C., Gomei, B., 2010, *Noțiuni fundamentale de contabilitate vol II*, Timișoara, Editura Mirton.
5. *Ordinul Ministrului Finanțelor Publice nr.1802/2014 pentru aprobarea Reglementărilor contabile privind situațiile financiare anuale individuale și situațiile financiare anuale consolidate* u modificările și actualizările ulterioare
6. *Legea 82/1991, Legea contabilității* cu modificările și actualizările ulterioare

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

Prin conținuturile sale, disciplina are un pronunțat caracter pragmatic, contribuind la asigurarea unor cunoștințe contabile fundamentale. Conținuturile disciplinei răspund exigențelor solicitate de angajatori.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode evaluare	Pondere din nota finală
10.1 Curs			
10.2 Seminar/laborator	Implicare în cadrul activităților de la seminar și elaborarea unei monografii contabile	Evaluarea continuă (frecvență și corectitudinea interacțiunii, teste scrise) Elaborarea unei monografii contabile	50%
10.3 Evaluarea finală	Cunoașterea conceptelor contabile studiate	Examen scris	50%
10.4 Modalitatea de evaluare	Note întregi de la 1 la 10		
10.5 Standard minim de performanță	Elaborarea monografiei și nota de la examenul final să fie de minim 5 (cinci)		

Data completării
25.09.2022

Semnătura titularului de curs
conf.univ.dr. Cristina Nicolaescu

Semnătura titularului de seminar
conf.univ.dr. Cristina Nicolaescu

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament



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	2022-2023
1.6. Ciclul de studii	Licență
1.7. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și management în alimentația publică și agroturism
1.8. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență (IF)

2. Date despre Disciplină

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

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	3
3.2. Ore de curs pe săptămână	2
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42
3.5. Ore de curs pe semestru	28
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	14
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	33
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	14
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	13

3.4.4. Tutoriat	1
3.4.5. Examinări	5
3.4.6. Alte activități ...	0
3.7. Total ore studiu individual	33
3.8. Total ore pe semestru	75
3.9. Numărul de credite	3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	Biochimie I și II, Principii și metode de conservare a produselor alimentare, Tehnologia și valorificarea băuturilor , Nutriție umană
4.2. Precondiții de competențe	Să cunoască principiile nutritive existente în materiile prime agroalimentare

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	Sală de curs
5.2. Condiții de desfășurare a seminarului	
5.3. Condiții de desfășurare a laboratorului	Laborator Gastronomie
5.4. Condiții de desfășurare a proiectului	

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

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

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

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

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
C1 Alimentația omului 1.1. Comportamentul alimentar C2 Calitățile senzoriale ale produselor alimentare C3 Bazele gastrotehniei 3.1. Bazele gastrotehniei. Starea de salubritate a alimentelor C4 Prelucrarea preliminară a materiilor prime	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin exemple concrete,	

<p>4.1. Tehnici de prelucrare, necesitate, pierderi de substanțe nutritive, măsuri de reducere a pierderilor C5 Tratamentul termic 5.1. Transformări suferite de alimente în cursul prelucrării culinare termice. Avantaje, dezavantaje, recomandări C6 Tehnologia preparatelor lichide 6.1. Supe, ciorbe, supe-crème, borșuri. Exemple C7 Tehnologia gustărilor 7.1. Gustări reci și calde. Exemple C8 Tehnologia preparării salatelor 8.1. Salate crude, fierte, coapte. Exemple C9 Tehnologia preparatelor pentru micul dejun 9.1. Preparate din ouă, mezeluri, subproduse din carne, legume, brânzeturi. Exemple C10 Tehnologia preparatelor servite ca prim fel 10.1. Antreuri reci și calde C11 Tehnologia fripturilor 11.1. Fripturi la tigaie. Fripturi la grătar. Fripturi la cuptor C12 Tehnologia preparării garniturilor 12.1. Garnituri din legume și crupe C13 Preparate de bază din componența meniurilor 13.1. Preparate din legume și carne C14 Tehnologia dulciurilor de bucătărie 14.1. Dulciuri pe bază de aluat</p>	<p>expunerea folosind calculatorul și videoproiectorul</p>	
<p>8.2 Bibliografie Curs</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Suport curs format pdf, platforma SUMS, UAV, Bazele gastronomiei și gastrotehniei - Ș.L.Dr.Ing. Palcu S.E. 2. Chiriac, D., ș.a., 2000 - Bucătărie, Editura Național, București 3. Comnea-Seniatiński, ș.a., 1982, Arta culinară – mică enciclopedie practică, Editura Ceres, București 4. Florea C., Bugan M., 2003 – Maître d'hôtel : teorie și practică, Editura Gemma Print, București 5. Niculescu N.I., Niculescu E.- Bucătăria creativă, Editura Ceres, București, 1989 6. Stavrositu S., 2006 – Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, Fundația Arta serviciilor în turism 		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
<p>L1. Tehnici de lucru și norme de protecție a muncii în Laboratorul de gastronomie și gastrotehnie 1.1. Prezentarea ustensilelor și aparatelor folosite în laboratorul de gastronomie 1.2. Determinarea stării de prospețime a ouălor 1.3. Stabilirea pierderilor la curățirea, fierberea, prăjirea, coacerea unor alimente (zarzavat, fructe, cartofi, carne) L2. Preparate lichide 2.1. Prepararea supei cremă din legume L3. Semipreparate culinare. Sosuri 3.1. Prepararea sosurilor albe emulsionate reci L4. Gustări reci și calde 4.1. Prepararea sandvișurilor și a tartinelor L5. Prepararea antreurilor calde pe bază de paste făinoase 5.1. Spaghete, pene, rigatoni, etc. L6 Prepararea salatelor crude 6.1. Salate din legume L7 Preparate de bază 7.1. Fripturi la tigaie L8 Garnituri 8.1. Prepararea garniturilor din crupe, paste făinoase și legume L9 Preparate pentru micul dejun 9.1. Preparate din ouă L10 Preparate de bază 10.1. Preparate pe bază de legume L11 Dulciuri de bucătărie 11.1. Dulciuri pe bază de aluat L12 Proiectarea unui meniu 12.1. Alcătuirea unui meniu simplu și complet</p>	<p>Expunerea liberă, conversația, exemplificarea, realizarea de lucrări practice, demonstrația</p>	
<p>8.6 Bibliografie Laborator</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stavrositu S., 2006 – Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, Fundația Arta serviciilor în turism 2. Florea C., Bugan M., 2003 – Maître d'hôtel : teorie și practică, Editura Gemma Print, București 3. Larousse Gastronomique, 2001 		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
8.8 Bibliografie Proiect		

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

Viitorul specialist de Inginerie și Management în Alimentație Publică și Agroturism, prin parcurgerea acestui curs dobândește cunoștințe teoretice și practice astfel încât are capacitatea să prezinte tehnicile de obținere a diferitelor

preparate finite și caracteristicile acestora. Deasemenea, poate face recomandări privind alegerea preparatelor pentru alcătuirea unui meniu simplu sau complet

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	Însușirea noțiunilor teoretice referitoare la: a).stare de salubritate a alimentelor b).tratamente termice utilizate în pregătirea alimentelor c).tehnologia preparatelor lichide d).tehnologia gustărilor și salatelor e).tehnologia antreurilor f). tehnologia preparatelor de bază g). tehnologia dulciurilor de bucătărie	Examen scris	60 %
10.2. Seminar			
10.3. Laborator	1.Însușirea metodelor și tehnicilor de: a).pregătire preliminară a diferitelor materii prime b). cunoașterea diferitelor tehnici culinare utilizate pentru obținerea preparatelor culinare 2.Efectuarea/recuperarea lucrărilor de laborator.	Aprecierea deprinderilor practice și a tehnicilor specifice disciplinei	40 %
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță			
Participarea la examen este posibilă doar după finalizarea lucrărilor practice de laborator.Pentru promovarea examenului studentul trebuie să obțină minim nota 5(cinci) la examen			

Titular
doctor ing. Palcu Sergiu
Erich

Asistent
doctor ing. Palcu Sergiu
Erich

DIRECTOR
DEPARTAMENT
Conf.dr.ing. Lungu Monica

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



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

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2. Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3. Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4. Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5. Anul universitar	2022-2023
1.6. Ciclul de studii	Licență
1.7. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și management în alimentația publică și agroturism
1.8. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență (IF)

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	DIDS5A14 Igienă alimentară
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Popescu Mitroi Ionel
2.3. Asistent	doctor ing. Popescu Mitroi Ionel
2.4. Anul de studiu	3
2.5. Semestrul	1
2.6. Tipul de evaluare	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	25
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	15

3.4.4. Tutoriat	2
3.4.5. Examinări	4
3.4.6. Alte activități ...	2
3.7. Total ore studiu individual	69
3.8. Total ore pe semestru	125
3.9. Numărul de credite	5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

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

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

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

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizarea tehnicilor de curățare și dezinfecție; • Identificarea microorganismelor care constituie pericole pentru sănătatea consumatorilor; • Implementarea prevederilor legislative referitoare la igienă în unitățile de alimentație publică; • Evaluarea stării de igienă: a aerului, a apei, a suprafețelor, mâinilor; • Determinarea eficacității procesului de dezinfecție și curățare; Utilizarea instrumentarului și aparatului utilizate în evaluarea stării de igienă. • Formarea deprinderilor de respectare a normelor de igienă în industria alimentară și alimentația publică; • Dezvoltarea capacității de a organiza activitatea în societățile de industrie alimentară și alimentația publică pe considerente igienice.
6.2. Competențe transversale	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicarea, în mod responsabil, a principiilor normelor și valorilor eticii profesionale în realizarea sarcinilor profesionale și identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, a etapelor de lucru, a duratelor de execuție, a termenelor de realizare și a riscurilor aferente. 2. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficiente în cadrul echipei. 3. Identificarea oportunităților de formare continuă și utilizarea eficientă, pentru propria dezvoltare, a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri Internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională.

