



FIȘA DISCIPLINEI

ELEMENTE DE TRASARE SI CONSTRUCȚII AGROTURISTICE (ETCA)

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea/Departamentul	Facultatea de Agronomie
1.3. Departamentul	MASURATORI TERESTRE-MANAGEMENT - MECANIZARE.
1.4. Domeniul de studii	Agronomie
1.5. Ciclul de studii	MASTER
1.6. Programul de studii/Calificarea	M.A.C.PA.

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	ELEMENTE DE TRASARE SI CONSTRUCȚII AGROTURISTICE						
2.2. Titularul activităților de curs	Prof. univ. dr. ing. CĂLINA AUREL						
2.3. Titularul activităților de seminar/ Laborator	Prof. univ. dr. ing. CĂLINA AUREL						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	DOB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	1	3.3. seminar/laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	14	3.6. seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					30
Tutoriat					5
Examinări					10
Alte activități.....					15
3.7. Total ore studiu individual	100				
3.8. Total ore pe semestru	142				
3.9. Numărul de credite	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	TOPOGRAFIE, CADASTRU, CONSTRUCȚII
4.2. de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Acces internet platforme de e-learning laptop
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	Acces internet platforme de e-learning laptop

6. Obiectivele disciplinei - rezultate așteptate ale învățării la formarea cărora contribuie parcurgerea și promovarea disciplinei

Competențele asigurate prin programul de studii conform RNCIS:

Cunoștințe	Studentul masterand/absolventul identifică și explică tehnologia modulelor de producție ale pensiunilor agroturistice și de exploatare a resurselor naturale, a valorilor și tradițiilor cultural-istorice, a imobilelor rurale prin practicarea activității de agroturism. Studentul masterand/absolventul descrie și interpretează impactul activității turistice asupra mediului și comunităților locale
Aptitudini (Abilități)	Studentul masterand/absolventul evaluează fluxurile tehnologice din sectorul agroturistic pentru valorificarea superioară a produselor agroalimentare, resursele naturale și antropice, în condițiile locale, zonale, regionale specific. Studentul masterand/absolventul utilizează metode și tehnici de evaluare a tipurilor de impact turistic (economic, socio-cultural, ambiental)
Responsabilitate și autonomie	Studentul masterand/absolventul identifică produsele consacrate (de marcă), ilustrative ale identității locale, regionale, etnografice, care să acopere nevoile consumatorilor în materie de primire, alimentație, activități recreative, divertisment și servicii diverse. Studentul masterand/absolventul elaborează și aplică măsuri de minimizare a impactului ecologic.

7. Conținuturi

7.1. Curs	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Observații
1. TRASAREA PE TEREN A ELEMENTELOR TOPOGRAFICE, TRASAREA PUNCTELOR ȘI A LINIILOR ÎN PLAN, TRASAREA PUNCTELOR ȘI LINIILOR ÎN ÎNĂLȚIME 2. TRASAREA CURBELOR DE RACORDARE	față în față/ (săptămâna I)	Prelegere ,Conversație, explicație, Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții;- Documentarea anticipată și dezbateri	2 ore
3. NIVELAREA TERENULUI 4. METODE DE TRASARE ÎN PLAN A PUNCTELOR CARACTERISTICE ALE CONSTRUCȚIILOR AGROTURISTICE ȘI DE AGREMENT	față în față/ (săptămâna II)	- II-	2 ore
5.TRASAREA COTELOR PROIECTATE LA ETAJ ȘI ÎN FUNDAȚII 6. DETERMINAREA ÎNĂLȚIMII ȘI VERTICALITĂȚII CONSTRUCȚIILOR	față în față/ (săptămâna III)	- II-	2 ore
7. LUCRĂRI TOPOGRAFICE SPECIFICE INSTALAȚIILOR ȘI CONSTRUCȚIILOR TEHNICO-EDILITARE 8. CARACTERISTICILE FIZICO-GEOGRAFICE ALE CARPAȚILOR ȘI EVOLUȚIA LOCUIRII OMULUI ÎN ZONELE MONTANE ROMÂNEȘTI ȘI MATERIALELE DE CONSTRUCȚIE TRADIȚIONALE ȘI INFLUENȚA LOR ASUPRA ARHITECTURII LOCALE	față în față/ (săptămâna IV)	- II-	2 ore
9. TIPOLOGIA AȘEZĂRIILOR, GOSPODĂRIILOR ȘI ARHITECTURII ÎN SPAȚIUL RURAL ROMÂNESC ȘI ANEXELE GOSPODĂREȘTI – PARTICULARITĂȚI ȘI FUNCȚIUNI 10. ANALIZE, CRITERII ȘI STUDII CE TREBUIE EFECTUATE ÎN CAZUL IMPLEMENTĂRII UNOR PROIECTE AGROTURISTICE ȘI ELABORAREA PLANURILOR DE DEZVOLTARE	față în față/ (săptămâna V)	- II-	2 ore

11. ELEMENTELE COMPONENTE ALE UNUI PROIECT COMPLET DE CONSTRUCȚII AGROTURISTICE ȘI AVIZAREA ACESTUIA ȘI CONCEPEREA ȘI DIMENSIONAREA PRINCIPALELOR FACILITĂȚI AGROTURISTICE 12. PREZENTAREA ȘI ANALIZA CRITERIILOR MINIME DE CLASIFICARE A PENSIUNILOR ȘI FERMELOR AGROTURISTICE-NAȚIONALE ȘI ALE EUROGITES	față în față/ (săptămâna VI)	- II-	2 ore
13. IMPACTUL INDUSTRIALIZĂRII ȘI POLUĂRII ASUPRA ZONELOR AGROTURISTICE 14. MĂSURI DE PROTECȚIE A CIRCULAȚIEI TURISTICE	față în față/ (săptămâna VII)	- II-	2 ore

Bibliografie minimală:

1. **Adelaida C. Honțuș** (2005), Amenajarea agroturistică a teritoriului, București
2. **Călina Jenica, Călina Aurel**, 2022. Agroturism și servicii agroturistice, Universitaria Craiova, 269 pag., ISBN 978-606-14-1882-0
3. **Călina Aurel** (2007), Agroturism și C.G.A.T., Edit. SITECH, Craiova
4. **Călina Jenica** (2008), *Agroturism*; Editura Sitech, Craiova
5. **Dumitru M.**, (1998), *Construcții civile*, Editura Tehnică, București;
6. **François Moinet** (2006), *Le tourisme rural*, Editions France Agricole, Paris
7. **Glăvan V.**, (2002), *Agroturism Ecoturism*, Editura Alma Mater, Sibiu
8. **Todd Comen** (2006), *Turism rural – ghid de bună practică pentru proprietarii de pensiuni*, Institute for Integrated Rural Tourism, Vermont, SUA
9. **Voiciulescu Constantin** (2002), *Amenajări, lucrări gospodărești și construcții montane*, Editura Alma Mater, Sibiu

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

- Un procent considerabil de aplicații provin din modelarea unor fenomene tehnice, economice și practice actuale, de interes, care răspund necesităților obiective a angajatorilor locali;
- Participarea titularului de curs la conferințe și seminarii de specialitate, asigură adaptarea cursului la cele mai noi tendințe în domeniu.

9. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
9.1. Curs	Răspunsul la examenul final	Verificare scrisă sau orală	50%
	Testarea periodică prin lucrări de control	Verificare scrisă	20%
	Testarea continuă pe parcursul semestrului	Verificare „Brainstorming, Exercițiu „Problematizare	30%
9.2. Seminar/laborator	- teste pe parcursul semestrului - teme de control	Verificare, Exercițiu „Problematizare	
	Rezolvarea temelor	Verificare, Exercițiu, Problematizare	
9.3. Standard minim de performanță			
• Rezolvarea tuturor cerințelor minime impuse la criteriile de evaluare			

Data completării
10.09. 2025

Titular de disciplină,
Prof. univ. dr. CĂLINA Aurel

Semnătura titularului,



Data avizării în departament
23.09.2025

Director de departament,
Conf. univ. dr. PÂNZARU Radu Lucian

Semnătura directorului de departament,





FIȘA DISCIPLINEI

PROIECT - ELEMENTE DE TRASARE SI CONSTRUCȚII AGROTURISTICE

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea/Departamentul	Facultatea de Agronomie
1.3. Departamentul	MASURATORI TERESTRE-MANAGEMENT - MECANIZARE.
1.4. Domeniul de studii	Agronomie
1.5. Ciclul de studii	MASTER
1.6. Programul de studii/Calificarea	M.A.C.PA.

