MINISTERUL EDUCAŢIEI
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	2023-2024
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 cunoștintelor 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	Studierea acestei discipline are drept scop familiarizarea studenților cu aditivii admiși în produsele alimentare, și totodată pentru a cunoaște consumul zilnic admis și doza maximă admisă pentru a putea să acționeze atunci când este cazul, în așa fel încât să limiteze consecințele toxice avute asupra organismului uman.

8. Conținuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conținut Curs	Metode de predare	Observații
C1 Introducere 1.1.Aspecte generale. 1.2.Definiții. 1.3.Consumul zilnic admis și doza maximă admisă. C2 Coloranți 2.1.Coloranti naturali 2.2. Coloranți sintetici C3 Conservanți 3.1.Agenți de consevare 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. Aromatizanți naturali 7.2. Aromatizanți 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	Explicația, argumentarea, conversația euristică	

10.2.Parafina 10.3.Silicați. 10.4.Peroxizi C11 Îndulcitori 11.1.Îndulcitori naturali nenutritivi 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). Șl.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
Conf. dr. ing.
Ursachi Claudiu Ștefan

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

MINISTERUL EDUCAŢIEI
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 şi Protecţia Mediului**
1.3. Departamentul	**Departamentul de Ştiinţe Tehnice şi ale Naturii**
1.4. Domeniul de studii	**Inginerie şi Management în Agricultură şi Dezvoltare Rurală**
1.5. Anul universitar	**2023-2024**
1.6. Ciclul de studii	**Licenţă**
1.7. Specializarea / Programul de studii	**Inginerie şi management în alimentaţia publică şi agroturism**
1.8. Forma de învățământ	**Învăţământ cu frecvenţă (IF)**

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	**DIDS7A14 Analiză senzorială**
2.2. Titular Plan învățământ	**doctor ing. Perţa Crişan Simona**
2.3. Asistent	**doctor ing. Perţa Crişan Simona**
2.4. Anul de studiu	**4**
2.5. Semestrul	**1**
2.6. Tipul de evaluare	**ES**
2.7. Regimul disciplinei	**Op**

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	**4**
3.2. Ore de curs pe săptămână	**2**
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	**2**
3.4. Total ore din planul de învățământ	**56**
3.5. Ore de curs pe semestru	**28**
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	**28**
	Distribuția fondului de timp [Ore]
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	**12**
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	**10**
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	**12**
3.4.4. Tutoriat	**2**
3.4.5. Examinări	**8**
3.4.6. Alte activități ...	**0**
3.7. Total ore studiu individual	**44**
3.8. Total ore pe semestru	**100**
3.9. Numărul de credite	**4**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	**Principiile nutriţiei umane, Bazele gastronomiei şi gastrotehniei, Tehnici culinare şi produse de patiserie, Băuturi în alimentaţie publică şi agroturism**

4.2. Precondiţii de competenţe	**Cunoaşterea şi înţelegerea unor termeni şi principii de nutriţie umană, a proprietăţilor nutriţionale şi senzoriale ale alimentelor, preparatelor culinare şi băuturilor din sectorul alimentaţiei publice şi agroturismului**

5. Condiţii necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiţii de desfăşurare a cursului	**Sală de curs dotată cu videoproiector**
5.2. Condiţii de desfăşurare a seminarului	
5.3. Condiţii de desfăşurare a laboratorului	**Sală de laborator, dotată corespunzător pentru desfăşurarea activităţii specifice.** **Nu va fi tolerată întârzierea studenţilor la laborator şi nu vor fi tolerate convorbirile telefonice în timpul acestuia.**
5.4. Condiţii de desfăşurare a proiectului	

6. Competenţele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competenţe profesionale	**Identificarea, descrierea şi utilizarea adecvată a noţiunilor specifice calităţii şi analizei senzoriale a alimentelor;** **Realizarea controlului şi expertizei produselor alimentare prin analiza senzorială a acestora;** **Implementarea şi monitorizarea sistemelor de management al calităţii senzoriale a alimentelor şi siguranţei alimentare.**
6.2. Competenţe transversale	**Aplicarea unei strategii de muncă riguroasă, eficientă şi responsabilă, de asumare a răspunderii pentru rezultatele activităţii personale, gândire analitică şi critică, rezolvarea unor subiecte pe baza principiilor, normelor şi a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar;** **Aplicarea tehnicilor de relaţionare în grup, de comunicare interpersonală şi de asumare de roluri specifice în cadrul muncii de echipă, precum şi gestionarea optimă a timpului.**

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	**Evidenţierea şi însuşirea importanţei calităţii senzoriale a produselor alimentare, astfel încât să se dezvolte capacitatea de a lua măsuri oportune pentru creşterea nivelului calitativ al alimentelor, în concordanţă cu exigenţele consumatorilor**
7.2. Obiectivele specifice	**Să formeze competenţe specifice legate de utilizarea adecvată a noţiunilor specifice calităţii şi analizei senzoriale a alimentelor, aplicarea corectă a metodelor de analiză senzorială pentru fiecare categorie de produse alimentare în parte, încadrarea produselor în clase de calitate.**

8. Conţinuturi (acolo unde este cazul)

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

8.2 Bibliografie Curs

Suport curs Analiză senzorială, Ș.l.dr.ing. Perţa-Crişan Simona, platforma SUMS - UAV
Apostu S., Naghiu A., 2008, Analiza senzorială a alimentelor, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca
Banu C. ş.a., 2002, Calitatea şi controlul calităţii produselor alimentare, seria Inginerie alimentară, Editura Agir, Bucureşti
Dicu A.M., Perţa-Crişan S., 2012, Calitatea şi analiza senzorială a alimentelor, Editura Universităţii „Aurel Vlaicu", Arad

Segal R., Barbu I., 1982, Analiza senzorială a produselor alimentare, Editura Tehnică, Bucureşti
Croitoru C., 2013, Analiza senzorială a produselor agroalimentare, Vol. 1, Editura Agir, Bucureşti
Croitoru C., 2015, Analiza senzorială a produselor agroalimentare, Vol. 2, Editura Agir, Bucureşti
Croitoru C., 2016, Analiza senzorială a produselor agroalimentare, Vol. 3, Editura Agir, Bucureşti
Croitoru C., 2017, Analiza senzorială a produselor agroalimentare, Vol. 4, Editura Agir, Bucureşti

8.3 Conţinut Seminar	Metode de predare	Observaţii
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conţinut Laborator	Metode de predare	Observaţii
1.1. Prezentarea normelor de protecţia muncii: Norme NTS şi PSI. 1.2. Alegerea echipei de degustători 1.2.1. Verificarea şi stabilirea sensibilităţii gustului 1.2.2.Verificarea şi stabilirea sensibilităţii mirosului	Explicaţia, lucrarea practică	2 ore
2. Analiza senzorială a produselor de panificaţie şi făinoase	Explicaţia, lucrarea practică	2 ore
3. Analiza senzorială a fructelor şi legumelor proaspete	Explicaţia, lucrarea practică	2 ore
4. Analiza senzorială a conservelor de fructe și legume	Explicaţia, lucrarea practică	2 ore
5. Analiza senzorială a produselor zaharoase și a mierii de albine	Explicaţia, lucrarea practică	2 ore
6. Analiza senzorială a berii	Explicaţia, lucrarea practică	4 ore
7. Analiza senzorială a vinului	Explicaţia, lucrarea practică	2 ore
8. Analiza senzorială a ouălor	Explicaţia, lucrarea practică	2 ore
9. Analiza senzorială a laptelui de consum	Explicaţia, lucrarea practică	2 ore
10. Analiza senzorială a produselor lactate	Explicaţia, lucrarea practică	4 ore
11. Analiza senzorială a cărnii	Explicaţia, lucrarea practică	2 ore
12. Analiza senzorială a produselor din carne	Explicaţia, lucrarea practică	2 ore

8.6 Bibliografie Laborator

Suport laborator Analiză senzorială, Ș.l.dr.ing. Perța-Crișan Simona, platforma SUMS-UAV
Banu C. ş.a., 2002, Calitatea şi controlul calităţii produselor alimentare, seria Inginerie alimentară, Editura Agir, Bucureşti
Perţa-Crişan S., Dicu A.M., 2012, Analiza senzorială. Aplicaţii practice, Editura Universităţii „Aurel Vlaicu", Arad

8.7 Conţinut Proiect	Metode de predare	Observaţii
8.8 Bibliografie Proiect		

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

Inginerul tehnolog din domeniul alimentaţiei publice şi agroturismului trebuie să posede cunoştiinţe despre calitatea senzorială a produselor alimentare folosite ca materii prime în procesele de producţie culinară şi servire, precum şi despre metodologia aplicată în vederea stabilirii calităţii, prin efectuarea corectă a analizei senzoriale, care asigură astfel siguranţa consumatorului.

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	**Însuşirea noţiunilor teoretice referitoare la: - calitatea senzorială alimentelor - aprecierea senzorială a diferitelor produse alimentare**	Examen grilă	70%
10.2. Seminar			
10.3. Laborator	**Însuşirea metodelor şi condiţiilor necesare în vederea efectuării analizei senzoriale a alimentelor Efectuarea lucrărilor de laborator Interpretarea rezultatelor examenului senzorial**	Verificare scrisă	30%
10.4. Proiect			

10.5 Standard minim de performanţă

Aplicarea corectă a informaţiilor prezentate în cadrul cursului
Frecventarea orelor de laborator şi întocmirea corectă a fişelor de analiză senzorială pentru fiecare produs alimentar analizat
Rezolvarea corectă a minim 50% din cerinţe

Titular	Asistent	DIRECTOR DEPARTAMENT	DECAN
doctor ing. Perţa Crişan Simona	doctor ing. Perţa Crişan Simona	Conf. dr. ing. Ursachi Claudiu Ştefan	Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin CIUTINA

MINISTERUL EDUCAŢIEI
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 şi Protecția Mediului**
1.3. Departamentul	**Departamentul de Ştiinţe Tehnice şi ale Naturii**
1.4. Domeniul de studii	**Inginerie şi Management în Agricultură şi Dezvoltare Rurală**
1.5. Anul universitar	**2023-2024**
1.6. Ciclul de studii	**Licenţă**
1.7. Specializarea / Programul de studii	**Inginerie şi management în alimentaţia publică şi agroturism**
1.8. Forma de învățământ	**Învăţământ cu frecvenţă (IF)**

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	**DIDS8O07 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 activităţilor 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 învăţământ	**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 şi 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. Precondiţii (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiţii de curriculum	**Management, Managemantul Resurselor Umane**
4.2. Precondiţii de competenţe	**Cunoaşterea şi înţelegerea modalitatilor de comportament la nivel managerial**

5. Condiţii necesare (acolo unde este cazul)

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

6. Competenţele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competenţe profesionale	**1. Identificarea, descrierea şi utilizarea adecvată a noţiunilor specifice comunicarii respectiv comunicarii manageriale și etice.** **2. Descrierea şi utilizarea adecvată a noţiunilor specifice comunicarii manageriale, precum şi înţelegerea importanţei practicării tehnicilor de comunicare manageriala, negociere, si importanta eticii in comunicare si a comunicarii nonverbale.**
6.2. Competenţe transversale	**Executarea responsabilă a sarcinilor profesionale, în condiţii de autonomie restrânsă şi asistenţă calificată**

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	**Cursul Comunicare și Negociere are ca scop familiarizarea studentilor cu noile tendinte în domeniul comunicarii cât si o scurtă incursiune în istoricul tehnicilor și modalitatilor de comunicare la nivel managerial.** **Constientizarea în acelasi timp a tuturor elementelor de metacomunicare cat si cunoasterea modalitatilor de pregatire și sustinere a unor prelegeri publice, pregătirea negocierilor, etc., costitue elemente de bază în formarea viitorilor specialiști.**
7.2. Obiectivele specifice	**Cunoasterea și utilizarea adecvată a notiunilor specifice comunicării, familiarizarea cu notiunile tehnicilor de comunicare.** **Inţelegerea comportamentului de comunicare cât şi aplicarea conceptelor teoretice învaţate, în activitatea de zi cu zi, dobândind astfel competente în acest domeniu.**

8. Conţinuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conţinut Curs	Metode de predare	Observaţii
1. Comunicarea managerială a organizaţiei 1.1 Calitatea comunicării. Elementele procesului de comunicare 1.2 Zone de interes pentru oamenii de afaceri 1.3 Comunicarea într-o organizaţie 1.4 Aspecte specifice şi reţele de comunicare .Informaţie şi comunicare 2.1 Tipologia informaţiei în afaceri 2.2 Modalităţi de comunicare la nivelul firmelor 2.3 Funcţia decizională a informaţiei 3. Comunicarea în procesul de negociere 3.1 Construcţia argumentării 3.2 Comunicarea in grupurile de munca. Conceptul de grup de	Prelegeri, explicatii	Exemplificari

muncă 3.3 Specificitatea procesului de negociere în cercurile de afaceri 3.4 Relaţia cu mass-media 4. Limbajul ca modalităte de comunicare 4.1 Gândire, limbaj şi personali tate 4.2 Funcţiile limbajului 4.3 Limbaj şi personalitate 4.4 Tipuri de limbaje 5. Comunicarea in grupurile de munca 5.1 Tipuri de grupruri de munca 5.2 Tipologia comunicarii in grupurile de munca 5.3 Corelatia dintre comunicarea manageriala si receptor 5.4 Stiluri de comunicare manageriala si stiluri de conducere manageriala 5.5. Corelatia stil de comunicare – stil managerial 6. Comunicarea in negociere 6.1 Principii de baza ale negocierii 6.2 Tipuri fundamentale de negociere 6.3 Tactici si tehnici de negociere 6.4 Comunicarea empatica 6.5 Comunicarea sinergica 7. Metacomunicarea 7.1 Limbajul corpului 7.2 Limbajul spatiului 7.3Limbajul culorilor 7.4 Limbajul timpului		

8.2 Bibliografie Curs

1. **Note de curs, Eugenia Tigan, 2023, 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 si negociere în afaceri. Comunicarea, Polirom**
5. **Dospinescu, Vasile, Semne si cunoastere în discursul didactic, Editura Junimea, Iasi, 1998**
6. **Vlasceanu Mihaela, Organizatii si comportament organizational,Ed.Polirom, 2003**

8.3 Conţinut Seminar	Metode de predare	Observaţii
Diferenţe de cultură managerială 1.1. Etica în cultura managerială 1.2 Cum să-i ascultăm pe alţii 1.3 Îmbunătăţirea comunicării manageriale 1.4 Prefecţionarea abilităţii de a vorbi şi asculta 1.5 Ascultarea activă 1.6 Ascultarea non – verbală a mesajelor în afaceri 2.Credibilitate şi nivele ale comunicarii 2.1 Personalitatea omului de afaceri: de la asumarea propriilor afirmaţii la rezistenta împotriva manipulărilor 2.2 Imaginea despre sine în comunicare 2.3 Nivelele prin care trece comunicarea 3. . Comunicarea în grup 3.1. Comunicarea în grup 3.2. Sedintele de brainstorming 3.3 Spiritul de echipă 4. Principalii factori defavorizanţi ai calităţii comunicării 4.1. Principalii factori defavorizanţi ai calităţii comunicării 4.2 Consecinţe. Conflictul. Tipuri de conflicte 5. Corelaţia stil de comunicare- stil managerial 5.1 Stiluri de comunicare managerială 5.2 Corelaţia stil de conducere – stil de comunicare 5.3 Tipuri speciale de comunicare în cadrul grupului de muncă 5.4 Reguli de desfăşurare a unei şedinţe 6. Principii de bază ale negocierii 6.1 Tactici de negociere: tactica da..dar, tactica 6.2 Tactica falsei oferte 6.3 Tactica stresării şi tracasării 6.4 Tactica mituirii 6.5 Tactica presiunii timpului 6.6 Tactica alternării negociatorilor	Explicaţia, descrierea prin folosire de mijloace multimedia	Exemplificari

8.4 Bibliografie Seminar

1. **Note de curs, Eugenia Tigan , 2023 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 si negociere în afaceri. Comunicarea, Polirom**
5. **Dospinescu, Vasile, Semne si cunoastere în discursul didactic, Editura Junimea, Iasi, 1998**
6. **Vlasceanu Mihaela, Organizatii si comportament organizational,Ed.Polirom, 2003**

8.5 Conţinut Laborator	Metode de predare	Observaţii
8.6 Bibliografie Laborator		
8.7 Conţinut Proiect	Metode de predare	Observaţii
8.8 Bibliografie Proiect		

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

Absolventul de Inginerie şi management în alimentaţia publică şi agroturism, este necesar să aibă cunoştinţe şi abilităţi referitoare la analiza modalitatilor de comunicare manageraială, 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	**Însuşirea noţiunilor teoretice referitoare la: 1. Tipurile si formele de comunicare in negociere 2. Importanta si semnificația metacomunicarii**	EXAMEN/Proiect	70%
10.2. Seminar	**Însuşirea metodelor şi tehnicilor de: 1. stiluri de comunicare 2. stiluri de conducere 3. corelarea dintre tipurile de comunicare manageriala si tipurile de conducere managerială**	Verificare deprinderi	30%
10.3. Laborator			
10.4. Proiect			

10.5 Standard minim de performanţă

- **Cunoaşterea în linii mari a informaţiilor legate de modalitatile de comunicare la nivel managerial**
- **Frecventarea orelor de seminarii**

Titular	Asistent	DIRECTOR DEPARTAMENT	DECAN
doctor ing. Ţigan Eugenia	doctor ing. Ţigan Eugenia	Conf. dr. ing. Ursachi Claudiu Ştefan	Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin CIUTINA

MINISTERUL EDUCAŢIEI
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

FIŞA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	**UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD**
1.2. Facultatea	**de Inginerie Alimentară, Turism şi Protecţia Mediului**
1.3. Departamentul	**Departamentul de Ştiinţe Tehnice şi ale Naturii**
1.4. Domeniul de studii	**Inginerie şi Management în Agricultură şi Dezvoltare Rurală**
1.5. Anul universitar	**2023-2024**
1.6. Ciclul de studii	**Licenţă**
1.7. Specializarea / Programul de studii	**Inginerie şi management în alimentaţia publică şi agroturism**
1.8. Forma de învățământ	**Învăţământ cu frecvenţă (IF)**

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	**DIDS7O02 Construcţii agroturistice**
2.2. Titular Plan învățământ	**doctor ing. Perţa Crişan Simona**
2.3. Asistent	**doctor ing. Perţa Crişan 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. Precondiţii (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiţii de curriculum	**Management agroturistic; Energetică, maşini şi instalaţii pentru exploataţii agroturistice; Igiena societăţilor agroalimentare; Managementul producţiei agroalimentare; Tehnologia creşterii animalelor; Operaţii unitare în alimentaţie publică şi agroturism**

4.2. Precondiţii de competenţe	**Cunoaşterea şi înţelegerea unor termeni inginereşti specifici domeniului agricol şi agroturistic, respectiv producţiei agricole, agroalimentare şi primirii turistice în mediul rural**

5. Condiţii necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiţii de desfăşurare a cursului	**Sală de curs dotată cu videoproiector**
5.2. Condiţii de desfăşurare a seminarului	
5.3. Condiţii de desfăşurare a laboratorului	
5.4. Condiţii de desfăşurare a proiectului	**Nu va fi tolerată întârzierea studenţilor la proiect şi nu vor fi tolerate convorbirile telefonice în timpul acestuia**

6. Competenţele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competenţe profesionale	**Cunoaşterea şi înţelegerea noţiunilor specifice privind construcţiile agroturistice** **Utilizarea cunoştinţelor de bază pentru explicarea şi interpretarea unor variate tipuri de concepte, procese şi proiecte referitoare la construcţiile agroturistice.**
6.2. Competenţe transversale	**Aplicarea unei strategii de muncă riguroasă, eficientă şi responsabilă, de asumare a răspunderii pentru rezultatele activităţii personale, gândire analitică şi critică, rezolvarea unor subiecte pe baza principiilor, normelor şi a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar;** **Aplicarea tehnicilor de relaţionare în grup, de comunicare interpersonală şi de asumare de roluri specifice în cadrul muncii de echipă, precum şi gestionarea optimă a timpului.**

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	**Formarea de competenţe generale în ceea ce priveşte proiectarea şi amenajarea construcţiilor agroturistice**
7.2. Obiectivele specifice	**Să formeze competenţe specifice legate de cunoaşterea materialelor de construcţie şi a diferitelor elemente specifice construcţiilor, precum şi noţiuni proprii construcţiilor agricole şi a celor amplasate în zone agrosilvice sau cu destinaţie turistică şi agroturistică**

8. Conţinuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conţinut Curs	Metode de predare	Observaţii
1. Construcţii în zone agrosilvice, agroturistice şi turistice	Prelegerea, explicaţia	8 ore
2. Prezentarea generală a construcţiilor	Prelegerea, explicaţia	2 ore
3. Materiale de construcţie	Prelegerea, explicaţia	6 ore
4. Terenul de fundare şi infrastructura clădirilor	Prelegerea, explicaţia	2 ore
5. Structuri de rezistenţă	Prelegerea, explicaţia	2 ore
6. Pereţi. Goluri în pereţi	Prelegerea, explicaţia	2 ore
7. Planşee	Prelegerea, explicaţia	2 ore
8. Acoperişuri	Prelegerea, explicaţia	2 ore
9. Elemente şi lucrări de finisaj	Prelegerea, explicaţia	2 ore

8.2 Bibliografie Curs

Suport curs platforma SUMS – UAV, Construcţii agroturistice, Ş.l.dr.ing. Perţa-Crişan Simona
Adelaida Honţuş, Construcţii agroturistice, Ed. Ceres, Bucureşti, 2005, ISBN 973-40-0707-6
Dorel Mihai, Traian Berar, Construcţii civile, industriale şi agricole, Ed. Mirton, Timişoara, 2002, ISBN 973-585-845-2
Corneliu Leonte, Elemente de construcţii, Ed. Alfa, Iaşi, 2006, ISBN (10) 973-8953-06-5, (13) 978-973-8953-06-2

8.3 Conţinut Seminar	Metode de predare	Observaţii

8.4 Bibliografie Seminar

8.5 Conţinut Laborator	Metode de predare	Observaţii

8.6 Bibliografie Laborator

8.7 Conţinut Proiect	Metode de predare	Observaţii
1. Noţiuni de desen tehnic	Explicaţia	2 ore
2. Documentele necesare şi fazele întocmirii acestora pentru proiectarea unei unităţi agroturistice. Tema de proiectare	Explicaţia, studiul de caz	1 oră
3. Stabilirea schemei funcţionale şi tehnologice a unei unităţi de alimentaţie publică şi agroturism	Explicaţia, studiul de caz	1 oră
4. Conceperea sistemului constructiv cel mai adecvat pentru construcţia unităţii alese	Explicaţia, studiul de caz	1 oră
5. Conformarea planurilor de construcţie cu amplasarea utilajelor şi mobilarea spaţiilor	Explicaţia, studiul de caz	1 oră

7. Material grafic. Întocmirea planurilor pentru fiecare nivel, cotate și mobilate	Explicaţia	8 ore

8.8 Bibliografie Proiect

Suport proiect platforma SUMS – UAV, Construcţii agroturistice, Ș.l.dr.ing. Perţa-Crişan Simona
Adelaida Honţuş, Construcţii agroturistice, Ed. Ceres, Bucureşti, 2005, ISBN 973-40-0707-6
Corneliu Leonte, Elemente de construcţii, Ed. Alfa, Iaşi, 2006, ISBN (10) 973-8953-06-5, (13) 978-973-8953-06-2
*****Ordinul preşedintelui Autorităţii Naţionale pentru Turism nr. 65 / 2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistică cu funcţiuni de cazare şi alimentaţie publică, a licenţelor şi 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 conţinuturilor disciplinei (acolo unde este cazul)

Inginerul tehnolog din domeniul alimentaţiei publice şi agroturismului trebuie să aibă abilităţi de concepere şi proiectare a diferitelor tipuri de unităţi turistice şi agroturistice, capacitatea de a evalua conformitatea amenajării unei astfel de unităţi, ţinând cont de tendinţa actuală tot mai accentuată de dezvoltare a turismului rural românesc.

