



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	DIDD8O10 Politici agricole comunitare
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Zdremțan Monica
2.3. Asistent	doctor ing. Zdremțan Monica
2.4. Anul de studiu	4
2.5. Semestrul	2
2.6. Tipul de evaluare	ES
2.7. Regimul disciplinei	Ob

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	5
3.2. Ore de curs pe săptămână	2
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	3
3.4. Total ore din planul de învățământ	70
3.5. Ore de curs pe semestru	28
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	42
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	80
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	30
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	30
3.4.4. Tutoriat	2
3.4.5. Examinări	4

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

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

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

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	Sala de curs; Studentii nu se vor prezenta la cursuri cu telefoanele mobile deschise și nu vor fi tolerate convorbirile telefonice în timpul cursului
5.2. Condiții de desfășurare a seminarului	Sala de seminar cu capacitate corespunzătoare, cu dotare multimedia și conexiune la internet; Nu va fi tolerată întârzierea studenților la seminar și nu vor fi tolerate convorbirile telefonice în timpul acestuia
5.3. Condiții de desfășurare a laboratorului	
5.4. Condiții de desfășurare a proiectului	Nu e cazul

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

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

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

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

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
1. Istoricul politicilor agrare 2. Politica agricolă comunitară 3. Politica agricolă comună – Parteneriat între Europa și agricultori 3.1. Rolul PAC 3.2. Obiectivele și principiile politicilor agricole comunitare 4. Reformele succesive ale PAC 4.1. Importanța agriculturii 5. Tipurile de exploatații agricole existente în UE 6. Garantarea securității alimentare 7. Garantarea securității alimentare 7.1. Contextul general de integrare în structurile U.E	Prelegerea, explicația	14 prelegeri

7.2. Integrarea țărilor din Europa Centrală și Orientală văzută din interiorul U.E. 7.3. PAC către 2020 – soluții pentru viitor		
8.2 Bibliografie Curs Bibliografie 1. Suport curs platforma SUMS – UAV, Politici agricole comunitare , Prof. dr. ing. Monica Zdremțan 2. Dona I., Politici agricole și agroalimentare, Note de curs, USAMV București, 1998. 3. D. Gavrilescu, Economia agroalimentară, Editura Expert, București, 1995. 4. P.I. Otiman, Agricultura României la cumpăna dintre milenii II și III, Ed. Helicon, Timișoara, 1994. 5. P.I. Otiman, Dezvoltarea rurală în România, Agroprint, Timișoara, 1997. 6. Petrescu-Mag, Ruxandra Mălina, Politica Agricolă Comună: trecut, prezent și viitor, Ed. Fundației pentru Studii Europene, Cluj-Napoca, 2007. 7. Parpală O., Economia agriculturii sau Politica agrară la români, București, 1995. 8. Sabău Popa Claudia Diana, Bugetul Uniunii Europene și Fondurile Comunitare, Editura, 2010 Economică, București 9. Vincze, Maria, Dezvoltarea regională și rurală: idei și practici, Presa Universitară Clujeană, Cluj-Napoca, 2000.		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
1. Evoluția conceptului dezvoltare și a sintagmei dezvoltare durabilă 2. Istoricul construcției europene 3. Politici agrare de intervenție și politici agrare structurale 4. Agricultura tradițională (familială) / intensivă (industrială) 5. PAC: obiective și principii. 6. Obiective, principii și instrumente ale Politicii Agricole Comune 7. Dezvoltarea rurală în Europa	Explicația, descrierea, dezbateră liberă Explicația, Dezbateri, referate Dezbateri libere Studiu de caz Explicația, descrierea, dezbateră liberă Dezbateri libere Dezbateri	14 seminarii
8.4 Bibliografie Seminar https://www.consilium.europa.eu/ro/policies/cap-introduction/ https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/cap-overview/cap-glance_ro https://agriculture.ec.europa.eu/farming_ro https://www.eumed.net/ecorum/XVII.%20Integrarea%20europeana/5.%20politica_agricola_comuna.htm https://www.consilium.europa.eu/ro/policies/cap-introduction/cap-future-2020-common-agricultural-policy-2023-2027/ https://www.consilium.europa.eu/ro/policies/cap-introduction/cap-future-2020-common-agricultural-policy-2023-2027/		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
Nu e cazul		
8.6 Bibliografie Laborator		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
- Prezentarea unor teme elaborate pe parcursul semestrului, de comun acord între cadrul didactic și student. Lucrările vor fi susținute public, în fața colegilor, la datele prestabilite. Ele fac referire la conceptele studiate și la cele recomandate prin bibliografie. - Toate aceste lucrări beneficiază și de prezentări în sistem PowerPoint, ilustrând tema teoretică abordată în manieră personală de către fiecare student. - Exemple: repere ale celor mai cunoscute elemente ale Politicii Agricole Comune;	Studiu de caz Explicația, descrierea, dezbateră liberă	14 ore
8.8 Bibliografie Proiect https://agriculture.ec.europa.eu/common-agricultural-policy/rural-development_ro http://ier.gov.ro/wp-content/uploads/2022/03/Policy-brief_agricultura_martie-2022_final.pdf https://euro.ubbcluj.ro/wp-content/uploads/PARTEA-5M-2022-PCUE-Politica-agricola-comuna_compressed.pdf		

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

Inginerul specialist trebuie să aibă capacitatea de a utiliza adecvat cunoștințele legate de Politica Agricolă Comună și implicațiile sale pentru România.
--

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs		Acuratețea răspunsurilor la întrebările formulate. Activitatea studentului de parcursul orelor de curs. Rezolvarea temelor propuse în cadrul laboratorului. Activitatea	65% 5 %

		studentului de parcursul orelor de laborator și proiect	25% 15%
10.2. Seminar			
10.3. Laborator			
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță Cunoașterea noțiunilor de bază, a elementelor fundamentale și a instrumentelor specifice Politici agricole comunitare.			

Titular
doctor ing. Zdremțan
Monica

Asistent
doctor ing. Zdremțan
Monica

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	DIDS8A15 Aditivi alimentari
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Condrat Dumitru
2.3. Asistent	doctor ing. Condrat Dumitru
2.4. Anul de studiu	4
2.5. Semestrul	2
2.6. Tipul de evaluare	EC
2.7. Regimul disciplinei	Op

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	4
3.2. Ore de curs pe săptămână	2
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56
3.5. Ore de curs pe semestru	28
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	28
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	44
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	44
3.8. Total ore pe semestru	100
3.9. Numărul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	Chimie organică, Chimia alimentelor, Biochimie
4.2. Precondiții de competențe	Cunoașterea și înțelegerea sintezelor, proprietăților fizice și chimice ale aditivilor alimentari utilizați în industria alimentară.

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	Sala curs: video proiectorul
5.2. Condiții de desfășurare a seminarului	Sala seminar
5.3. Condiții de desfășurare a laboratorului	
5.4. Condiții de desfășurare a proiectului	

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	Capacitatea de a transpune în practică cunoștințele dobândite, abilități de cercetare, capacitatea de a soluționa probleme specifice, utilizarea cunoștințelor teoretice legate de clasele de aditivi naturali și sintetici prezenți în alimente la rezolvarea unor probleme practice întâlnite în biotehnologiile pentru industria alimentară.
6.2. Competențe transversale	Aplicarea unei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă, de punctualitate și răspundere personală față de rezultat. Respectarea principiilor și normelor codului de etică profesională. Aplicarea tehnicilor de relaționare în grup, de comunicare interpersonală și de asumare de roluri specifice în cadrul muncii de echipă.

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea surselor naturale, metodelor de obținere, proprietăților fizico-chimice a principalilor aditivi alimentari utilizați în industria alimentară.
7.2. Obiectivele specifice	Studiarea acestei discipline are drept scop familiarizarea studenților cu aditivii admiși în produsele alimentare, și totodată pentru a cunoaște consumul zilnic admis și doza maximă admisă pentru a putea să acționeze atunci când este cazul, în așa fel încât să limiteze consecințele toxice avute asupra organismului uman.

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
C1 Introducere 1.1.Aspecte generale. 1.2.Definiții. 1.3.Consumul zilnic admis și doza maximă admisă. C2 Coloranți 2.1.Coloranți naturali 2.2. Coloranți sintetici C3 Conservanți 3.1.Agenți de conservare organici 3.2. Agenți de conservare anorganici C4 Antioxidanți 4.1.Antioxidanți naturali 4.2. Antioxidanți sintetici C5 Agenți de stabilizare 5.1.Citrați. 5.2.Polifosfați. 5.3.Acetați. 5.4.Acizi. C6 Substanțe emulgatoare 6.1.Spume 6.2.Mono și Digliceride 6.3.Esteri ai gliceridelor 6.4.Esteri ai acidului lactic C7 Substanțe de aromă 7.1. Aromatizanti naturali 7.2. Aromatizanti	Explicația, argumentarea, conversația euristică	

sintetici C8 Hidrocoloizi 8.1.Extracte din exsudate
8.2.Extracte din alge 8.3.Extracte din plante C9
Hidrocoloizi 9.1.Amidonul 9.2.Derivate proteice de
origine animală 9.3.Derivate proteice de origine
animală C10. Substanțe de suprafață 10.1.Ceara de
albine 10.2.Parafina 10.3.Silicați. 10.4.Peroxizi C11
Îndulcitori 11.1.Îndulcitori naturali nenuitritivi 11.2.
Îndulcitori naturali nutritivi 11.3. Îndulcitori sintetici C12
Substanțe pentru realizarea culori cărnii 12.1.Derivați
ferici 12.2.Nitriți și nitrați C13 Fibre 13.1.Imitații de
grasime 13.2.Fibre alimentare 13.2.1Proprietăți
fiziologice C14.Substanțe pentru maturizarea faini de
grâu și condiționarea aluatului 14.1.Dioxidul de clor
14.2. Peroxidul de acetonă 14.3.Acidul ascorbic

8.2 Bibliografie Curs

1. *** suport curs platforma SUMS- (core.uav.ro). Șt.dr.ing. Condrat Dumitru
2. Safta M., Super-antioxidanții naturali în alimentație și medicină, Ed. Sudura, Timișoara, 2002.
3. Segal R., Alimente funcționale. Alimentele și sănătatea, Ed. Academica, 1999.
4. Banu C.,Tratat de chimia alimentelor, Editura Agir, București, 2002.
5. Banu C., Aplicații ale aditivilor în industria alimentară, Editura Asab, București, 2010.
6. Banu C., Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare, Editura Agir, București, 2007.

8.3 Conținut Seminar

Metode de
predare

Observații

Metodologia de aprobare a aditivilor alimentari în UE
Noțiuni privind toxicitatea coloranților Noțiuni privind
toxicitatea agenților de conservare Noțiuni privind
toxicitatea antioxidanților Noțiuni privind toxicitatea
agenților cu acțiune de chelare, tamponare,
stabilizare, întărire, creștere, umidificare și a acizilor
Noțiuni privind toxicitatea emulgatorilor Noțiuni
privind toxicitatea aromelor, aromatizanților și
potențiatorilor de arome Noțiuni privind toxicitatea
hidrocoloizilor Noțiuni privind toxicitatea substanțelor
pentru tratamentul de suprafață al produselor
alimentare, pentru albire, limpezire și stabilizare
Noțiuni privind toxicitatea îndulcitorilor Noțiuni privind
toxicitatea substanțelor pentru realizarea culorii
cărnii sărate, a substanțelor formatoare de spumă, de
stabilizare a spumei, de control a spumării și
substanțe antispumante Noțiuni privind toxicitatea
imitațiilor de grăsime și a fibrelor alimentare Noțiuni
privind toxicitatea substanțelor pentru maturizarea
făinii de grâu și condiționarea aluatului, pentru
nutriția drojdiilor de panificație Noțiuni privind
toxicitatea substanțelor care se formează în etapa
finală a reacției Maillard

Expunere,
exemplificare

8.4 Bibliografie Seminar

1. Banu C., Aplicații ale aditivilor în industria alimentară, Editura Asab, București, 2010.
2. Banu C., Calitatea și analiza senzorială a produselor alimentare, Editura Agir, București, 2007.
3. Banu C., Aditivi și ingrediente pentru Industria Alimentară, Ed. Tehnică, București, 2000.