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	PROIECT - ELEMENTE DE TRASARE SI CONSTRUCȚII AGROTURISTICE						
2.2. Titularul activităților de curs	Prof. univ. dr. ing. CĂLINA AUREL						
2.3. Titularul activităților de seminar/ Laborator	Prof. univ. dr. ing. CĂLINA AUREL						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	P	2.7. Regimul disciplinei	DOB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	-	3.3. seminar/laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	-	3.6. seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					-
Examinări					15
Alte activități.....					15
3.7. Total ore studiu individual	70				
3.8. Total ore pe semestru	98				
3.9. Numărul de credite	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	TOPORAFIE, CADASTRU, CONSTRUCTII
4.2. de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Acces internet platforme de e-learning laptop
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	Acces internet platforme de e-learning laptop

6. Obiectivele disciplinei - rezultate așteptate ale învățării la formarea cărora contribuie parcurgerea și promovarea disciplinei

Competențele asigurate prin programul de studii conform RNCIS:	
Cunoștințe	Studentul masterand/absolventul identifică și explică tehnologia modulelor de producție ale pensiunilor agroturistice și de exploatare a resurselor naturale, a valorilor și tradițiilor cultural-istorice, a imobilelor rurale prin practicarea activității de agroturism. Studentul masterand/absolventul descrie și interpretează impactul activității turistice asupra mediului și comunităților locale
Aptitudini (Abilități)	Studentul masterand/absolventul evaluează fluxurile tehnologice din sectorul agroturistic pentru valorificarea superioară a produselor agroalimentare, resursele naturale și antropice, în condițiile locale, zonale, regionale specifice. Studentul masterand/absolventul utilizează metode și tehnici de evaluare a tipurilor de impact turistic (economic, socio-cultural, ambiental)
Responsabilitate și autonomie	Studentul masterand/absolventul identifică produsele consacrate (de marcă), ilustrative ale identității locale, regionale, etnografice, care să acopere nevoile consumatorilor în materie de primire, alimentație, activități recreative, divertisment și servicii diverse. Studentul masterand/absolventul elaborează și aplică măsuri de minimizare a impactului ecologic.

7. Conținuturi

7.2. PROIECT	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Observații
1. Executarea planului de ansamblu al unei structuri agroturistice	față în față/ (săptămâna I)	Proiectare, execuție, trasare	2 ore
2. Elaborarea și studierea planului de detaliu al unei ferme sau pensiuni agroturistice	față în față/ (săptămâna II)	- II-	2 ore
3. Conceperea și detalierea elementelor de arhitectură tradițională locală	față în față/ (săptămâna III)	- II-	2 ore
4. Conceperea și dimensionarea principalelor facilități ale structurilor de primire agroturistice	față în față/ (săptămâna IV)	- II-	2 ore
5. Elaborarea și realizarea planurilor de detaliu pentru principalele anexe din cadrul fermelor și gospodăriilor agroturistice	față în față/ (săptămâna V)	- II-	2 ore
6. Determinarea elementelor geometrice ale curbelor de racordare; Trasarea pe plan și pe teren a punctelor principale ale curbelor de racordare pentru amenajări agroturistice	față în față/ (săptămâna VI)	- II-	2 ore
7. Trasarea pe teren a structurilor de primire agroturistice	față în față/ (săptămâna VII)	- II-	2 ore
8. Zonarea turistică a teritoriului	față în față/ (săptămâna VI II)	- II-	2 ore
9. Amenajarea agroturistică a zonelor montane	față în față/ (săptămâna IX)	- II-	2 ore

10. Amenajarea agroturistică a zonelor rurale	față în față/ (săptămâna X)	- II-	2 ore
11. Excursie de documentare la diferite pensiuni agroturistice	față în față/ (săptămâna XI)	-	8 ore

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

- Un procent considerabil de aplicații provin din modelarea unor fenomene tehnice, economice și practice actuale, de interes, care răspund necesităților obiective a angajatorilor locali;
- Participarea titularului de curs la conferințe și seminarii de specialitate, asigură adaptarea cursului la cele mai noi tendințe în domeniu.

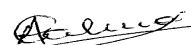
9. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
9.1. Curs	Răspunsul la examenul final	Verificare scrisă	
	Testarea periodică prin lucrări de control	Verificare scrisă	
	Testarea continuă pe parcursul semestrului	Verificare ,Brainstorming, Exercițiu ,Problematizare	
9.2. Seminar/laborator	- teste pe parcursul semestrului - teme de control	Verificare, Exercițiu, Problematizare	40%
	Rezolvarea temelor	Verificare, Exercițiu, Problematizare	60%
9.3. Standard minim de performanță			
• Rezolvarea tuturor cerințelor minime impuse la criteriile de evaluare			

Data completării
10.09. 2025

Titular de disciplină,
Prof. univ. dr. CĂLINA AUREL

Semnătura titularului,



Data avizării în departament
23.09.2025

Director de departament,
Conf. univ. dr. Pânzaru Radu Lucian

Semnătura directorului de departament,





FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea/Departamentul	Facultatea de Agronomie
1.3. Catedra	Măsurători terestre, management, mecanizare
1.4. Domeniul de studii	Științe agricole și silvice
1.5. Ciclul de studii	Master
1.6. Programul de studii/Calificarea	Management în agroturism și calitatea produselor alimentare

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei/Codul disciplinei	Surse de finanțare și managementul proiectelor D31MAPM312						
2.2. Titularul activităților de curs	Prof. Dr.Habil. VLADU Marius						
2.3. Titularul activităților de seminar	Prof. Dr.Habil. VLADU Marius						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	OB.

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3. proiect	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6. proiect	14
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminarii/laboratoare/proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					13
Examinări					10
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual	83				
3.8. Total ore pe semestru	125				
3.9. Numărul de credite	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Discipline tehnologice, management, marketing, consultanță
4.2. de competențe	- Consiliere pentru realizarea obiectivelor de dezvoltare rurală durabilă - Elaborarea și managementul proiectelor de investiții în agricultură și dezvoltare rurală - Asigurarea consultanței privind funcționarea elementelor structurale ale Politicii Agricole Comune (PAC) și a Politicilor Structurale și de Coeziune

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	spațiu de învățământ, tehnica multi-media
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	spațiu de învățământ, tehnica multi-media, acces internet, baze de date

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	• C1 Concepții noi privind proiectarea, înființarea și managementul unei exploatații / întreprinderi agro-turistice • C1.1 Identificarea și descrierea particularităților ecologice, economice și ale patrimoniului turistic ce caracterizează un perimetru specific din România • C1.3 Realizarea și implementarea unui plan de producție și management agroturistic • C1.4 Evaluarea funcționalității și a disfuncțiilor tehnicilor și măsurilor adoptate în cadrul unui plan de producție și management agroturistic • C1.5 Realizarea unui proiect de înființare a unei exploatații / întreprinderi agro-turistice în România • C3. Implementarea managementul performant în unitatile de producție agroalimentare/prestări servicii în alimentație publică și agroturism și a strategiilor și politicilor de marketing din domeniu. • C3.1 Definirea conceptelor și metodologiilor de bază ale managementului antreprenorial • C3.2 Utilizarea cunoștințelor de bază pentru elaborarea și argumentarea unor soluții/strategii manageriale alternative, în activitățile unitatilor/supervizarea strategiilor și politicilor de marketing din alimentație publică și agroturism • C3.4. Utilizarea adecvată a metodologiilor standard în aprecierea calitatii, riscurilor, oportunitatilor, și limitelor existente în activitatea de conducere a unitatilor/supervizare a canalelor logistice din alimentație publică și agroturism. • C3.5 Conceperea unor proiecte de specialitate privind activitățile de management a unitatilor și strategiile și politicile de marketing din alimentație publică și agroturism, cu evidențierea spiritului antreprenorial • C5. Soluții novatoare de optimizarea activităților privind crearea și comercializarea produselor turistice și aplicarea principiilor marketingului turistic • C5.1. Identificarea spațiului geografic din punct de vedere al resurselor și destinațiilor turistice; utilizarea mecanismului de organizare și desfășurare a marketingului turistic • C5.2. Explicarea și interpretarea unor probleme existente, generarea unor soluții și descrierea efectelor deciziilor din perspectiva promovării produselor turistice și a controlului aferent acestora • C5.5. Elaborare de studii ce vizează conceperea produselor turistice, stabilirea condițiilor și strategiilor de comercializare a acestora • C6. Soluții moderne privind proiectarea, implementarea și gestionarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare • C6.1 Descrierea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare, a legislației naționale și internaționale referitoare la calitatea și siguranța alimentelor • C6.2 Proiectarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare în organizații diferite • C6.4 Utilizarea cunoștințelor de management al calității și siguranței alimentelor pentru realizarea programelor GMP, GLP, HACCP
Competențe transversale	CT2 Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de reținer și muncă în cadrul unei echipe. CT2.1 Realizarea unei lucrări/unui proiect, ca lider într-o echipă pluridisciplinară și distribuirea cu responsabilitate de sarcini specifice subordonatilor, cu adoptarea unei atitudini pozitive și respect față de membrii echipei CT 3 Autoevaluarea obiectivă a nevoii de formare profesională continuă în vederea adaptării competențelor profesionale la dinamica domeniului agroturistic și exigențele pieței forței de muncă: însușirea unor metode și tehnici de învățare continuă CT 3.1 Elaborarea unui plan de dezvoltare profesională personală continuă care să includă utilizarea resurselor moderne de informare și instruire