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	**Însușirea noțiunilor teoretice referitoare la: 1. Materialele de construcție 2. Diferitele elemente specifice construcțiilor 3. Construcțiile agricole 4. Construcțiile amplasate în zone agrosilvice sau cu destinație turistică și agroturistică**	Examen grilă	50%
10.2. Seminar			
10.3. Laborator			
10.4. Proiect	**1. Efectuarea unui proiect specific domeniului construcțiilor cu destinație agroturistică 2. Însușirea termenilor specifici**	Elaborarea și susținerea proiectului	50%

10.5 Standard minim de performanţă

Cunoaşterea în linii mari a informaţiilor legate de elementele specifice şi funcţionalitatea construcţiilor agroturistice

Titular	Asistent	DIRECTOR DEPARTAMENT	DECAN
doctor ing. Perţa Crişan Simona	doctor ing. Perţa Crişan Simona	Conf. dr. ing. Ursachi Claudiu Ştefan	Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin CIUTINA

MINISTERUL EDUCAŢIEI
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 şi Protecția Mediului**
1.3. Departamentul	**Departamentul de Științe Tehnice şi ale Naturii**
1.4. Domeniul de studii	**Inginerie şi Management în Agricultură şi Dezvoltare Rurală**
1.5. Anul universitar	**2023-2024**
1.6. Ciclul de studii	**Licenţă**
1.7. Specializarea / Programul de studii	**Inginerie şi management în alimentaţia publică şi agroturism**
1.8. Forma de învățământ	**Învăţământ cu frecvenţă (IF)**

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	**DlDD8O08 Management strategic**
2.2. Titular Plan învățământ	**doctor Lile Ramona**
2.3. Asistent	**drd. ing. Lile Raul-Adrian**
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 şi 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 activităţi ...	**0**
3.7. Total ore studiu individual	**44**
3.8. Total ore pe semestru	**100**
3.9. Numărul de credite	**4**

4. Precondiţii (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiţii de curriculum	**Management, Economie, Marketing**
4.2. Precondiţii de competenţe	**Capacitate de relaționare și comunicare**

5. Condiţii necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiţii de desfăşurare a cursului	
5.2. Condiţii de desfăşurare a seminarului	
5.3. Condiţii de desfăşurare a laboratorului	
5.4. Condiţii de desfăşurare a proiectului	

6. Competenţele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competenţe 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. Competenţe 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 prezenței 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. Conţinuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conţinut Curs	Metode de predare	Observaţii
1. Analiza mediului extern al organizației	Prelegere, prezentare videoproiector, instruire directă	4 ore
2. Analiza mediului intern al organizației	Prelegere, prezentare videoproiector,	4 ore

	instruire directă	
3. Strategia şi 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., 2023;
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 Conţinut Seminar	Metode de predare	Observaţii
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 şi 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-ul, Lucrul pe bază de fișe, Muncă în echipă, Învățarea prin descoperire	4 ore
5. Managementul strategic al organizației	Dezbaterea noțiunilor de bază, Brainstorming-ul, Lucrul pe bază de fișe, Muncă în echipă,	4 ore

	Învățarea prin descoperire	
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., 2023;
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 Conţinut Laborator	Metode de predare	Observaţii

8.6 Bibliografie Laborator

8.7 Conţinut Proiect	Metode de predare	Observaţii

8.8 Bibliografie Proiect

9. Coroborarea/validarea conţinuturilor 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 performanţă

Rezolvarea corectă a 50% din evaluarea finală

Titular	Asistent	DIRECTOR DEPARTAMENT	DECAN
doctor Lile Ramona	drd. ing. Lile Raul-Adrian	Conf. dr. ing. Ursachi Claudiu Ștefan	Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin CIUTINA

MINISTERUL EDUCAŢIEI
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

FIŞA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	**UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD**
1.2. Facultatea	**de Inginerie Alimentară, Turism şi Protecția Mediului**
1.3. Departamentul	**Departamentul de Ştiinţe Tehnice şi ale Naturii**
1.4. Domeniul de studii	**Inginerie şi Management în Agricultură şi Dezvoltare Rurală**
1.5. Anul universitar	**2023-2024**
1.6. Ciclul de studii	**Licenţă**
1.7. Specializarea / Programul de studii	**Inginerie şi management în alimentaţia publică şi agroturism**
1.8. Forma de învățământ	**Învăţământ cu frecvenţă (IF)**

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	**DlDD8O11 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 şi notițe	**20**
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi 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. Precondiţii (acolo unde este cazul)

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

5. Condiţii necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiţii de desfăşurare a cursului	**Sală de curs, videoproiector, flipchap**
5.2. Condiţii de desfășurare a seminarului	**Sală de curs, videoproiector, flipchap**
5.3. Condiţii de desfăşurare a laboratorului	
5.4. Condiţii de desfăşurare a proiectului	

6. Competenţele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competenţe 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. Competenţe transversale	**Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatice 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 optima 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 şi 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 faţă de reglementările sau standardele stabilite şi faţă de prevederile conducerii organizaţiei.** **Obiectivele disciplinei sunt de atingere a competenţelor profesionale cuprinse în Standardul ocupational pentru ocupația „specialist în domeniul calității "**
7.2. Obiectivele 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 competentă 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. Conţinuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conţinut Curs	Metode de predare	Observaţii
1.Calitatea: istoric 2.Familia de standarde ISO 9000 3.Calitatea: definiţii 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 Conţinut Seminar	Metode de predare	Observaţii
Sistem de management al calității Clasificarea proceselor Determinarea și interconectarea proceselor Elementele diagramei flux – Simboluri Matricea responsabilităţilor Structura posibilă a manualului calității	Discuţii 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 Conţinut Laborator	Metode de predare	Observaţii

8.6 Bibliografie Laborator

8.7 Conţinut Proiect	Metode de predare	Observaţii
Structura posibilă a manualului calității Structura procedurilor	Discuţii libere, dezbateri, studii de caz Exerciţiu 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 conţinuturilor 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 româna, 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	Asistent	DIRECTOR DEPARTAMENT	DECAN
doctor ing. Lungu Monica Elena	Dobra Calin Ionel	Conf. dr. ing. Ursachi Claudiu Ștefan	Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin CIUTINA

MINISTERUL EDUCAŢIEI
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

FIŞA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	**UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD**
1.2. Facultatea	**de Inginerie Alimentară, Turism şi Protecția Mediului**
1.3. Departamentul	**Departamentul de Ştiinţe Tehnice şi ale Naturii**
1.4. Domeniul de studii	**Inginerie şi Management în Agricultură şi Dezvoltare Rurală**
1.5. Anul universitar	**2023-2024**
1.6. Ciclul de studii	**Licenţă**
1.7. Specializarea / Programul de studii	**Inginerie şi management în alimentaţia publică şi agroturism**
1.8. Forma de învățământ	**Învăţământ cu frecvenţă (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**
	Distribuţia fondului de timp [Ore]
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	**54**
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	**2**
3.4.5. Examinări	**2**
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. Precondiţii (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiţii de curriculum	**Nutriţie umană; Principii si metode de conservare a produselor alimentare; Gastronomie; Tehnici culinare şi produse de patiserie; Tehnologia valorificării băuturilor; Managementul şi tehnica servirii; Managementul producţiei; Marketing în alimentaţie publică şi agroturism.**
4.2. Precondiţii de competenţe	**Cunoaşterea noţiunilor generale referitoare la valoarea alimentară, energetică, nutritivă a alimentelor, precum şi cerinţele de calitate pe care trebuie să le îndeplinească acestea în vederea procesării şi valorificării lor ulterioare în sistem catering.**

5. Condiţii necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiţii de desfăşurare a cursului	**Sală de curs - Laborator Gastronomie dotat cu tablă şi videoproiector**
5.2. Condiţii de desfăşurare a seminarului	
5.3. Condiţii de desfăşurare a laboratorului	
5.4. Condiţii de desfăşurare a proiectului	**Sală de seminar dotată cu tablă şi videoproiector**

6. Competenţele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competenţe profesionale	**1. Cunoaşterea, înţelegerea conceptelor, teoriilor şi metodelor de bază referitoare la tehnicile culinare utilizate la obţinerea preparatelor culinare şi a produselor de patiserie şi aplicarea lor în alimentaţie publică şi agroturism.** **2. Utilizarea adecvată a principiilor, noţiunilor şi metodologiilor de bază în evaluarea calităţii preparatelor culinare şi a produselor de patiserie şi propunerea de măsuri preventive/corective în procesele tehnologice nou proiectate dintr-o unitate de alimentaţie publică şi agroturism.**
6.2. Competenţe transversale	**1. Aplicarea, în mod responsabil, a principiilor normelor şi valorilor eticii profesionale în realizarea sarcinilor profesionale şi identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, a etapelor de lucru, a duratelor de execuţie, a termenelor de realizare şi a riscurilor aferente.** **2. Identificarea rolurilor şi responsabilităţilor într-o echipă pluridisciplinară şi aplicarea de tehnici de relaţionare şi muncă eficiente în cadrul echipei.** **3. Identificarea oportunităţilor de formare continuă şi utilizarea eficientă, pentru propria dezvoltare, a surselor informaţionale şi a resurselor de comunicare şi formare profesională asistată (portaluri Internet, aplicaţii software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română, cât şi într-o limbă de circulaţie internaţională.**

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	**Să formeze competenţe generale referitoare la realizarea semipreparatelor culinare şi a produselor de catering şi la organizarea unităţilor de alimentaţie publică şi turism în sistem de catering .**
7.2. Obiectivele specifice	**Aprofundarea noţiunilor de bază, importante în vederea asigurării unei alimentaţii echilibrate prin realizarea unor produse şi servicii destinate tuturor categoriilor de consumatori, funcţie de cerinţele nutriţionale şi fiziologice şi reducerea timpului necesar preparării prin realizarea de alimente accesibile marii mase de consumatori.**

	Însuşirea terminologiei de specialitate şi a deprinderilor de studiu independent a metodelor de obţinere şi servire a preparatelor culinare în sistem catering.

8. Conţinuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conţinut Curs	Metode de predare	Observaţii
C1 Macrosistemul de catering C2 Caracterizarea tipurilor de unităţi catering pentru alimente şi băuturi. Unităţi de catering pentru piaţa generală C3 Modalităţi de producţie şi servire a alimentelor şi băuturilor în macrosistemul de catering C4 Planificarea meniurilor în unităţile de catering C5 Cateringul funţional. Cateringul industrial C6 Cateringul instituţiilor de învăţământ. Cateringul instituţiilor de sănătate C7 Managementul producţiei catering	prelegerea, - expunerea cu utilizarea videoproiectorului - prezentare Power Point, - explicaţia, - conversaţia, - problematizarea - brainstorming	2 prelegeri / curs

8.2 Bibliografie Curs

1. Palcu S., Mureşan Claudia - "Managementul produselor de catering" format ppt; platforma S.U.M.S., 2023
2. Mureşan Claudia, Palcu S., Dicu Anca – 2011, Tehnici culinare – Noţiuni fundamentale şi aplicaţii practice, Editura Universităţii „Aurel Vlaicu" Arad
3. Negrea, Adina; Pîrvulescu, Luminiţa, 2000 – Alimentaţie, Catering, Editura Eurobit, Timişoara
4.Stănescu Dorina, 1998– Alimentaţie – Catering, Editura Oscar Print, Bucureşti
5. Stavrositu S., 2006 – Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, Fundaţia „ Arta serviciilor în turism", Constanţa
6. Vintilă Iuliana, Banu C. 2000 – Catering în alimentaţie şi servicii, vol. I şi II, Editura de Presă Universitară, Bucureşti
7. Vintilă Iuliana, Turcescu Aurelia, 2005 – Tehnologia activităţilor din unităţile de alimentaţie publică şi turism, Editura Didactică şi Pedagogică, Bucureşti
8. Vintilă Iuliana, Chicoş Ş, 2004 – Ştiinţă şi artă în catering, Editura Didactică şi Pedagogică, Bucureşti

8.3 Conţinut Seminar	Metode de predare	Observaţii

8.4 Bibliografie Seminar

8.5 Conţinut Laborator	Metode de predare	Observaţii

8.6 Bibliografie Laborator

8.7 Conţinut Proiect	Metode de predare	Observaţii
1. Modernizarea producţiei culinare prin sistemul catering; Modalităţi de producţie a alimentelor şi băuturilor în macrosistemul de catering; Modalităţi de servire a alimentelor şi 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 şi restaurantele mobile. Restaurantul tematic 4. Serviciile de catering: modalităţi de organizare a meselor festive, petrecerilor, conferinţelor pentru diferite grupuri de persoane; cateringul pentru nunţi; cocktail-party; petreceri pentru copii, etc. 5. Secţiunea fast-food şi cateringul de masă 6. Sistemul de control catering 7. Principii de etică profesională în catering.	- prelegerea, - expunerea cu utilizarea videoproiectorului - prezentare Power Point, - explicaţia, - conversaţia, - problematizarea - brainstorming	2 ore / temă proiect