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Asigurarea calității și salubrității produselor alimentare.
7.2. Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Identificarea factorilor ce influențează calitatea și salubritatea produselor alimentare;

- **Identificarea metodelor și tehnicilor de control igienico-sanitar pe fluxul tehnologic din unitățile de alimentație publică;**
- **Respectarea normelor de igiena a personalului din alimentație publică;**
- **Aprofundarea teoretică a tehnicilor de curățire și dezinfecție obligatorii pentru toate unitățile de alimentație publică.**

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
1. Igienă. Noțiuni introductive. Factori de risc pentru sănătate. Contaminarea microbiană. Bacterii. Virusuri. Micete. Paraziți. 2. Căi de transmitere a bolilor infecto-contagioase. Calea aeriană. Calea digestivă. Contactul direct. Agenții vectori. 3. Contaminarea chimică. Reziduurile de pesticide. Intoxicațiile. 4. Amplasarea unităților. Materiale de construcții și finisaje. Funcțiuni și circuite funcționale. 5. Utilități. Asigurarea apei calde și reci. Evacuarea reziduurilor lichide. Elemente de microclimat. Temperatura. Ventilația. Iluminatul. 6. Norme specifice de igienă în unitățile de cazare și unitățile de alimentație publică. 7. Prevenirea și combaterea microbilor și vectorilor. Dezinfecția. Dezinsecția. Deratizarea. 8. Depozitarea și transportul alimentelor. 9. Norme de igienă pentru comercializarea produselor alimentare în rețeaua de magazine. 10. Norme de igienă pentru comercializarea produselor alimentare în piețele agroalimentare. 11. Igiena personală a lucrătorului din industria alimentară. 12. Implementarea HACCP în unitățile de alimentație publică.	Explicația, argumentarea, problematizarea, cercetarea analitică, conversația euristică, modelarea, brainstorming.	
8.2 Bibliografie Curs		
<p>1. Popescu-Mitroi Ionel – Suport de curs, Platforma SUMS, UAV.</p> <p>2. Banu, C. - Igienizarea în industria alimentară, Editura Tehnică București, 2002.</p> <p>3. Drugă Mărioara - Igiena întreprinderilor din industria alimentară, Editura Mirton Timișoara, 2006</p> <p>4. Șerban Ileana-Adriana, Călugăru Adrian, 2007 - Noțiuni elementare de igienă. Îndrumar pentru lucrătorii din domeniul prestări servicii, Editura Semne, București.</p> <p>5. Tofan, C. - Igiena și securitatea produselor alimentare, Editura Agir București, 2001.</p>		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
1. Norme de securitate și sănătate în munca de laborator. 2. Metode de sterilizare. 3. Analiza microbiologică a aerului. Metoda sedimentării. 4. Influența temperaturii asupra creșterii microorganismelor. 5. Influența pH-ului asupra creșterii microorganismelor. 6. Determinarea activității antimicrobiene a diferiților compuși chimici. 7. Curățarea și dezinfecția suprafețelor. 8. Dezinsecția. 9. Deratizarea. 10. Implementarea HACCP în unitățile de alimentație publică. 11. Recuperări de laborator. 12. Recuperări de laborator.	Demonstrația, observația, modelarea, problematizarea, studiul de caz.	
8.6 Bibliografie Laborator		
<p>1. Radu Dana, Popescu-Mitroi Ionel - Ghid practic de microbiologie generală și aplicată, Editura Eurostampa Timișoara, 2014</p> <p>2. Radu Dana, Popescu-Mitroi Ionel, – Microbiologie generală și aplicată. Teste și grile de verificare, Editura Eurostampa Timișoara, 2016.</p> <p>3. Food Hygiene (Fourth Edition) - World Health Organization Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, 2009..</p>		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
8.8 Bibliografie Proiect		

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

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

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	- Identificarea microorganismelor care constituie pericole pentru sanatatea consumatorilor; - Identificarea factorilor care influenteaza calitatea si salubritatea produselor alimentare; - Aprofundarea teoretică a tehnicilor de curățire și dezinfecție obligatorii pentru toate unitățile de alimentație publică.	Examen scris	70%
10.2. Seminar			
10.3. Laborator	- Evaluarea stării de igienă: a aerului, a apei, a suprafețelor, mâinilor - Utilizarea tehnicilor de curățare și dezinfecție.	Verificarea întocmirii fișelor individuale de lucru	30%
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță			
Să rezolve corect minim 40% dintre subiectele examenului.			

Titular
doctor ing. Popescu Mitroi
Ionel

Asistent
doctor ing. Popescu Mitroi
Ionel

DIRECTOR
DEPARTAMENT
Conf.dr.ing. Lungu Monica

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



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

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2. Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3. Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4. Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5. Anul universitar	2022-2023
1.6. Ciclul de studii	Licență
1.7. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și management în alimentația publică și agroturism
1.8. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență (IF)

2. Date despre Disciplină

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

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	5
3.2. Ore de curs pe săptămână	2
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	3
3.4. Total ore din planul de învățământ	70
3.5. Ore de curs pe semestru	28
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	42
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	34
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	10
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	10
3.4.4. Tutoriat	5
3.4.5. Examinări	5

3.4.6. Alte activități ...	4
3.7. Total ore studiu individual	34
3.8. Total ore pe semestru	104
3.9. Numărul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

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

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

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

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	1. Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice comunicării manageriale, respectiv modalitatilor de motivare a personalului, a modalitatilor de intergrare și evaluare acestuia. 2. Descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice comunicării manageriale, precum și înțelegerea necesitatilor personalului angajat, coroborarea acestora cu interesele fiicei ca și individualizarea posibilitatilor de îmbunătățire a abilitatilor profesionale ale colaboratorilor, instruirea, motivarea, evaluarea și autoevaluarea permanenta
6.2. Competențe transversale	Executarea responsabilă a sarcinilor profesionale, în condiții de autonomie restrânsă și asistență calificată

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Cursul de Managementul Resurselor Umane, are ca scop familiarizarea studentilor cu noile tendinte in domeniul managementului resurselor umane ca și o scurta incursiune in istoricul tehnicilor și modalitatilor de întocmire a fișelor de post, a motivării personalului, a integrării acestuia dac și a evaluării acestuia. Constientizarea in acelasi timp a stilurilor de organizare a timpului de munca, ca și cunoasterea modalitatilor de întocmire a fișelor de post, a modalitatilor de motivare personalitatii fiecarui angajat constitue elemente de baza in formarea viitorilor specialisti.
7.2. Obiectivele specifice	Pentru a fi un bun manager sunt extrem de importante cunoștințele din domeniul managementului resurselor umane. • Înțelegerea comportamentului de manager de resurse umane cât și aplicarea conceptelor teoretice învățate, în activitatea de zi cu zi, dobândind astfel competente in acest domeniu.