8.5 Conținut Laborator

Metode de
predare

Observații

8.6 Bibliografie Laborator

8.7 Conținut Proiect

Metode de
predare

Observații

8.8 Bibliografie Proiect

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

Inginerul tehnolog pentru industria alimentară trebuie să aibă cunoștințe și abilități referitoare la aplicabilitatea aditivilor admiși de Uniunea Europeană în industria alimentară.

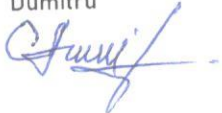
10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	Însușirea surselor naturale, metodelor de sinteză, proprietăților fizice și metodelor de aplicare ale aditivilor admiși în industria alimentară.	Test grilă	70%
10.2. Seminar	Însușirea noțiunilor de bază privind elaborarea unui referat.	Oral	30%
10.3. Laborator			
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță			

Titular
doctor ing. Condrat
Dumitru



Asistent
doctor ing. Condrat
Dumitru



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	DIDS7A14 Analiză senzorială
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Dicu Anca Mihaela
2.3. Asistent	doctor ing. Dicu Anca Mihaela
2.4. Anul de studiu	4
2.5. Semestrul	1
2.6. Tipul de evaluare	ES
2.7. Regimul disciplinei	Op

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	4
3.2. Ore de curs pe săptămână	2
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56
3.5. Ore de curs pe semestru	28
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	28
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	44

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	44
3.8. Total ore pe semestru	100
3.9. Numărul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	Biochimie, Principiile nutriției umane
4.2. Precondiții de competențe	Însușirea, cunoașterea și înțelegerea terminologiei de specialitate, a proprietăților nutriționale și senzoriale ale alimentelor.

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	Sala de curs. Videoproiector.
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	Cunoașterea noțiunii de calitate a alimentelor, analizarea factorilor care influențează analiza senzorială Descrierea tipurilor de analizatori utilizați, a metodelor de analiza senzorială, prezentarea dotării tehnice pentru efectuarea analizei, efectuarea analizei senzoriale pe grupe de produse.
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	Disciplina Analiză senzorială își propune să evidențieze această ipostază a calității produselor alimentare astfel încât inginerul tehnolog, atât în industria alimentară cât și în unitățile de alimentație publică, să poată lua toate măsurile pentru ridicarea calității alimentelor la nivelul exigenței consumatorilor.
7.2. Obiectivele specifice	Să formeze competențe specifice: descrierea metodelor de analiză senzorială, aplicarea acestor metode pentru fiecare produs în parte, încadrarea produsului pe clase de calitate.

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
C1 Aspecte generale ale calității produselor alimentare 1.1 Definiția calității. Indicatorii de calitate 1.2 .Costurile calității. Gestiunea calității 1.3. Factorii și metodele de creștere a calității C2 Calitatea produselor alimentare 2.1 Calitatea nutritivă 2.2. Calitatea igienică 2.3. Calitatea senzorială 2.4. Calitatea estetică C3 Metode de analiză senzorială 3.1. Metode analitice 3.2. Metode preferențiale C4 Condiții de realizare a analizei senzoriale 4.1. Dotarea tehnică spațiului 4.2. Alegerea echipei de degustători 4.3. Pregătirea probelor pentru analiză C5 Aprecierea senzorială a berii 5.1. Calitatea senzorială a berii 5.2. Metode de analiză senzorială a berii C6 Aprecierea senzorială a vinului 6.1. Substanțele care intervin la formarea gustului vinului 6.2. Substanțele care intervin în culoarea vinului 6.3. Metode de analiză senzorială a vinului C7 Aprecierea senzorială a produselor din carne 7.1. Calitatea senzorială a cărnii 7.2. Metode de analiză senzorială a cărnii și preparatelor din carne 7.3. Metode de analiză senzorială a semiconservelor și conservelor din carne C8 Aprecierea senzorială a laptelui și produselor lactate 8.1. Calitatea senzorială a laptelui și produselor lactate 8.2. Metode de analiză senzorială a laptelui și produselor lactate C9 Aprecierea senzorială a produselor de panificație 9.1. Calitatea senzorială a făinii 9.2. Metode de analiză senzorială a produselor de panificație C10 Aprecierea senzorială a peștelui 10.1. Calitatea senzorială a peștelui proaspăt și congelat 10.2. Metode de analiză senzorială a conservelor și semiconservelor din pește C11 Aprecierea senzorială a conservelor din legume și fructe 11.1. Calitatea senzorială a fructelor și legumelor proaspete 11.2. Metode de analiză senzorială a conservelor din legume și fructe C12 Aprecierea senzorială a zahărului, produselor zaharoase și a mierii de albine 12.1. Calitatea senzorială a zahărului și produselor zaharoase 12.2. Calitatea senzorială a mierii de albine	prelegeri libere, explicatia, conversatia	C2 - 4 ore C3 - 4 ore
8.2 Bibliografie Curs 1. Suport curs platformă SUMS – UAV, Analiza senzoriala, s.l.dr.ing. Dicu Anca 2. Dicu, A.M., Perța-Crișan, S., 2012, Calitatea și analiza senzorială a alimentelor, Ed. Univ. „Aurel Vlaicu”, Arad 3. Apostu S., Naghiu A., 2008, Analiza senzoriala a alimentelor, Ed. Risoprint Cluj-Napoca 4. Banu C. ș.a., 2002, Calitatea și controlul calității produselor alimentare, seria Inginerie alimentară, Editura Agir București. 5. Banu C. ș.a., 2000. Aditivi și ingrediente pentru industria alimentară, Editura Tehnică, București. 5.Croitoru, C., 2014 – Tratat de Știința Alimentației și Cunoașterea Alimetelor, Ed. Agir, Bucuresti 6.Costin, G.M., Segal, Rodica, 2001, Alimente pentru nutriție specială, ed. Academica, Galați 7.Cotoiu I., Teodorescu N., 1997. Comportamentul consumatorului. Teorie și practică, Editura Economică, București. 8.Dan V., 2001. Microbiologia produselor alimentare, vol I, II, Editura Alma Galați. 9. Ianchici, R., 2008, Noțiuni teoretice și practice de nutriție umană, Ed. Univ. „Aurel Vlaicu”, Arad, 10Perța-Crișan, S., Dicu, A.M., 2012, Analiza senzorială. Aplicații practice, Ed. Univ. „Aurel Vlaicu”, Arad, 11.Segal R., Barbu I., 1982. Analiza senzorială a produselor alimentare, Editura Tehnică, București		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
1. Protecția muncii. 1.1. Prezentarea normelor de protecția muncii: Norme NTS și PSI. 1.2. Prezentarea laboratorului și a aparaturii de laborator 2. Psihologia generală a analizei senzoriale 2.1. Rolul și funcțiile sistemului nervos central și periferic în analiza senzorială 2.2. Dicționar de termeni	Lucrare experimentală și interpretarea rezultatelor	Laborator 13 - 4 ore

specifici 2.3. Metodologia analizei senzoriale 3. Senzațiile și rolul lor în analiza senzorială. 3.1. Verificarea și stabilirea gusturilor de bază 3.2. Verificarea și stabilirea mirosurilor de bază 4. Analiza senzorială a produselor de panificație 5. Analiza senzorială a fructelor și legumelor proaspete, a conservelor de fructe și legume 6. Analiza senzorială a zahărului, produselor zaharoase, a mierii de albine 7. Analiza senzorială a berii 8. Analiza senzorială a grasimilor 9. Analiza senzorială a ouălor 10. Analiza senzorială a laptelui și produselor lactate 11. Analiza senzorială a cărnii și produselor din carne 12. Analiza senzorială a peștelui și produselor din pește 13. Recuperări. Colocviu de laborator		
8.6 Bibliografie Laborator 1. Suport curs platformă SUMS – UAV, Analiza senzorială, s.l.dr.ing. Dicu Anca 2. Dicu, A.M., Perța-Crișan, S., 2012, Calitatea și analiza senzorială a alimentelor, Ed. Univ. „Aurel Vlaicu”, Arad 3. Apostu S., Naghiu A., 2008, Analiza senzorială a alimentelor, Ed. Risoprint Cluj-Napoca 4. Banu C. ș.a., 2002, Calitatea și controlul calității produselor alimentare, seria Inginerie alimentară, Editura Agir București. 5. Banu C. ș.a., 2000. Aditivi și ingrediente pentru industria alimentară, Editura Tehnică, București. 5.Croitoru, C., 2014 – Tratat de Știința Alimentatiei și Cunoașterea Alimetelor, Ed. Agir, Bucuresti 6.Costin, G.M., Segal, Rodica, 2001, Alimente pentru nutriție specială, ed. Academica, Galați 7.Cotoiu I., Teodorescu N., 1997. Comportamentul consumatorului. Teorie și practică, Editura Economică, București. 8.Dan V., 2001. Microbiologia produselor alimentare, vol I, II, Editura Alma Galați. 9. Ianchici, R., 2008, Noțiuni teoretice și practice de nutriție umană, Ed. Univ. „Aurel Vlaicu”, Arad, 10Perța-Crișan, S., Dicu, A.M., 2012, Analiza senzorială. Aplicații practice, Ed. Univ. „Aurel Vlaicu”, Arad, 11.Segal R., Barbu I., 1982. Analiza senzorială a produselor alimentare, Editura Tehnică, București		
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, despre calitatea produselor alimentare și despre metodologia aplicată în vederea efectuării analizei senzoriale.

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) calitatea alimentelor b) factorii care influențează calitatea alimentelor c) metodele utilizate pentru efectuarea analizei senzoriale	Examen scris	70%
10.2. Seminar			
10.3. Laborator	1.Însușirea metodelor de analiză senzorială 2.Efectuarea/recuperarea lucrărilor de laborator.	Verificarea deprinderilor practice.	30%
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță Să aplice corect informațiile prezentate în cadrul cursului și să întocmească fișele de analiză senzorială pentru fiecare produs alimentar dat.			

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	DIDS8007 Comunicare și negociere
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Țigan Eugenia
2.3. Asistent	doctor ing. Țigan Eugenia
2.4. Anul de studiu	4
2.5. Semestrul	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	48
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	12
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	16
3.4.4. Tutoriat	8
3.4.5. Examinări	6

3.4.6. Alte activități ...	16
3.7. Total ore studiu individual	48
3.8. Total ore pe semestru	104
3.9. Numărul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	Management, Managementul Resurselor Umane
4.2. Precondiții de competențe	Cunoașterea și înțelegerea modalitatilor de comportament la nivel managerial

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

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

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	1. Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice comunicării respectiv comunicării manageriale și etice. 2. Descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice comunicării manageriale, precum și înțelegerea importanței practicării tehnicilor de comunicare managerială, negociere, și importanța eticii în comunicare și a comunicării nonverbale.
6.2. Competențe transversale	Executarea responsabilă a sarcinilor profesionale, în condiții de autonomie restrânsă și asistență calificată

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Cursul Comunicare și Negociere are ca scop familiarizarea studenților cu noile tendințe în domeniul comunicării cât și o scurtă incursiune în istoricul tehnicilor și modalităților de comunicare la nivel managerial. Constientizarea în același timp a tuturor elementelor de metacomunicare cât și cunoașterea modalităților de pregătire și susținere a unor prelegeri publice, pregătirea negocierilor, etc., constituite elemente de bază în formarea viitorilor specialiști.
7.2. Obiectivele specifice	Cunoașterea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice comunicării, familiarizarea cu noțiunile tehnicilor de comunicare. Înțelegerea comportamentului de comunicare cât și aplicarea conceptelor teoretice învățate, în activitatea de zi cu zi, dobândind astfel competente în acest domeniu.