8.8 Bibliografie Proiect

1. Palcu S., Mureşan Claudia – "Managementul produselor de catering" format ppt; platforma S.U.M.S., 2023
2. Mureşan Claudia, Palcu S., Dicu Anca – 2011, Tehnici culinare – Noţiuni fundamentale şi aplicaţii practice, Editura Universităţii „Aurel Vlaicu" Arad
3. Negrea, Adina; Pîrvulescu, Luminiţa, 2000 – Alimentaţie, Catering, Ed. Eurobit, Timişoara
4.Stănescu Dorina, 1998– Alimentaţie – Catering, Editura Oscar Print, Bucureşti
5. Stavrositu S., 2006 – Arta serviciilor în restaurante, baruri, gastronomie, hoteluri, pensiuni turistice, Fundaţia „ Arta serviciilor în turism", Constanţa
6. Vintilă Iuliana, Banu C. 2000 – Catering în alimentaţie şi servicii, vol. I şi II, Editura de Presă Universitară, Bucureşti
7. Vintilă Iuliana, Turcescu Aurelia, 2005 – Tehnologia activităţilor din unităţile de alimentaţie publică şi turism, Ed. Didactică şi Pedagogică, Bucureşti

8. Vintilă Iuliana, Chicoş Ş, 2004 – Ştiinţă şi artă în catering, Ed. Didactică şi Pedagogică, Bucureşti

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

Inginerul pentru alimentaţie publică şi agroturism trebuie să aibă cunoştinţe şi abilităţi 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	**Însuşirea noţiunilor teoretice referitoare la: - tendinţele generale manifestate în cererea catering - tipuri de unităţi ale sistemului comercial și noncomercial de catering - modalităţi de producţie și servire a alimentelor şi băuturilor în macrosistemul de catering - managementul producţiei și serviciilor în sistemul catering**	Examinare orală	30 %
10.2. Seminar			
10.3. Laborator			
10.4. Proiect	**Aplicarea cunoștințelor dobândite în conținutul proiectului.**	Verificarea cunoştiinţelor însuşite în cadrul proiectului ș modul de realizare a acestuia	70 %

10.5 Standard minim de performanţă

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	Asistent	DIRECTOR DEPARTAMENT	DECAN
doctor ing. Palcu Sergiu Erich	doctor ing. Balint Maria Mihaela	Conf. dr. ing. Ursachi Claudiu Ștefan	Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin CIUTINA

MINISTERUL EDUCAŢIEI
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 şi Protecția Mediului**
1.3. Departamentul	**Departamentul de Științe Tehnice şi ale Naturii**
1.4. Domeniul de studii	**Inginerie şi Management în Agricultură şi Dezvoltare Rurală**
1.5. Anul universitar	**2023-2024**
1.6. Ciclul de studii	**Licenţă**
1.7. Specializarea / Programul de studii	**Inginerie şi management în alimentaţia publică şi agroturism**
1.8. Forma de învățământ	**Învățământ cu frecvenţă (IF)**

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	**DIDD7O05 Managementul producției**
2.2. Titular Plan învățământ	**doctor ing. Zdremţan 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	**1**
3.2. Ore de curs pe săptămână	**1**
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	**1**
3.4. Total ore din planul de învățământ	**28**
3.5. Ore de curs pe semestru	**14**
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	**14**
	Distribuţia fondului de timp [Ore]
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe	**58**
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren	**29**
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	**13**
3.4.4. Tutoriat	**2**
3.4.5. Examinări	**6**

3.4.6. Alte activităţi ...	**0**
3.7. Total ore studiu individual	**58**
3.8. Total ore pe semestru	**100**
3.9. Numărul de credite	**4**

4. Precondiţii (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiţii de curriculum	**Management, Management agroturistic, Managementul producţiei agroalimentare.**
4.2. Precondiţii de competenţe	**Cunoaşterea managementului activităţilor în industria agroalimentară, a previziunilor şi planificării, managemntului productiei .**

5. Condiţii necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiţii de desfăşurare a cursului	**Sala curs**
5.2. Condiţii de desfăşurare a seminarului	**Sala de seminar**
5.3. Condiţii de desfăşurare a laboratorului	
5.4. Condiţii de desfăşurare a proiectului	

6. Competenţele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competenţe profesionale	**1. Cunoaşterea, înţelegerea conceptelor, teoriilor managementului productiei** **2. Utilizarea cunoştinţelor de bază pentru explicarea şi interpretarea unor variate tipuri de concepte, procese şi proiecte referitoare la managementul productiei .**
6.2. Competenţe transversale	**1.Aplicarea unei strategii de muncă riguroasă, eficientă şi responsabilă, de punctualitate şi răspundere personală faţă de rezultat. Respectarea principiilor şi normelor codului de etică profesională.** **2. Aplicarea tehnicilor de relaţionare în grup, de comunicare interpersonală şi de asumare de roluri specifice în cadrul muncii de echipă.** **3. Autoevaluarea obiectivă a propriilor nevoi de formare profesională pentru a-şi realiza eficient şi calitativ atribuţiile profesionale.**

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	**Să formeze competenţe generale în ce priveşte managementul productiei. însuşirea de către studenţi a conceptelor, abordărilor, metodelor şi tehnicilor privind managementul producţiei şi al calităţii.**
7.2. Obiectivele specifice	**Să formeze competenţe specifice: cunoaşterea obiectivelor privind productia individuala si de serie in alimentatia publica si agroturism .** **Însuşirea cunoştinţelor de bază referitoare la managementul producţiei şi locul acestuia într-o organizaţie de profil productiv;** **• deprinderea de metode şi tehnici de analiză aplicabile managementului producţiei;** **• dezvoltarea interesului pentru sectorul productiv şi definirea rolului acestuia din perspectiva politicilor publice; însuşirea unui comportament progresist în ceea ce priveşte aplicarea şi implementarea conceptelor specifice.** **• dezvoltarea capacităţii de abordare şi gândire în spirit managerial şi antreprenorial.** **• formarea unei abordări intuitive, pragmatice, precum şi dezvoltarea abilităţilor şi aptitudinilor manageriale.**

8. Conţinuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conţinut Curs	Metode de predare	Observaţii
C1 Operatiuni de productie si operatiuni de servicii C2 Sistemul de productie al intreprinderii C3 Planificarea productiei C4 Procesele de productie C5 Organizarea productiei. C6 Capacitatea de productie C7 Legitatile proceselor de productie C8 Conducerea operativa a productiei C9 Programarea productiei C10 Ordonantarea fabricatiei produsului C11 Logistica productiei C12	prelegere liberă, utilizând videoproiectorul	Prelegerile susţinute în timpul orelor de curs vor fi dublate de suportul de curs corespunzător şi vor avea un pronunţat caracter interactiv, urmărindu-se implicarea cursanţilor prin apelarea şi introducerea în

Mentenanta productiei C13 Productivitatea proceselor de munca C14 Calitatea sistemului de productie		tematica discuţiilor a experienţei individuale.

8.2 Bibliografie Curs

1. Suport curs platforma S.U.M.S – UAV 1. Badea Florica., Bâgu,C., Deac,V. Managementul producţiei, Ed.ALL Bucureşti 2000 2. Badea, F., Bâgu, C., Radu, C., Lungu, A.- Managementul producţiei. Studii de caz şi proiect economic, Editura ASE, Bucureşti, 2012. 3. Bărbulescu,C., Managementul producţiei industriale Ed. Sylvi Bucureşti 1997 4. Bărbulescu,C.,(coordonator) Economia şi gestiunea întreprinderii. Ed. Economica, Bucureşti, 1999 5. Dolea,G. Managementul producţiei Ed. Universitas, Petroşani 2001. 6. Grădinaru, D. - Managementul producţiei – suport de curs destinat studenţilor IFR, disponibil pe suport electronic Piteşti, 2016, 7. Militaru,Gh. Managementul producţiei şi al operaţiunilor. Ed.ALL, Bucureşti, 2008 8. Militaru, Gh. Comportament organizaţional, Ed. Economică, Bucureşti, 2005 9. Nicolescu,O.,Verboncu,I. Management, Ed. Economică, Bucureşti 1995 10. Rusu,C.,Voicu,M. Managementul pe baza centrelor de responsabilitate. Ed.Economică 11. Nicolescu, O., Bâgu, C. - Managementul producţiei, Editura Pro Universitaria, Bucureşti, 2012

8.3 Conţinut Seminar	Metode de predare	Observaţii
1. Seminar organizatoric: prezentarea obiectivelor disciplinei, a competenţelor vizate, distribuirea temelor de casă. 2. Exemplificarea de procese şi structuri de producţie din cadrul firmelor industriale 3. Fazele metodei de proiectare sistemică a întreprinderii. Cerinţe, principii şi date necesare 4. Tipurile de producţie în masă, de producţie în serie şi de producţie individuală 5. Proiectarea unei linii de producţie în flux. Echilibrarea liniilor de producţie în flux 6. Calculul duratei ciclului de producţie 7. Calculul necesarului de energie. Întocmirea balanţelor energetice şi a bilanţului energetic 8. Elaborarea Planului de întreţinere şi reparare a utilajelor la nivelul întreprinderii 9. Fundamentarea controlului statistic al calităţii produselor 10. Calculul necesarului de mijloace de transport din logistica internă a firmei 11. Calculul capacităţii de producţie a întreprinderii industriale 12. Alegerea momentului optim de înlocuire a utilajelor şi a tipului optim de utilaj 13. Calculul rentabilităţii activităţii de producţie din întreprinderi 14. Evaluare teme de casă	Dezbateri libere, referate , studii de caz	28 ore
Seminar 1. Seminar organizatoric: prezentarea obiectivelor disciplinei, a competenţelor vizate, distribuirea temelor de casă. 2. Exemplificarea de procese şi structuri de producţie din cadrul firmelor industriale 3. Fazele metodei de proiectare sistemică a întreprinderii. Cerinţe, principii şi date necesare 4. Tipurile de producţie în masă, de producţie în serie şi de producţie individuală 5. Proiectarea unei linii de producţie în flux. Echilibrarea liniilor de producţie în flux 6. Calculul duratei ciclului de producţie 7. Calculul necesarului de energie. Întocmirea balanţelor energetice şi a bilanţului energetic 8. Elaborarea Planului de întreţinere şi reparare a utilajelor la nivelul întreprinderii 9. Fundamentarea controlului statistic al calităţii produselor 10. Calculul necesarului de mijloace de transport din logistica internă a firmei 11. Calculul capacităţii de producţie a întreprinderii industriale 12. Alegerea momentului optim de înlocuire a utilajelor şi a tipului optim de utilaj 13. Calculul rentabilităţii activităţii de producţie din întreprinderi 14. Evaluare teme de casă	Studii de caz	Prelegerile susţinute în timpul orelor de seminar vor avea un caracter interactiv, urmărindu-se implicarea cursanţilor prin apelarea şi introducerea în tematica discuţiilor a experienţei individuale.

8.4 Bibliografie Seminar

1. Adam Jr.,E.E., Ebert, R. - Managementul producţiei şi al operaţiunilor, Editura Teora, 2009
2. Badea, F. - Managementul producţiei, Editura ASE, Bucureşti, 2008
3. Badea, F., Bâgu, C., Radu, C., Lungu, A. - Managementul producţiei. Studii de caz şi proiect economic, Editura ASE, Bucureşti, 2012
4. Dima, I.C., Nedelcu, M.V. - Managementul producţiei, Editura Economică, Bucureşti, 2006
5. Grădinaru, D. - Managementul producţiei – suport de curs destinat studenţilor IFR, disponibil pe suport electronic Piteşti, 2016
6. Grădinaru, D. - Managementul producţiei, Editura Universităţii din Piteşti, 2010
7. Grădinaru, D. - Managementul producţiei. Procese şi structuri de producţie. Modelarea dinamică a sistemelor de producţie, Editura Universităţii din Piteşti, 2007
8. Ioana,A., Semenescu, A., Marcu, D., ş.a. - Managementul calităţii. Teorie şi aplicaţii, Editura Matrixrom, Bucureşti, 2012
9. Militaru,Gh. - Managementul producţiei şi al operaţiunilor, Editura All, Bucureşti, 2008
10. Mincă, E. - Elemente de productică, Editura Matrixrom, Bucureşti, 2014
11. Neagu, C. - Tratat de organizare industrială, Editura Matrixrom, Bucureşti, 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 calităţii totale, Editura Matrixrom, Bucureşti, 2011
14. Purcărea, A. - Management şi inginerie industrială. Modele matematice, Editura Niculescu, 2014