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
Obiectivele și conținutul managementului resurselor umane (MRU) 1.1 Conceptul de management al resurselor umane. Obiectivele MRU 1.2 Subsistemul resurselor umane 1.3 Natura activităților specifice MRU Organizarea	Prelegerea, Explicația, descrierea prin folosire de mijloace multimedia	Explicația, descrierea prin folosire de mijloace multimedia

<p>activitățilorspecifice MRU 2 Competența managerială 2.1 Managerul:artist, profesionist (artizan) și tehnocrat 2.2 Caracteristicileși competențele managerului Caracteristicile șicompetențele managerului privind resursele umane3.Dezvoltarea competențelor managerului 3.1 Funcțiamanagerială 3.2 Planificarea 3.3 Organizarea 3.4 Antrenarea3.5 Controlul Strategii, politici și planuri privind resurseleumane 4.1 Strategii privind managementul resurselor umane4.2 Planificarea resurselor umane 4.3 Tendințe în domeniulresurselor umane 5. Definirea și analiza posturilor 5.1Definirea posturilor 5.2 Analiza și descrierea posturilor 5.3Reproiectarea posturilor 6. Recrutarea resurselor umane 6.1Politici, principii și criterii de recrutare a resurselor umane6.2 Organizarea procesului de recrutare 6.3 Metode derecutare a resurselor umane 7. Integrarea, motivarea șievaluarea performanțelor personalului 7.1 Integrareaprofesională 7.2 Motivarea personalului 7.3 Evaluareaperformanțelor personalului 8. Pregătirea resurselor umane.Dezvoltarea carierei profesionale 8.1 Programe de pregătirea resurselor umane 8.2 Dezvoltarea carierei profesionale</p>		
<p>8.2 Bibliografie Curs</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Note de curs, Eugenia Tigan, 2022 SUMS-UAV 2. Manolescu, A., Managementul resurselor umane, Editura RA, București, 1998. 3. Neuman, H., Ce trebuie să știm despre interviu, Business Tech Intrenational, nr. 12, 1993, Press, București. 4. Stanciu, R. ș.a., Managementul resurselor umane – Aplicații practice, Editura BREN, București, 2000. 5. Stanciu, St. ș.a., Managementul resurselor umane, Editura BREN, București, 2000. 6. Silvia Vlad - Curs de management general - Universitatea de Vest – Timișoara, 2008 		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
<p>1. Competența managerială 1.1 Stiluri de conducere 1.2Luarea deciziei 1.3 Delegarea 2. Politici privind resurseleumane 2.1 Politici privind resursele umane 2.2 politica deintegrare, 2.3 Politica paternalistă, 2.4 Politică participativă,2.5 Politică motivării, 2.6 Politică protecționistă, 2.7Politica standardelor de performanță 3. Prognoza resurselorumane 3.1. Metoda Delphi 3.2. Metoda extrapolării 3.3Metoda brainstorming 4. Selecția resurselor umane 4.1.Selecția resurselor umane 4.2 Atribuții și responsabilități 5.Procesul de selecție a resurselor umane 5.1 Organizarea și efectuarea selecției de către departamentul de resurse umane5.2 Organizarea și efectuarea selecției de cătredepartamentul de resurse umane în colaborare cu specialiștiiidepartamentelor care au posturi vacante 6. Structurainterviurilor 6.1 Interviul preliminar/nestructurat 6.2Interviul tematic/structurat 6.3 Interviul activ (sub presiune)6.4 Interviul de grup 7. Teste specifice 7.1 Testele decunoștințe 7.2 Testele aplicative 7.3 Testul privind nivelulde interes 7.4 Testul de inteligență 7.5 Testele psihologice7.6 Testele de abilitate/de îndemânare 7.7 Testele depersonalitate 7.8 Testele de capacitate</p>	<p>Prelegerea, Explicația ,descrierea prin folosire de mijloace multimedia</p>	<p>Explicația, descrierea prinfolosire de mijloace multimedia</p>
<p>8.4 Bibliografie Seminar</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Note de curs, Eugenia Tigan, 2022 SUMS-UAV 2. Manolescu, A., Managementul resurselor umane, Editura RA, București, 1998. 3. Neuman, H., Ce trebuie să știm despre interviu, Business Tech Intrenational, nr. 12, 1993, Press, București. 4. Stanciu, R. ș.a., Managementul resurselor umane – Aplicații practice, Editura BREN, București, 2000. 5. Stanciu, St. ș.a., Managementul resurselor umane, Editura BREN, București, 2000. 6. Silvia Vlad - Curs de management general - Universitatea de Vest – Timișoara, 2008 		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
8.6 Bibliografie Laborator		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații

8.8 Bibliografie Proiect

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

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

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	Însușirea noțiunilor teoretice referitoare la: 1. Tipurile si formele de selectie a peronalului 2. Importanta si semnificatia fiselor de post, a motivarii si evaluarii personalului	Examen prin prezentare de analiza concreta, proprie	70%
10.2. Seminar	Însușirea metodelor și tehnicilor de: 1. programarea resurselor umane 2. intocmirea fiselor de post 3. motivarea si integrarea personalului	Verificare deprinderi/proiect	30%
10.3. Laborator			
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță			
Cunoașterea în linii mari a informațiilor legate de modalitățile de motivare si evaluare la nivel managerial <ul style="list-style-type: none"> • Frecventarea orelor de seminarii 			

Titular
doctor ing. Țigan
Eugenia

Asistent
doctor ing. Țigan
Eugenia

DIRECTOR DEPARTAMENT
interimar: Conf.dr.ing. Calinovici
Ioan

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	2022-2023
1.6. Ciclul de studii	Licență
1.7. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și management în alimentația publică și agroturism
1.8. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență (IF)

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	DIDS6O12 Managementul și tehnica servirii
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Palcu Sergiu Erich
2.3. Asistent	doctor ing. Balint Maria Mihaela
2.4. Anul de studiu	3
2.5. Semestrul	2
2.6. Tipul de evaluare	EC
2.7. Regimul disciplinei	Ob

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	2
3.2. Ore de curs pe săptămână	1
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	28
3.5. Ore de curs pe semestru	14
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	14
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	47
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	28
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	14

3.4.4. Tutoriat	1
3.4.5. Examinări	4
3.4.6. Alte activități ...	0
3.7. Total ore studiu individual	47
3.8. Total ore pe semestru	75
3.9. Numărul de credite	3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	Tehnologia și valorificarea băuturilor , Gastronomie
4.2. Precondiții de competențe	Să cunoască principiile nutritive existente în materiile prime agroalimentare. Să cunoască tehnicile de preparare a alimentelor, să aibe noțiuni generale despre categoriile de băuturi alcoolice și nealcoolice

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

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

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	1. Prezentarea caracteristicilor preparatelor culinare și a băuturilor oferite prin listele de preparate și băuturi 2. Cunoașterea tehnicilor de servire a consumatorilor 3. Cunoașterea regulilor de asociere a preparatelor culinare cu băuturile
6.2. Competențe transversale	1.Dobândirea de tehnici și abilități de lucru în echipă 2.Utilizarea tehnologiei informației și comunicării 3.Capacitate autonomă în procesul învățării, atitudine conștientă în rezolvarea problemelor și adoptarea deciziilor 4.Respectarea valorilor și a eticii profesionale

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

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

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
C1 Servirea clienților 1.1. Prestarea de servicii către clienți – Tehnici și tehnologii utilizate, tendințe pe plan European C2 Tipuri de restaurante 2.1. Restaurante cu vocație socială,	Expunerea liberă, conversația, demonstrația prin	

<p>restaurante cu vocație comercială C3 Amenajarea tehnologică a restaurantelor 3.1. Dotarea restaurantelor cu mașini, utilaje, mobilier specific, obiecte de inventar C4 Cerințe de bază pentru practicarea serviciilor în restaurante 4.1. Pregătire profesională, aptitudini funcții și meserii în restaurante, organizarea muncii personalului C5 Tehnologia alcătuirii listelor de preparate și băuturi 5.1. Tehnica alcătuirii meniurilor C6 Obiecte de inventar pentru servirea clienților 6.1. Manipularea și transportul obiectelor de inventar pentru servire 6.2. Debarasarea și transportul obiectelor de inventar folosite pentru servire C7 Personalul de servire 7.1. Reguli privind comportarea personalului ce lucrează în alimentație publică și turism C8 Servirea preparatelor și băuturilor 8.1. Reguli privind servirea principalelor grupe de preparate culinare și băuturi C9 Tehnici de lucru pentru efectuarea serviciului în restaurant 9.1. Serviciul indirect, direct, la gheridon, pe cărucioare de prezentare, de farfurie, autoservire, bufetul rece C10 Asocierea preparatelor culinare cu băuturile 10.1. Situații posibile și nerecomandate.Exemple</p>	<p>exemple concrete, expunerea folosind calculatorul și videoproiectorul</p>	
<p>8.2 Bibliografie Curs</p> <p>Bibliografie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Suport de curs format pdf, platforma SUMS, UAV - Managementul și tehnica servirii Ș.L.Dr.Ing. Palcu S.E. 2. Florea C., Bugan M., 2003 – Maître d'hôtel : teorie și practică, Editura Gemma Print, București 3. Florea C., Bugan M., 2002 - Ghidul profesionistului în restaurație, Editura Gemma Print, București 4. Radu Nicolescu , 1998 – Tehnologia restaurantelor, Editura Tehnică, București 		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
<p>L1. Amenajarea spațiilor de servire 1.1. Aranjarea pe mese a obiectelor de inventar pentru servirea micului dejun, a dejunului și a cinei 1.2. Aranjarea mobilierului ajutător; decorațiuni florale L2. Utilizarea obiectelor de inventar pentru transport și servire 2.1. Manipularea și transportul inventarului pentru servire 2.2. Debarasarea farfuriilor și tacâmurilor, obiecte de inventar mărunt, cești, pahare, scrumiere, căni , etc. L3. Tehnici de servire a clienților 3.1. Serviciul indirect; Serviciul direct; Serviciul la gheridon; Serviciul de pe cărucioare de prezentare; Serviciul la farfurie; Bufetul rece; Autoservirea L4. Servirea preparatelor și băuturilor în cadrul diferitelor tipuri de mese 4.1. Servirea micului dejun 4.2. Servirea dejunului și a cinei 4.3. Servirea băuturilor ; aperitive, bere, vinuri, digestive, vinuri spumante, răcoritoare</p>	<p>Expunerea liberă, conversația, exemplificarea, demonstrația realizarea de lucrări practice : -Obiecte de inventar, veselă, pahare - obiecte de inventar din material textil</p>	
<p>8.6 Bibliografie Laborator</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Suport de Laborator format pdf, platforma SUMS, UAV - Managementul și tehnica servirii Ș.L.Dr.Ing. Palcu S.E. 2. Stavrositu S., 2006 – Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, Fundația Arta serviciilor în turism, Constanța 3. Florea C., Bugan M., 2002 - Ghidul profesionistului în restaurație, Editura Gemma Print, București 		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
8.8 Bibliografie Proiect		