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
1. Comunicarea managerială a organizației 1.1 Calitatea comunicării. Elementele procesului de comunicare 1.2 Zone de interes pentru oamenii de afaceri 1.3 Comunicarea într-o organizație 1.4 Aspecte specifice și rețele de comunicare .Informație și comunicare 2.1 Tipologia informației în afaceri 2.2 Modalități de comunicare la nivelul firmelor 2.3 Funcția decizională a informației 3. Comunicarea în procesul de negociere 3.1 Construcția argumentării 3.2 Comunicarea în grupurile de muncă. Conceptul de grup de muncă 3.3 Specificitatea procesului de negociere în	Prelegeri, explicații	Exemplificări

cercurile de afaceri 3.4 Relația cu mass-media 4. Limbajul ca modalitate de comunicare 4.1 Gândire, limbaj și personalitate 4.2 Funcțiile limbajului 4.3 Limbaj și personalitate 4.4 Tipuri de limbaje 5. Comunicarea în grupurile de munca 5.1 Tipuri de grupuri de munca 5.2 Tipologia comunicării în grupurile de munca 5.3 Corelația dintre comunicarea managerială și receptor 5.4 Stiluri de comunicare managerială și stiluri de conducere managerială 5.5. Corelația stil de comunicare – stil managerial 6. Comunicarea în negociere 6.1 Principii de baza ale negocierii 6.2 Tipuri fundamentale de negociere 6.3 Tactici și tehnici de negociere 6.4 Comunicarea empatică 6.5 Comunicarea sinergică 7. Metacomunicarea 7.1 Limbajul corpului 7.2 Limbajul spațiului 7.3 Limbajul culorilor 7.4 Limbajul timpului		
8.2 Bibliografie Curs 1. Note de curs, Eugenia Tigan, 2022, Platforma SMUS UAV 2. Graur Evelina, Tehnici de comunicare, Editura Mediamira Cluj-Napoca, 2001 3. Grant Wendy, Rezolvarea conflictelor, Ed. Teora, Bucuresti, 1997 4. Prutianu Stefan, Manual de comunicare și negociere în afaceri. Comunicarea, Polirom 5. Dospinescu, Vasile, Semne și cunoaștere în discursul didactic, Editura Junimea, Iasi, 1998 6. Vlasceanu Mihaela, Organizatii și comportament organizational, Ed. Polirom, 2003		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
Diferențe de cultură managerială 1.1. Etica în cultura managerială 1.2 Cum să-i ascultăm pe alții 1.3 Îmbunătățirea comunicării manageriale 1.4 Prefecționarea abilității de a vorbi și asculta 1.5 Ascultarea activă 1.6 Ascultarea non – verbală a mesajelor în afaceri 2. Credibilitate și nivele ale comunicării 2.1 Personalitatea omului de afaceri: de la asumarea propriilor afirmații la rezistența împotriva manipularilor 2.2 Imaginea despre sine în comunicare 2.3 Nivelele prin care trece comunicarea 3. . Comunicarea în grup 3.1. Comunicarea în grup 3.2. Sedintele de brainstorming 3.3 Spiritul de echipă 4. Principalii factori defavorizanți ai calității comunicării 4.1. Principalii factori defavorizanți ai calității comunicării 4.2 Consecințe. Conflictul. Tipuri de conflicte 5. Corelația stil de comunicare- stil managerial 5.1 Stiluri de comunicare managerială 5.2 Corelația stil de conducere – stil de comunicare 5.3 Tipuri speciale de comunicare în cadrul grupului de muncă 5.4 Reguli de desfășurare a unei ședințe 6. Principii de bază ale negocierii 6.1 Tactici de negociere: tactica da..dar, tactica 6.2 Tactica falsei oferte 6.3 Tactica stresării și tracasării 6.4 Tactica mituirii 6.5 Tactica presiunii timpului 6.6 Tactica alternării negociatorilor	Explicația, descrierea prin folosire de mijloace multimedia	Exemplificari
8.4 Bibliografie Seminar 1. Note de curs, Eugenia Tigan , 2022 Platforma SMUS UAV 2. Graur Evelina, Tehnici de comunicare, Editura Mediamira Cluj-Napoca, 2001 3. Grant Wendy, Rezolvarea conflictelor, Ed. Teora, Bucuresti, 1997 4. Prutianu Stefan, Manual de comunicare și negociere în afaceri. Comunicarea, Polirom 5. Dospinescu, Vasile, Semne și cunoaștere în discursul didactic, Editura Junimea, Iasi, 1998 6. Vlasceanu Mihaela, Organizatii și comportament organizational, Ed. Polirom, 2003		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
8.6 Bibliografie Laborator		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
8.8 Bibliografie Proiect		

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

Absolventul de Inginerie și management în alimentația publică și agroturism, este necesar să aibă cunoștințe și abilități referitoare la analiza modalităților de comunicare managerială, a tipurilor de negociere, a tacticilor de negociere, a metacomunicării, ca parte a comportamentului managerial.

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	Însușirea noțiunilor teoretice referitoare la: 1. Tipurile și formele de comunicare în negociere 2. Importanța și semnificația metacomunicării	EXAMEN/Proiect	70%
10.2. Seminar	Însușirea metodelor și tehnicilor de: 1. stiluri de comunicare 2. stiluri de conducere 3. corelarea dintre tipurile de comunicare managerială și tipurile de conducere managerială	Verificare deprinderi	30%
10.3. Laborator			
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță • Cunoașterea în linii mari a informațiilor legate de modalitățile de comunicare la nivel managerial • Frecventarea orelor de seminarii			

Titular
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	DIDS7O02 Construcții agroturistice
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Perța Crișan Simona
2.3. Asistent	doctor ing. Perța Crișan Simona
2.4. Anul de studiu	4
2.5. Semestrul	1
2.6. Tipul de evaluare	ES
2.7. Regimul disciplinei	Ob

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

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

3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	16
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	8
3.4.4. Tutoriat	4
3.4.5. Examinări	8
3.4.6. Alte activități ...	0
3.7. Total ore studiu individual	58
3.8. Total ore pe semestru	100
3.9. Numărul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	Management agroturistic; Energetică, mașini și instalații pentru exploatații agroturistice; Igiena societăților agroalimentare; Managementul producției agroalimentare; Tehnologia creșterii animalelor; Operații unitare în alimentație publică și agroturism
4.2. Precondiții de competențe	Cunoașterea și înțelegerea unor termeni ingineresti specifici domeniului agricol și agroturistic, respectiv producției agricole, agroalimentare și primirii turistice în mediul rural

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	Sală de curs dotată cu videoproiector / Echipament informatic adecvat susținerii activității didactice (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	Cunoașterea și înțelegerea noțiunilor specifice privind construcțiile agroturistice Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, procese și proiecte referitoare la construcțiile agroturistice.
6.2. Competențe transversale	Aplicarea unei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă, de asumare a răspunderii pentru rezultatele activității personale, gândire analitică și critică, rezolvarea unor subiecte pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar; Aplicarea tehnicilor de relaționare în grup, de comunicare interpersonală și de asumare de roluri specifice în cadrul muncii de echipă, precum și gestionarea optimă a timpului.

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

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

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

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

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

8.8 Bibliografie Proiect

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

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

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

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	Înșușirea noțiunilor teoretice referitoare la: 1. Materialele de construcție 2. Diferitele elemente specifice construcțiilor 3. Construcțiile agricole 4. Construcțiile amplasate în zone agrosilvice sau cu destinație turistică și agroturistică	Examen grilă	50%
10.2. Seminar			
10.3. Laborator			
10.4. Proiect	1. Efectuarea unui proiect specific domeniului construcțiilor cu destinație agroturistică 2. Înșușirea termenilor specifici	Elaborarea și susținerea proiectului	50%
10.5 Standard minim de performanță			
Cunoașterea în linii mari a informațiilor legate de elementele specifice și funcționalitatea construcțiilor agroturistice			

Titular
doctor ing. Perța Crișan
Simona

Asistent
doctor ing. Perța Crișan
Simona

DIRECTOR
DEPARTAMENT
Conf.dr.ing. Lungu Monica

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



MINISTERUL EDUCAȚIEI
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	DIDD7O05 Managementul producției
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Zdremțan Monica
2.3. Asistent	doctor ing. Balint Maria Mihaela
2.4. Anul de studiu	4
2.5. Semestrul	1
2.6. Tipul de evaluare	EC
2.7. Regimul disciplinei	Ob

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	3
3.2. Ore de curs pe săptămână	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	15
3.4.4. Tutoriat	2
3.4.5. Examinări	6

3.4.6. Alte activități ...	10
3.7. Total ore studiu individual	58
3.8. Total ore pe semestru	100
3.9. Numărul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	Management, Management agroturistic, Managementul producției agroalimentare.
4.2. Precondiții de competențe	Cunoașterea managementului activităților în industria agroalimentară, a previziunilor și planificării, managementului producției .

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	Sala curs
5.2. Condiții de desfășurare a seminarului	Sala de seminar
5.3. Condiții de desfășurare a laboratorului	
5.4. Condiții de desfășurare a proiectului	Sală cu tabla, video-proiector, internet

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

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

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Să formeze competențe generale în ce privește managementul producției. Însușirea de către studenți a conceptelor, abordărilor, metodelor și tehnicilor privind managementul producției și al calității.
7.2. Obiectivele specifice	Să formeze competențe specifice: cunoașterea obiectivelor privind producția individuală și de serie în alimentația publică și agroturism . Însușirea cunoștințelor de bază referitoare la managementul producției și locul acestuia într-o organizație de profil productiv; • deprinderea de metode și tehnici de analiză aplicabile managementului producției; • dezvoltarea interesului pentru sectorul productiv și definirea rolului acestuia din perspectiva politicilor publice; însușirea unui comportament progresist în ceea ce privește aplicarea și implementarea conceptelor specifice. • dezvoltarea capacității de abordare și gândire în spirit managerial și antreprenorial. • formarea unei abordări intuitive, pragmatice, precum și dezvoltarea abilităților și aptitudinilor manageriale.

