



FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	AGRONOMIE
1.3. Departamentul	MĂSURĂTORI TERESTRE- MANAGEMENT-MECANIZARE
1.4. Domeniul de studii	INGINERIA RESURSELOR VEGETALE ȘI ANIMALE
1.5. Ciclul de studii universitare	MASTER
1.6. Forma de organizare	IF
1.7. Programul de studii	M.A.C.P.A.

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	MANAGEMENT ȘI MARKETING ÎN AGROTURISM ȘI INDUSTRIA ALIMENTARĂ						
2.2. Titularul activităților de curs	Șef lucr.dr.ing. Mihai Dragoș Medelele						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Șef lucr.dr.ing. Mihai Dragoș Medelele						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	DOB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3. seminar/laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					24
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					5
Examinări					5
Alte activități.....					-
3.7. Total ore studiu individual					69
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	• Economie, management, marketing
4.2. de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• Spațiu de învățare dotat cu tehnică informațională și de proiectare
--------------------------------	---

5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	Spațiu de învățare dotat corespunzător, acces la internet și la baze de date din domeniu.
--	---

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: - Studentul masterand /absolventul de master descrie conceptele și teoriile de bază ale evaluării, planificării, programării și conducerii fluxurilor de producție, economice și financiare; - Studentul masterand/absolventul de master cunoaște particularitățile organizării și funcționării unei exploatații/ întreprinderi agroturistice; - Studentul masterand/absolventul de master cunoaște criteriile, principiile, standardele de calitate în turismul rural; - Studentul masterand/absolventul analizează comparativ și interpretează variante diferite de planificare a unor fluxuri tehnologice din sectorul producției agricole și alimentare.
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: - Studentul masterand/absolventul evaluează și particularizează metodele și modelele de asigurare a calității sistemelor tehnice și tehnologice din unitățile de producție agroalimentară și agroturism; - Studentul masterand/absolventul aplică tehnici, procedee și instrumente specifice pentru investigarea și evaluarea proceselor de planificare, programare și management în elaborarea produselor/prestarea serviciilor agroturistice; - Studentul masterand/absolventul aplică metode și modele de gestionarea sistemelor și proceselor din structurile turistice în vederea asigurării calității și creșterii rentabilității produsului turistic; - Studentul masterand/absolventul stabilește modalitățile de perfecționare managerială a fluxurilor tehnologice din sectorul agroalimentar și analizează gradului de îndeplinire a prevederilor locale.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: - Studentul masterand /absolventul interpretează și propune sarcini în vederea implementării managementului performant în unitățile de producție agroalimentare și agroturism; - Studentul masterand/absolventul proiectează o fermă agroturistică și estimează costurile în funcție de criteriile de siguranță și sustenabilitate; - Studentul masterand/absolventul propune și implementează soluții pentru îmbunătățirea concepției produsului și a nivelului de realizare a calității produselor/serviciilor agroturistice; - Studentul masterand/absolventul concepe proiecte de specialitate privind activitățile de management a unităților, strategiile și politicile de marketing din sectorul agroalimentar, cu evidențierea spiritului antreprenorial.

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Organizarea turismului rural în România 1.1. Funcțiile spațiului rural 1.2. Evoluția și organizarea activităților de turism 1.3. Evoluția activităților de turism rural în România	față în față	Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții	6 ore