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	• Cunoașterea modului de finanțare a activităților agricole ca punct de plecare în parcurgerea tehnologiilor fără de care nu se poate desfășura activitatea curentă, indiferent de forma de proprietate, profilul sau dimensiunea întreprinderii. • Cunoașterea modului, etapelor și documentelor necesare pentru accesarea surselor de finanțare nerambursabilă prin întocmirea de proiecte adresate organismelor/organizațiilor care oferă această oportunitate.
7.2. Obiectivele specifice	• Cunoașterea noțiunilor specifice surselor de finanțare și managementului de proiect; • Conștientizarea beneficiilor pe care le aduce finanțarea și managementul proiectelor; • Abilitatea de a identifica surse de finanțare suficiente și viabile; • Abilitatea de a concepe proiecte, urmărirea și evaluarea acestora; • Cunoașterea metodelor folosite în identificarea și accesarea unor surse de finanțare precum și în managementul proiectelor de la concepere și până la faza de evaluare a rezultatelor finale; • Înțelegerea principiilor generale care direcționează activitățile de finanțare și management al proiectelor; • Capacitatea de a atrage, de a motiva, și recompensa membrii echipei de proiect. • Participarea la luarea unor decizii cu referire la identificarea și evaluarea resurselor necesare și disponibile finanțării activității și realizării proiectelor; • Participarea la identificarea unor soluții pentru problemele privind finanțarea și elaborarea proiectelor. • Modalități de accesare a unei surse de finanțare; • Conceperea și întocmirea unui proiect; • Utilizarea metodelor de adoptare a deciziilor financiare în condiții de certitudine, incertitudine și risc; • Utilizarea metodelor specifice activității de planificare a activității financiare pentru activitatea curentă și în cadrul unui proiect.

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații (Nr. Ore)
Scheme interne de finanțare	Prezentări power-point, discurs, interacțiune	2
Măsuri de sprijinire a agriculturii acordate de stat	Prezentări power-point, discurs, interacțiune	1
Planul Național Strategic (PNS) - Plăți Directe (PD) - Intervenții (IS) - Dezvoltare Rurală (DR)	Prezentări power-point, discurs, interacțiune	2
Creditul agricol	Prezentări power-point, discurs, interacțiune	1
Fonduri de garantare	Prezentări power-point, discurs, interacțiune	1

Scheme de finanțare ale Uniunii Europene	Prezentări power-point, discurs, interacțiune	1
Politica Agricolă Comună (PAC)	Prezentări power-point, discurs, interacțiune	1
Fondul Social European (FSE)	Prezentări power-point, discurs, interacțiune	1
Fondul European pentru Agricultură și Dezvoltare Rurală (FEADR)	Prezentări power-point, discurs, interacțiune	1
Fondul European de Dezvoltare Regională (FEDER)	Prezentări power-point, discurs, interacțiune	1
Instrumentul Financiar pentru Orientarea Pescuitului (IFOP)	Prezentări power-point, discurs, interacțiune	1
Asistența financiară a Uniunii Europene	Prezentări power-point, discurs, interacțiune	1
Alte surse de finanțare	Prezentări power-point, discurs, interacțiune	1
Definițiile proiectului. Tipuri de proiecte. Definiția managementului de proiect.	Prezentări power-point, discurs, interacțiune	1
Funcțiile managementului de proiect	Prezentări power-point, discurs, interacțiune	1
Alegerea proiectelor de investiții	Prezentări power-point, discurs, interacțiune	1
Managementul resurselor logistice, financiare, umane și de timp în cadrul proiectelor	Prezentări power-point, discurs, interacțiune	1
Tehnici utilizate în programarea proiectului	Prezentări power-point, discurs, interacțiune	1
Identificarea scopului și obiectivelor proiectului	Prezentări power-point, discurs, interacțiune	1
Planificarea proiectului	Prezentări power-point, discurs, interacțiune	1
Stabilirea planului de sarcini și activități	Prezentări power-point, discurs, interacțiune	1
Managementul riscurilor, incertitudinilor și a conflictelor	Prezentări power-point, discurs, interacțiune	1
Controlul și monitorizarea	Prezentări power-point, discurs, interacțiune	1
Raportări	Prezentări power-point, discurs, interacțiune	1
Ciclul de viață al proiectului	Prezentări power-point, discurs, interacțiune	1

Bibliografie:

1. McCOLLUM James, BĂNACU Cristian Silviu - Management de proiect, Editura Universitară, București, 2005.
2. DINU Toma, STOIAN Elena - Gestiunea proiectului, Editura Ceres, București, 2003.
3. VLADU Marius – Surse de finanțare și managementul proiectelor, Editura Beladi, Craiova 2017.
4. PMI Institute, A guide to the Project Management body of knowledge, Newtown Square, Pennsylvania, USA, Edition 2000.
5. www.mapam.ro
6. www.europa.eu
7. Ordonanța de urgență 125/21 decembrie 2006 pentru aprobarea schemelor de plăți directe și plăți naționale directe complementare, care se acordă în agricultură începând cu anul 2007

8. Ordin 607/28 august 2006 pentru aprobarea produselor agricole care beneficiază de plăți naționale directe complementare		
9. Ordin 243/14 aprilie 2006 privind stabilirea măsurilor finanțate din Fondul European Agricol pentru Dezvoltare Rurală, care vor fi implementate de către Agenția de Plăți pentru Dezvoltare Rurală și Pescuit și, respectiv, Agenția de Plăți și Intervenție pentru Agricultură		
10. Ordin 607/28 august 2006 pentru aprobarea produselor agricole care beneficiază de plăți naționale directe complementare		
8.2. Seminar/laborator /proiect	Metode de predare	Observații
Criterii de eligibilitate ale solicitantului și proiectului	Prelegere, prezentări power-point, exemple/modele din bibliografie	1
Cererea de finanțare și documente justificative	Prelegere, prezentări power-point, exemple/modele din bibliografie	1
Planul de afaceri	Prelegere, prezentări power-point, exemple/modele din bibliografie	1
Criterii de selecție și evaluare a proiectelor de finanțare	Prelegere, prezentări power-point, exemple/modele din bibliografie	1
Monitorizare și condiții de implementare a proiectelor de finanțare	Prelegere, prezentări power-point, exemple/modele din bibliografie	1
Redactarea proiectelor	Prezentare, exemplificare	1
Stabilirea scopului și obiectivelor	Prezentare, exemplificare	1
Alcătuirea echipei (conducerea și personalul)	Prezentare, exemplificare	1
Stabilirea etapelor	Prezentare, exemplificare	0,5
Identificarea grupului țintă (beneficiarilor)	Prezentare, exemplificare	1
Implementarea proiectului – planificare	Prezentare, exemplificare	1
Planificarea resurselor	Prezentare, exemplificare, exerciții	0,5
Controlul și monitorizarea	Prezentare, exemplificare	1
Analiza valorii câștigate	Prezentare, exemplificare, exerciții	1
Anexele proiectului	Prezentare, exemplificare	0,5
Sustinere proiect	Interacțiune, joc de rol	0,5

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

--

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Tratarea corespunzătoare a tuturor subiectelor din examen	Examinare	40
	Testarea continuă pe parcursul semestrului	Evaluare pe parcurs	20
10.5. Seminar/laborator/proiect	Activitate susținută în cadrul lucrărilor practice /proiect	Evaluare pe parcurs	20
	Răspunsurile finale la lucrările practice /proiect	Examinare	20
10.6. Standard minim de performanță			
- Tratarea unui subiect din examen - Întocmirea unui proiect pentru dezvoltarea unei ferme agricole.			