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
C1 Operațiuni de producție și operațiuni de servicii C2 Sistemul de producție al întreprinderii C3 Planificarea producției C4 Procesele de producție C5 Organizarea producției. C6 Capacitatea de producție C7 Legăturile proceselor de producție C8 Conducerea operativă a producției C9 Programarea producției C10 Ordonanțarea fabricației produsului C11 Logistica producției C12	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	Prelegerile susținute în timpul orelor de curs vor fi dublate de suportul de curs corespunzător și vor avea un pronunțat caracter interactiv, urmărindu-se implicarea cursanților prin apelarea și introducerea în

Mentenanța producției C13 Productivitatea proceselor de muncă C14 Calitatea sistemului de producție		tematica discuțiilor a experienței individuale.
8.2 Bibliografie Curs 1. Suport curs platforma S.U.M.S – UAV 1. Badea Florica., Bâgu, C., Deac, V. Managementul producției, Ed. ALL București 2000 2. Badea, F., Bâgu, C., Radu, C., Lungu, A.- Managementul producției. Studii de caz și proiect economic, Editura ASE, București, 2012. 3. Bărbulescu, C., Managementul producției industriale Ed. Sylvi București 1997 4. Bărbulescu, C., (coordonator) Economia și gestiunea întreprinderii. Ed. Economica, București, 1999 5. Dolea, G. Managementul producției Ed. Universitas, Petroșani 2001. 6. Grădinaru, D. - Managementul producției – suport de curs destinat studenților IFR, disponibil pe suport electronic Pitești, 2016, 7. Militaru, Gh. Managementul producției și al operațiunilor. Ed. ALL, București, 2008 8. Militaru, Gh. Comportament organizațional, Ed. Economică, București, 2005 9. Nicolescu, O., Verboncu, I. Management, Ed. Economică, București 1995 10. Rusu, C., Voicu, M. Managementul pe baza centrelor de responsabilitate. Ed. Economică 11. Nicolescu, O., Bâgu, C. - Managementul producției, Editura Pro Universitaria, București, 2012		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
1. Seminar organizatoric: prezentarea obiectivelor disciplinei, a competențelor vizate, distribuirea temelor de casă. 2. Exemplificarea de procese și structuri de producție din cadrul firmelor industriale 3. Fazele metodei de proiectare sistemică a întreprinderii. Cerințe, principii și date necesare 4. Tipurile de producție în masă, de producție în serie și de producție individuală 5. Proiectarea unei linii de producție în flux. Echilibrarea liniilor de producție în flux 6. Calculul duratei ciclului de producție 7. Calculul necesarului de energie. Întocmirea balanțelor energetice și a bilanțului energetic 8. Elaborarea Planului de întreținere și reparare a utilajelor la nivelul întreprinderii 9. Fundamentarea controlului statistic al calității produselor 10. Calculul necesarului de mijloace de transport din logistica internă a firmei 11. Calculul capacității de producție a întreprinderii industriale 12. Alegerea momentului optim de înlocuire a utilajelor și a tipului optim de utilaj 13. Calculul rentabilității activității de producție din întreprinderi 14. Evaluare teme de casă	Dezbateri libere, referate , studii de caz	28 ore
8.4 Bibliografie Seminar 1. Adam Jr., E.E., Ebert, R. - Managementul producției și al operațiunilor, Editura Teora, 2009 2. Badea, F. - Managementul producției, Editura ASE, București, 2008 3. Badea, F., Bâgu, C., Radu, C., Lungu, A. - Managementul producției. Studii de caz și proiect economic, Editura ASE, București, 2012 4. Dima, I.C., Nedelcu, M.V. - Managementul producției, Editura Economică, București, 2006 5. Grădinaru, D. - Managementul producției – suport de curs destinat studenților IFR, disponibil pe suport electronic Pitești, 2016 6. Grădinaru, D. - Managementul producției, Editura Universității din Pitești, 2010 7. Grădinaru, D. - Managementul producției. Procese și structuri de producție. Modelarea dinamică a sistemelor de producție, Editura Universității din Pitești, 2007 8. Ioana, A., Semenescu, A., Marcu, D., ș.a. - Managementul calității. Teorie și aplicații, Editura Matrixrom, București, 2012 9. Militaru, Gh. - Managementul producției și al operațiunilor, Editura All, București, 2008 10. Mincă, E. - Elemente de producție, Editura Matrixrom, București, 2014 11. Neagu, C. - Tratat de organizare industrială, Editura Matrixrom, București, 2015 12. Nicolescu O., Popa I., Dumitrașcu D., Studii de caz relevante privind managementul organizațiilor din România, Ed. Pro Universitaria, București, 2017 13. Postăvaru, N. - Managementul calității totale, Editura Matrixrom, București, 2011 14. Purcărea, A. - Management și inginerie industrială. Modele matematice, Editura Niculescu, 2014		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
8.6 Bibliografie Laborator		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
Tema proiectului Cuprins proiect 1. Alegere produs alimentar. Motivație 2. Alegerea amplasării și a spațiului de producție 3. Previziunea vânzărilor 3.1. Produsul 4. Determinarea necesarului de utilaje și implicit a investițiilor în mijloacele fixe pentru a realiza producția previzionată 4.1. Determinarea necesarului de utilaje 4.2. Investiții 4.3. Fluxul tehnologic 5. Determinarea necesarului de materii prime și materiale 5.1. Necesari materii prime pentru produsul 6. Determinarea necesarului de personal (direct și indirect productiv) și a fondului de salarii 6.1. Determinarea necesarului de personal 6.1.1. Muncitori direct productivi 6.1.2. Muncitori indirect productivi 6.2. Determinarea fondului de salarii 6.2.1. Salarii orare 6.2.2. Salarii lunare 6.2.3. Fond salarii 7. Determinarea altor cheltuieli de suport pentru producție 8. Calculul costului de producție (costuri directe și	Dezbateri, exemplu practic	14 ore

indirecte) 8.1. Calculul costului de producție 9. Stabilirea prețului de vânzare pe baza costului 10. Calculul producției critice și al cifrei de afaceri critice 10.1. Cifra de afaceri pe produs 10.2. Cheltuieli totale pe produs 10.3. Profitul 10.4. Rentabilitatea. Pragul de rentabilitate 10.5. Cifra de afaceri critică 11. Aprecierea situației financiare		
8.8 Bibliografie Proiect		

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

• Conținutul disciplinei este în concordanță cu cele ale disciplinelor similare predate la programe de studii de licență de la facultăți de profil din țară și străinătate. • Prin însușirea conceptelor teoretico-metodologice și abordarea aspectelor practice incluse în disciplină, studenții dobândesc competențe în concordanță cu standardele ocupaționale prevăzute. • Conținuturile prezente în cadrul disciplinei au fost elaborate urmare a discuțiilor avute cu reprezentanți ai mediului de afaceri, antreprenori activi în mediul românesc, practicieni ai managementului producției și al calității și cu membri ai asociațiilor profesionale de specialitate din diverse domenii.

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	Însușirea noțiunilor teoretice referitoare la: a) sistemul de producție; b) metode de analiză a calității; c) managementul producției.	Examen oral/ Examen online/ referat Elaborarea unui proiect având o structură minimă de bază, în care se regăsesc elementele strict necesare specifice	100%
10.2. Seminar			
10.3. Laborator			
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță Capacitatea de a cunoaște conceptul de management producției. Definirea corectă a conceptelor de bază ale fiecărei teme, recunoașterea principalelor teorii, mecanisme și instrumente și a principalelor metode de cercetare.			

Titular
doctor ing. Zdremțan
Monica

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. Ciclu 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	DIDD8O08 Management strategic
2.2. Titular Plan învățământ	doctor Lile Ramona
2.3. Asistent	doctor ing. Chiș Sabin Jr.
2.4. Anul de studiu	4
2.5. Semestrul	2
2.6. Tipul de evaluare	ES
2.7. Regimul disciplinei	Ob

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	4
3.2. Ore de curs pe săptămână	2
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56
3.5. Ore de curs pe semestru	28
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	28
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	20
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	15
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	4
3.4.4. Tutoriat	3

3.4.5. Examinări	2
3.4.6. Alte activități ...	0
3.7. Total ore studiu individual	44
3.8. Total ore pe semestru	100
3.9. Numărul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	Management, Economie, Marketing
4.2. Precondiții de competențe	Capacitate de relaționare și comunicare

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	C1. Identificarea, analiza și gestionarea elementelor care definesc mediul intern și extern al organizației prin diagnosticare și analiză SWOT C2. Elaborarea și implementarea de strategii și politici ale organizației C5. Fundamentarea, adoptarea și implementarea deciziilor pentru organizații de mică complexitate (în ansamblu sau pe o componentă)
6.2. Competențe transversale	

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea și înțelegerea unor studii de caz privind managementul strategic. Explicarea și interpretarea conceptelor fundamentale din cadrul disciplinei și a elementelor de strategie a unor organizații. Explicarea avantajelor competiționale, ale modalităților de realizare a performanței și maximizare a avantajelor prezentei pe piață. Dezvoltarea capacității de înțelegere/diagnoză a problemelor/situațiilor cu care se confruntă managerii și organizațiile în elaborarea și implementarea strategiilor. Dezvoltarea abilităților de planificare strategică și de evaluare a strategiilor organizațiilor, de redactare a misiunii, viziunii, matricei scopuri, obiective, ținte a indicatorilor pentru planificare, monitorizare și evaluare.
7.2. Obiectivele specifice	Cunoașterea și înțelegerea conceptelor de: strategie, competențele generale și competențele specifice ale organizațiilor ca și de preț, diferențiere, segment de piață, planificare, implementare, etc. Înțelegerea abordărilor strategice ale diverselor organizații a tipurilor de strategii și caracteristicilor fiecăreia dintre ele. Cunoașterea și înțelegerea elementelor de planificare strategică: misiune, viziune, scopuri, obiective, ținte, indicatori, monitorizare, evaluare.

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
1. Analiza mediului extern al organizației	Prelegere, prezentare videoproiector, instruire directă	4 ore

2. Analiza mediului intern al organizației	Prelegere, prezentare videoproiector, instruire directă	4 ore
3. Strategia și managementul strategic al organizației	Prelegere, prezentare videoproiector, instruire directă	4 ore
4. Recomandări strategico-tactice privind amplificarea potențialului de viabilitate economică și managerială	Prelegere, prezentare videoproiector, instruire directă	4 ore
5. Managementul strategic al organizației	Prelegere, prezentare videoproiector, instruire directă	4 ore
6. Modelul de management strategic	Prelegere, prezentare videoproiector, instruire directă	4 ore
7. Controlul strategic	Prelegere, prezentare videoproiector, instruire directă	4 ore
8.2 Bibliografie Curs 1. Curs format electronic încărcat pe platforma S.U.M.S., 2022; 2. Burduș, E., Căprărescu, G., Androniceanu A., Managementul schimbării organizaționale, Ediția a treia, București, Editura Economică, 2008; 3. Constantinescu D.A. și colectiv, Management strategic , București, Colecția Națională 2000. 4. Istocescu, A. Strategia și managementul strategic al firmei, București, Editura ASE, 2003. 5. Popa I., „Management strategic”, București, Editura Economică, 2004.		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
1. Analiza mediului extern al organizației	Dezbaterea noțiunilor de bază, Brainstorming-ul, Lucrul pe bază de fișe, Muncă în echipă, Învățarea prin descoperire	4 ore
2. Analiza mediului intern al organizației	Dezbaterea noțiunilor de bază, Brainstorming-ul, Lucrul pe bază de fișe, Muncă în echipă, Învățarea prin descoperire	4 ore
3. Strategia și managementul strategic al organizației	Dezbaterea noțiunilor de bază, Brainstorming-ul, Lucrul pe bază de fișe, Muncă în echipă, Învățarea prin descoperire	4 ore
4. Recomandări strategico-tactice privind amplificarea potențialului de viabilitate economică și managerială	Dezbaterea noțiunilor de bază, Brainstorming-	4 ore

	ul, Lucrul pe bază de fișe, Muncă în echipă, Învățarea prin descoperire	
5. Managementul strategic al organizației	Dezbaterea noțiunilor de bază, Brainstorming-ul, Lucrul pe bază de fișe, Muncă în echipă, Învățarea prin descoperire	4 ore
6. Modelul de management strategic	Dezbaterea noțiunilor de bază, Brainstorming-ul, Lucrul pe bază de fișe, Muncă în echipă, Învățarea prin descoperire	4 ore
7. Controlul strategic	Dezbaterea noțiunilor de bază, Brainstorming-ul, Lucrul pe bază de fișe, Muncă în echipă, Învățarea prin descoperire	4 ore
8.4 Bibliografie Seminar 1. Curs format electronic încărcat pe platforma S.U.M.S., 2022; 2. Burduș, E., Căprărescu, G., Androniceanu A., Managementul schimbării organizaționale, Ediția a treia, București, Editura Economică, 2008; 3. Constantinescu D.A. și colectiv, Management strategic , București, Colecția Națională 2000. 4. Istocescu, A. Strategia și managementul strategic al firmei, București, Editura ASE, 2003. 5. Popa I., „Management strategic”, București, Editura Economică, 2004.		
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)

Disciplina are un conținut cu un pronunțat caracter pragmatic, prin care contribuie la formarea specialiștilor în domeniul managementului ce pot fi încadrați în orice organizație și la orice nivel de management strategic.