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

Viitorul specialist de Inginerie și Management în Alimentație Publică și Agroturism, prin parcurgerea acestui curs dobândește cunoștințe teoretice și practice astfel încât are capacitatea să prezinte tehnicile de obținere a diferitelor preparate culinare și caracteristicile acestora. Are capacitatea să prezinte tehnici de lucru specifice în servirea consumatorilor, ținând cont și de categoria unității. Deasemenea, poate face recomandări privind alegerea preparatelor și băuturilor

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	Înșușirea noțiunilor teoretice referitoare la: a).pregătirea și aranjarea mesei(mise-en-placeul) b).cunoașterea obiectelor de inventar, a veselei, tacâmurilor și paharelor folosite în servirea consumatorilor c).tehnici de servire a consumatorilor	Examen scris	70 %
10.2. Seminar			
10.3. Laborator	1.Înșușirea metodelor și tehnicilor de: a).aranjarea salonului de servire b).metode și tehnici de servire, transport și prezentare a preparatelor și băuturilor, debarasarea mesei 2.Efectuarea/recuperarea lucrărilor de laborator.	Aprecierea deprinderilor practice și a tehnicilor specifice disciplinei	30%
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță			
Pentru a promova la disciplina Managementul și tehnica servirii, studenții trebuie să aibe încheiată situația la laborator și la examenul scris să obțină minim nota 5(cinci)			

Titular
doctor ing. Palcu Sergiu
Erich

Asistent
doctor ing. Balint Maria
Mihaela

DIRECTOR
DEPARTAMENT
Conf.dr.ing. Lungu Monica

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



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

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2. Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3. Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4. Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5. Anul universitar	2022-2023
1.6. Ciclul de studii	Licență
1.7. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și management în alimentația publică și agroturism
1.8. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență (IF)

2. Date despre Disciplină

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

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

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

3.4.6. Alte activități ...	1
3.7. Total ore studiu individual	47
3.8. Total ore pe semestru	75
3.9. Numărul de credite	3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

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

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

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

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	1. Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, tehnicilor și metodelor microbiologice de bază. 2. Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, procese și proiecte referitoare la morfologia și fiziologia microbiană și factorii care controlează dezvoltarea microbiană.
6.2. Competențe transversale	1. Aplicarea unei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă, de punctualitate și răspundere personală față de rezultat. 2. Aplicarea tehnicilor de relaționare în grup, de comunicare interpersonală și de asumare de roluri specifice în cadrul muncii de echipă. 3. Autoevaluarea obiectivă a propriilor nevoi de formare profesională pentru a-și realiza eficient și calitativ atribuțiile profesionale.

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

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

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

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

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

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

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

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

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

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

Titular

doctor ing. Popescu Mitroi
Ionel

Asistent

doctor ing. Popescu Mitroi
Ionel

DIRECTOR

DEPARTAMENT

Conf.dr.ing. Lungu Monica

DECAN

Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin

CIUTINA



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

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2. Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3. Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4. Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5. Anul universitar	2022-2023
1.6. Ciclul de studii	Licență
1.7. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și management în alimentația publică și agroturism
1.8. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență (IF)

2. Date despre Disciplină

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

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	3
3.2. Ore de curs pe săptămână	2
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42
3.5. Ore de curs pe semestru	28
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	14
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	12
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	8

3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	8
3.4.4. Tutoriat	2
3.4.5. Examinări	3
3.4.6. Alte activități ...	0
3.7. Total ore studiu individual	33
3.8. Total ore pe semestru	75
3.9. Numărul de credite	3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	Principii și metode de conservare a produselor alimentare
4.2. Precondiții de competențe	Cunoașterea și înțelegerea unor termeni specifici și principii de procesare și conservare a produselor agroalimentare

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

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

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

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

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

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

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

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

1. Noțiuni introductive 1.1. Proces tehnologic 1.2. Operații unitare. Clasificare	Prelegerea, explicația	2 ore
2. Spălarea 2.1. Funcțiile spălării. Metode de spălare 2.2. Mașini de spălat produse alimentare	Prelegerea, explicația	4 ore
3. Dozarea produselor alimentare 3.1. Mașini pentru dozarea materiilor solide	Prelegerea, explicația	2 ore
4. Mărunțirea 4.1. Factorii care influențează mărunțirea 4.2. Procedee de realizare a operației de mărunțire 4.3. Mașini de mărunțit	Prelegerea, explicația	4 ore
5. Amestecarea 5.1. Noțiuni generale 5.2. Factori care influențează procesul de amestecare 5.3. Eficacitatea amestecării și durata de amestecare 5.4. Tipuri de amestecătoare	Prelegerea, explicația	4 ore
6. Fraționarea amestecurilor polidisperse solide. Cernerea 6.1. Generalități 6.2. Cernerea. Noțiuni generale, factorii care influențează operația de cernere, metode de realizare, mașini de cernere	Prelegerea, explicația	4 ore
7. Operații de schimb de căldură 7.1. Generalități 7.2. Surse de căldură. Agenți termici. Metode de încălzire și de răcire	Prelegerea, explicația	8 ore
8.2 Bibliografie Curs Suport curs platforma SUMS – UAV, Operații unitare în alimentație publică și agroturism, Ș.I.dr.ing. Perța-Crișan Simona Banu, C. și colab., 2009, Tratat de industrie alimentara – Tehnologii alimentare, Editura ASAB, București Ivan, E., Craiu, I., Onița, N., 2003, Operații și aparate în industria alimentară, Editura Mirton, Timișoara Rășenescu, I., 1971, Operații și utilaje în industria alimentară, Vol I, II , Editura Tehnică, București		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
8.6 Bibliografie Laborator		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
1. Prezentarea metodologiei de elaborare a proiectului. Furnizarea temelor	Explicația	1 oră
2. Introducere. Descrierea și bazele teoretice ale operației unitare tip alese	Explicația, descrierea	5 ore
3. Descrierea aparatelor/ utilajelor specifice operației unitare tip, folosite în domeniul alimentației publice și/sau (agro)turismului turismului. Domeniu de utilizare, principiu de funcționare, detalii tehnice	Explicația, descrierea	5 ore
4. Prezentarea metodologiei de redactare a proiectului. Întocmirea proiectului final	Explicația	3 ore
8.8 Bibliografie Proiect Banu, C. și colab., 2009, Tratat de industrie alimentara – Tehnologii alimentare, Editura ASAB, București Ivan, E., Craiu, I., Onița, N., 2003, Operații și aparate în industria alimentară, Editura Mirton, Timișoara Rășenescu, I., 1971, Operații și utilaje în industria alimentară, Vol I, II , Editura Tehnică, București Suport proiect platforma SUMS – UAV, Operații unitare în alimentație publică și agroturism, Ș.I.dr.ing. Perța-Crișan Simona		

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

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

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	Însușirea noțiunilor teoretice referitoare la: 1. bazele teoretice ale operațiilor unitare 2. aspectele constructive și funcționale ale principalelor utilaje și aparate folosite în vederea realizării operațiilor unitare	Examen grilă	70%
10.2. Seminar			
10.3. Laborator			
10.4. Proiect	1. Efectuarea unui proiect tehnologic specific sectorului de alimentație publică și agroturism. 2. Însușirea termenilor specifici	Elaborarea și susținerea proiectului	30%
10.5 Standard minim de performanță			
Cunoașterea în linii mari a informațiilor legate de bazele teoretice ale principalelor operații unitare și a aspectelor constructive și funcționale ale principalelor utilaje și aparate folosite			

Titular
doctor ing. Perța Crișan
Simona

Asistent
doctor ing. Ursachi Claudiu
Ștefan

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	2022-2023
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	DIDS6013 Practică (3 săptămâni X 30 ore / săptămână
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Dicu Anca Mihaela
2.3. Asistent	doctor ing. Dicu Anca Mihaela
2.4. Anul de studiu	3
2.5. Semestrul	2
2.6. Tipul de evaluare	ES
2.7. Regimul disciplinei	Ob

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	30
3.2. Ore de curs pe săptămână	0
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	30
3.4. Total ore din planul de învățământ	90
3.5. Ore de curs pe semestru	0
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	90
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	0
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	0
3.8. Total ore pe semestru	90
3.9. Numărul de credite	3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	Biochimie, nutriție umană, tehnici culinare, gastronomie și gastrotehnie, stiluri alimentare, tehnica servirii
4.2. Precondiții de competențe	Însușirea, cunoașterea și înțelegerea terminologiei de specialitate.