8.5 Conţinut Laborator	Metode de predare	Observaţii

8.6 Bibliografie Laborator		
8.7 Conţinut Proiect	Metode de predare	Observaţii
8.8 Bibliografie Proiect		

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

• Conţinutul disciplinei este în concordanţă cu cele ale disciplinelor similare predate la programe de studii de licenţă de la facultăţi de profil din ţară şi străinătate.
• Prin însuşirea conceptelor teoretico-metodologice şi abordarea aspectelor practice incluse în disciplină, studenţii dobândesc competenţe în concordanţă cu standardele ocupaţionale prevăzute.
• Conţinuturile prezente în cadrul disciplinei au fost elaborate urmare a discuţiilor avute cu reprezentanţi ai mediului de afaceri, antreprenori activi în mediul românesc, practicieni ai managementului producţiei şi al calităţii şi cu membri ai asociaţiilor 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	**Însuşirea noţiunilor teoretice referitoare la: a) sistemul de productie; b) metode de analiză a calităţii; c) managementul productiei.**	Examen oral/ Examen online/ referat Elaborarea unui referat având o structură minimă de bază, în care se regăsesc elementele strict necesare specifice	80%
10.2. Seminar	**Seminar 1. Seminar organizatoric: prezentarea obiectivelor disciplinei, a competenţelor vizate, distribuirea temelor de casă. 2. Exemplificarea de procese şi structuri de producţie din cadrul firmelor industriale 3. Fazele metodei de proiectare sistemică a întreprinderii. Cerinţe, principii şi date necesare 4. Tipurile de producţie în masă, de producţie în serie şi de producţie individuală 5. Proiectarea unei linii de producţie în flux. Echilibrarea liniilor de producţie în flux 6. Calculul duratei ciclului de producţie 7. Calculul necesarului de energie. Întocmirea balanţelor energetice şi a bilanţului energetic 8. Elaborarea Planului de întreţinere şi reparare a utilajelor la nivelul întreprinderii 9. Fundamentarea controlului statistic al calităţii produselor 10. Calculul necesarului de mijloace de transport din logistica internă a firmei 11. Calculul capacităţii de producţie a întreprinderii industriale 12. Alegerea momentului optim de înlocuire a utilajelor şi a tipului optim de utilaj 13. Calculul rentabilităţii activităţii de producţie din întreprinderi 14. Verificare teme de casă**	Evaluare teme de casă	20%
10.3. Laborator			
10.4. Proiect			

10.5 Standard minim de performanţă

Capacitatea de a cunoaşte conceptul de management producţiei. Definirea corectă a conceptelor de bază ale fiecărei teme, recunoaşterea principalelor teorii, mecanisme şi instrumente şi a principalelor metode de cercetare.

Titular	Asistent	DIRECTOR DEPARTAMENT	DECAN
doctor ing. Zdremţan Monica	doctor ing. Balint Maria Mihaela	Conf. dr. ing. Ursachi Claudiu Ştefan	Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin CIUTINA

MINISTERUL EDUCAŢIEI
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

FIŞA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	**UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD**
1.2. Facultatea	**de Inginerie Alimentară, Turism şi Protecția Mediului**
1.3. Departamentul	**Departamentul de Ştiinţe Tehnice şi ale Naturii**
1.4. Domeniul de studii	**Inginerie şi Management în Agricultură şi Dezvoltare Rurală**
1.5. Anul universitar	**2023-2024**
1.6. Ciclul de studii	**Licenţă**
1.7. Specializarea / Programul de studii	**Inginerie şi management în alimentaţia publică şi agroturism**
1.8. Forma de învățământ	**Învăţământ cu frecvenţă (IF)**

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	**DIDS7O06 Marketing în alimentație publică și agroturism**
2.2. Titular Plan învățământ	**doctor ing. Ţigan Eugenia**
2.3. Asistent	**doctor ing. Ţigan 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 activităţilor 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 învăţământ	**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 şi 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 activităţi ...	**0**
3.7. Total ore studiu individual	**36**
3.8. Total ore pe semestru	**78**
3.9. Numărul de credite	**3**

4. Precondiţii (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiţii de curriculum	**Marketing si Economie**
4.2. Precondiţii de competenţe	**Cunoaşterea şi înţelegerea modalitatilor de comportament a consumatorului de servicii agroturistice.**

5. Condiţii necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiţii de desfăşurare a cursului	**Studenţii se vor prezenta la cursuri cu telefoanele mobile inchise, respectiv convorbirile telefonice nu se efecueaza în timpul cursului**
5.2. Condiţii de desfăşurare a seminarului	**Se vor respecta regulile de comportament managerial asumat**
5.3. Condiţii de desfăşurare a laboratorului	
5.4. Condiţii de desfăşurare a proiectului	

6. Competenţele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competenţe profesionale	**1. Identificarea, descrierea şi utilizarea adecvată a noţiunilor specifice de marketing al serviciilor si in special de marketing agroturistic** **2. Descrierea şi utilizarea adecvată a noţiunilor specifice marketingului, precum şi înţelegerea importanţei practicării tehnicilor de marketing specific agroturismului, particularitatile specifice acestei activitati, cererea si oferta de servicii agroturistice cat importanta eticii in comunicarea promotionala de marketing.**
6.2. Competenţe transversale	**Executarea responsabilă a sarcinilor profesionale, în condiţii de autonomie restrânsă şi asistenţă calificată**

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	**Cursul are ca prim obictiv introducerea studenţilor în noţiunea şi conceptul de marketing agroturistic, începând de la înţelgerea comportamentului consumatorului in agroturism, politica de produs, politica de preţ, politica de distribuţie, politica de promovare in agroturism.** **Dezbaterea necesitatii unui comportament adecvat din punct de vedere etic şi moral al persoanelor cu atribuţii în domeniul agroturismului.**
7.2. Obiectivele specifice	**Cunoasterea si utilizarea adecvata a notiunilor specifice marketingului agroturistic, familiarizarea cu notiunile tehnicilor de publicitate, si a mixului de marketing.** **• . Inţelegerea comportamentului de comunicare in marketingul agroturistic cât şi aplicarea conceptelor teoretice învaţate, în activitatea de zi cu zi, dobândind astfel competente in acest domeniu.**

8. Conţinuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conţinut Curs	Metode de predare	Observaţii
1. Marketing agroturistic. Concept, importanţă,obiective 1.1. Conceptul de marketing agroturistic 1.2 . Etape in evoluţia marketingului 1.3. Funcţiile marketingului	Prelegerea Explicaţia, descrierea prin	Explicaţia, descrierea prin folosire de mijloace multimedia

agroturistic 1.3.1 Funcţia de investigare a pieţii, 1.3..2 Funcţia de racordare la mediu, 1.3.3 Funcţia de satisfacere a necesităţilor, 1.3.4 Funcţia de maximizare a eficienţei economice, 2 Mediul de marketing al intreprinderii agroturistice 2.1. Mediul Intern 2.2 Micromediul 2.3 Macromediul 3. Piaţa agroturistică 3.1 Definirea şi caracteristicile pieţei agroturistice 3.2 Analiza pieţei agroturistice 3.3 Segmentarea pieţii agroturistice 3.4 Oferta agroturistică 3.5 Cererea agroturistică Marketingul strategic în agroturism 4.1 Strategia de marketing – concept 4.2 Tipologia si 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 influenteaza comportamentul consumatorului, 5.2.1 Factorii demografici 5.2.2 Factorii economici 5.2.3 Factorii psihologici 5.2.4 Factorii sociali Cercetarile cantitative şi 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 şi tendinţe, 7.2 Produsul din perspectiva de marketing agroturistic 7.3 Ciclul de viata al produsului agroturistic . Politica de preţ 9. Politica de distributie, 10 politica de promovare	folosire de mijloace multimedia	

8.2 Bibliografie Curs

1. **Eugenia Tigan, marketing agroturistic, note de curs 2023, 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, Bucureşti, 1999**
4. **Philip Kotler - Managementul Marketingului, Ed. Teora, Bucureşti, 1997**
5. **Marian Constantin şi colab, - Marketingul producţiei agroalimentare, Ed. Didactică şi Pedagogică, Bucureşti , 1997**
6. **Fruja Ioan, Marketing , Editura Eurostampa, Timisoara, 2007**
7. **Csosz, I. – Agroturismul montan, Editura Mirton, Timişoara, 1996**

8.3 Conţinut Seminar	Metode de predare	Observaţii
1. Mixul de marketing in agroturism 1.1 Mixul de marketing - concept şi tendinţe, 1.2 Produsul din perspectiva de marketing agroturistic 1.3 Ciclul de viata al produsului agroturistic 2 Ritmul diversificării şi reitmul reînoirii – in agroturism 2.1Gama de produse 2.2. Introducerea de produse noi pe piaţă 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 preţ. Preţul şi elasticitatea cererii 4.1. Strategii de preţ. 4.2 Preţul şi elasticitatea cererii Strategia de distribuţie. Analiza canalelor de distribuţie. Optimizarea sistemelor de distribuţie 5.1 Strategia de distribuţie. 5.2 Analiza canalelor de distribuţie. 5.3 Optimizarea sistemelor de distribuţie 6. Metodologia elaborării programului de marketing agroturistic 6.1 Metodologia elaborării programului de marketing agroturistic	Prelegerea Explicaţia, descrierea prin folosire de mijloace multimedia	Explicaţia, descrierea prin folosire de mijloace multimedia

8.4 Bibliografie Seminar

1. **Eugenia Tigan, marketing agroturistic, note de curs 2023, 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, Bucureşti, 1999**
4. **Philip Kotler - Managementul Marketingului, Ed. Teora, Bucureşti, 1997**
5. **Marian Constantin şi colab, - Marketingul producţiei agroalimentare, Ed. Didactică Pedagogică, Bucureşti , 1997**
6. **Fruja Ioan, Marketing , Editura Eurostampa, Timisoara, 2007**
7. **Csosz, I. – Agroturismul montan, Editura Mirton, Timişoara, 1996**

8.5 Conţinut Laborator	Metode de predare	Observaţii
8.6 Bibliografie Laborator		
8.7 Conţinut Proiect	Metode de predare	Observaţii
8.8 Bibliografie Proiect		

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

Inginerul si managerul din alimentatie publica si agroturism trebuie să aibă cunoştinţe şi abilităţi referitoare la analiza pieţii serviciilor, la mixul de marketing şi 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	**Însuşirea metodelor şi tehnicilor de: 1. Chestionarul – metodă de obţine 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 performanţă

Capacitatea de a diferenţia o oferta de piaţă avantajoasa, de a aplica strategii de marketing agroturistic si de a lua decizii în propria afacere.
• Frecventarea orelor de seminarii

Titular	Asistent	DIRECTOR DEPARTAMENT	DECAN
doctor ing. Ţigan Eugenia	doctor ing. Ţigan Eugenia	Conf. dr. ing. Ursachi Claudiu Ştefan	Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin CIUTINA

MINISTERUL EDUCAŢIEI
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 şi Protecţia Mediului**
1.3. Departamentul	**Departamentul de Ştiinţe Tehnice şi ale Naturii**
1.4. Domeniul de studii	**Inginerie şi Management în Agricultură şi Dezvoltare Rurală**
1.5. Anul universitar	**2023-2024**
1.6. Ciclul de studii	**Licenţă**
1.7. Specializarea / Programul de studii	**Inginerie şi management în alimentaţia publică şi agroturism**
1.8. Forma de învățământ	**Învăţământ cu frecvenţă (IF)**

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	**DIDS8O09 Merceologie agroalimentară**
2.2. Titular Plan învățământ	**doctor ing. Perţa Crişan Simona**
2.3. Asistent	**doctor ing. Perţa Crişan Simona**
2.4. Anul de studiu	**4**
2.5. Semestrul	**2**
2.6. Tipul de evaluare	**ES**
2.7. Regimul disciplinei	**Ob**

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	**4**
3.2. Ore de curs pe săptămână	**2**
3.3. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe săptămână	**2**
3.4. Total ore din planul de învățământ	**56**
3.5. Ore de curs pe semestru	**28**
3.6. Ore de seminar/ laborator/ proiect pe semestru	**28**
	Distribuția fondului de timp [Ore]
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	**14**
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	**10**
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	**6**
3.4.4. Tutoriat	**4**
3.4.5. Examinări	**10**
3.4.6. Alte activități ...	**0**
3.7. Total ore studiu individual	**44**
3.8. Total ore pe semestru	**100**
3.9. Numărul de credite	**4**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiții de curriculum	**Chimia alimentelor, Biochimie, Microbiologie alimentară, Principiile nutriției umane, Principii și metode de conservare a produselor alimentare, Managementul producției agroalimentare, Analiză sentorială**

4.2. Precondiţii de competenţe	**Cunoaşterea şi înţelegerea unor termeni de biochimie şi microbiologie alimentară, a proprietăţilor nutriţionale, chimice şi senzoriale ale alimentelor, precum şi a unor principii şi metode de conservare a acestora**