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	Susținere de proiecte/Rezolvarea de itemi în cadrul evaluării finale	Evaluare scrisă/ Evaluare orală	50%

10.2. Seminar	Elaborarea proiectelor în cadrul seminariilor/laboratoarelor și susținerea acestora/ Rezolvarea de itemi în cadrul evaluării finale	Evaluare scrisă/ Evaluare orală	50%
10.3. Laborator			
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță Rezolvarea corectă a 50% din evaluarea finală			

Titular
doctor Lile
Ramona

Asistent
doctor ing. Chiș
Sabin Jr.

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	DIDD8011 Managementul calității
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Lungu Monica Elena
2.3. Asistent	Dobra Calin Ionel
2.4. Anul de studiu	4
2.5. Semestrul	2
2.6. Tipul de evaluare	ES
2.7. Regimul disciplinei	Ob

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	5
3.2. Ore de curs pe săptămână	2
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	3
3.4. Total ore din planul de învățământ	70
3.5. Ore de curs pe semestru	28
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	42
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	20
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	15
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	10

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

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

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

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	Sală de curs, videoproiector, flipchop
5.2. Condiții de desfășurare a seminarului	Sală de curs, videoproiector, flipchop
5.3. Condiții de desfășurare a laboratorului	
5.4. Condiții de desfășurare a proiectului	

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	Ocupația „specialist în domeniul calității ”(cod COR 242301, subgrupa 24, grupa minora 242, grupa de baza 2423, nivel de instruire 4, studii superioare) este accesibilă oricărui absolvent de universitate (cu profil tehnic, economic sau echivalent) - a fost instruit, calificat și certificat / înregistrat conform unor proceduri recunoscute (având ca referențial standardul ocupațional)
6.2. Competențe transversale	Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatiche de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării/ rezolvării de conflicte individuale/ de grup, precum și gestionarea optimă a timpului. Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar.

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Specialiștii în domeniul standardizării, auditului și evaluării conformității realizează standarde profesionale și naționale; proiectează, realizează și dezvoltă sistemele de management pentru domeniul calității, securității și siguranței alimentare; propun politici și obiective pentru domeniul calității, mediului, securității informației și sănătății profesionale; organizează și efectuează audituri prin care constată eficacitatea acestor sisteme de management; evaluează conformitatea produselor și a sistemelor de management față de reglementările sau standardele stabilite și față de prevederile conducerii organizației. Obiectivele disciplinei sunt de atingere a competențelor profesionale cuprinse în Standardul ocupațional pentru ocupația „specialist în domeniul calității ”
7.2. Obiective specifice	Un specialist în domeniul calității trebuie să aibă capacitatea de a implementa sistemul calității în conformitate cu standardele ISO 9000 și de a acționa ca responsabil al sistemului calității (deci ca reprezentant al managerului general), cu precădere în întreprinderile mici și mijlocii. În plus,

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

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

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

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

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

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

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

Titular
doctor ing. Lungu Monica
Elena

Asistent
Dobra Calin
Ionel

DIRECTOR
DEPARTAMENT
Conf.dr.ing. Lungu Monica

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



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

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2. Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3. Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4. Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5. Anul universitar	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	DIDS7O04 Managementul produselor de catering
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Palcu Sergiu Erich
2.3. Asistent	doctor ing. Balint Maria Mihaela
2.4. Anul de studiu	4
2.5. Semestrul	1
2.6. Tipul de evaluare	EC
2.7. Regimul disciplinei	Ob

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	3
3.2. Ore de curs pe săptămână	2
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42
3.5. Ore de curs pe semestru	28
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	14
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	58
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	0
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	0

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

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	Nutriție umană; Principii și metode de conservare a produselor alimentare; Gastronomie; Tehnici culinare și produse de patiserie; Tehnologia valorificării băuturilor; Managementul și tehnica servirii; Managementul producției; Marketing în alimentație publică și agroturism.
4.2. Precondiții de competențe	Cunoașterea noțiunilor generale referitoare la valoarea alimentară, energetică, nutritivă a alimentelor, precum și cerințele de calitate pe care trebuie să le îndeplinească acestea în vederea procesării și valorificării lor ulterioare în sistem catering.

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

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

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

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

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

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

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
C1 Macrosistemul de catering C2 Caracterizarea tipurilor de unități catering pentru alimente și băuturi. Unități de catering pentru piața generală C3 Modalități de producție și servire a alimentelor și băuturilor în macrosistemul de catering C4 Planificarea meniurilor în unitățile de catering C5 Cateringul funcțional. Cateringul industrial C6 Cateringul instituțiilor de învățământ. Cateringul instituțiilor de sănătate C7 Managementul producției catering	prelegerea, - expunerea cu utilizarea videoproietorului - prezentare Power Point, - explicația, - conversația, - problematizarea - brainstorming	2 prelegeri / curs
8.2 Bibliografie Curs 1. Mureșan Claudia – 2015, "Managementul produselor de catering" format ppt; platforma S.U.M.S. (2020) 2. Mureșan Claudia, Palcu S., Dicu Anca – 2011, Tehnici culinare – Noțiuni fundamentale și aplicații practice, Editura Universității „Aurel Vlaicu” Arad 3. Negrea, Adina; Pîrvulescu, Luminița, 2000 – Alimentație, Catering, Editura Eurobit, Timișoara 4. Stănescu Dorina, 1998– Alimentație – Catering, Editura Oscar Print, București 5. Stavrositu S., 2006 – Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, Fundația „Arta serviciilor în turism”, Constanța 6. Vintilă Iuliana, Banu C. 2000 – Catering în alimentație și servicii, vol. I și II, Editura de Presă Universitară, București 7. Vintilă Iuliana, Turcescu Aurelia, 2005 – Tehnologia activităților din unitățile de alimentație publică și turism, Editura Didactică și Pedagogică, București 8. Vintilă Iuliana, Chicoș Ș., 2004 – Știință și artă în catering, Editura Didactică și Pedagogică, București		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
8.6 Bibliografie Laborator		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
1. Modernizarea producției culinare prin sistemul catering; Modalități de producție a alimentelor și băuturilor în macrosistemul de catering; Modalități de servire a alimentelor și băuturilor în macrosistemul de catering 2. Principii de planificare a meniurilor în sistemul catering. Criterii de constituire a meniurilor. Tipuri de meniuri. Caracterizarea listelor de meniuri 3. Cateringul și restaurantele mobile. Restaurantul tematic 4. Serviciile de catering: modalități de organizare a meselor festive, petrecerilor, conferințelor pentru diferite grupuri de persoane; cateringul pentru nunți; cocktail-party; petreceri pentru copii, etc. 5. Secțiunea fast-food și cateringul de masă 6. Sistemul de control catering 7. Principii de etică profesională în catering.	- prelegerea, - expunerea cu utilizarea videoproietorului - prezentare Power Point, - explicația, - conversația, - problematizarea - brainstorming	2 ore / temă proiect
8.8 Bibliografie Proiect 1. Mureșan Claudia – 2015, "Managementul produselor de catering" format ppt; platforma S.U.M.S. (2020) 2. Mureșan Claudia, Palcu S., Dicu Anca – 2011, Tehnici culinare – Noțiuni fundamentale și aplicații practice, Editura Universității „Aurel Vlaicu” Arad 3. Negrea, Adina; Pîrvulescu, Luminița, 2000 – Alimentație, Catering, Ed. Eurobit, Timișoara 4. Stănescu Dorina, 1998– Alimentație – Catering, Editura Oscar Print, București 5. Stavrositu S., 2006 – Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, Fundația „Arta serviciilor în turism”, Constanța 6. Vintilă Iuliana, Banu C. 2000 – Catering în alimentație și servicii, vol. I și II, Editura de Presă Universitară, București 7. Vintilă Iuliana, Turcescu Aurelia, 2005 – Tehnologia activităților din unitățile de alimentație publică și turism, Ed. Didactică și Pedagogică, București 8. Vintilă Iuliana, Chicoș Ș., 2004 – Știință și artă în catering, Ed. Didactică și Pedagogică, București		

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

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

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

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

Titular

doctor ing. Palcu Sergiu
Erich

Asistent

doctor ing. Balint Maria
Mihaela

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	DIDS7O06 Marketing în alimentație publică și agroturism
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Țigan Eugenia
2.3. Asistent	doctor ing. Țigan Eugenia
2.4. Anul de studiu	4
2.5. Semestrul	1
2.6. Tipul de evaluare	ES
2.7. Regimul disciplinei	Ob

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	3
3.2. Ore de curs pe săptămână	2
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42
3.5. Ore de curs pe semestru	28
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	14
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	36
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	0
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	0
3.4.4. Tutoriat	0
3.4.5. Examinări	0

3.4.6. Alte activități ...	0
3.7. Total ore studiu individual	36
3.8. Total ore pe semestru	78
3.9. Numărul de credite	3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	Marketing si Economie
4.2. Precondiții de competențe	Cunoașterea și înțelegerea modalitatilor de comportament a consumatorului de servicii agroturistice.

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	Studentii se vor prezenta la cursuri cu telefoanele mobile 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 de marketing al serviciilor si în special de marketing agroturistic 2. Descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice marketingului, precum și înțelegerea importanței practicării tehnicilor de marketing specific agroturismului, particularitățile specifice acestei activități, cererea și oferta de servicii agroturistice cât și importanța eticii în comunicarea promoțională de marketing.
6.2. Competențe transversale	Executarea responsabilă a sarcinilor profesionale, în condiții de autonomie restrânsă și asistență calificată

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Cursul are ca prim obiectiv introducerea studenților în noțiunea și conceptul de marketing agroturistic, începând de la înțelegerea comportamentului consumatorului în agroturism, politica de produs, politica de preț, politica de distribuție, politica de promovare în agroturism. Dezbateră necesității unui comportament adecvat din punct de vedere etic și moral al persoanelor cu atribuții în domeniul agroturismului.
7.2. Obiectivele specifice	Cunoașterea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice marketingului agroturistic, familiarizarea cu noțiunile tehnicilor de publicitate, și a mixului de marketing. • . Înțelegerea comportamentului de comunicare în marketingul agroturistic cât și aplicarea conceptelor teoretice învățate, în activitatea de zi cu zi, dobândind astfel competențe în acest domeniu.