Data completării

10.09.2025

Semnătura titularului



Semnătura titularului de seminar



Data avizării în departament

23.09.2025

Semnătura directorului de departament



Data avizării în Consiliul Facultatii

23.09.2025



FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
1.2. Facultatea	FACULTATEA DE AGRONOMIE
1.3. Departamentul	MTMM(D31)
1.4. Domeniul de studii	AGRONOMIE
1.5. Ciclul de studii	MASTER
1.6. Programul de studii/ Calificarea universitară	MANAGEMENT ÎN AGROTURISM ȘI CALITATEA PRODUSELOR AGROALIMENTARE

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei/cod	MANAGEMENTUL CONTROLULUI SANITAR VETERINAR ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR/ D31MAPM318						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. dr. ing.Colă Florica						
2.3. Titularul activităților de seminar	Conf. dr. ing.Colă Florica						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	III	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	OB/A

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	2	3.3.	
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	28	3.6.	
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					40
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					25
Tutoriat					7
Examinări					5
Alte activități.....					0
3.7. Total ore studiu individual	97				
3.8. Total ore pe semestru	125				
3.9. Numărul de credite	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Toxicologie și inocuitate;Managementul controlului zoonozelor;Microbiologie
4.2. de competențe	Capacități de analiză, sinteză, gândire divergentă, gândire critică

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• Spații de învățământ dotate corespunzător; • Tehnică informațională și de proiectare;
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	• Spații de învățământ dotate corespunzător; • Acces la baze de date din domeniu;

6. Obiectivele disciplinei - rezultate așteptate ale învățării la formarea cărora contribuie parcurgerea și promovarea disciplinei

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 1. Cunoaște elemente de proiectarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare în organizații diferite. 2. Cunoaște principiile, conceptele și dinamica tendințelor în asigurarea calității produselor agroalimentare
Aptitudini	Studentul/Absolventul: 1. Aplică metode și principii pentru identificarea și soluționarea problemelor apărute în filiera agroalimentară. 2. Aplică metode specifice pentru evaluarea și controlul pericolelor asociate producției agroalimentare
Responsabilitate	Studentul/Absolventul: 1. Realizează expertize de specialitate în domeniul calității și siguranței alimentare 2. Conturează și implementează un model de calitate alimentară, în contextul unei afaceri durabile

7. Conținuturi

7.1. Curs	Metode de predare	Nr.ore
Obiectul cursului: Definiții, clasificarea, nomenclatura toxiinfecțiilor și bolilor, care afectează calitatea produselor alimentare.	-Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții; -Documentarea anticipată a studenților asupra temelor supuse dezbaterii; -Folosirea interogării, comparației, procentajului, exemplificării, a metodelor calitative de înțelegere	2
Legislație comunitară și națională: sănătate animală (boli, identificarea și înregistrarea animalelor, bunăstarea și protecția animalelor, produse medicinale veterinare, nutriție animală, reziduuri în alimente, neutralizarea produselor de origine animală nedestinate consumului uman); igiena și sănătatea publică veterinară; siguranța alimentelor	-/-	6
Proceduri: generale, operaționale, specifice, formulare și ghiduri.	-/-	2
Inspecția fermelor de bovine, porcine, ovine, păsări și a hergheliilor.	-/-	4
Inspecția abatoarelor și unităților de procesare	-/-	4
Inspecția unităților de alimentație publică, depozitelor frigorifice și a centrelor de colectare și procesare subproduse.	-/-	4
Inspecția unităților de incinerare și neutralizare	-/-	4
Inspecția identificării și înregistrării animalelor	-/-	2

Bibliografie:

1. Apostu S., Naghiu A., 2008, "Analiza senzorială a alimentelor". Editura RISOPRINT, Cluj-Napoca.
2. Banu C. și colab., 2002, "Calitatea și controlul calității produselor alimentare". Editura AGIR, București.
3. Banu C. și colab., 2002, "Manualul inginerului de industrie alimentară". Editura TEHNICĂ, București.
4. Bârzoii D., Apostu S., 2002, "Microbiologia produselor alimentare". Editura RISOPRINT, Cluj-Napoca.
5. Bondoc I., Șindilar E.V., 2002, "Controlul sanitar veterinar al calității și salubrității alimentelor". Editura ION IONESCU DE LA BRAD, Iași.
6. Bondoc I., 2015. Bazele legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor. Tratat universitar, Vol. 2, Ediția I. Ed. "Ion Ionescu de la Brad", Iași
7. Colă M., 2014, Controlul sanitar veterinar și siguranța alimentelor. Curs format electronic,
8. Colă Florica., Colă M. - Tehnologii de creștere a animalelor, Editura Sitech Craiova, 2023,
9. Mihaiu M., 2015. Inspecția și controlul alimentelor de origine animală. Manual didactic. Ed. RISOPRINT, Cluj-Napoca.
10. Nollet L.M.L., Toldrá F., 2015. Handbook of Food Analysis. Third Edition. CRC Press, Taylor & Francis Group, New York

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

Obișnuirea auditoriului cu aspectele concrete ale activității de control din cadrul unei unități de deservire, privind optimizarea tehnologiilor de supraveghere epidemiologică în strictă concordanță cu legislația în vigoare. Identificarea stărilor de toxinfecție alimentară, boală la animale și controlul periodic al alimentelor. De asemenea, sunt prelucrate răspunerile și sancțiunile prevăzute de legislația în vigoare, termenii specifici sanitar-veterinari, legi și norme metodologice de aplicare a controlului specific sectorului alimentar.

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	- răspunsurile la examen - testarea periodică prin lucrări de control	EXAMEN	100%
9.5. Seminar/laborator	- activitățile gen teme / referate / traduceri / proiecte etc.	-	-
9.6. Standard minim de performanță - nota 5			
- Cunoașterea principiilor și metodelor generale privind clasificarea zoonezilor, tipuri de zoonoze și nomenclatura acestora.			
Nota finală se compune din: Activitatea studentului din timpul semestrului + nota de la examen			

Data completării

Semnătura titularului

Semnătura titularului de seminar



20.09.2025

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament

23.09.2025



Data avizării în Consiliul Facultății

23.09.2025



FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
1.2. Facultatea	FACULTATEA DE AGRONOMIE
1.3. Departamentul	MTMM(D31)
1.4. Domeniul de studii	AGRONOMIE
1.5. Ciclul de studii	MASTER
1.6. Programul de studii/Calificarea universitară	MANAGEMENT ÎN AGROTURISM ȘI CALITATEA PRODUSELOR AGROALIMENTARE

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei/cod	MANAGEMENTUL CONTROLULUI SANITAR VETERINAR ȘI SIGURANȚA ALIMENTELOR /D31MAPM319						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. dr. ing. Colă Florica						
2.3. Titularul activităților de seminar	Conf. dr. ing. Colă Florica						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	III	2.6. Tipul de evaluare	P	2.7. Regimul disciplinei	OB/A

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs		3.3. proiect	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs		3.6. proiect	28
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					5
Examinări					2
Alte activități.....					0
3.7. Total ore studiu individual	47				
3.8. Total ore pe semestru	75				
3.9. Numărul de credite	3				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Toxicologie și inocuitate; Managementul controlului zoonozelor; Microbiologie
4.2. de competențe	Capacități de analiză, sinteză, gândire divergentă, gândire critică

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• Spații de învățământ dotate corespunzător; • Tehnică informațională și de proiectare;
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	• Spații de învățământ dotate corespunzător; • Acces la baze de date din domeniu;

6. Obiectivele disciplinei - rezultate așteptate ale învățării la formarea cărora contribuie parcurgerea și promovarea disciplinei

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 1. Cunoaște elemente de proiectarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare în organizații diferite. 2. Cunoaște principiile, conceptele și dinamica tendințelor în asigurarea calității produselor agroalimentare
Aptitudini	Studentul/Absolventul: 1. Aplică metode și principii pentru identificarea și soluționarea problemelor apărute în filiera agroalimentară. 2. Aplică metode specifice pentru evaluarea și controlul pericolelor asociate producției agroalimentare
Responsabilitate	Studentul/Absolventul: 1. Realizează expertize de specialitate în domeniul calității și siguranței alimentare 2. Conturează și implementează un model de calitate alimentară, în contextul unei afaceri durabile

7. Conținuturi

7.2. Proiect	Metode de predare	Nr. ore
Ghiduri privind inspecții generale în ferme: bovine, porcine, ovine, păsări, herghelii.	Folosirea experimentului, calcului, interogării, comparației, procentajului, exemplificării.	4
Ghiduri privind siguranța alimentelor de origine animală	-/-	4
Ghiduri siguranța alimentelor de origine non-animală	-/-	2
Ghiduri inspecție privind bunăstarea animalelor	-/-	4
Ghiduri inspecție privind igiena și sănătatea publică veterinară	-/-	4
Ghid de verificare a îndeplinirii cerințelor privind implementarea HACCP	-/-	4
Ghid de verificare igienă în unități de procesare	-/-	4
Ghid inspecție privind controlul în magazine tip supermarket/hipermarket	-/-	1
Ghid privind trasabilitatea și etichetarea produselor alimentare	-/-	1

Bibliografie:

1. Bondoc I., 2015. Bazele legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor. Tratat universitar, Vol. 1, Ediția I. Ed. "Ion Ionescu de la Brad", Iași.
2. Cheung P.C.K., Mehta B.M., 2015. Handbook of Food Chemistry. Springer-Verlag Berlin Heidelberg
3. Colă Florica., Colă M. - Tehnologii de creștere a animalelor, Editura Sitech Craiova, 2023
4. Dan S.D., Mihaie M., 2014. Igiena, calitatea și tehnologia alimentelor. Lapte, ouă, miere. Manual didactic, Vol. II. Ed. RISOPRINT, Cluj-Napoca
5. Fox P.F., Uniacke-Lowe T., McSweeney P.L.H., O'Mahony J.A., 2015. Dairy Chemistry and Biochemistry. Springer International Publishing, Switzerland

6. Mihaiu M. și colab., 2011. Controlul sănătății cărnii și subproduselor din carne. Practicum. Ed. RISOPRINT, Cluj-Napoca.
7. Stănescu V., Apostu S., 2010. Igiena, inspecția și siguranța alimentelor de origine animală. Ed. RISOPRINT, Cluj-Napoca
8. Șindilar E., 2000. Controlul igienic al produselor și subproduselor de origine animală. Volumul I și II, Ed. I.N.S.C.R., Iași.