5. Condiţii necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiţii de desfăşurare a cursului	**Sală de curs dotată cu videoproiector**
5.2. Condiţii de desfăşurare a seminarului	
5.3. Condiţii de desfăşurare a laboratorului	**Sală de laborator, dotată corespunzător pentru desfăşurarea activităţii specifice.**
5.4. Condiţii de desfăşurare a proiectului	

6. Competenţele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

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

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	**Evidenţierea şi însuşirea importanţei calităţii produselor alimentare, astfel încât să se dezvolte capacitatea de a lua măsuri oportune pentru creşterea nivelului calitativ al alimentelor, în concordanţă cu exigenţele consumatorilor.**
7.2. Obiectivele specifice	**Să formeze competenţe specifice legate de cunoaşterea proprietăţilor fizico-chimice specifice acestora, în vederea stabilirii calităţii lor şi a condiţiilor de păstrare;** **Să formeze competenţe specifice legate de aplicarea corectă a metodelor de analiză –organoleptică şi fizico-chimice – pentru fiecare categorie de produse alimentare în parte.**

8. Conţinuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conţinut Curs	Metode de predare	Observaţii
1. Merceologia produselor alimentare 1.1. Merceologia produselor alimentare – concept, importanţă 1.2. Politici nutriţionale şi alimentare 1.3. Compoziţia chimică şi rolul ei în stabilirea calităţii produselor alimentare	Prelegerea, explicaţia	4 ore
Caracterizarea merceologică a produselor alimentare. Clasificarea produselor alimentare 2. Cereale, leguminoase boabe şi derivate 2.1. Cerealele 2.2. Leguminoasele boabe 2.3. Produsele obţinute prin prelucrarea cerealelor	Prelegerea, explicaţia	2 ore
3. Legume, fructe şi derivate 3.1. Legumele şi fructele proaspete 3.2. Produsele obţinute prin prelucrarea legumelor şi fructelor	Prelegerea, explicaţia	2 ore
4. Zahăr, miere şi produse zaharoase 4.1. Zahărul 4.2. Mierea de albine 4.3. Produsele zaharoase	Prelegerea, explicaţia	2 ore
5. Produse gustative 5.1. Condimentele şi produsele condimentare 5.2. Stimulentele 5.3. Băuturile alcoolice 5.4. Băuturile nealcoolice	Prelegerea, explicaţia	2 ore
6. Grăsimi alimentare 6.1. Uleiuri vegetale 6.2. Grăsimi animale	Prelegerea, explicaţia	2 ore
7. Carne şi produse din carne 7.1. Carnea 7.2. Produsele obţinute prin prelucrarea cărnii	Prelegerea, explicaţia	2 ore
8. Lapte şi produse din lapte 8.1. Laptele de consum 8.2. Produsele lactate	Prelegerea, explicaţia	2 ore
9. Ouă	Prelegerea, explicaţia	2 ore
10. Peşte şi produse din peşte 10.1. Peştele proaspăt 10.2. Produse obţinute prin prelucrarea peştelui 10.3. Icrele	Prelegerea, explicaţia	2 ore
11. Păstrarea calităţii produselor alimentare 11.1. Păstrarea calităţii produselor alimentare pe circuitul producător-consumator 11.2. Modificări ale calităţii produselor alimentare 11.3. Perisabilitatea produselor alimentare 11.4. Garantarea calităţii produselor alimentare	Prelegerea, explicaţia	3 ore
12. Ambalarea şi etichetarea produselor alimentare 12.1. Clasificarea ambalajelor 12.2. Funcţiile ambalajelor 12.3. Materiale destinate ambalajelor 12.4. Metode şi tehnici de ambalare 12.5. Etichetarea produselor alimentare	Prelegerea, explicaţia	3 ore

8.2 Bibliografie Curs

Suport curs platforma SUMS – UAV, Merceologie agroalimentară, Ş.l.dr.ing. Perţa-Crişan Simona
Banu C. şi colab., 2002, Calitatea şi controlul calităţii produselor alimentare, Editura Agir, Bucureşti
Bologa N., Burda A., 2008, Merceologie alimentară, Editura Universitară, Bucureşti

Diaconescu I., Ardelean D., Diaconescu M., 2007, Merceologie alimentară. Calitate şi siguranţă, Editura Universitară, Bucureşti
Dicu A.M., Perţa-Crişan S., 2012, Calitatea şi analiza senzorială a alimentelor, Editura Universităţii „Aurel Vlaicu", Arad
Onete D., Pop A., Neagu C., Merceologia produselor alimentare, Vol. I şi II, 1963, Editura Didactică şi Pedagogică, Bucureşti
Pop M., Merceologie alimentară - suport de curs, Universitatea „Petre Andrei", Iaşi
Savu C., Georgescu N., Siguranţa alimentelor. Riscuri şi beneficii, 2004, Editura Semne, Bucureşti
Stănciuc N., Rotaru G., Managementul siguranţei alimentelor, 2009, Editura Academica, Galaţi

8.3 Conţinut Seminar	Metode de predare	Observaţii
8.4 Bibliografie Seminar		

8.5 Conţinut Laborator	Metode de predare	Observaţii
1. Generalităţi privind metodele de verificare a calităţii produselor alimentare şi pregătirea eşantionului pentru analiză	Explicaţia, descrierea, lucrarea practică	2 ore
2. A precierea calităţii cerealelor şi produselor derivate	Explicaţia, descrierea, lucrarea practică	6 ore
3. Aprecierea calităţii legumelor şi fructelor proaspete şi produselor derivate	Explicaţia, descrierea, lucrarea practică	4 ore
4. Aprecierea calităţii produselor gustative	Explicaţia, descrierea, lucrarea practică	2 ore
5. Aprecierea calităţii ouălor	Explicaţia, descrierea, lucrarea practică	2 ore
6. Aprecierea calităţii laptelui şi produselor lactate	Explicaţia, descrierea, lucrarea practică	6 ore
7. Aprecierea calităţii cărnii şi produselor din carne	Explicaţia, descrierea, lucrarea practică	6 ore

8.6 Bibliografie Laborator

Suport laborator platforma SUMS – UAV, Merceologie agroalimentară, Ș.l.dr.ing. Perţa-Crişan Simona
Bologa N., Bărbulescu G., Burda A., 2007, Merceologie. Metode şi tehnici de determinare a calităţii, Editura Universitară, Bucureşti
Păunescu C., 2001, Lucrări aplicative la Merceologie alimentară, Editura ASE, Bucureşti
Perţa-Crişan S., Dicu A.M., 2012, Analiza senzorială. Aplicaţii practice, Editura Universităţii „Aurel Vlaicu", Arad

8.7 Conţinut Proiect	Metode de predare	Observaţii
8.8 Bibliografie Proiect		

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

Inginerul tehnolog din domeniul alimentaţiei publice şi agroturismului trebuie să posede cunoştiinţe despre proprietăţile fizico-chimice ale produselor alimentare în vederea stabilirii calităţii şi a condiţiilor lor de păstrare, astfel încât să asigure siguranţa în consum atât ca atare, cât şi sub formă de preparate culinare; de asemenea, cunoştinţele dobândite legate de metodele aplicate în vederea stabilirii calităţii asigură siguranţa consumatorului, esenţială în domeniul amintit şi 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	**Însuşirea noţiunilor teoretice referitoare la: 1. Calitatea şi siguranţa alimentelor 2. Proprietăţile fizico-chimice ale produselor alimentare 3. Caracterizarea merceologică a principalelor grupe de alimente**	Examen grilă	70%
10.2. Seminar			
10.3. Laborator	**1. Însuşirea diferitelor metode de analiză a alimentelor 2. Efectuarea lucrărilor de laborator şi interpretarea rezultatelor 3. Prezentare fişe de analiză**	Verificare scrisă	30%
10.4. Proiect			

10.5 Standard minim de performanţă

Cunoaşterea în linii mari a informaţiilor legate de caracterizarea merceologică a diferitelor grupe de produse alimentare
Frecventarea orelor de laborator şi întocmirea corectă a fişelor de analiză

Titular	Asistent	DIRECTOR DEPARTAMENT	DECAN
doctor ing. Perţa Crişan Simona	doctor ing. Perţa Crişan Simona	Conf. dr. ing. Ursachi Claudiu Ştefan	Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin CIUTINA

MINISTERUL EDUCAŢIEI
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 şi Protecția Mediului**
1.3. Departamentul	**Departamentul de Științe Tehnice şi ale Naturii**
1.4. Domeniul de studii	**Inginerie şi Management în Agricultură şi Dezvoltare Rurală**
1.5. Anul universitar	**2023-2024**
1.6. Ciclul de studii	**Licenţă**
1.7. Specializarea / Programul de studii	**Inginerie şi management în alimentaţia publică şi agroturism**
1.8. Forma de învățământ	**Învățământ cu frecvenţă (IF)**

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	**DIDD8O10 Politici agricole comunitare**
2.2. Titular Plan învățământ	**doctor ing. Zdremţan Monica**
2.3. Asistent	**doctor ing. Zdremţan 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**
	Distribuţia 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 şi 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 activităţi ...	**4**
3.7. Total ore studiu individual	**80**
3.8. Total ore pe semestru	**150**
3.9. Numărul de credite	**6**

4. Precondiţii (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiţii de curriculum	**Nu e cazul**
4.2. Precondiţii de competenţe	**Nu e cazul**

5. Condiţii necesare (acolo unde este cazul)

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

6. Competenţele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competenţe profesionale	**Dobândirea de cunoştinţe necesare în domeniul politicii agricole comunitare.**
6.2. Competenţe transversale	**1. Să demonstreze preocupare pentru perfecţionarea profesională prin antrenarea abilităţilor de gândire critică;** **2. Să demonstreze implicarea în activităţi ştiinţifice, cum ar fi elaborarea unor articole şi studii de specialitate;** **3. Să participe la proiecte având caracter ştiinţific, compatibile cu cerinţele integrării în învăţământul european**

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	**- Însuşirea de către studenţi a de cunoştinţe teoretice cu privire la Politica Agricolă Comună şi implicaţiile sale pentru România.** **- Cunoaşterea terminologiei de specialitate**
7.2. Obiectivele specifice	**- Dezvoltarea abilităţilor pentru reflecţia sau reflecţia asupra dezvoltării durabile a agriculturii** **- Respectarea si aplicarea principiilor de dezvoltare a agriculturii şi a spaţiului rural, conform prevederilor Politicii Agricole Comune** **- Implicarea studenţilor în activitatea de cercetare ştiinţifică, analiză, prezentarea de studii de caz, şi evaluarea lor**

8. Conţinuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conţinut Curs	Metode de predare	Observaţii
1. Istoricul politicilor agrare 2. Politica agricolă comunitară 3. Politica agricolă comună – Parteneriat între Europa şi agricultori 3.1. Rolul PAC 3.2. Obiectivele şi principiile politicilor agricole comunitare 4. Reformele succesive ale PAC 4.1. Importanţa agriculturii 5. Tipurile de exploataţii agricole existente în UE 6. Garantarea securităţii alimentare 7. Garantarea securităţii alimentare 7.1. Contextul general de integrare în structurile U.E	Prelegerea, explicaţia	14 prelegeri

7.2. Integrarea ţărilor din Europa Centrală şi Orientală văzută din interiorul U.E. 7.3. PAC către 2020 – soluţii pentru viitor		

8.2 Bibliografie Curs

Bibliografie

1. Suport curs platforma SUMS – UAV, Politici agricole comunitare , Prof. dr. ing. Monica Zdremţan
2. Dona I., Politici agricole şi agroalimentare, Note de curs, USAMV Bucureşti, 1998.
3. D. Gavrilescu, Economia agroalimentară, Editura Expert, Bucureşti, 1995.
4. P.I. Otiman, Agricultura României la cumpăna dintre mileniile II şi III, Ed. Helicon, Timişoara, 1994.
5. P.I. Otiman, Dezvoltarea rurală în România, Agroprint, Timişoara, 1997.
6. Petrescu-Mag, Ruxandra Mălina, Politica Agricolă Comună: trecut, prezent şi viitor, Ed. Fundaţiei pentru Studii Europene, Cluj-Napoca, 2007.
7. Parpală O., Economia agriculturii sau Politica agrară la români, Bucureşti, 1995.
8. Sabău Popa Claudia Diana, Bugetul Uniunii Europene şi Fondurile Comunitare, Editura,2010 Economică, Bucureşti
9. Vincze, Maria, Dezvoltarea regională şi rurală: idei şi practici, Presa Universitară Clujeană, Cluj-Napoca, 2000.