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
1. Marketing agroturistic. Concept, importanță, obiective 1.1. Conceptul de marketing agroturistic 1.2 . Etape în evoluția marketingului 1.3. Funcțiile marketingului agroturistic 1.3.1 Funcția de investigare a pieței, 1.3..2	Prelegerea Explicația, descrierea prin	Explicația, descrierea prin folosire de mijloace multimedia

Funcția de racordare la mediu, 1.3.3 Funcția de satisfacere a necesităților, 1.3.4 Funcția de maximizare a eficienței economice, 2 Mediul de marketing al întreprinderii agroturistice 2.1. Mediul Intern 2.2 Micromediul 2.3 Macromediul 3. Piața agroturistică 3.1 Definirea și caracteristicile pieței agroturistice 3.2 Analiza pieței agroturistice 3.3 Segmentarea pieței agroturistice 3.4 Oferta agroturistică 3.5 Cererea agroturistică Marketingul strategic în agroturism 4.1 Strategia de marketing – concept 4.2 Tipologia și nivelurile strategiei de marketing, 4.3 Planificarea unitatii strategice de afaceri .Comportamentul consumatorului de servicii agroturistice 5.1 Conceptul de consum, consumator, comportament al consumatorului, 5.2 Factorii care influențează comportamentul consumatorului, 5.2.1 Factorii demografici 5.2.2 Factorii economici 5.2.3 Factorii psihologici 5.2.4 Factorii sociali Cercetările cantitative și calitative în marketingul agroturistic 6.1 Metodologia cercetărilor cantitative de marketing, 6.1.1 Ancheta sociologică –metodă de cercetare cantitativă, 6.1.2 Etapele anchetei prin chestionar, 6.2 Metodologia cercetărilor calitative de marketing 7. Mixul de marketing in agroturism 7.1 Mixul de marketing - concept și tendințe, 7.2 Produsul din perspectiva de marketing agroturistic 7.3 Ciclul de viața al produsului agroturistic . Politica de preț 9. Politica de distribuție, 10 politica de promovare	folosire de mijloace multimedia	
8.2 Bibliografie Curs 1. Eugenia Tigan, marketing agroturistic, note de curs 2022, Platforma SUMS-UAV 2. Eugenia Tigan, Marketing, Ed. Aurel Vlaicu, 2008, Arad 3. Philip Kotler, John Sannders, Gary Armstrong, Veronica Wong - Principiile Marketingului, Ed. Teora, București, 1999 4. Philip Kotler - Managementul Marketingului, Ed. Teora, București, 1997 5. Marian Constantin și colab, - Marketingul producției agroalimentare, Ed. Didactică și Pedagogică, București , 1997 6. Fruja Ioan, Marketing , Editura Eurostampa, Timisoara, 2007 7. Csosz, I. – Agroturismul montan, Editura Mirton, Timișoara, 1996		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
1. Mixul de marketing in agroturism 1.1 Mixul de marketing - concept și tendințe, 1.2 Produsul din perspectiva de marketing agroturistic 1.3 Ciclul de viața al produsului agroturistic 2 Ritmul diversificării și reitmul reînnoirii – in agroturism 2.1 Gama de produse 2.2. Introducerea de produse noi pe piață 2.3. Analiza gamei de produse Strategii în politica de produs, analiza SWOT 3.1. Strategii ale politicii de produs 3.2. Analiza SWOT 3.3 Bugetul de familie 4. Strategii de preț. Prețul și elasticitatea cererii 4.1. Strategii de preț. 4.2 Prețul și elasticitatea cererii Strategia de distribuție. Analiza canalelor de distribuție. Optimizarea sistemelor de distribuție 5.1 Strategia de distribuție. 5.2 Analiza canalelor de distribuție. 5.3 Optimizarea sistemelor de distribuție 6. Metodologia elaborării programului de marketing agroturistic 6.1 Metodologia elaborării programului de marketing agroturistic	Prelegerea Explicația, descrierea prin folosire de mijloace multimedia	Explicația, descrierea prin folosire de mijloace multimedia
8.4 Bibliografie Seminar 1. Eugenia Tigan, marketing agroturistic, note de curs 2022, Platforma SUMS-UAV 2. Eugenia Tigan, Marketing, Ed. Aurel Vlaicu, 2008 Arad 3. Philip Kotler, John Sannders, Gary Armstrong, Veronica Wong - Principiile Marketingului, Ed. Teora, București, 1999 4. Philip Kotler - Managementul Marketingului, Ed. Teora, București, 1997 5. Marian Constantin și colab, - Marketingul producției agroalimentare, Ed. Didactică Pedagogică, București , 1997 6. Fruja Ioan, Marketing , Editura Eurostampa, Timisoara, 2007 7. Csosz, I. – Agroturismul montan, Editura Mirton, Timișoara, 1996		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații

8.6 Bibliografie Laborator		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
8.8 Bibliografie Proiect		

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

Inginerul si managerul din alimentatie publica si agroturism trebuie să aibă cunoștințe și abilități referitoare la analiza pieței serviciilor, la mixul de marketing și la strategiile de marketing agroturistic

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	Însusirea notiunilor teoretice referitoare la: 1.Tipologia si nivelurile strategiei de marketing agroturistic 2.Metodologia cercetărilor cantitative de marketing agroturistic 3.Factorii care influenteaza comportamentul consumatorului de servicii	Examen	70%
10.2. Seminar	Însușirea metodelor și tehnicilor de: 1. Chestionarul – metodă de obține a datelor primare în analiza de marketing 2. Strategii ale politicii de produs 3. Analiza SWOT	Verificare deprinderi/proiect	30%
10.3. Laborator			
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță Capacitatea de a diferenția o oferta de piață avantajoasă, de a aplica strategii de marketing agroturistic si de a lua decizii în propria afacere. • Frecventarea orelor de seminarii			

Titular
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	DIDS8009 Merceologie agroalimentară
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Perța Crișan Simona
2.3. Asistent	doctor ing. Perța Crișan Simona
2.4. Anul de studiu	4
2.5. Semestrul	2
2.6. Tipul de evaluare	ES
2.7. Regimul disciplinei	Ob

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	4
3.2. Ore de curs pe săptămână	2
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56
3.5. Ore de curs pe semestru	28
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	28
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	14

3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	10
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	6
3.4.4. Tutoriat	4
3.4.5. Examinări	10
3.4.6. Alte activități ...	0
3.7. Total ore studiu individual	44
3.8. Total ore pe semestru	100
3.9. Numărul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	Chimia alimentelor, Biochimie, Microbiologie alimentară, Principiile nutriției umane, Principii și metode de conservare a produselor alimentare, Managementul producției agroalimentare, Analiză sensorială
4.2. Precondiții de competențe	Cunoașterea și înțelegerea unor termeni de biochimie și microbiologie alimentară, a proprietăților nutriționale, chimice și senzoriale ale alimentelor, precum și a unor principii și metode de conservare a acestora

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

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

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice merceologiei agroalimentare; Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare prin verificarea calității acestora cu ajutorul metodelor senzoriale și fizico-chimice de analiză; Implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității alimentelor și siguranței alimentare.
6.2. Competențe transversale	Aplicarea unei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă, de asumare a răspunderii pentru rezultatele activității personale, gândire analitică și critică, rezolvarea unor subiecte pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar; Aplicarea tehnicilor de relaționare în grup, de comunicare interpersonală și de asumare de roluri specifice în cadrul muncii de echipă, precum și gestionarea optimă a timpului.

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

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

general al disciplinei	
7.2. Obiectivele specifice	Să formeze competențe specifice legate de cunoașterea proprietăților fizico-chimice specifice acestora, în vederea stabilirii calității lor și a condițiilor de păstrare; Să formeze competențe specifice legate de aplicarea corectă a metodelor de analiză –organoleptică și fizico-chimice – pentru fiecare categorie de produse alimentare în parte.

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
1. Merceologia produselor alimentare 1.1. Merceologia produselor alimentare – concept, importanță 1.2. Politici nutriționale și alimentare 1.3. Compoziția chimică și rolul ei în stabilirea calității produselor alimentare	Prelegerea, explicația	4 ore
Caracterizarea merceologică a produselor alimentare. Clasificarea produselor alimentare 2. Cereale, leguminoase boabe și derivate 2.1. Cerealele 2.2. Leguminoasele boabe 2.3. Produsele obținute prin prelucrarea cerealelor	Prelegerea, explicația	2 ore
3. Legume, fructe și derivate 3.1. Legumele și fructele proaspete 3.2. Produsele obținute prin prelucrarea legumelor și fructelor	Prelegerea, explicația	2 ore
4. Zahăr, miere și produse zaharoase 4.1. Zahărul 4.2. Mierea de albine 4.3. Produsele zaharoase	Prelegerea, explicația	2 ore
5. Produse gustative 5.1. Condimentele și produsele condimentare 5.2. Stimulentele 5.3. Băuturile alcoolice 5.4. Băuturile nealcoolice	Prelegerea, explicația	2 ore
6. Grăsimi alimentare 6.1. Uleiuri vegetale 6.2. Grăsimi animale	Prelegerea, explicația	2 ore
7. Carne și produse din carne 7.1. Carnea 7.2. Produsele obținute prin prelucrarea cărnii	Prelegerea, explicația	2 ore
8. Lapte și produse din lapte 8.1. Laptele de consum 8.2. Produsele lactate	Prelegerea, explicația	2 ore
9. Ouă	Prelegerea, explicația	2 ore
10. Pește și produse din pește 10.1. Peștele proaspăt 10.2. Produse obținute prin prelucrarea peștelui 10.3. Icrele	Prelegerea, explicația	2 ore
11. Păstrarea calității produselor alimentare 11.1. Păstrarea calității produselor alimentare pe circuitul producător-consumator 11.2. Modificări ale calității produselor alimentare 11.3. Perisabilitatea produselor alimentare 11.4. Garantarea calității produselor alimentare	Prelegerea, explicația	3 ore
12. Ambalarea și etichetarea produselor alimentare 12.1. Clasificarea ambalajelor 12.2. Funcțiile ambalajelor 12.3. Materiale destinate ambalajelor 12.4. Metode și tehnici de ambalare 12.5. Etichetarea produselor alimentare	Prelegerea, explicația	3 ore
8.2 Bibliografie Curs Suport curs platforma SUMS – UAV, Merceologie agroalimentară, Ș.I.dr.ing. Perța-Crișan Simona Banu C. și colab., 2002, Calitatea și controlul calității produselor alimentare, Editura Agir, București Bologa N., Burda A., 2008, Merceologie alimentară, Editura Universitară, București Diaconescu I., Ardelean D., Diaconescu M., 2007, Merceologie alimentară. Calitate și siguranță, Editura Universitară, București Dicu A.M., Perța-Crișan S., 2012, Calitatea și analiza senzorială a alimentelor, Editura Universității „Aurel Vlaicu”, Arad		

Onete D., Pop A., Neagu C., Merceologia produselor alimentare, Vol. I și II, 1963, Editura Didactică și Pedagogică, București
Pop M., Merceologie alimentară - suport de curs, Universitatea „Petre Andrei”, Iași
Savu C., Georgescu N., Siguranța alimentelor. Riscuri și beneficii, 2004, Editura Semne, București
Stănciuc N., Rotaru G., Managementul siguranței alimentelor, 2009, Editura Academica, Galați

8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
1. Generalități privind metodele de verificare a calității produselor alimentare și pregătirea eșantionului pentru analiză	Explicația, descrierea, lucrarea practică	2 ore
2. Aprecierea calității cerealelor și produselor derivate	Explicația, descrierea, lucrarea practică	6 ore
3. Aprecierea calității legumelor și fructelor proaspete și produselor derivate	Explicația, descrierea, lucrarea practică	4 ore
4. Aprecierea calității produselor gustative	Explicația, descrierea, lucrarea practică	2 ore
5. Aprecierea calității ouălor	Explicația, descrierea, lucrarea practică	2 ore
6. Aprecierea calității laptelui și produselor lactate	Explicația, descrierea, lucrarea practică	6 ore
7. Aprecierea calității cărnii și produselor din carne	Explicația, descrierea, lucrarea practică	6 ore
8.6 Bibliografie Laborator		
Suport laborator platforma SUMS – UAV, Merceologie agroalimentară, Ș.I.dr.ing. Perța-Crișan Simona Bologa N., Bărbulescu G., Burda A., 2007, Merceologie. Metode și tehnici de determinare a calității, Editura Universitară, București Păunescu C., 2001, Lucrări aplicative la Merceologie alimentară, Editura ASE, București Perța-Crișan S., Dicu A.M., 2012, Analiza senzorială. Aplicații practice, Editura Universității „Aurel Vlaicu”, Arad		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
8.8 Bibliografie Proiect		