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	
5.2. Condiții de desfășurare a seminarului	Unitati de alimentatie publica , turism si agroturism,
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	Identificarea circuitelor în domeniul alimentației publice, analiza și identificarea strategiilor de marketing din unitatea analizată, analiza structurii resurselor umane din unitatea de alimentație publică, selecția personalului, motivarea personalului, drepturile și obligațiile personalului, în conformitate cu legislația specifică în vigoare. Cunoașterea diversității stilurilor alimentare reprezintă o modalitate de a crește eficiența economică a unităților de alimentație publică și turism.
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. 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 societăților comerciale de procesare a produselor alimentare, identificarea operațiilor și utilajelor din sectorul industrializării produselor alimentare, organizarea societăților, managementul societăților și cunoașterea serviciilor anexe. Calitatea și siguranța preparatelor culinare alimentare sunt deosebit de importante în unitățile de alimentație publică, specialistul putând lua toate măsurile pentru ridicarea calității alimentelor la nivelul exigenței consumatorilor.
7.2. Obiectivele specifice	Asigurarea unei corelări judicioase a cunoștințelor teoretice cu cele practice, aprofundarea lor sub aspect fenomenologic și cauzal; • acumularea progresivă de cunoștințe și deprinderi practice legate de procese, tehnologii, instalații și utilaje tehnologice din unitățile de alimentație publică; • implicarea efectivă a studenților în activitățile practice și obținerea de abilități în domeniul

industrializării produselor alimentare; • stimularea creativității studenților și educarea lor pentru dezvoltarea responsabilităților sociale și profesionale.

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
8.2 Bibliografie Curs		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
<p>Unitate de cazare Instructajul privind normele de protecția muncii 1. Prezentarea hotelului - amplasarea unității - caracteristici tehnice - capacitatea de cazare - recepția - segmentul de piață căruia i se adresează 2. Structura organizatorică a hotelului care cuprinde: Structura de producție – acele departamente care produc serviciile: - cazarea, departamentul de alimentație, închirieri, spălătorie, piscine, parcuri, etc Structura funcțională – departamentele care nu generează venituri directe, departamentele care pregătesc și iau decizii: - departamentul finanția contabil, departamentul de marketing și vânzări, departamentul de managementul resurselor umane, strategiile de marketing pentru atragerea turiștilor 3. Structura personalului pe departamente 4. Selecția personalului: - formulare de interviu, angajarea, analiza și descrierea posturilor, fișa postului. 5. Evaluarea performanțelor personalului. Motivarea personalului. Promovarea personalului 6. Drepturile și obligațiile personalului</p> <p>Unitate de alimentație publică</p> <p>Aprovizionarea unităților de alimentație publică și agroturism</p> <p>- stabilirea necesarului de materii prime folosite - modul de selectare al furnizorilor - recepția cantitativă și calitativă a materiilor prime. - documente utilizate la recepția marfurilor - graficul de aprovizionare cu materii prime</p> <p>Depozitarea materiilor prime - depozitarea pe grupe de produse - parametrii de depozitare pentru fiecare grupă de materii prime - pierderi specifice la depozitarea materiilor prime - durata de depozitare a materiilor prime în unitatea de alimentație publică - schita depozitelor aferente unității de alimentație publică</p> <p>Baza tehnico-materială a unității de alimentație publică</p> <p>Utilajele unității de alimentație publică - inventarul de producție și de servire - instalațiile unităților de alimentație publică - folosirea și întreținerea utilajelor</p> <p>Stabilirea meniurilor - rețete - mod de preparare - calculul prețurilor de vânzare ale preparatelor culinare</p> <p>Organizarea internă a unității de alimentație publică - sectorul de producție - sectorul de servire - fluxurile de materii prime, materiale și produse finite - organigrama unității - sarcinile personalului angajat</p> <p>Întocmirea planului HACCP pentru o unitate de alimentație publică.</p> <p>Analiza sistemului de control al calității - proceduri, și dotare specifică pentru controlul calității - sarcinile personalului responsabil cu controlul calității</p>	<p>prelegeri libere, explicația, conversația, studii de caz</p>	
8.4 Bibliografie Seminar		
<p>Apostu S., Naghiu A., 2008, Analiza senzorială a alimentelor, Ed. Risoprint Cluj-Napoca</p> <p>Banu C. ș.a., 2002, Calitatea și controlul calității produselor alimentare, seria Inginerie alimentară, Editura Agir București.</p> <p>Banu C. ș.a., 2000. Aditivi și ingrediente pentru industria alimentară, Editura Tehnică, București.</p> <p>Costin, G.M., Segal, Rodica, 2001, Alimente pentru nutriție specială, ed. Academica, Galați</p> <p>Croitoru, C., 2014 – Tratat de Știința Alimentației și Cunoașterea Alimetelor, Ed. Agir, București</p> <p>Dicu, A.M., Perța-Crișan, S., 2012, Calitatea și analiza senzorială a alimentelor, Ed. Univ. „Aurel Vlaicu”, Arad</p> <p>Dicu Anca, 2016, Preparate culinare tradiționale din zona Aradului, Ed. EIKON, Ed. Școala Ardeleană, Cluj Napoca</p> <p>Ianchici, R., 2008, Noțiuni teoretice și practice de nutriție umană, Ed. Univ. „Aurel Vlaicu”, Arad</p> <p>Nistor, S., 2004, Ghidul Gastronomic al României, Editura House of Guides, București;</p>		

Perța-Crișan, S., Dicu, A.M., 2012, Analiza senzorială. Aplicații practice, Ed. Univ. „Aurel Vlaicu”, Arad,
Roman, R., A., 1998, Bucate, Vinuri și Obiceiuri Românești, Editura Paideia, București,
Trașcă, T., 2013, Gastronomie pe Lângă Frontiera Ungaro-Româna. Produse de Specialitate din Județele Arad, Bekes, Csongrad și Timiș,

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 despre principiile nutriției umane, gastrotehnie și gastronomie, tehnica servirii, tehnica hotelieră. Conținutul cursului corespunde cu cerințele angajatorilor privind angajarea unor absolvenți cu pregătire de specialitate dar și cunoștințe tehnice de baza, capabili să conducă în condiții stabilite de eficiență o locație de alimentație publică.

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs			
10.2. Seminar	Fiecare student va întocmi un portofoliu (caiet) de practică în care va consemna: punctual fiecare element din Conținutul disciplinei. Prezenta în unitățile de practică.	Prezentare portofoliu de practică.	80% 20%
10.3. Laborator			
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță			
Să răspundă corect la minim 50% dintre întrebările examinatorului, cu privire la activitatea desfășurată în timpul stagiului de practică. Să efectueze (recupereze) 50% din cele 90 de ore de practică, prevăzute în planul de învățământ.			

Titular
doctor ing. Dicu Anca
Mihaela

Asistent
doctor ing. Dicu Anca
Mihaela

DIRECTOR DEPARTAMENT
Conf. dr. ing.
Ursachi Claudiu Ștefan

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	2022-2023
1.6. Ciclul de studii	Licență
1.7. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și management în alimentația publică și agroturism
1.8. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență (IF)

2. Date despre Disciplină

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

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	3
3.2. Ore de curs pe săptămână	2
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42
3.5. Ore de curs pe semestru	28
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	14
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	30
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	20
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	20

3.4.4. Tutoriat	2
3.4.5. Examinări	4
3.4.6. Alte activități ...	7
3.7. Total ore studiu individual	83
3.8. Total ore pe semestru	125
3.9. Numărul de credite	5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

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

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

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

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	1. Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de cercetare în silvicultură. 2. Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, procese și proiecte referitoare la morfologia și sistematica plantelor lemnoase cu importanță silvică.
6.2. Competențe transversale	1. Aplicarea unei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă, de punctualitate și răspundere personală față de rezultat. Respectarea principiilor și normelor codului de etică profesională. 2. Aplicarea tehnicilor de relaționare în grup, de comunicare interpersonală și de asumare de roluri specifice în cadrul muncii de echipă. 3. Autoevaluarea obiectivă a propriilor nevoi de formare profesională pentru a-și realiza eficient și calitativ atribuțiile profesionale.