8.3 Conţinut Seminar	Metode de predare	Observaţii
1. Evoluţia conceptului dezvoltare şi a sintagmei dezvoltare durabilă 2. Istoricul construcţiei europene 3. Politici agrare de intervenţie şi politici agrare structurale 4. Agricultura tradiţională (familială) / intensivă (industrială) 5. PAC: obiective şi principii. 6. Obiective, principii şi instrumente ale Politicii Agricole Comune 7. Dezvoltarea rurală în Europa	Explicaţia, descrierea, dezbaterea liberă Explicaţia, Dezbateri, referate Dezbateri libere Studiu de caz Explicaţia, descrierea, dezbatere 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/ecorom/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 Conţinut Laborator	Metode de predare	Observaţii
Nu e cazul		

8.6 Bibliografie Laborator

8.7 Conţinut Proiect	Metode de predare	Observaţii
- Prezentarea unor teme elaborate pe parcursul semestrului, de comun acord între cadrul didactic şi student. Lucrările vor fi susţinute public, în faţa colegilor, la datele prestabilite. Ele fac referire la conceptele studiate şi la cele recomandate prin bibliografie. - Toate aceste lucrări beneficiază şi 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 Explicaţia, descrierea, dezbatere 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 conţinuturilor disciplinei (acolo unde este cazul)

Inginerul specialist trebuie să aibă capacitatea de a utiliza adecvat cunoştinţele legate de Politica Agricolă Comună și implicaţiile sale pentru România.

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs		Acurateţea 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 şi proiect	25% 15%
10.2. Seminar			
10.3. Laborator			
10.4. Proiect			

10.5 Standard minim de performanţă

Cunoaşterea noţiunilor de bază, a elementelor fundamentale şi a instrumentelor specifice Politici agricole comunitare.

Titular doctor ing. Zdremţan Monica	Asistent doctor ing. Zdremţan Monica	DIRECTOR DEPARTAMENT Conf. dr. ing. Ursachi Claudiu Ştefan	DECAN Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin CIUTINA

MINISTERUL EDUCAŢIEI
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

FIŞA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	**UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD**
1.2. Facultatea	**de Inginerie Alimentară, Turism şi Protecția Mediului**
1.3. Departamentul	**Departamentul de Ştiinţe Tehnice şi ale Naturii**
1.4. Domeniul de studii	**Inginerie şi Management în Agricultură şi Dezvoltare Rurală**
1.5. Anul universitar	**2023-2024**
1.6. Ciclul de studii	**Licenţă**
1.7. Specializarea / Programul de studii	**Inginerie şi management în alimentaţia publică şi agroturism**
1.8. Forma de învățământ	**Învăţământ cu frecvenţă (IF)**

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	**DIDS8O12 Practică pentru elaborarea proiectului de diplomă (2săptămâni x 30 ore/ săpt)**
2.2. Titular Plan învățământ	**doctor ing. Perţa Crişan Simona**
2.3. Asistent	**doctor ing. Perţa Crişan Simona**
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	**Cunoaşterea şi înţelegerea unor termeni şi principii specifice domeniului abordat**

5. Condiţii necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiţii de desfăşurare a cursului	
5.2. Condiţii de desfăşurare a seminarului	
5.3. Condiţii de desfăşurare a laboratorului	**Disciplină, punctualitate, responsabilitate în rezolvarea sarcinilor, respectarea regulamentului de ordine interioară a organizatorului de practică de cercetare**
5.4. Condiţii de desfăşurare a proiectului	

6. Competenţele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competenţe profesionale	**Consolidarea cunoştinţelor acumulate în timpul procesului de instruire teoretică şi practică iniţială.** **Posibilitatea de a utiliza cunoştiinţele dobândite, în practică.** **Capacitate de analiză şi sinteză a informaţiei, spirit de iniţiativă personală, creativitate şi ingeniozitate.**
6.2. Competenţe transversale	**Aplicarea unei strategii de muncă riguroasă, eficientă şi responsabilă, de punctualitate şi răspundere personală faţă de rezultat.** **Respectarea principiilor şi normelor codului de etică profesională.** **Autoevaluarea obiectivă a propriilor nevoi de formare profesională pentru a-şi realiza eficient şi calitativ atribuţiile profesionale.**

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	**Să ofere studentului posibilitatea să finiseze experienţele iniţiate în cadrul practicii de specialitate şi efectuate pe parcursul anilor de studii, în cadrul activităţilor individuale** **Formarea de competenţe generale privind activitatea practică de cercetare** **Efectuarea cercetării pentru proiectul de diplomă** **Formarea capacităţii de lucru independentă a studentului** **Formarea capacităţii de interpretare şi analiză critică a rezultatelor**
7.2. Obiectivele specifice	**Să formeze competenţe specifice cu privire la aplicarea notiunilor teoretice dobandite în domeniul ingineriei şi managementului în alimentaţia publică şi agroturism şi aplicarea lor în practica de cercetare** **Să formeze competenţe specifice cu privire la folosirea materialului şi a metodei de lucru pentru tema abordată.** **Efectuarea de analize care să faciliteze dezvoltarea cunoaşterii în domeniul abordat** **Interpretarea rezultatelor obţinute**

8. Conţinuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conţinut Curs	Metode de predare	Observaţii
8.2 Bibliografie Curs		
8.3 Conţinut Seminar	Metode de predare	Observaţii
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conţinut Laborator	Metode de predare	Observaţii
1. Norme de protecţia 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 observaţiilor şi a determinărilor în cadrul practicii de cercetare	Lucrarea practică	20 ore
4. Prelucrarea şi valorificarea rezultatelor obţinute 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 Conţinut Proiect	Metode de predare	Observaţii
8.8 Bibliografie Proiect		

9. Coroborarea/validarea conţinuturilor 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	Asistent	DIRECTOR DEPARTAMENT	DECAN
doctor ing. Perța Crișan Simona	doctor ing. Perța Crișan Simona	Conf. dr. ing. Ursachi Claudiu Ștefan	Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin CIUTINA

MINISTERUL EDUCAŢIEI
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 şi Protecţia Mediului**
1.3. Departamentul	**Departamentul de Ştiinţe Tehnice şi ale Naturii**
1.4. Domeniul de studii	**Inginerie şi Management în Agricultură şi Dezvoltare Rurală**
1.5. Anul universitar	**2023-2024**
1.6. Ciclul de studii	**Licenţă**
1.7. Specializarea / Programul de studii	**Inginerie şi management în alimentaţia publică şi agroturism**
1.8. Forma de învățământ	**Învăţământ cu frecvenţă (IF)**

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	**DIDD7O01 Procesarea produselor agricole**
2.2. Titular Plan învățământ	**doctor ing. Perţa Crişan Simona**
2.3. Asistent	**doctor ing. Perţa Crişan 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 nutriţiei umane, Principii şi metode de conservare a produselor alimentare, Operații unitare în alimentație publică și agroturism**

4.2. Precondiţii de competenţe	**Cunoaşterea şi înţelegerea unor termeni de biochimie şi microbiologie alimentară, a proprietăţilor nutriţionale, chimice şi senzoriale ale alimentelor, precum şi a unor principii şi metode de conservare şi prelucrare a acestora**

5. Condiţii necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiţii de desfăşurare a cursului	**Sală de curs dotată cu videoproiector**
5.2. Condiţii de desfăşurare a seminarului	
5.3. Condiţii de desfăşurare a laboratorului	
5.4. Condiţii de desfăşurare a proiectului	**Nu va fi tolerată întârzierea studenţilor şi nu vor fi tolerate convorbirile telefonice în timpul orelor de proiect**

6. Competenţele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

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

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	**Evidenţierea şi însuşirea importanţei procesării corespunzătoare a produselor agricole, în vederea obţinerii unor produse alimentare calitative, precum şi dezvoltarea capacităţii de a lua măsuri oportune pentru creşterea nivelului calitativ al alimentelor, în concordanţă cu exigenţele consumatorilor.**
7.2. Obiectivele specifice	**Să formeze competenţe specifice legate de cunoaşterea metodelor de procesare aplicate produsele agricole în vederea obţinerii produselor alimentare;** **Să formeze competenţe specifice legate de aplicarea elementelor de bază şi avansate, pentru dezvoltarea tehnică şi economică în domeniul procesării produselor agricole.**

8. Conţinuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conţinut Curs	Metode de predare	Observaţii
1. Procesarea produselor agricole. Strategii actuale în domeniul calităţii şi siguranţei alimentelor	Prelegerea, explicaţia	3 ore
2. Procesarea cerealelor	Prelegerea, explicaţia	6 ore
3. Vinificarea strugurilor	Prelegerea, explicaţia	6 ore
4. Conservarea fructelor şi legumelor	Prelegerea, explicaţia	9 ore
5. Procesarea laptelui	Prelegerea, explicaţia	9 ore
6. Conservarea si procesarea carnii	Prelegerea, explicaţia	9 ore
8.2 Bibliografie Curs		
Suport curs platforma SUMS – UAV, Procesarea produselor agricole, Ș.l.dr.ing. Perța-Crișan Simona **Banu C. Și colab., 2003, Procesarea industrială a cărnii, Ed. Tehnică, Bucureşti** **Boboc D., 2001, Procesarea produselor agricole, Editura ASE, Bucureşti** **Bologa N., Burda A., 2008, Merceologie alimentară, Editura Universitară, Bucureşti** **Diaconescu I., Ardelean D., Diaconescu M., 2007, Merceologie alimentară. Calitate şi siguranţă, Editura Universitară, Bucureşti** **Pomohaci N., Stoian V., Cotea V., Gheorghiţă M., Nămoloşanu I., 2005, Prelucrarea strugurilor şi producerea vinurilor, Ed. Ceres, Bucureşti** **Sălăgean C.D., Ţibulcă D., 2004, Tehnologia de fabricaţie a preparatelor din carne, Ed. Bedin, Bistriţa** **Stănciuc N., Rotaru G., Managementul siguranţei alimentelor, 2009, Editura Academica, Galaţi** **Ţibulcă D., Jimborean M.A., 2005, Tehnologia laptelui și a produselor lactate, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca**		
8.3 Conţinut Seminar	Metode de predare	Observaţii
8.4 Bibliografie Seminar		
8.5 Conţinut Laborator	Metode de predare	Observaţii
8.6 Bibliografie Laborator		
8.7 Conţinut Proiect	Metode de predare	Observaţii
1. Prezentarea metodologiei de elaborare şi redactare a proiectului. Furnizarea temelor	Explicaţia	2 ore
2. Introducere. Descrierea materiei prime și a produselor alimentare finite obținute prin procesarea acesteia	Explicaţia, descrierea	4 ore

3. Descrierea metodelor clasice și/sau moderne de procesare a materiei prime date	Explicaţia, descrierea	4 ore
4. Descrierea operațiilor tehnologice și a utilajelor folosite	Explicaţia, descrierea	4 ore
5. Caracteristicile de calitate ale produsului alimentar obținut	Explicaţia, descrierea	2 ore
6. Întocmirea proiectului final	Explicaţia	12 ore

8.8 Bibliografie Proiect

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

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

Inginerul tehnolog din domeniul alimentaţiei publice şi agroturismului trebuie să posede cunoştiinţe 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 aproduselor agricole aparţinând sectorului agroturistic şi nu numai.