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

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

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală

10.1. Curs	Însușirea noțiunilor teoretice referitoare la: 1. Calitatea și siguranța alimentelor 2. Proprietățile fizico-chimice ale produselor alimentare 3. Caracterizarea merceologică a principalelor grupe de alimente	Examen grilă	70%
10.2. Seminar			
10.3. Laborator	1. Însușirea diferitelor metode de analiză a alimentelor 2. Efectuarea lucrărilor de laborator și interpretarea rezultatelor 3. Prezentare fișe de analiză	Verificare scrisă	30%
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță Cunoașterea în linii mari a informațiilor legate de caracterizarea merceologică a diferitelor grupe de produse alimentare Frecventarea orelor de laborator și întocmirea corectă a fișelor de analiză			

Titular
doctor ing. Perța Crișan
Simona

Asistent
doctor ing. Perța Crișan
Simona

DIRECTOR
DEPARTAMENT
Conf.dr.ing. Lungu Monica

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



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

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2. Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3. Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4. Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5. Anul universitar	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	DIDS8012 Practică pentru elaborarea proiectului de diplomă (2săptămâni x 30 ore/ săptăm)
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Perța Crișan Simona
2.3. Asistent	
2.4. Anul de studiu	4
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	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	60
3.5. Ore de curs pe semestru	0
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	60
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	12
3.4.4. Tutoriat	0
3.4.5. Examinări	3
3.4.6. Alte activități ...	0
3.7. Total ore studiu individual	15
3.8. Total ore pe semestru	75
3.9. Numărul de credite	3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	Disciplinele de specialitate studiate în anii anteriori, în concordanță cu specificul temei abordate în cadrul proiectului de diplomă
4.2. Precondiții de competențe	Cunoașterea și înțelegerea unor termeni și principii specifice domeniului abordat

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	Disciplină, punctualitate, responsabilitate în rezolvarea sarcinilor, respectarea regulamentului de ordine interioară a organizatorului de practică de cercetare
5.4. Condiții de desfășurare a proiectului	

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	Consolidarea cunoștințelor acumulate în timpul procesului de instruire teoretică și practică inițială. Posibilitatea de a utiliza cunoștințele dobândite, în practică. Capacitate de analiză și sinteză a informației, spirit de inițiativă personală, creativitate și ingeniozitate.
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. 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 ofere studentului posibilitatea să finiseze experiențele inițiate în cadrul practicii de specialitate și efectuate pe parcursul anilor de studii, în cadrul activităților individuale Formarea de competențe generale privind activitatea practică de cercetare Efectuarea cercetării pentru proiectul de diplomă Formarea capacității de lucru independentă a studentului Formarea capacității de interpretare și analiză critică a rezultatelor
--	---

7.2. Obiectivele specifice	Să formeze competențe specifice cu privire la aplicarea notiunilor teoretice dobândite în domeniul ingineriei și managementului în alimentația publică și agroturism și aplicarea lor în practica de cercetare Să formeze competențe specifice cu privire la folosirea materialului și a metodei de lucru pentru tema abordată. Efectuarea de analize care să faciliteze dezvoltarea cunoașterii în domeniul abordat Interpretarea rezultatelor obținute
----------------------------------	--

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
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
1. Norme de protecția muncii specifice laboratorului de specialitate unde se efectuează practica	Expunerea liberă, exemplificarea	2 ore
2. Aplicarea metodelor specifice de cercetare	Lucrarea practică	15 ore
3. Efectuarea observațiilor și a determinărilor în cadrul practicii de cercetare	Lucrarea practică	20 ore
4. Prelucrarea și valorificarea rezultatelor obținute în cadrul practicii de cercetare	Lucrarea practică	15 ore
5. Întocmirea caietului de practică		8 ore
8.6 Bibliografie Laborator		
Literatura de specialitate din domeniul temei proiectului de diplomă, recomandată de cadrul didactic coordonator		
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			
10.2. Seminar			
10.3. Laborator	Elaborarea unui caiet de practică care să prezinte rezultatele cercetării abordate în cadrul practicii, specifică temei propuse de cadrul didactic coordonator al proiectului de diplomă	Prezentarea activității desfășurate Prezența la practică	70% 30%
10.4. Proiect			
10.5 Standard minim de performanță	Cunoașterea metodologiei de cercetare stabilită în cadrul temei alese		

Titular

doctor ing. Perța Crișan Simona

Asistent

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	DIDD7001 Procesarea produselor agricole
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Perța Crișan Simona
2.3. Asistent	doctor ing. Perța Crișan Simona
2.4. Anul de studiu	4
2.5. Semestrul	1
2.6. Tipul de evaluare	ES
2.7. Regimul disciplinei	Ob

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	5
3.2. Ore de curs pe săptămână	3
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	70
3.5. Ore de curs pe semestru	42
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	28
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	24

3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	20
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	20
3.4.4. Tutoriat	4
3.4.5. Examinări	12
3.4.6. Alte activități ...	0
3.7. Total ore studiu individual	80
3.8. Total ore pe semestru	150
3.9. Numărul de credite	6

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

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

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	Sală de curs dotată cu videoproiector / Echipament informatic adecvat susținerii activității didactice (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 și nu vor fi tolerate convorbirile telefonice în timpul orelor de proiect

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice și utilizarea corectă a limbajului tehnic de specialitate în domeniul procesării produselor agricole, în vederea obținerii produselor alimentare; Capacitatea de a aplica elementele de bază, precum și a celor mai moderne, în vederea obținerii progresului tehnico-economic în domeniul procesării produselor agricole.
6.2. Competențe transversale	Aplicarea unei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă, de asumare a răspunderii pentru rezultatele activității personale, gândire analitică și critică, rezolvarea unor subiecte pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar; Aplicarea tehnicilor de relaționare în grup, de comunicare interpersonală și de asumare de roluri specifice în cadrul muncii de echipă, precum și gestionarea optimă a timpului.

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Evidențierea și însușirea importanței procesării corespunzătoare a produselor agricole, în vederea obținerii unor produse alimentare calitative, precum și dezvoltarea capacității de a lua măsuri oportune pentru creșterea nivelului calitativ al alimentelor, în concordanță cu exigențele consumatorilor.
---	--

7.2. Obiectivele specifice	Să formeze competențe specifice legate de cunoașterea metodelor de procesare aplicate produsele agricole în vederea obținerii produselor alimentare; Să formeze competențe specifice legate de aplicarea elementelor de bază și avansate, pentru dezvoltarea tehnică și economică în domeniul procesării produselor agricole.
----------------------------------	--

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
1. Procesarea produselor agricole. Strategii actuale în domeniul calității și siguranței alimentelor	Prelegerea, explicația	3 ore
2. Procesarea cerealelor	Prelegerea, explicația	6 ore
3. Vinificarea strugurilor	Prelegerea, explicația	6 ore
4. Conservarea fructelor și legumelor	Prelegerea, explicația	9 ore
5. Procesarea laptelui	Prelegerea, explicația	9 ore
6. Conservarea și procesarea carni	Prelegerea, explicația	9 ore
8.2 Bibliografie Curs Suport curs platforma SUMS – UAV, Procesarea produselor agricole, Ș.I.dr.ing. Perța-Crișan Simona Banu C. și colab., 2003, Procesarea industrială a cărnii, Ed. Tehnică, București Boboc D., 2001, Procesarea produselor agricole, Editura ASE, București Bologa N., Burda A., 2008, Merceologie alimentară, Editura Universitară, București Diaconescu I., Ardelean D., Diaconescu M., 2007, Merceologie alimentară. Calitate și siguranță, Editura Universitară, București Pomohaci N., Stoian V., Cotea V., Gheorghiță M., Nămoșanu I., 2005, Prelucrarea strugurilor și producerea vinurilor, Ed. Ceres, București Sălăgean C.D., Țibulcă D., 2004, Tehnologia de fabricație a preparatelor din carne, Ed. Bedin, Bistrița Stănciuc N., Rotaru G., Managementul siguranței alimentelor, 2009, Editura Academica, Galați Țibulcă D., Jimborean M.A., 2005, Tehnologia laptelui și a produselor lactate, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
8.6 Bibliografie Laborator		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
1. Prezentarea metodologiei de elaborare și redactare a proiectului. Furnizarea temelor	Explicația	2 ore
2. Introducere. Descrierea materiei prime și a produselor alimentare finite obținute prin procesarea acesteia	Explicația, descrierea	4 ore
3. Descrierea metodelor clasice și/sau moderne de procesare a materiei prime date	Explicația, descrierea	4 ore
4. Descrierea operațiilor tehnologice și a utilajelor folosite	Explicația, descrierea	4 ore
5. Caracteristicile de calitate ale produsului alimentar obținut	Explicația, descrierea	2 ore
6. Întocmirea proiectului final	Explicația	12 ore

8.8 Bibliografie Proiect

Suport proiect platforma SUMS – UAV, Procesarea produselor agricole, Ș.I.dr.ing. Perța-Crișan Simona
Banu C. Și colab., 2003, Procesarea industrială a cărnii, Ed. Tehnică, București
Boboc D., 2001, Procesarea produselor agricole, Editura ASE, București
Diaconescu I., Ardelean D., Diaconescu M., 2007, Merceologie alimentară. Calitate și siguranță, Editura Universitară, București
Pomohaci N., Stoian V., Cotea V., Gheorghiță M., Nămoșanu I., 2005, Prelucrarea strugurilor și producerea vinurilor, Ed. Ceres, București
Sălăgean C.D., Țibulcă D., 2004, Tehnologia de fabricație a preparatelor din carne, Ed. Bedin, Bistrița
Țibulcă D., Jimborean M.A., 2005, Tehnologia laptelui și a produselor lactate, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca

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

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

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	Însușirea noțiunilor teoretice referitoare la metodele de procesare a produselor agricole și conservare a alimentelor	Examen grilă	70%
10.2. Seminar			
10.3. Laborator			
10.4. Proiect	1. Efectuarea unui proiect specific sectorului de procesare a produselor agricole 2. Însușirea termenilor specifici	Elaborarea și susținerea proiectului	30%
10.5 Standard minim de performanță			
Cunoașterea în linii mari a informațiilor legate de metodele de procesare a produselor agricole vegetale și animale			

Titular
doctor ing. Perța Crișan
Simona

Asistent
doctor ing. Perța Crișan
Simona

DIRECTOR
DEPARTAMENT
Conf.dr.ing. Lungu Monica

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



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

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD
1.2. Facultatea	de Inginerie Alimentară, Turism și Protecția Mediului
1.3. Departamentul	Departamentul de Științe Tehnice și ale Naturii
1.4. Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5. Anul universitar	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	DIDS7O03 Utilaje tehnologice
2.2. Titular Plan învățământ	doctor ing. Zdremțan Monica
2.3. Asistent	doctor ing. Zdremțan Monica
2.4. Anul de studiu	4
2.5. Semestrul	1
2.6. Tipul de evaluare	ES
2.7. Regimul disciplinei	Ob

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	3
3.2. Ore de curs pe săptămână	2
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42
3.5. Ore de curs pe semestru	28
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	14
Distribuția fondului de timp [Ore]	
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	58
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	25
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	20
3.4.4. Tutoriat	2
3.4.5. Examinări	10

3.4.6. Alte activități ...	6
3.7. Total ore studiu individual	58
3.8. Total ore pe semestru	100
3.9. Numărul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	Elemente de inginerie mecanică, Grafică pe calculator, Tehnologii generale, Fenomene de transfer, Operații unitare și aparate în industria alimentară, Utilaje în industria alimentară.
4.2. Precondiții de competențe	Ușurința folosirii cunoștințelor și aptitudinilor în aplicații ce implică proiectarea întreprinderilor din industria alimentară Aprofundarea bazelor teoretice și a cunoștințelor practice privind utilajele pentru alimentația publică și agroturism.