1.4. Coordonate și dimensiuni în turismul rural românesc		• Documentarea anticipată a studenților asupra temelor supuse dezbaterii • Folosirea interogării, comparației, procentajului, a metodelor calitative de cercetare a pieței, a metodelor și modelelor previzionale, etc.	
2. Structuri organizatorice în agroturism 2.1. Structuri în rețeaua turistică și agroturistică națională 2.2. Cartea pensiunii turistice rurale 2.3. Informatizarea activității			6 ore
3. Probleme manageriale ale activității agroturistice 3.1. Aspecte umane. Gestiunea timpului 3.2. Aspecte juridice și fiscale 3.3. Aspecte financiare 3.4. Aspecte calitative			6 ore
4. Piața turistică și particularitățile ei 4.1. Particularitățile și structura pieței turistice 4.2. Cererea și oferta de servicii turistice			4 ore
5. Activitatea de marketing în turism 5.1. Conceptul de marketing în turism 5.2. marketingul – instrument de fundamentare a deciziilor în turism 5.3. Publicitatea și reclama în activitatea turistică 5.4. Metode de comunicare utilizate în activitatea publicitară în industria turistică			6 ore
Bibliografie: 1. Alecu I.N., Constantin M., 2006, Agroturism și marketing agroturistic. Ed. Ceres București 2. Bogdan M., 1998. Marketing agroturistic. Universitatea Bioterra. București 3. Gâf-Deac I., Bondrea A., 2000, Management și marketing pentru tehnologii moderne, Ed. Fundației România de mâine, București 4. Koontz H., 1984, Management Mc. Graw Hill Book Company 5. Maynard Gh. 1995. Managementul financiar, Ed. Economică București 6. Neagu Cibela. 2004. Managementul firmei, Ed. Tritonic, București 7. Mullis L., 1995, Management and Organisational Behavior – Pitman, London 8. Pânzaru R.L., Medelele D.M., Ștefan G., 2007, Elemente de management și marketing în agricultură, Ed. Univesitaria, Craiova 9. Stoian Maria și colab., 2007, Manualul lucrătorului din gospodăriile agroturistice, Ed. Universitaria Craiova			

10. Ștefan G., Bodescu D., Toma A.D., Pânzaru R.L., 2009, Economia și filiera produselor agroalimentare, Ed. Alfa, Iași
11. Ursachi I., 2001, Management, Ed. ASE București
12. Voiculescu C., 1999, Turism și itinerarii turistice montane. Note de curs, Universitatea Lucian Blaga, Sibiu
13. X X X. 2001, Ghidul indicatorilor economici, Ed. Teora, București

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Tehnici de cercetare a pieței	față în față	Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții	4 ore
2. Investițiile capitale în agroturism	-"	- Documentarea anticipată a studenților asupra temelor supuse dezbaterii	4 ore
3. Tehnici de comunicare	-"	- Folosirea interogării, comparației, procentajului, a metodelor calitative de cercetare a pieței, a metodelor și modelelor previzionale	4 ore
4. Programarea producției în industria alimentară	-"		4 ore
5. Procesul tehnologic	-"		4 ore
6. Programul investițional	-"		4 ore
7. Programul de producție	-"		4 ore
Bibliografie:			
1. Bogdan M., 1997. Prestări servicii agroturistice, Ed. Coral-Sanivet. București			
2. Constantin M și colab., 1997. Marketing agroalimentar. Ed. Didactică și Pedagogică R.A. București			
3. Gâf-Deac I., Bondrea A., 2000, Management și marketing pentru tehnologii moderne, Ed. Fundației România de mâine, București			
4. Manolescu Gh., 1995. Managementul financiar Ed. Economică. București			
5. Mullis L., 1995, Management and Organisational Behavior – Pitman, London			
6. Nicolaescu O., Verbancu I., Management și eficiența, Ed. Nora București			
7. Stănciulescu Gabriela, 1999. Tehnica operațiunilor de turism, Ed. ALL BECK București			
8. Ștefan G., Toma A.D., Pânzaru R.L., 2006, Economie și politici agroalimentare. Ed. Alfa, Iași			
9. Zaharia M., și colab., 1993, Management – teorie și aplicații, Ed. Tehnică, București			
10. www.fao.org ;			
11. www.insse.ro			
12. www.madr.ro			

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

- Familiarizarea cu principalele problematice ce apar în cadrul producție alimentare;

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Cunoașterea noțiunilor legate de agentul	Examen în sesiunea de examen	50

	economic, privind organizarea funcționarea, modul de implementare a tehnicilor și metodelor moderne de management în domeniu		
	Analiza și evaluarea eficienței măsurilor aplicate pentru dezvoltarea sectorului industriei alimentare.		
9.5. Seminar/laborator	Referat privind evoluția unui produs alimentar, prin analiza anumitor indicatori specifici.	Referat	50
9.6. Standard minim de performanță			
- Realizarea unui studiu de piață privind calitatea și siguranța alimentelor - Realizarea unui portofoliu/proiect prin participarea în cadrul unei echipe cu stabilirea și respectarea rolurilor și sarcinilor individuale			

Data completării
19.09.2025

Titular de disciplină,
Șef lucr.dr. Medelete Dragoș Mihai

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	FAC. DE AGRONOMIE
1.3. Departamentul	MTMM (D 31)
1.4. Domeniul de studii	AGRONOMIE
1.5. Ciclul de studii	MASTER
1.6. Programul de studii/Calificarea	MANAGEMENT ÎN AGROTURISM ȘI CONTROLUL PRODUSELOR ALIMENTARE