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

Identificarea starilor de toxiinfecție alimentară, boală la animale și controlul periodic al alimentelor. De asemenea, sunt prelucrate răspunerile și sancțiunile prevăzute de legislația în vigoare, termenii specifici sanitai-veterinari, legi și norme metodologice de aplicare a controlului specific sectorului alimentar.

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs			
9.5. Seminar/laborator	- activitățile gen teme / referate / traduceri / proiecte etc.	PROIECT	100%
9.6. Standard minim de performanță - nota 5			
- Parcurgerea etapelor premergătoare întocmirii proiectului - Intocmirea proiectului privind studiu de caz			
Nota finală se compune din: Activitatea studentului din timpul semestrului + nota de la proiect			

Data completării

Semnătura titularului

Semnătura titularului de seminar




20.09.2025

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament



23.09.2025

Data avizării în Consiliul Facultății

23.09.2025



FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
1.2. Facultatea	Facultatea de Agronomie
1.3. Departamentul	D31-MTMM
1.4. Domeniul de studii	Științe Agricole și Silvici
1.5. Ciclul de studii	II-Master
1.6. Programul de studii/Calificarea	Management în Agroturism și Calitatea Produselor Alimentare

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei/ Cod	MANAGEMENTUL ADITIVILOR DIN PRODUSELE AGROALIMENTARE ȘI PROIECT TEHNOLOGIC D31MAPM 320						
2.2. Titularul activităților de curs	Prof. univ. abil. dr. ing. Petre SĂVESCU						
2.3. Titularul activităților de seminar	Prof. univ. abil. dr. ing. Petre SĂVESCU						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	A/OB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	1	3.3. seminar/Proiect	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	14	din care: 3.5 curs	14	3.6. seminar/Proiect	14
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii/Proiect, teme de Proiectare, referate, portofolii și eseuri					14
Tutoriat					10
Examinări					7
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual	61				
3.8. Total ore pe semestru	100				
3.9. Numărul de credite	3				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Chimie organică, Chimie Alimentară, Inocuitatea Produselor Alimentare
4.2. de competențe	- Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare. - Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Sală de curs dotată cu laptop și video proiector
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	Sală dotată cu laptop, video proiector și Literatură de specialitate

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C5.Realizarea managementului integrat al producției alimentare și al afacerilor din domeniul agroalimentar: 1 Credite/Competența 5 (5.2 și 5.5) C6. Soluții moderne privind proiectarea, implementarea și gestionarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare: 1 credite/ Competența 6 (6.1. și 6.2.)
Competențe transversale	CT2. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei: 1 Credit/Competența CT2

7. Obiectivele discipline (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Managementul aditivilor din produsele alimentare. Auditul acestui management .
7.2. Obiectivele specifice	- Aprofundarea cunoștințelor referitoare la compoziția alimentelor și la efectele sinergetice sau antagonice create de utilizarea aditivilor în produsele alimentare - Aprofundarea cunoștințelor referitoare la sistemul de asigurare a calității și siguranței alimentelor:sistemul HACCP și pregătirea pentru proiectarea și construcția unui Sistem de Securitate alimentară conform SR EN ISO 22000/2005 și versiunile ulterioare/ - Aprofundarea metodelor moderne de managementul aditivilor permisi conform Legislației internaționale

8. Conținuturi

Curs	Metode de predare	Observații
Probleme de bază ale calității și siguranței alimentului și lanțului alimentar	Prelegere și analiză de specialitate	
Conceptul modern asupra calității alimentelor; evoluția conceptului de calitate; orientări actuale privind definirea managementului calității în industria alimentară	Prelegere	
Aspecte privind Bunele Practici de Producție în industria alimentară	Prelegere, Studiu de caz	
Controlul rețetelor în industria alimentară - evaluarea și controlul riscurilor potențiale generate de utilizarea unor aditivi alimentari sau a unor combinații de aditivi; sistemul de control al materiilor prime, materiale, ambalaje, piese de schimb, utilaje	Prelegere, Studiu de caz în industria alimentară	
Sisteme de management al siguranței alimentare SMSA conform cu SR EN ISO 22000 – HACCP (cerințe generale; termeni și definiții; responsabilitatea managementului;managementul resurselor, managementul programelor preliminare PRP)	Prelegere, Analiză de specialitate	
Sistemul SMSA (I); concepte principale; Etapele preliminare implementării SMSA	Prelegere	
Sistemul SMSA (II-V); Principiile SMSA, Precondiții de proiectare, construcție, implementare, certificare, menținere	Prelegere	
Sistemul SMSA (VI); Planul de lucru SMSA	Prelegere, Studiu de caz	
Sistemul SMSA (VII); Planul de audit (verificare) SMSA	Prelegere, Studiu de caz	
Sistemul SMSA (VIII); Manualul HACCP, condițiile pe care trebuie să le îndeplinească un aditiv alimentar Stabilirea procedurilor operaționale și a instrucțiunilor de lucru	Prelegere, Analiză de Specialitate, Studiu P.O. și I.L.	
Sistemul SMSA (IX); Corelațiile care se stabilesc în managementul aditivilor alimentari. Prezentarea listelor actualizate de aditivi alimentari permisi în internațional, în U.E, în România.	Prelegere, Analiză de specialitate, Prezentare Studiu de caz	

Bibliografie

Săvescu, Petre, Antioxidants, Intech Open, London 2021

Orănescu, Elena, Aditivii alimentari, necesitate si risc, Editura A.G.I.R., București, 2008;

R. Scorei. 2004. Calitatea în industria alimentară. Editura Sitech. Craiova. ISBN 973-657-840-2. 86 pg.

Banu, C. (coord). Aditivi si ingrediente pentru industria alimentară. Editura Tehnică, București, 2000.

R. Scorei, M. Mitruț, V. Scorei, D. Tătar, I. Petrișor, I. Olteanu, V. Cimpoișu. 1998. HACCP. Ghid practic pentru industria Agro-Alimentară. Editura Aius. Craiova. ISBN 973-9251-66-8.

Rotaru G., Moraru C. 1997. HACCP - Analiza riscurilor. Puncte critice de control. Galați. Ed. Academica.

***Directiva 95/2/CE modificata de Directiva 98/72/CE si Directiva 2001/5/CE, cu privire la aditivii ce pot fi folositi in industria alimentara

SR EN ISO/IEC 22 000:2018. Sisteme de management al siguranței alimentelor.

*** Acte normative: Legi, Ordonanțe, Hotărâri si Ordine emise de Parlament, Guvern si Ministerele de specialitate.

Biblioteca Disciplinei

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

- Conținuturile disciplinei sunt actualizate ori de câte ori apare o modificare a Actelor Normative și Regulamentelor UE și internaționale în domeniu. Ele corespund așteptărilor comunității epistemice, asociațiilor profesionale, operatorilor și tuturor celorlalți factori interesați din domeniu. Prezintă un puternic caracter practic și pot fi considerate – ca Modele de Bune Practici în domeniul reglementat și certificat.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Interactivitatea	Măsurarea Gradului de participare a studentului la Master la Studiile de caz și Ședințele de analiză	35 %
	Capacitatea de analiză și de furnizare a unor răspunsuri corecte	Numărul de răspunsuri corecte la întrebările adresate	65%
10.6. Standard minim de performanță			
• Capacitatea de identificare a riscurilor utilizării unor aditivi alimentari și a toxicității induse de acești aditivi alimentari produselor din industria alimentară • Capacitatea elaborării unui Proiect Tehnologic de obținere a unui aliment care utilizează aditivi alimentari și este lipsit de nocivitate			

Data completării

Semnătura titularului

Semnătura titularului de seminar

10 Sep. 2025



Data avizării în Departament

Semnătura Directorului de Departament

23 Sep. 2025





FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
1.2. Facultatea	Facultatea de Agronomie
1.3. Departamentul	D31-MTMM
1.4. Domeniul de studii	Științe Agricole și Silvicultură
1.5. Ciclul de studii	II-Master
1.6. Programul de studii/Calificarea	Management în Agroturism și Calitatea Produselor Alimentare