5. Condiții necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiții de desfășurare a cursului	Sala de curs
5.2. Condiții de desfășurare a seminarului	Laboratorul de echipamente tehnologice, prospecte firme producătoare de echipamente, fabrici producătoare de alimente, ferme și hotel din județul Arad
5.3. Condiții de desfășurare a laboratorului	Laboratorul de echipamente tehnologice, prospecte firme producătoare de echipamente, fabrici producătoare de alimente, ferme și hotel din județul Arad
5.4. Condiții de desfășurare a proiectului	

6. Competențele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competențe profesionale	- Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalațiilor și echipamentelor de industrie alimentară și agroturism; - Cunoașterea constructivă și funcțională a utilajelor din industria alimentară; - Noțiuni de întreținere, reparare și exploatare; - Supravegherea, conducerea și proiectarea tehnologiilor; alimentare de la materii prime până la produs finit și a unităților de industrie alimentară; - Conducerea tehnică a echipamentelor din industria alimentară, agroturism și dimensionarea acestora.
6.2. Competențe transversale	1. Aplicarea unei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă, de punctualitate și răspundere personală față de rezultat. Respectarea principiilor și normelor codului de etică profesională. 2. Aplicarea tehnicilor de relaționare în grup, de comunicare interpersonală și de asumare de roluri specifice în cadrul muncii de echipă. 3. Autoevaluarea obiectivă a propriilor nevoi de formare profesională pentru a-și realiza eficient și calitativ atribuțiile profesionale.

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea utilajelor și echipamentelor din industria alimentară și agroturism
7.2. Obiectivele specifice	Cunoașterea tehnologiilor din industria alimentară, metodelor de întreținere, funcționare și de construcție a principalelor tipuri de utilaje tehnologice și aparate pentru industria alimentară și agroturism.

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
C1. Introducere 1.1. Materiale metalice și nemetalice folosite la construcția utilajelor și instalațiilor din alimentația publică, amenajări turistice și industrie hotelieră. 1.2. Condiții igienico-sanitare impuse utilajelor și materialelor din care se confecționează. 1.3. Materiale de ambalare și compatibilitatea lor cu produsele alimentare. C2. Materiale necesare pentru întreținerea	Prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	14 prelegeri

și repararea utilajelor și instalațiilor din alimentație publică, amenajări turistice și industrie hotelieră. 2.1. Degradarea prin uzură a utilajelor și instalațiilor. Lubrifiere. Ciclu de reparații. Repararea principalelor organe de mașini. C3. Degradarea prin coroziune a instalațiilor. Protecția anticorozivă. 3.1 Materiale pentru repararea instalațiilor electrice și de forță. 3.2. Materiale pentru repararea instalațiilor sanitare, a rețelei de apă și canalizare. 3.3 Materiale pentru repararea clădirilor și amenajărilor turistice exterioare. 3.4. Materiale pentru igienizarea instalațiilor, utilajelor și spațiilor. C4. Instalații în unitățile de alimentație publică, amenajări turistice și industrie hotelieră. 4.1. Instalații de apă și canalizare. Instalații sanitare. Instalații pentru prevenirea și stingerea incendiilor. 4.2. Instalații electrice (iluminat, forță, scopuri tehnologice). 4.3. Instalații de încălzire și de obținere a apei calde. C.5. Instalații de comunicații. 5.1. Metode și instalații de igienizare. 5.2. Instalații specifice spațiilor de pregătire a alimentelor de consum imediat și de păstrare și depozitare a materiilor prime și alimentelor pe termen lung. 5.4. Instalații specifice industriei hoteliere. C.6. Utilaje specifice alimentației publice și unităților de capacitate redusă pentru producerea alimentelor. 6.1. Utilaje pentru întreținerea igienei obiectelor de inventar din restaurante și unități de alimentație publică și a ustensilelor din spațiile de pregătire și prelucrare a alimentelor. 6.2. Mobilierul tehnologic din restaurante și unități de alimentație publică. 6.3. Utilaje pentru spălarea materiilor prime vegetale. 6.4. Roboți pentru prelucrarea mecanică a materiilor prime (mărunțire, feliere, malaxare, sortare, laminare a pastelor, mixare). C.7. Utilaje pentru tratarea termică a materiilor prime, a produselor intermediare și a alimentelor (cupatoare, friteuze, griluri, utilaje de tratare cu abur sub presiune, utilaje pentru pregătirea alimentelor, schimbătoare de căldură specifice unităților de alimentație publică, industrie hotelieră și a unităților de capacitate redusă pentru producerea alimentelor). 7.1. Utilaje de mică productivitate pentru conservarea prin uscare a materiilor prime vegetale. 7.2. Utilaje de mică productivitate specifice pentru producerea preparatelor din carne. 7.3. Utilaje de mică productivitate specifice pentru producerea preparatelor din lapte. 7.4. Utilaje de mică productivitate specifice pentru obținerea băuturilor distilate, a berii și a sucurilor. C.8. Utilaje de mică productivitate specifice pentru obținerea produselor de origine vegetală. 8.1. Utilaje pentru obținerea produselor de panificație, patiserie, produse făinoase și zaharoase. 8.2. Utilaje pentru ambalarea și distribuția produselor alimentare folosite în alimentația publică. 8.3. Utilajele liniilor de îmbuteliere de mică productivitate pentru produse alimentare. 8.4. Utilaje pentru păstrarea și prezentarea alimentelor. C.9. Utilaje pentru prelucrarea preliminară și condiționarea materiilor prime. 9.1. Curățirea rădăcinoaselor. Separatoare cu sită plană, separatoare vibratoare, separatoare cu tobă. Separatoare de impurități din sfecă (prinzător de pietre, prinzător de paie). 9.2. Spălarea legumelor și fructelor. Tipuri de mașini de spălat. 9.3. Utilaje pentru calibrarea produselor horticoale. Mașini de calibrat după dimensiuni. 9.4. Utilaje pentru decojire a legumelor și fructelor. Utilaje pentru zdrobirea fructelor și legumelor. Utilaje pentru separarea sucului. C.10. Utilaje pentru presarea materiilor prime vegetale 10.1. Prese discontinui (hidraulică, pneumatică, mecano-hidraulică, mecano-pneumatică). 10.2. Prese continuă cu un melc, cu doi melci coaxiali. C.11. Utilaje pentru transportul fluidelor. 11.1. Pompe fără piese în mișcare (montejous, pompa gaz-lift, ejectorul). C.12. Pompe volumice. 12.1. Caracteristici. Cavitația. Pompe alternative (cu piston, cu plonjor, cu membrană, cu efect dublu, cu acțiune diferențială). 12.2. Acumulatori hidropneumatice. Pompe rotative (cu roți dințate, cu șuruburi). Pompe cu lobi. C.13. Pompe cu palete culisante. 13.1 Pompe cu rotor elastic. Pompă cu clapetă. Pompa cu inel de lichid. Pompa cu canal lateral. 13.2 Pompe centrifugale. Caracteristici. Stabilirea punctului de funcționare. Legarea pompelor în paralel și în serie. Pompe centrifugale monoetajate și multietajate. C14. Utilaje pentru transportul materialelor solide. 14.1. Transportoare cu bandă, cu plăci, cu racleți (redler), elicoidale. Elevatoare cu cupe. 14.2. Transportoare oscilante.

8.2 Bibliografie Curs

1. Suport curs platforma S.U.M.S – UAV
2. Banu C., coordonator, *Tratat de industrie alimentară*, Ed. ASAB București, 2009.
3. Pasat Ghe. D., *Utilaje și instalații din industria alimentară*. Editura Printech, București, 2005.

4. Rosca A. Calculul modern al utilajelor din industria alimentară. Editura Universitaria, Craiova, 2004. 5. Diaconescu D. M., Popescu-Mitroi I., Tehnologii, utilaje și calcule în industria berii, Ediție revăzută și adăugită, Ed. Universității „Aurel Vlaicu” Arad, 2011. 6. Monica Zdremțan, Tehnologia și controlul calității conservelor de legume și fructe, ediția a II-a, revizuită, ISBN 978-973-752-289-4, 2008, 7. Standarde pentru instalații și utilaje în industria alimentară, documentatie tehnica a obiectivelor de investii realizate.		
8.3 Conținut Seminar	Metode de predare	Observații
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conținut Laborator	Metode de predare	Observații
Utilaje în industria cărnii și produselor de carne Mașini și utilaje agricole Utilaje în industria vinului Utilaje în industria laptelui și produselor lactate Utilaje pentru industria spirtului și a băuturilor alcoolice Utilaje în industria pâinii și a produselor de panificație Fabricarea sucurilor din fructe și a băuturilor răcoritoare Efectuarea de scheme tehnologice pentru obținerea conservelor de legume și fructe. L219 Cunoașterea utilajelor din dotarea spațiilor de pregătire a alimentelor într-o unitate de alimentație publică. L316 Utilaje tehnologice pentru prelucrări mecanice: robotul de bucătărie, mixer, mașină de tocat carne, malaxor, răzătoare, mașină de feliat, storcător de fructe. L316 Utilaje tehnologice pentru prelucrări termice ale produselor agroalimentare. L316 Cunoașterea utilajelor din dotarea unei unități hoteliere. Hotelul Akademos, Arad Recuperări. Colocvii.	Explicația, conversația, studiu de caz, experimentul, demonstrația	Descrierea generală a metodei, efectuarea unor experimente în echipe de lucru
8.6 Bibliografie Laborator 1. Suport curs platforma S.U.M.S – UAV 2. Banu C., coordonator, Tratat de industrie alimentară, Ed. ASAB București, 2009. 3. Pasat Ghe. D., Utilaje și instalații din industria alimentară. Editura Printech, București, 2005. 4. Rosca A. Calculul modern al utilajelor din industria alimentară. Editura Universitaria, Craiova, 2004. 5. Diaconescu D. M., Popescu-Mitroi I., Tehnologii, utilaje și calcule în industria berii, Ediție revăzută și adăugită, Ed. Universității „Aurel Vlaicu” Arad, 2011. 6. Monica Zdremțan, Tehnologia și controlul calității conservelor de legume și fructe, ediția a II-a, revizuită, ISBN 978-973-752-289-4, 2008, 7. Standarde pentru instalații și utilaje în industria alimentară, documentatie tehnica a obiectivelor de investii realizate.		
8.7 Conținut Proiect	Metode de predare	Observații
8.8 Bibliografie Proiect		

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

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

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	Evaluare referat		80%
10.2. Seminar			
10.3. Laborator	Activitatea studentului pe parcursul orelor de laborator	Acuratețea răspunsurilor la întrebările formulate. Activitatea studentului pe parcursul orelor de curs.	20%
10.4. Proiect			

Titular
doctor ing. Zdremțan
Monica

Asistent
doctor ing. Zdremțan
Monica

DIRECTOR DEPARTAMENT
Conf. dr. ing.
Ursachi Claudiu Ștefan

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