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Să formeze competențe generale în ce privește metodele și tehnicile din silvicultură.
7.2. Obiectivele specifice	Să formeze competențe specifice: cunoașterea ecosistemului forestier, regenerarea pădurii, lucrări de îngrijire și modul de utilizare a produselor pădurii.

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
C1 Importanța pădurilor Rolul și importanța pădurilor 1.2. Zonarea funcțională a pădurilor C2 Pădurea ecosistem forestier Elementele componente ale pădurii și conexiunile dintre ele Arborele, element caracteristic și definitoriu al pădurii C3 Fitocenoză forestieră 3.1. Etajul arborilor 3.2. Caracterizarea structurală a arboretului 3.3 Caracterizarea calitativă a arboretului C4 Etajul arbuștilor 4.1 Modul de răspândire 4.2 Suprafața ocupată 4.3 Etajul seminișului 4.4 Etajul păturii erbacee 4.5 Alte componente fitocenotice din pădure 4.6	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul, discuții.	

<p>Zoocenoza forestieră C5 Regenerarea pădurii 5.1 Regenerarea naturală din sămânță 5.2 Regenerarea naturală vegetativă 5.3 Evaluarea regenerării naturale C6 Starea de masiv 6.1 Creșterea pădurii 6.2 Creșterea arborilor 6.3 Dezvoltarea pădurii 6.4 Îndreptarea și elagarea arborilor în pădure 6.5 Diferențierea arborilor în pădure C7 Eliminarea naturală a arborilor din pădure 7.1 Succesiunea vegetației forestiere 7.2 Măsuri privind dirijarea succesiunii C8 Întemeierea pădurii 8.1 Ecotehnica întemeierii pădurii cultivate 8.2 Evaluarea reușitei și calității regenerării 8.3 Lucrări de îngrijire privind producerea și conducerea regenerării naturale C9 Îngrijirea și conducerea pădurii 9.1 Considerații generale 9.2 Clasificarea lucrărilor de îngrijire și conducere a arboretelor 9.3 Degajări și depesaje 9.4 Curățiri C10 Rărituri 10.1 Răritura de jos 10.2 Răritura de sus 10.3 Răritura combinată 10.4 Răritura schematică 10.5 Eficiența aplicării lucrărilor de îngrijire cu caracter sistematic 10.6 Lucrări de igienă 10.7 Lucrări de elagaj artificial 10.8 Lucrări de emondaj 10.9 Lucrări de îngrijire a marginilor de masiv C 11 Regime și tratamente silviculturale 11.1 Considerații generale despre regime și tratamente 11.2 Clasificarea regimelor și a tratamentelor 11.3 TC12 Tratamente cu tăieri repetate și regenerare sub masiv 12.1 Generalități 12.2 Tratamentul tăierilor succesive 12.3 TC13 Tratamente cu tăieri repetate și regenerare continuu 13.1 Tratamentul codrului grădinărit C14 Tratamente cu tăieri combinate 14.1 Tratamentul tăierilor succesive în margine de masiv 14.2 Tratamentul tăierilor progresiv în margine de masiv 14.3 Tratamentul tăierilor cvasigrădinărite 14.4 Tratamente de crâng cu tăieri de jos 14.5 Tratamente de crâng cu tăieri de sus.</p>		
<p>8.2 Bibliografie Curs</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Calinovici I., Suport curs platforma SUMS – UAV, Silvicultură și produsele pădurii, 2021. 2. Florescu I., Silvicultura. Vasile Goldiș University Press. Arad, 2004. 3. Iliescu A.F., Cultura arborilor și arbuștilor ornamentali. Editura Ceres București, 2002. 4. Leahu I., Amenajarea pădurilor . Editura Didactică și Pedagogică R.A. București , 2001 . 5. Stănescu V., Șofletea N., Silvicultura cu bazele geneticii forestiere . Editura Ceres București, 1998 . 		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
<p>1. Cubarea lemnului doborât. 2. Cubarea lemnului stivuit. Cubarea lemnului în picioare. 3. Calcule privind lucrările de regenerare și îngrijire a pădurilor. 4. Genul Abies. Genul Picea. 5. Genul Carpinus. Genul Corylus. Genul Betula. Genul Fagus. Genul Castanea. 6. Genul Quercus. Genul Juglans. Genul Morus. Genul Ficus. Genul Elaeagnus. 7. Genul Hippophae. Genul Populus. Genul Tilia. Genul Fraxinus. Genul Syringa. Genul Platanus. Genul Acer. Genul Rubus. Genul Rosa. Genul Sorbus. Genul Ribes.</p>	<p>Prezentarea caracterelor morfologice, comportament ecologic, valoare silvică și peisagistică.</p>	
<p>8.6 Bibliografie Laborator</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Doniță N. și colab., Dendrologie, Vasile Goldiș University Press . Arad , 2004. 2. Toader E. - Dendrometrie. Îndrumar de lucrări practice. Vasile Goldiș University Press, Arad, 2010. 3. Norme de timp și producție unificate pentru lucrări din silvicultură, Ministerul Apelor, Pădurilor și Protecției Mediului, Regia Națională a Pădurilor, 1997. 		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
8.8 Bibliografie Proiect		

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

Inginerul de alimentație publică și agroturism trebuie să aibă abilități de cercetare, capacitatea de a soluționa probleme specifice, folosirea cunoștințelor teoretice referitoare la morfologia plantelor lemnoase, măsurarea arborilor, înmulțirea și sistematica acestora.



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	2022-2023
1.6. Ciclul de studii	Licență
1.7. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și management în alimentația publică și agroturism
1.8. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență (IF)

2. Date despre Disciplină

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

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	3
3.2. Ore de curs pe săptămână	2
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42
3.5. Ore de curs pe semestru	28
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	14
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	33
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	12
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	12

3.4.4. Tutoriat	2
3.4.5. Examinări	7
3.4.6. Alte activități ...	0
3.7. Total ore studiu individual	33
3.8. Total ore pe semestru	75
3.9. Numărul de credite	3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	... Nutriție umană; Biochimie; Microbiologie; Principii și metode de conservare a alimentelor;; Igiena alimentară.
4.2. Precondiții de competențe	Cunoașterea noțiunilor generale referitoare la valoarea alimentară, energetică, nutritivă a alimentelor, precum și cerințele de calitate pe care trebuie să le îndeplinească acestea în vederea procesării lor ulterioare.

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

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

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicarea, în mod responsabil, a principiilor normelor și valorilor eticii profesionale în realizarea sarcinilor profesionale și identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, a etapelor de lucru, a duratelor de execuție, a termenelor de realizare și a riscurilor aferente. 2. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficiente în cadrul echipei. 3. Identificarea oportunităților de formare continuă și utilizarea eficientă, pentru propria dezvoltare, a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri Internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională.

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Să formeze competențe generale referitor la metodele și tehnicile de obținere și servire a preparatelor culinare și a produselor de patiserie, conform cerințelor specializării.
--	---

7.2. Obiectivele specifice	Cunoașterea principalelor grupe de preparate culinare și produse de patiserie și modalități de obținere a acestora; însușirea terminologiei de specialitate și a deprinderilor de studiu independent a metodelor de preparare și servire a acestora.
----------------------------	---