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	PROIECT TEHNOLOGIC D31MAPM 321						
2.2. Titularul activităților de curs	Prof. univ. abil. dr. ing. Petre SĂVESCU						
2.3. Titularul activităților de seminar	Prof. univ. abil. dr. ing. Petre SĂVESCU						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	P	2.7. Regimul disciplinei	A/OB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	1	din care: 3.2 curs		3.3. seminar/Proiect	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	14	din care: 3.5 curs		3.6. seminar/Proiect	14
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii/Proiect, teme de Proiectare, referate, portofolii și eseuri					15
Tutoriat					8
Examinări					8
Alte activități.....					0
3.7. Total ore studiu individual	36				
3.8. Total ore pe semestru	100				
3.9. Numărul de credite	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Chimie organică, Chimie Alimentară, Inocuitatea Produselor Alimentare
4.2. de competențe	Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare. Realizarea controlului și expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protecției consumatorilor

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Sală de curs dotată cu laptop și video proiector
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	Sală dotată cu laptop, video proiector. Standarde, Scheme și Literatură de specialitate

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C5.Realizarea managementului integrat al producției alimentare și al afacerilor din domeniul agroalimentar: 1 Credit/Competența 5 (5.2 și 5.5) C6. Soluții moderne privind proiectarea, implementarea și gestionarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare: 1 credit/ Competența 6 (6.1. și 6.2.)
Competențe transversale	CT2. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei: 1 Credit/Competența CT2

7. Obiectivele discipline (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Managementul aditivilor din produsele alimentare. Proiectarea unor produse alimentare inovative obținute prin dezvoltarea unui management de top al aditivilor alimentari
7.2. Obiectivele specifice	- Aprofundarea cunoștințelor referitoare la compoziția alimentelor și la efectele sinergetice sau antagonice create de utilizarea aditivilor în produsele alimentare - Aprofundarea cunoștințelor referitoare la sistemul de asigurare a calității și siguranței alimentelor:sistemul HACCP și pregătirea pentru proiectarea și construcția unui Sistem de Securitate alimentară conform SR EN ISO 22000/2005 și versiunile ulterioare/ - Aprofundarea metodelor moderne de managementul aditivilor permisi conform Legislației internaționale

8. Conținuturi

Proiect Tehnologic	Metode de predare	Observații
Calitatea produselor alimentare - evaluarea componentelor calității produselor alimentare.	Studii de caz. Evaluarea calității igienice a produselor.	
Implementarea sistemului SMSA –abordare practica-stabilirea politicii siguranței alimentare;organizarea echipei responsabile de SMSA -	Analiza în cadrul unei întreprinderi din industria alimentara	
Descrierea produsului; procesului; elaborarea diagramei de flux tehnologic; identificarea pericolelor potențiale în cazul utilizării anumitor aditivi alimentari	Studii de caz. Prezentare și Analize de Sistem	
Evaluarea si analiza riscurilor potențiale prin tehnica Brainstorming si diagrama Cauza –Efect în cazul utilizării unor aditivi alimentari	Brainstorming. Analiză diagrama Cauză -Efect	
Determinarea riscurilor pentru sănătatea consumatorului si a limitelor critice în cazul în care se utilizează anumite categorii de aditivi alimentari	Studii de caz. Analize pe sisteme evaluate.	

Stabilirea sistemului de monitorizare a rețetarelor și a acțiunilor corective	Studii de caz.	
Verificarea sistemului SMSA, Scheme FSSC și FSMA (ver.6.0 și, respectiv, 22000)	Analiză. Audit.	
Identificarea de noi soluții tehnologice care să îmbunătățească metodele de prevenire ale riscurilor de îmbolnăvire în cazul utilizării unor aditivi alimentari care generează un anumit nivel toxic în produsele din industria alimentară. Proiectarea unui aliment inocuitar, care să utilizeze aditivi alimentari naturali.	Analiză. Studiu. Concept. Analiză de Transfer Tehnologic a soluțiilor identificate.	
Mecanisme de acțiune a aditivilor alimentari	Studii de caz. Analize pe sisteme evaluate.	
Sinergism și Antagonism în utilizarea aditivilor alimentari	Studii de caz.	
Căi de înlocuire a utilizării aditivilor alimentari prin introducerea unor noi operații tehnologice în procesul de producție	Studii de caz. Analize pe sisteme evaluate.	
Modalități de testare a toxicității aditivilor alimentari în anumite produse alimentare	Studii de caz.	
Cunoașterea modificărilor induse de aditivii alimentari în compoziția și proprietățile unor produse alimentare	Studii de caz. Analize pe sisteme evaluate.	
Utilizarea aditivilor alimentari în cazul produselor YOPI-s	Studii de caz.	
Bibliografie		
Săvescu, Petre -Antioxidants. Chapter Intech Open, London 2021		
Orănescu, Elena, Aditivii alimentari, necesitate și risc, Editura A.G.I.R., București, 2008;		
R. Scorei. 2004. Calitatea în industria alimentară. Editura Sitech. Craiova. ISBN 973-657-840-2. 86 pg.		
Banu, C. (coord). Aditivi și ingrediente pentru industria alimentară. Editura Tehnică, București, 2000.		
R. Scorei, M. Mitruț, V. Scorei, D. Tătar, I. Petrișor, I. Olteanu, V. Cimpoeașu. 1998. HACCP. Ghid practic pentru industria Agro-Alimentară. Editura Aius. Craiova. ISBN 973-9251-66-8.		
Rotaru G., Moraru C. 1997. HACCP - Analiza riscurilor. Puncte critice de control. Galați. Ed. Academica.		
***Directiva 95/2/CE modificata de Directiva 98/72/CE și Directiva 2001/5/CE, cu privire la aditivii ce pot fi folosiți în industria alimentară		
SR EN ISO/IEC 22 000:2018. Sisteme de management al siguranței alimentelor.		
Scheme private de Certificare FSSC, FSMA		
*** Acte normative: Legi, Ordonanțe, Hotărâri și Ordine emise de Parlament, Guvern și Ministerele de specialitate.		
Biblioteca Disciplinei		

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

- Conținuturile disciplinei sunt actualizate ori de câte ori apare o modificare a Actelor Normative și Regulamentelor UE și internaționale în domeniu. Ele corespund așteptărilor comunității epistemice, asociațiilor profesionale, operatorilor și tuturor celorlalți factori interesați din domeniu. Prezintă un puternic caracter practic și pot fi considerate – ca Modele de Bune Practici în domeniul reglementat și certificat.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Seminar/Proiect	Analiza de sistem	Modul cum se prezintă un Studiu de analiză a proiectării unui sistem SMSA	40%
	Identificarea riscurilor utilizării aditivilor alimentari și a măsurilor preventive	Verificarea Capacității de analiză a unei rețete de fabricație din industria alimentară – în scopul identificării riscurilor utilizării aditivilor alimentari pentru sănătatea consumatorilor	60%
10.6. Standard minim de performanță			
- Capacitatea de identificare a riscurilor utilizării unor aditivi alimentari și a toxicității induse de acești aditivi alimentari produselor din industria alimentară - Capacitatea elaborării unui Proiect Tehnologic de obținere a unui aliment care utilizează aditivi alimentari și este lipsit de nocivitate			

Data completării

10 Sep. 2025

Semnătura titularului

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în Departament

23 Sep. 2025

Semnătura Directorului de Departament



FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
1.2. Facultatea	FACULTATEA DE AGRONOMIE
1.3. Departamentul	MTMM(D31)
1.4. Domeniul de studii	Agronomie
1.5. Ciclul de studii	Master
1.6. Programul de studii/Calificarea	MAP

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Managementul biodiversității ca resursă agroturistică și silvoturistică						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf.univ.dr.NICULESCU MARIANA						
2.3. Titularul activităților de seminar	Conf.univ.dr.NICULESCU MARIANA						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	DO

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	1	3.3. seminar/laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					15
Examinări					8
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual	83				
3.8. Total ore pe semestru	125				
3.9. Numărul de credite	3				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	•
4.2. de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	- Sala de curs dotată cu sistem de videoproiecție. - Aparatele de telefonie mobilă vor fi închise pe toată durata de desfășurare a cursului. - Intrarea în sala de curs se va face înainte de începerea prelegerii
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	- Folosirea corectă a aparaturii de laborator și a materialului didactic analizat. - Aparatele de telefonie mobilă vor fi închise pe toată durata de desfășurare a laboratorului. - Nu se acceptă intrarea în sala de laborator după începerea prelegerii.