10. Evaluare (acolo unde este cazul)

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
10.1. Curs	**Însuşirea noţiunilor 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. Însuşirea termenilor specifici**	Elaborarea și susținerea proiectului	30%

10.5 Standard minim de performanţă

Cunoaşterea în linii mari a informaţiilor legate de metodele de procesare a produselor agricole vegetale și animale

Titular	Asistent	DIRECTOR DEPARTAMENT	DECAN
doctor ing. Perţa Crişan Simona	doctor ing. Perţa Crişan Simona	Conf. dr. ing. Ursachi Claudiu Ştefan	Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin CIUTINA

MINISTERUL EDUCAŢIEI
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

FIŞA DISCIPLINEI

1. Date despre Program

1.1. Instituția de învățământ superior	**UNIVERSITATEA „AUREL VLAICU” DIN ARAD**
1.2. Facultatea	**de Inginerie Alimentară, Turism şi Protecția Mediului**
1.3. Departamentul	**Departamentul de Ştiinţe Tehnice şi ale Naturii**
1.4. Domeniul de studii	**Inginerie şi Management în Agricultură şi Dezvoltare Rurală**
1.5. Anul universitar	**2023-2024**
1.6. Ciclul de studii	**Licenţă**
1.7. Specializarea / Programul de studii	**Inginerie şi management în alimentaţia publică şi agroturism**
1.8. Forma de învățământ	**Învăţământ cu frecvenţă (IF)**

2. Date despre Disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	**DIDS7O03 Utilaje tehnologice**
2.2. Titular Plan învățământ	**doctor ing. Zdremţan Monica**
2.3. Asistent	**doctor ing. Meşter Mihaela Georgina**
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 şi notițe	**58**
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren	**25**
3.4.3. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii şi 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. Precondiţii (acolo unde este cazul)

4.1. Precondiţii de curriculum	**Elemente de inginerie mecanică, Grafică pe calculator, Tehnologii generale, Fenomene de transfer, Operaţii unitare şi aparate în industria alimentară, Utilaje în industria alimentară.**
4.2. Precondiţii de competenţe	**Uşurinţa folosirii cunoştinţelor şi aptitudinilor in aplicaţii ce implică proiectarea intreprinderilor din industria alimentară** **Aprofundarea bazelor teoretice şi a cunoştinţelor practice privind utilajele pentru alimentaţia publică şi agroturism.**

5. Condiţii necesare (acolo unde este cazul)

5.1. Condiţii de desfăşurare a cursului	**Sala de curs**
5.2. Condiţii de desfăşurare a seminarului	**Laboratorul de echipamente tehnologice, prospecte firme producătoare de echipamente, fabrici producătoare de alimente, ferme şi hotel din judeţul Arad**
5.3. Condiţii de desfăşurare a laboratorului	**Laboratorul de echipamente tehnologice, prospecte firme producătoare de echipamente, fabrici producătoare de alimente, ferme şi hotel din judeţul Arad**
5.4. Condiţii de desfăşurare a proiectului	

6. Competenţele specifice acumulate (acolo unde este cazul)

6.1. Competenţe profesionale	**- Conducerea proceselor generale de inginerie, exploatarea instalaţiilor si echipamentelor de industrie alimentară şi agroturism;** **- Cunoaşterea constructivă şi funcţională a utilajelor din industria alimentară;** **- Noţiuni de întreţinere, reparare şi exploatare;** **- Supravegherea, conducerea si proiectarea tehnologiilor; alimentare de la materii prime până la produs finit şi a unităţilor de industrie alimentară;** **- Conducerea tehnică a echipamentelor din industria alimentară, agroturism şi dimensionarea acestora.**
6.2. Competenţe transversale	**1. Aplicarea unei strategii de muncă riguroasă, eficientă şi responsabilă, de punctualitate şi răspundere personală faţă de rezultat. Respectarea principiilor şi normelor codului de etică profesională.** **2. Aplicarea tehnicilor de relaţionare în grup, de comunicare interpersonală şi de asumare de roluri specifice în cadrul muncii de echipă.** **3. Autoevaluarea obiectivă a propriilor nevoi de formare profesională pentru a-şi realiza eficient şi calitativ atribuţiile profesionale.**

7. Obiectivele disciplinei (acolo unde este cazul)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	**Cunoaşterea utilajelor si echipamentelor din industria alimentara şi agroturism**
7.2. Obiectivele specifice	**Cunoaşterea tehnologiilor din industria alimentară, metodelor de întreţinere, funcţionare şi de construcţie a principalelor tipuri de utilaje tehnologice şi aparate pentru industria alimentară şi agroturism.**

8. Conţinuturi (acolo unde este cazul)

8.1 Conţinut Curs	Metode de predare	Observaţii
C1. Introducere 1.1. Materiale metalice şi nemetalice folosite la construcţia utilajelor şi instalaţiilor din alimentaţia publică, amenajări turistice şi industrie hotelieră. 1.2. Condiţii igienico-sanitare impuse utilajelor şi materialelor din care se confecţionează. 1.3. Materiale de ambalare şi compatibilitatea lor cu produsele alimentare. C2. Materiale necesare pentru întreţinerea şi repararea utilajelor şi instalaţiilor din alimentaţie publică, amenajări turistice şi industrie hotelieră. 2.1. Degradarea prin uzură a utilajelor şi instalaţiilor. Lubrifiere. Ciclul de reparaţii. Repararea	Prelegeri libere, utilizând videoproiectorul	14 prelegeri

principalelor organe de maşini. C3. Degradarea prin coroziune a instalaţiilor. Protecţia anticorozivă. 3.1 Materiale pentru repararea instalaţiilor electrice şi de forţă. 3.2.Materiale pentru repararea instalaţiilor sanitare, a reţelei de apă şi canalizare. 3.3 Materiale pentru repararea clădirilor şi amenajărilor turistice exterioare. 3.4. Materiale pentru igienizarea instalaţiilor, utilajelor şi spaţiilor. C4. Instalaţii în unităţile de alimentaţie publică, amenajări turistice şi industrie hotelieră. 4.1. Instalaţii de apă şi canalizare. Instalaţii sanitare. Instalaţii pentru prevenirea şi stingerea incendiilor. 4.2. Instalaţii electrice (iluminat, forţă, scopuri tehnologice). 4.3. Instalaţii de încălzire şi de obţinere a apei calde. C.5. Instalaţii de comunicaţii. 5.1.Metode şi instalaţii de igienizare. 5.2. Instalaţii specifice spaţiilor de pregătire a alimentelor de consum imediat şi de păstrare şi depozitare a materiilor prime şi alimentelor pe termen lung. 5.4.Instalaţii specifice industriei hoteliere. C.6. Utilaje specifice alimentaţiei publice şi unităţilor de capacitate redusă pentru producerea alimentelor. 6.1.Utilaje pentru întreţinerea igienei obiectelor de inventar din restaurante şi unităţi de alimentaţie publică şi a ustensilelor din spaţiile de pregătire şi prelucrare a alimentelor. 6.2. Mobilierul tehnologic din restaurante şi unităţi de alimentaţie publică. 6.3. Utilaje pentru spălarea materiilor prime vegetale. 6.4. Roboţi pentru prelucrarea mecanică a materiilor prime (mărunţire, feliere, malaxare, sortare, laminare a pastelor, mixare). C.7. Utilaje pentru tratarea termică a materiilor prime, a produselor intermediare şi a alimentelor (cuptoare, friteuze, griluri, utilaje de tratare cu abur sub presiune, utilaje pentru pregătirea alimentelor, schimbătoare de căldură specifice unităţilor de alimentaţie publică, industrie hotelieră şi a unităţilor 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 obţinerea băuturilor distilate, a berii şi a sucurilor. C.8. Utilaje de mică productivitate specifice pentru obţinerea produselor de origine vegetală. 8.1. Utilaje pentru obţinerea produselor de panificaţie, patiserie, produse făinoase şi zaharoase. 8.2.Utilaje pentru ambalarea şi distribuţia produselor alimentare folosite în alimentaţia publică. 8.3.Utilajele liniilor de îmbuteliere de mică productivitate pentru produse alimentare. 8.4. Utilaje pentru păstrarea şi prezentarea alimentelor. C.9. Utilaje pentru prelucrarea preliminară şi condiţionarea materiilor prime. 9.1. Curăţirea rădăcinoaselor. Separatoare cu sită plană, separatoare vibratoare, separatoare cu tobă. Separatoare de impurităţi din sfeclă (prinzător de pietre, prinzător de paie). 9.2. Spălarea legumelor şi fructelor. Tipuri de maşini de spălat. 9.3. Utilaje pentru calibrarea produselor horticole. Maşini de calibrat după dimensiuni. 9.4. Utilaje pentru decojire a legumelor şi fructelor. Utilaje pentru zdrobirea fructelor şi 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 mişcare (montejous, pompa gaz-lift, ejectorul). C.12. Pompe volumice. 12.1.Caracteristici. Cavitaţia. Pompe alternative (cu piston, cu plonjor,cu membrană, cu efect dublu, cu acţiune diferenţială). 12.2. Acumulatoare hidropneumatice. Pompe rotative (cu roţi dinţate, cu şuruburi). Pompe cu lobi. C.13. Pompe cu palete culisante. 13.1Pompe cu rotor elastic. Pompă cu clapetă. Pompa cu inel de lichid. Pompa cu canal lateral. 13.2 Pompe centrifugale. Caracteristici. Stabilirea punctului de funcţionare. Legarea pompelor în paralel şi în serie. Pompe centrifugale monoetajate şi multietajate. C14. Utilaje pentru transportul materialelor solide. 14.1. Transportoare cu bandă, cu plăci, cu racleţi (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 Bucureşti, 2009.
3. Pasat Ghe. D., Utilaje şi instalaţii din industria alimentară. Editura Printech, Bucureşti, 2005.
4. Rosca A. Calculul modern al utilajelor din industria alimentară. Editura Universitaria, Craiova, 2004.
5. Diaconescu D. M., Popescu-Mitroi I., Tehnologii, utilaje şi calcule în industria berii, Ediţie revăzută şi adăugită, Ed. Universităţii „Aurel Vlaicu" Arad, 2011.

6. Monica Zdremţan, Tehnologia şi controlul calităţii conservelor de legume şi fructe, ediţia a II-a, revizuită, ISBN 978-973-752-289-4, 2008,
7. Standarde pentru instalaţii şi utilaje în industria alimentară, documentatie tehnica a obiectivelor de investii realizate.

8.3 Conţinut Seminar	Metode de predare	Observaţii
8.4 Bibliografie Seminar		

8.5 Conţinut Laborator	Metode de predare	Observaţii
Utilaje în industria cărnii şi produselor de carne Maşini şi utilaje agricole Utilaje în industria vinului Utilaje în industria laptelui şi produselor lactate Utilaje pentru industria spirtului şi a băuturilor alcoolice Utilaje în industria pâinii şi a produselor de panificaţie Fabricarea sucurilor din fructe şi a băuturilor răcoritoare Efectuarea de scheme tehnologice pentru obţinerea conservelor de legume si fructe. L219 Cunoaşterea utilajelor din dotarea spaţiilor de pregătire a alimentelor într-o unitate de alimentaţie publică. L316 Utilaje tehnologice pentru prelucrări mecanice: robotul de bucătărie, mixer, maşină de tocat carne, malaxor, răzătoare, maşină de feliat, storcător de fructe. L316 Utilaje tehnologice pentru prelucrări termice ale produselor agroalimentare. L316 Cunoaşterea utilajelor din dotarea unei unităţi hoteliere. Hotelul Akademos, Arad Recuperări. Colocviu.	Explicaţia, conversaţia, studiu de caz, experimentul, demonstraţia	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 Bucureşti, 2009.
3. Pasat Ghe. D., Utilaje şi instalaţii din industria alimentară. Editura Printech, Bucureşti, 2005.
4. Rosca A. Calculul modern al utilajelor din industria alimentară. Editura Universitaria, Craiova, 2004.
5. Diaconescu D. M., Popescu-Mitroi I., Tehnologii, utilaje şi calcule în industria berii, Ediţie revăzută şi adăugită, Ed. Universităţii „Aurel Vlaicu" Arad, 2011.
6. Monica Zdremţan, Tehnologia şi controlul calităţii conservelor de legume şi fructe, ediţia a II-a, revizuită, ISBN 978-973-752-289-4, 2008,
7. Standarde pentru instalaţii şi utilaje în industria alimentară, documentatie tehnica a obiectivelor de investii realizate.

8.7 Conţinut Proiect	Metode de predare	Observaţii
8.8 Bibliografie Proiect		

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

Inginerul specialist trebuie să aibă capacitatea de a utiliza adecvat cunoştinţele legate de utilajele din industria alimentara şi agroturism. De asemenea, trebuie sa aibă o gândire sistemică în ceea ce priveşte procesele care implică cunoştinţe teoretice acumulate şi să manifeste atitudini pozitive şi responsabile faţă de domeniul ingineriei alimentare, sănătăţii consumatorului şi protecţiei mediului.
Inginerul specialist trebuie să aibă capacitatea de a utiliza adecvat cunoştinţele legate de utilajele din industria alimentara şi agroturism. De asemenea, trebuie sa aibă o gândire sistemică în ceea ce priveşte procesele care implică cunoştinţe teoretice acumulate şi să manifeste atitudini pozitive şi responsabile faţă de domeniul ingineriei alimentare, sănătăţii consumatorului şi protecţiei 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**	Acurateţea răspunsurilor la întrebările formulate. Activitatea studentului pe parcursul orelor de curs.	20%
10.4. Proiect			

10.5 Standard minim de performanţă

Titular doctor ing. Zdremţan Monica	Asistent doctor ing. Meşter Mihaela Georgina	DIRECTOR DEPARTAMENT Conf. dr. ing. Ursachi Claudiu Ştefan	DECAN Conf.univ.dr.ing. Virgiliu Gheorghe Călin CIUTINA