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
C1 Preparate de bază din legume C2 Tehnologia preparatelor din legume și carne. Tehnologia preparatelor din carne tocată C3 Tehnologia preparatelor din carne de pasăre. Tehnologia preparatelor din subproduse de abator C4 Tehnologia preparatelor din carne de vânat. Preparate speciale din pește C5. Tehnologia obținerii aluaturilor pentru patiserie C6. Tehnologia semipreparatelor folosite în patiserie-cofetărie C7. Glazuri și elemente de decor. Deserturi speciale	- prelegerea, - expunerea cu utilizarea videoproiector - prezentare Power Point, - explicația, - conversația, - problematizarea - brainstorming	2 prelegeri / curs
8.2 Bibliografie Curs 1.Mureșan Claudia – 2015 – ” Tehnici culinare și produse de patiserie” suport curs – format pdf; platforma S.U.M.S. (2020) 2. Mureșan Claudia, Palcu S., Dicu Anca – 2011, Tehnici culinare – Noțiuni fundamentale și aplicații practice, Editura Universității „Aurel Vlaicu” Arad 3. Chiriac, D., ș.a., 2001- Bucătărie, Ed. Național, București 4. Drăgoi Mariana, 2006 – Îndreptar gastronomic pentru agroturism, Ed. Irecson, București 5. Niculescu N.I., Niculescu E, 1989 - Bucătăria creativă, Ed. Ceres, București 6. Nicolescu, R., 1998 – Tehnologia Restaurantelor, Ed. Inter.Rebs, București 7. Pârjol Săvulescu, L., Pârjol Săvulescu, D., 2001 – Bucătărie internațională, Ed. Tehnică, București 8. Stavrositu S., 2006 – Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, Fundația „ Arta serviciilor în turism”, Constanța 9. Vintilă Iuliana, Turcescu Aurelia, 2005 – Tehnologia activităților din unitățile de alimentație publică și turism, Ed. Didactică și Pedagogică, București 10. * * * 2008, - Enciclopedie culinară: ghid practic de alegere, preparare, aranjare și degustare a mâncării, Ed. Allfa, București		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
1. Norme de protecția muncii și P.S.I.; Prezentarea laboratorului de tehnici culinare și produse de patiserie 2. Materii prime, materiale, obiecte de inventar și utilaje folosite în obținerea preparatelor culinare și a produselor de patiserie 3. Preparate de bază din legume cu sos; 4. Preparate de bază din legume cu umplutură de orez 5. Preparate din legume și carne de porc; 6.Preparate din legume și carne de vită 7. Preparate din carne tocată cu sos; 8.Preparate din tocături în straturi cu legume 9. Preparate din carne de pasăre cu sos 10.. Aluaturi pentru patiserie: Foaia de plăcintă românească; Preparate din aluat opărit; 11.Preparate din aluat dospit; Preparate din aluat fraged 12. Semipreparate din făină și ou; Semipreparate din zahăr; Creme pe bază de lapte, grăsimi și frișcă; Glazuri și elemente de decor pentru torturi. 13. Recuperări. 14.Colocvii de laborator	Lucrări experimentale - evaluarea calității preparatelor de bază și a produselor de patiserie realizate	- Linie modulară pentru bucătărie: plite electrice, cuptor electric, bain marie, - malaxor electric - combină frigorifică - cuptor electric patiserie
8.6 Bibliografie Laborator 1.Mureșan Claudia – 2015 – ” Tehnici culinare și produse de patiserie” suport laborator – format pdf; platforma S.U.M.S.(2020) 2. Mureșan Claudia, Palcu S., Dicu Anca – 2011, Tehnici culinare – Noțiuni fundamentale și aplicații practice, Editura Universității „Aurel Vlaicu” Arad 3. Chiriac, D., ș.a., 2001- Bucătărie, Ed. Național, București 4. Drăgoi Mariana, 2006 – Îndreptar gastronomic pentru agroturism, Ed. Irecson, București 5. Niculescu N.I., Niculescu E, 1989 - Bucătăria creativă, Ed. Ceres, București		

6. Nicolescu, R., 1998 – Tehnologia Restaurantelor, Ed. Inter.Rebs, București
 7. Pârjol Săvulescu, L., Pârjol Săvulescu, D., 2001 – Bucătărie internațională, Ed. Tehnică, București
 8. Stavrositu S., 2006 – Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, Fundația „Arta serviciilor în turism”, Constanța
 9. Vintilă Iuliana, Turcescu Aurelia, 2005 – Tehnologia activităților din unitățile de alimentație publică și turism, Ed. Didactică și Pedagogică, București
 10. * * * 2008, - Enciclopedie culinară: ghid practic de alegere, preparare, aranjare și degustare a mâncării, Ed. Allfa, București

8.7 Conținut Proiect

Metode de predare

Observații

8.8 Bibliografie Proiect

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

Inginerul pentru alimentație publică și agroturism trebuie să aibă cunoștințe și abilități referitoare la realizarea și servirea preparatelor culinare și a produselor de patiserie în cadrul unităților de alimentație publică și agroturism.

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	Însușirea noțiunilor teoretice referitoare la: a) principalele grupe de preparate culinare și produse de patiserie b) metode de obținere și servire a preparatelor culinare și a produselor de patiserie c) caracteristici organoleptice ale preparatelor culinare și produselor de patiserie.	Examinare scrisă	40 %
10.2. Seminar			
10.3. Laborator	1.Însușirea metodelor și tehnicilor de lucru în laborator / 2. Întocmirea unui referat cu tematică din conținutul disciplinei / 3. Efectuarea/recuperarea lucrărilor de laborator.	Verificarea deprinderilor practice. / Verificarea referatului	60 %
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță			
Capacitatea de a identifica grupele de preparate culinare și produse de patiserie; modalități de obținere și servire a acestora. Să rezolve corect minim 50% din subiectele de la examinare.			

Titular
doctor ing. Mureșan
Claudia

Asistent
doctor ing. Mureșan
Claudia

DIRECTOR
DEPARTAMENT
Conf.dr.ing. Lungu Monica

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



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

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2. Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3. Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4. Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5. Anul universitar	2022-2023
1.6. Ciclul de studii	Licență
1.7. Specializarea / Programul de studii	Inginerie și management în alimentația publică și agroturism
1.8. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență (IF)

2. Date despre Disciplină

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

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	3
3.2. Ore de curs pe săptămână	1
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	42
3.5. Ore de curs pe semestru	14
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	28
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	58
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	25
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	25

3.4.4. Tutoriat	2
3.4.5. Examinări	6
3.4.6. Alte activități ...	0
3.7. Total ore studiu individual	58
3.8. Total ore pe semestru	100
3.9. Numărul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

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

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

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

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	1. Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază referitoare la băuturile alcoolice și nealcoolice și utilizarea lor adecvată în alimentație publică și agroturism. 2. Utilizarea adecvată a principiilor, noțiunilor și metodologiilor de bază în evaluarea calității băuturilor alcoolice și nealcoolice și propunerea de măsuri preventive/corective în procesele tehnologice nou proiectate dintr-o unitate de alimentație publică și agroturism.
6.2. Competențe transversale	1. Aplicarea, în mod responsabil, a principiilor normelor și valorilor eticii profesionale în realizarea sarcinilor profesionale și identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, a etapelor de lucru, a duratelor de execuție, a termenelor de realizare și a riscurilor aferente. 2. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficiente în cadrul echipei. 3. Identificarea oportunităților de formare continuă și utilizarea eficientă, pentru propria dezvoltare, a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri Internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională.

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Să formeze competențe generale referitor la metodele și tehnicile de obținere și servire a băuturilor nealcoolice și alcoolice, conform cerințelor specializării.
7.2. Obiectivele specifice	Cunoașterea principalelor categorii de băuturi nealcoolice și alcoolice și modalități de obținere a acestora; însușirea terminologiei de specialitate și a deprinderilor de studiu independent a metodelor de preparare și servire a băuturilor.

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
<p>C1 Valoarea alimentară, energetică și igienică a băuturilor alcoolice și nealcoolice folosite în alimentație publică și agroturism C2 Apa potabilă. Apa minerală C3 Sucuri naturale din fructe și legume C4 Siropul de fructe C5 Băuturi răcoritoare C6 Sortimente de băuturi nealcoolice și slab alcoolice pe bază de struguri, must, vin și bere C7 Berea C 8 Tehnologia de obținere a vinului 8.1. Tehnologia de obținere a vinurilor albe 8.2. Tehnologia de obținere a vinurilor roșii 8.3. Tehnologia de obținere a vinurilor rozee 8.4. Tehnologia de obținere a vinurilor albe aromate de tip muscat 8.5. Tehnologia de obținere a vinurilor licoroase C 9 Vinurile aromatizate 9.1. Vinul pelin 9.2. Vermutul 9.3. Biterul C 10 Vinurile spumante și spumoase C 11 Distilatele de vin C 12 Rachiuri naturale din fructe C 13 Băuturi alcoolice C 14 Cafeaua. Ceaiul</p>	<p>- prelegerea, - expunerea cu utilizarea videoproiector - prezentare Power Point, - explicația, - conversația, - problematizarea - brainstorming</p>	<p>1 prelegere / curs</p>
<p>8.2 Bibliografie Curs</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mureșan Claudia – 2019 – ”Tehnologia și valorificarea băuturilor” suport curs format pdf; platforma S.U.M.S. (2020) 2. Mureșan Claudia – Tehnologia vinului – Aplicații practice, Ed. Univ. „Aurel Vlaicu” Arad, 2011 3. Popa, P., Mureșan Claudia – Tehnologia Vinului, Ed. Univ. „Aurel Vlaicu” Arad, 2007 4. Ana. Al. – Manual de lucrări practice în enologie, Ed. Fundației universitare „Dunărea de Jos” Galați, 2002 5. Calo a., s.a. – Il Vino – Manuale del sommelier, Ed. Gruppo Giunti, Firenze, 1999 6. Martin Doina, Martin M. – Băuturi de casa din fructe și legume, Ed. Ceres, București, 1986 7. Mihalca Al. s.a.– Aprecierea calității vinurilor prin degustare, Ed. Multimedia International, Arad, 2004 8. Pomohaci, N., ș.a. – Țuica și rachiurile naturale, Editura Ceres, București, 2002 9. * * * Cocteiluri, Ed. Aquila, Bucuresti, 2005 10. * * * Culegere de standarde române – VIN – Metode de analiză, IRS București, 1997 11. * * * Colecție de standarde pentru industria berii, spiritului, amidonului și apelor minerale, Ministerul Industriei Alimentare, Bucuresti, 1989 12.* * * Băuturi alcoolice – Standard Roman, 1999; Băuturi alcoolice distilate – Ministerul Agriculturii și Alimentației, 2000 		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
<p>1. Norme de protecția muncii și P.S.I.; Prezentarea laboratorului de analiză și obținere a băuturilor 2. Materii prime, materiale, obiecte de inventar și utilaje folosite în obținerea băuturilor 3.Particularități la efectuarea serviciului la bar 4. Metode de preparare a diferitelor tipuri de băuturi 5. Caracteristicile organoleptice și fizico- chimice ale apelor minerale plate și carbonatate 6. Caracteristicile organoleptice și fizico - chimice ale sucurilor naturale din fructe și legume și ale sucurilor carbonatate 7. Caracteristicile fizico - chimice și organoleptice ale băuturilor alcoolice 7.1.Caracteristicile organoleptice și fizico - chimice ale vinurilor albe, roșii și rozee de masă și de calitate superioară. 7.2. Aprecierea caracteristicilor organoleptice și fizico- chimice ale berii 7.3. Aprecierea caracteristicilor organoleptice și fizico - chimice ale băuturilor alcoolice distilate și lichiorurilor 8. Degustarea vinurilor 8.1. Pregătirea probelor pentru degustare 8.2. Etapele degustării vinurilor 8.3.Aprecierea vinurilor degustate și completarea fișelor de degustare. 9. Prepararea cocktailurilor. 10. Recuperări. 11. Colocviu de laborator</p>	<p>- expunere - problematizare - conversație. Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor determinărilor efectuate</p>	<p>Sticlărie, ustensile de laborator, reactivi specifici - balanță tehnică, balanță analitică - refractometru digital - pHmetru - baie de termostatare - polarimetru portabil - distilator apă - analizor fermentostar pentru bere - distilator oenologic - instalație pentru determinarea acidității volatile - densimetru /mustimetru - trusă termoalcoolmetre - trusă de degustare - pahare, veselă și dotare necesară pregătirii și aprecierii băuturilor analizate.</p>
<p>8.6 Bibliografie Laborator</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Mureșan Claudia – 2019 – ”Tehnologia și valorificarea băuturilor” suport laborator format pdf; platforma S.U.M.S. (2020) 2. Mureșan Claudia – Tehnologia vinului – Aplicații practice, Ed. Univ. „Aurel Vlaicu” Arad, 2011 3.. Ana. Al. – Manual de lucrări practice în enologie, Ed. Fundației universitare „Dunărea de Jos” Galați, 2002 		