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	- C1. Cunoașterea complexității ecosistemelor și interrelațiilor dintre organisme. 0.5 credite - C4. Elaborarea politicilor și strategiilor de mediu pe termen lung în vederea conservării biodiversității și exploatării durabile a resurselor naturale, precum și pentru implementarea practică a acestora. 1 credit - C6. Capacitatea de a stabili relații între cunoștințele noi și cele tradiționale în vederea sesizării direcțiilor noi de adâncire a cunoașterii și de dezvoltare a profesiei. 0.5 credite
Competențe transversale	- CT1. Capacitatea de a înțelege și a analiza problemele conservării biodiversității. 0.5 credite - CT3. Abilitatea de a se implica în activități care vizează protecția și conservarea speciilor și habitatelor din ariile naturale protejate în contextul agro și silvoturismului 0.5 credite

7. Obiectivele discipline (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	- abordarea unui studiu complex al structurii și funcțiilor fitocenozelor praticole, forestiere, halofile, acvatic, palustre, de stâncării sau mlaștini, al raporturilor lor cu mediul abiotic și biotic, al răspândirii, tipizării și clasificării lor, precum și de elaborarea principiilor și procedeele de folosire rațională și conservare. - Însușirea noțiunilor de: biotop, habitat, biocenoză, conservare ex-situ, conservare in-situ, valoarea biodiversității. - Cunoașterea informațiilor cu privire la corologia, ecologia și clasificarea ierarhică a biotopurilor și habitatelor.
7.2. Obiectivele specifice	Prin însușirea noțiunilor inter-diciplinare, studenții pot înțelege relațiile inter-specifice la nivelul fitocenozelor praticole, forestiere, halofile, acvatic, palustre, de stâncării sau mlaștini modul de repartiție al grupărilor vegetale atât pe orizontală cât și pe verticală, cât și factorii care concură la repartiția acestora. Desigur, studenții vor căpăta deprinderile necesare pentru a studia o fitocenoză și de a prefigura asociațiile vegetale din cadrul acestora pe baza cunoștințelor însușite. Pe lângă noțiunile strict științifice, studenții primesc și informații referitoare la valoarea practică, aplicativă, a numeroaselor grupe de specii cu implicații directe cât și indirect asupra vieții omului. Cunoașterea caracteristicilor habitatelor praticole, forestiere, halofile, acvatic, palustre, de stâncării sau mlaștini va da posibilitatea masteranzilor de a aplica practic, prin proiecte viitoare, metodologia de protecție și conservare.

	• Reunoașterea de către fiecare student a principalelor specii de vegetale și animale Natura 2000. • Realizarea fișelor pentru habitatele forestiere Natura 2000 utilizând Manualul Românesc de identificare a habitatelor Natura 2000 în cadrul lucrărilor practice. • Cunoașterea metodologiilor de identificare și clasificare a habitatelor Natura 2000. Participarea activă a acestora în cadrul ieșirilor pe teren.
--	---

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
Noțiuni generale de conservarea biodiversității: biotop, habitat, fitocenoză.	Utilizarea metodelor și mijloacelor vizuale (Microsoft Office PowerPoint); Utilizarea de planșe, fotografii și hărți. Cursul va fi interactiv, masteranzii fiind atrași în dezbateri și realizarea și prezentarea de proiecte individuale.	1oră
Valoarea agro și silvobiodiversității: valori economice directe, valori economice indirecte, valori opționale și existențiale.		1oră
Tipuri de biodiversitate: biodiversitatea genetică, specific, ecologică, cultural.		1oră
Regiunile biogeografice-context pentru habitate și specii din cadrul ecosistemelor agricole și silvice.		1oră
Habitatele Natura 2000: relațiile existente între Natura 2000 și celelalte sisteme de clasificare în strânsă corelație cu patrimonial cultural.		1oră
Habitat forestiere cu distribuție largă în Romania și Uniunea Europeană și importanța conservării în silvoturism.		1oră
Specii Natura 2000: relațiile existente între speciile Natura 2000 și ecosistemele practice, forestiere și acvatice.		1oră
Habitat distinctive pentru Romania. Aree protejate, Rezervații Naturale, Parcuri Naționale		1oră
Patrimoniul natural în strânsă corelație cu patrimoniul cultural.		1oră
Importanța patrimoniului natural în agroturism.		1oră
Importanța patrimoniului natural în silvoturism.		1oră
Resurse vegetale din flora spontană cu potential economic în agro și silvoturism		1oră
Resurse vegetale din fauna spontană cu potential economic în agro și silvoturism		1oră
Conservarea agro și silvobiodiversității în contextul schimbărilor climatice și al presiunii exercitată din agro și silvoturism		1oră
Bibliografie		
Abaza, V., Mihaela Antofie, Iuliana Gheorghe, Anamaria Gurzau, Marton Kelemen, Simona Mihailescu, Raluca Munteanu, Mariana Niculescu , Oliviu Pop, Mihai Proca, Sorina Stamate, Mircea Verghelet, Mihai Zotta - National Biodiversity Strategy and Action Plan in Romania 2011-2020, Printing: Digital Advertising, Bucuresti		
Doltu M. I., Sanda V. & Popescu A. 1983 - Caracterizarea ecologică și fitocenotică a florei terenurilor nisipoase din România. Muz. Brukenthal. <i>Stud. Com.</i> , Științele Naturii. 25: 87-151. Sibiu.		
Doniță N., Leandru V. & Pușcaru-Soroceanu Evghenia 1958-1960 – Harta geobotanică a RPR. Acad. RPR, <i>Stud. Cercet. Biol.</i> , Ser. Biol. veget. 10, 1. București.		
Doniță N. 1969 - Grupele cenologice ale pădurilor dobrogene. <i>Stud. Cercet. Biol. Seria botanică</i> . Tomul 21. nr. 5. Edit. Acad. Române: 353-356. București.		
Doniță N. & al. 1992 - <i>Vegetația României</i> . 407 pag. Edit. Tehnică Agricolă. București.		
Doniță N., Popescu A., Mihaela Paucă-Comănescu, Simona Mihăilescu, Biriș I-A. 2005.		

Habitatele din România. Edit. Tehnică Silvică București: 177-256 pag.		
Gafta D. & Mountford J. O. (coord.) colab. M. Niculescu - cap. III, IV , <i>Manual de interpretare a habitatelor Natura 2000 din România</i> . Editura Risoprint (ISBN 978-973-751-697-8), 101 p; Cluj-Napoca		
Georgescu C. & Constantinescu N. 1943 - <i>Tipurile naturale de pădure din regiunile șesurilor joase și înalte ale Olteniei</i> . Revista pădurilor, nr. 12.		
Mountford O., Gafta D., Anastasiu Paulina, Bărbos M., Nicolin Alma, Niculescu Mariana & Oprea Ad. 2008. <i>Natura 2000 in Romania. Habitat Fact Sheets</i> . Available on: electronic support, 252 pg		
Niculescu, Mariana - <i>METODE DE CERCETARE ȘI PREZENTARE A FLOREI</i> , Ed. Sitech, Craiova, 2009, 119 p., ISBN 978 606-530-322-5		
Trif, C. R., Făgăraș, M.M., Hirjeu, N. C., Niculescu, Mariana - <i>GHID SINTETIC DE MONITORIZARE PENTRU HABITATE DE INTERES COMUNITAR (SĂRĂTURI, DUNE CONTINENTALE, PAJIȘTI, APA DULCE) DIN ROMANIA</i> , Ed. Boldas, Constanța, 2015		
8.2. Seminar/laborator/proiect	Metode de predare	Observații
Noțiuni generale privind Diversitatea biologică. Principalele conferințe și convenții privind Conservarea biodiversității: Conferința Națiunilor Unite asupra Mediului înconjurător de la Stockholm, Convenția de la Berna, Conferințele la nivel înalt de la Rio de Janeiro (1992), de la Johannesburg (2002), Declarația de la Rio.	Observarea independentă, experimentul de laborator, conversația, dezbaterile, explicația, învățarea prin descriere, prin problematizare și modelare.	2 ore
Europa – îndreptarea către Conservarea biodiversității: Primul Program de Acțiune pentru Mediu, Directiva Păsări, Tratatul de la Maastricht, Al 5-lea Program de Acțiune pentru Mediu, Directiva Habitate.		2 ore
Metodologia de lucru folosită în studiul habitatelor practice și forestiere Elementele de care trebuie să se țină cont în descrierea unui habitat practic: corespondențe, răspândire, structura, valoarea conservativă și compoziția floristică.		2 ore
Metode de identificare și descriere speciile de interes conservativ folosind determinatoarele de specialitate (Flora ilustrată a României, Flora României, Flora Europaea; Fauna României) cât și material vegetal conservat sau ilustrat.		2 ore
Habitat de ape continentale: habitate de ape dulci curgătoare și stătătoare; Habitat de tufărișuri: landuri și tufărișuri temperate și mediteraneene, desigur sclerofile; Presiuni și amenințări; Măsuri de protecție; Metode și tehnici de reconstrucție ecologică.		2 ore
Habitat de păduri; Presiuni și amenințări; Măsuri de protecție; Metode și tehnici de reconstrucție ecologică;		2 ore
Habitat de pajiști naturale și seminaturale; Habitat de grohotișuri și stâncării; Presiuni și amenințări; Măsuri de protecție; Metode și tehnici de reconstrucție ecologică;		2 ore
Habitat de mlaștini și terenuri înmlăștinite: turbării acide cu mușchi, mlaștini calcaroase și mlaștini boreale; Presiuni și amenințări; Măsuri de protecție; Metode și tehnici de reconstrucție ecologică;		2 ore
Produse forestiere și importanța lor în silvoturism		2 ore
Sisteme agroforestiere și importanța lor în conservarea patrimoniului natural.		2 ore
Patrimoniul cultural din Oltenia în strânsă corelație cu agro și silvodiversitatea.		2 ore

Specii din flora și fauna spontană ca resursă în agroturism și silvoturism.		2 ore
Principalele situri de importanță comunitară și prioritară din Oltenia și importanța protejării patrimoniului natural al acestora în contextual schimbărilor climatice și presiunea exercitată din agro și silvoturism.		2 ore
Bibliografie		
Beldie Al. 1977, 1979 - <i>Flora României - determinant ilustrat al plantelor vasculare</i> . București: Edit. Academiei Române. (1: 1-412 + fig. 1-845, 1977; 2: 1-406 + fig. 846-1439, 1979).		
Ciocârlan V. – Flora ilustrată a României. Pteridophyta et Spermatophyta. Ed. Ceres, București, 2000		
Cristea V., Gafta D. & Pedrotti F. 2004 - <i>Fitosociologie</i> . 360 pag. Edit. Presa Universitară Clujeană. Cluj-Napoca.		
Gafta, D., Mountford, O., (coord.). Romanian Manual for Interpretation of EU Habitats, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, 2008; pp. 101.		
Ivan Doina 1979 - <i>Fitocenologie și vegetația Române</i> : 332 pag. Edit. Did. și Ped. București. Săvulescu Tr. & al. (Edit.)- 1952-1976 - <i>Flora R.P.R - R.S.R.</i> , - Vol. I-XIII. Edit. Acad. Române. București.		
Tutin T. G., Heywood V. H., Burges N. A., Valentine D. H., Walters S. M., Webb D. A. & al. 1964 - 1980. - <i>Flora Europaea</i> . Vol. I-V. Cambridge University Press. Cambridge.		

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

Obiectivele disciplinei urmăresc familiarizarea masteranzilor cu principalele cunoștințe teoretice și practice cu privire la noțiunile de: diversitate biologică, resursă vegetală, resursă animală, floră, faună, biotop, biocenoză, habitat, specie Natura 2000, arie protejată, Rezervație naturală, Parc Național, ecologia habitatului, condiții limitative pentru habitat. Presiuni și amenințări; Masuri de protecție; Management ecologic. Importanța conservării diversității biologice în contextul exploatării resurselor agro și silvoturistice.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Răspunsurile la evaluarea finală	Examen scris -test grilă	50%
	Verificarea și prezentarea referatului întocmit de fiecare masterand privind patrimonial natural și cultural dintr-o arie protejată, Rezervație naturală sau Parc Național (la alegere) în strânsă corelație cu potențialul agro și silvoturistic.	Testarea periodică prin lucrări de control- testarea periodică prin lucrări de control	30%
10.5. Seminar/laborator	Descrierea corectă a cel puțin două habitate Natura 2000.	Recunoașterea în teren a habitatelor Natura 2000.	10%
	Realizarea de către fiecare masterand a unei fișe cu presiuni și amenințări asupra unui habitat forestier sau practicol dintr-o arie protejată; Masuri de protecție;	Răspunsurile finale la lucrările practice de laborator.	10%

10.6. Standard minim de performanță

1. Cunoașterea noțiunilor de biodiversitate, ecosistem, biotop, biocenoză, habitat, principalele tipuri de biodiversitate, valoarea biodiversității.
2. Cunoașterea a minim 5 specii de floră sau faună spontană cu potențial economic în agro și silvoturism;
3. Cunoașterea ecologiei și importanța economică a principalelor habitate forestiere și praticole Natura 2000.
4. Cunoașterea noțiunilor de bază privind capitalul cultural și clasificarea acestuia.
5. Identificarea pe teren a două habitate Natura 2000 și prezentarea condițiilor ecologice în care se dezvoltă acestea; Presiuni și amenințări; Măsuri de protecție; Management ecologic

Data completării

09.09.2025

Semnătura titularului



Semnătura titularului de laborator



Data avizării în departament

23.09.2025

Semnătura directorului de departament



Data avizării în Consiliul Facultatii

23.09.2025



1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
1.2. Facultatea	FACULTATEA DE AGRONOMIE
1.3. Departamentul	MĂSURĂTORI TERESTRE-MANAGEMENT-MECANIZARE
1.4. Domeniul de studii de licență	AGRONOMIE
1.5. Ciclul de studii	MASTER
1.6. Forma de organizare	ÎNVĂȚĂMÂNT CU FRECVENȚĂ
1.7. Programul de studii/Specializarea	MANAGEMENT ÎN AGROTURISM ȘI CALITATEA PRODUSELOR AGROALIMENTARE

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei / codul disciplinei	PRACTICĂ DE SPECIALITATE PENTRU ELABORAREA LUCRĂRII DE DISERTAȚIE						
2.2. Titularul activităților	Prof. dr. Călina Aurel						
	Prof. dr. Călina Aurel						
2.4. Anul de studiu	2	2.5. Semestrul	IV	2.6. Tipul de evaluare	A/R	2.7. Regimul disciplinei	A/OB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	16	din care: 3.2 curs	-	3.3. laborator	-
3.4. Total ore din planul de învățământ	192	din care: 3.5 curs	-	3.6. seminar/laborator	-
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					-
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					-
Tutoriat					10
Examinări					8
Alte activități.....					280
3.7. Total ore studiu individual	308				
3.8. Total ore pe semestru	500				
3.9. Numărul de credite	20				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	-
4.2. de competențe	-

5. Condiții de desfășurare

•

6. Obiectivele disciplinei - rezultate așteptate ale învățării la formarea cărora contribuie parcurgerea și promovarea disciplinei

Cunoștințe	Studentul masterand/absolventul: - identifică și descrie particularitățile agricole, ecologice, economice și ale patrimoniului turistic; - cunoaște noțiunile, standardele utilizate în managementul calității produselor agroalimentare, funcțiile și principiile managementului calității, caracteristicile de calitate; - cunoaște particularitățile organizării și funcționării unei exploatații/întreprinderi agroturistice; - analizează comparativ și interpretează variante diferite de planificare a unor fluxuri tehnologice din sectorul producției agricole și alimentare.
Aptitudini (Abilități)	Studentul masterand /absolventul: - aplică principii, criterii, metode și sisteme pentru investigarea și evaluarea potențialului agroturistic ce caracterizează un perimetru specific - evaluează tehnicile și măsurile adoptate în cadrul unui plan de producție și management agroturistic; - aplică tehnici, procedee și instrumente specifice pentru investigarea și evaluarea proceselor de planificare, programare și management în elaborarea produselor/prestarea serviciilor agroturistice; - stabilește modalitățile de perfecționare managerială a fluxurilor tehnologice din sectorul agroalimentar și analizează gradul de îndeplinire a prevederilor locale.
Responsabilitate și autonomie	Studentul masterand /absolventul: - elaborează și implementează strategii de acțiune pentru dezvoltarea sustenabilă a activității de agroturism; - propune soluții de îmbunătățirea sistemelor de management al calității produselor agricole și alimentare (proiectare, implementare și gestionare); - proiectează o fermă agroturistică și estimează costurile în funcție de criteriile de siguranță și sustenabilitate; - concepe proiecte de specialitate privind activitățile de management a unităților, strategiile și politicile de marketing din sectorul agroalimentar, cu evidențierea spiritului antreprenorial.

7. Standarde minime de performanță.

Elaborarea unui studiu de caz/cercetare prin care se va evidenția abilitatea de rezolvare a unor probleme și procese specifice domeniului.

8. Modul de evaluare

1. Nr. crt.	2. Criterii de evaluare	3. Nr. puncte	4. Pondere
1.	Prezența la practica de specialitate	1,0	10%
2.	Evaluarea pe parcurs	2,0	20%
3.	Evaluarea tutorelui de practică	2,0	20%
4.	Evaluarea cadrului didactic supervizor	5,0	50%

Data completării
13.09. 2025

Titular de disciplină,
Prof. univ. dr. Călina Aurel

Semnătura titularului,



Data avizării în departament
23.09.2025

Director de departament,
Conf. univ. dr. Pânzaru Radu Lucian

Semnătura directorului de departament,