4. Calo a., s.a. – Il Vino – Manuale del sommelier, Ed. Gruppo Giunti, Firenze, 1999
5. Martin Doina, Martin M. – Băuturi de casa din fructe și legume, Ed. Ceres, București, 1986
6. Mihalca Al. s.a.– Aprecierea calității vinurilor prin degustare, Ed. Multimedia International, Arad, 2004
7. * * * Cocteiluri, Ed. Aquila, Bucuresti, 2005
8. * * * Culegere de standarde române – VIN – Metode de analiză, IRS București, 1997
9. * * * Colecție de standarde pentru industria berii, spiritului, amidonului și apelor minerale, Ministerul Industriei Alimentare, Bucuresti, 1989
- 10.* * * Băuturi alcoolice – Standard Roman, 1999; Băuturi alcoolice distilate – Ministerul Agriculturii și Alimentației, 2000

8.7 Conținut Proiect

Metode de predare

Observații

8.8 Bibliografie Proiect

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

Inginerul pentru alimentație publică și agroturism trebuie să aibă cunoștințe și abilități referitoare la principalele băuturi nealcoolice și alcoolice cu incidență în domeniu, precum și modalitățile de obținere și servire a acestora în cadrul unităților de alimentație publică și agroturism.

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	Însușirea noțiunilor teoretice referitoare la: a) principalele categorii de băuturi nealcoolice și alcoolice b) metode de obținere și servire a băuturilor alcoolice și nealcoolice c) caracteristici organoleptice și fizico-chimice ale băuturilor alcoolice și nealcoolice.	Examinare orală	40 %
10.2. Seminar			
10.3. Laborator	1.Însușirea metodelor și tehnicilor de lucru cu aparatura de laborator 2. Întocmirea unui referat cu tematică precizată, din conținutul disciplinei 3. Efectuarea/recuperarea lucrărilor de laborator.	Verificarea deprinderilor practice. / Verificarea științifică a referatului	60 %
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță			
Capacitatea de a identifica principalele categorii de băuturi nealcoolice și alcoolice; modalități de obținere și servire a acestora. Să rezolve corect minim 50% din subiectele de la examinare.			

Titular
doctor ing. Mureșan
Claudia

Asistent
doctor ing. Mureșan
Claudia

DIRECTOR
DEPARTAMENT
Conf.dr.ing. Lungu Monica

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



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	2022-2023
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	DIDD5001 Tehnologii generale vegetale I
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Ciutina Virgiliu Gheorghe
2.3. Asistent	doctor ing. Balint Maria Mihaela
2.4. Anul de studiu	3
2.5. Semestrul	1
2.6. Tipul de evaluare	ES
2.7. Regimul disciplinei	Ob

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	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	55
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	10

3.4.4. Tutoriat	8
3.4.5. Examinări	8
3.4.6. Alte activități ...	0
3.7. Total ore studiu individual	62
3.8. Total ore pe semestru	104
3.9. Numărul de credite	5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	
4.2. Precondiții de competențe	

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	
5.2. Condiții de desfășurare a seminarului	
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	Utilizarea cunoștințelor de baza specifice disciplinelor fundamentale pentru explicarea și interpretarea unor rezultate teoretice și a fenomenelor sau aspectelor specifice domeniului inginerie și management în alimentație publică și agroturism
6.2. Competențe transversale	Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficiente în cadrul echipei

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

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

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

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

8.2 Bibliografie Curs		
Importanța culturii plantelor de câmp Tehnologia de cultură a cerealelor Tehnologia de cultură a leguminoaselor pentru boabe Tehnologia de cultură a plantelor oleaginoase Tehnologia de cultură a plantelor tehnice Tehnologia de cultură a plantelor tehnice Tehnologia de cultură a plantelor tuberculifere și rădăcinoase		
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
8.8 Bibliografie Proiect		

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

--

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	1. Bâlțeanu Gh. – “Fitotehnie” ediția a-II-a vol.I, Editura Ceres, Bucuresti, 1998 2. Hălămăjan H. – “Fitotehnie”- USAMV, 2002 3. Ciutina Virgil – Suport de curs, Platforma SUMS 2022 5. Sin Gh. (colectiv) – “Tehnologii moderne pentru cultura plantelor de câmp” – Editura Ceres, București, 2000 6. Sin Gh. – Managementul tehnologic al culturilor de câmp, Ed. Ceres, Bucuresti, 2005	Să rezolve corect toate subiectele testului grilă.	
10.2. Seminar			
10.3. Laborator			
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță			

Titular
doctor ing. Ciutina Virgiliu
Gheorghe

Asistent
doctor ing. Balint Maria
Mihaela

DIRECTOR DEPARTAMENT
Conf. dr. ing.
Ursachi Claudiu Ștefan

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	2022-2023
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	DIDD6O07 Tehnologii generale vegetale II
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Ciutina Virgiliu Gheorghe
2.3. Asistent	doctor ing. Balint Maria Mihaela
2.4. Anul de studiu	3
2.5. Semestrul	2
2.6. Tipul de evaluare	ES
2.7. Regimul disciplinei	Ob

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	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	69
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	69
3.8. Total ore pe semestru	125
3.9. Numărul de credite	5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

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

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	În sală de curs
5.2. Condiții de desfășurare a seminarului	
5.3. Condiții de desfășurare a laboratorului	În laborator și pe teren
5.4. Condiții de desfășurare a proiectului	

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	Utilizarea cunoștințelor de baza specifice disciplinelor fundamentale pentru explicarea și interpretarea unor rezultate teoretice și a fenomenelor sau aspectelor specifice domeniului inginerie și management în alimentație publică și agroturism
6.2. Competențe transversale	Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și munca eficientă în cadrul echipei

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

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

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
Importanța horticulturii. Tehnologii generale horticole Tehnologia de cultură a plantelor legumicole Tehnologia de cultură a plantelor pomicele Tehnologia de cultură a viței de vie	• prelegerea, • expunerea cu utilizarea videoprojector și • prezentare Power •	

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	Să rezolve corect toate subiectele testului grilă.	Test grilă	75%
10.2. Seminar			
10.3. Laborator	Însușirea metodelor de recunoașterea principalelor specii de plante horticole	Recunoașterea principalelor plante de cultură predate.	25%
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță			

Titular
doctor ing. Ciutina Virgiliu
Gheorghe

Asistent
doctor ing. Balint Maria
Mihaela

DIRECTOR DEPARTAMENT
Conf. dr. ing.
Ursachi Claudiu Ștefan

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