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	MANAGEMENTUL ECHIPAMENTELOR, UTILAJELOR ȘI APARATELOR UTILIZATE ÎN INDUSTRIA AGROALIMENTARĂ/D31MAPM102						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. Dr. Ing. Mihnea Glodeanu						
2.3. Titularul activităților de seminar	Conf. Dr. Ing. Mihnea Glodeanu						
2.4. Anul de studiu	I	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 - ore/sapt.					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					30
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					10
Examinări					3
Alte activități					0
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	Mecanica și rezistența materialelor, Elemente de inginerie electrică.
4.2. de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• On site
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	• On site

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

Cunoștințe	Studentul masterand/absolventul: 1. Descrie conceptele și teoriile de bază ale evaluării, planificării, programării și conducerii fluxurilor de producție, economice și financiare. 2. Cunoaște noțiunile, standardele utilizate în managementul calității produselor agroalimentare, funcțiile și principiile managementului calității, caracteristicile de calitate. 3. Cunoaște principiile, conceptele și dinamica tendințelor în asigurarea calității produselor agroalimentare.
Aptitudini	Studentul masterand/absolventul: 1. Evaluează și particularizează metodele și modelele de asigurare a calității sistemelor tehnice și tehnologice din unitățile de producție agroalimentară și agroturism. 2. Studentul masterand/absolventul aplică metode specifice pentru evaluarea și controlul pericolelor asociate producției agroalimentare.
Responsabilitate și autonomie	Studentul masterand/absolventul: 1. Interpretează și propune sarcini în vederea implementării managementului performant în unitățile de producție agroalimentare și agroturism. 2. Studentul masterand /absolventul propune soluții de îmbunătățirea sistemelor de management al calității produselor agricole și alimentare (proiectare, implementare și gestionare). 3. Conturează și implementează un model de calitate alimentară, în contextul unei afaceri durabile.

7. Conținuturi

7.1. Curs	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
CAP.1.MANAGEMENTUL MAȘINILOR ȘI ECHIPAMENTELOR PENTRU SPĂLAREA MATERIILOR PRIME. Funcțiile spălării. Metode de spălare; mașini de spălat produse.	față în față	- 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 și însușire a cunoștințelor.	1
CAP.2. MANAGEMENTUL ECHIPAMENTELOR PENTRU TRANSPORTUL MATERIALELOR. Transportul lichidelor. Transportul materialelor solide. Pompe utilizate pentru transportul materialelor lichide. Utilaje pentru transportul materialelor solide.	-/-	-/-	1
CAP.3. MANAGEMENTUL MAȘINILOR ȘI UTILAJELOR PENTRU FRAȚIONAREA SOLIDELOR. SORTAREA.CALIBRAREA.CERNAREA. Cernerea. Factorii care influențează cernerea. Ciururi și site. Utilaje pentru realizarea cernerii. Mașini de calibrat și sortat. Mărimi caracteristice și de calcul pentru mașini de calibrat și sortat. Utilaje pentru sortare și calibrare.	-/-	-/-	1
CAP.4. MANAGEMENTUL MAȘINILOR ȘI ECHIPAMENTELOR PENTRU MĂRUNȚIRE. Factorii care influențează mărunțirea. Grad de mărunțire. Trepte de mărunțire. Energia necesară mărunțirii. Granulometria produselor în operația de mărunțire. Mașini de mărunțit. Mașini de tăiat. Mașini de mărunțit propriu-zise.	-/-	-/-	1
CAP.5. MANAGEMENTUL MAȘINILOR ȘI APARATELOR PENTRU SEDIMENTARE. Sedimentarea în câmp de forțe gravitațional. Factorii care influențează sedimentarea. Aparate pentru sedimentare în	-/-	-/-	1

câmp gravitațional. Sedimentarea în câmp de forțe centrifugale. Centrifuge decantoare. Hidrocicloane. Sedimentarea sistemelor eterogene gazoase. Sedimentarea sistemelor eterogene solid-gaz. Camere de sedimentare. Separarea prin sedimentare în câmp de forțe centrifugale			
CAP.6. MANAGEMENTUL MAȘINILOR ȘI INSTALAȚIILOR PENTRU FILTRARE. Factorii care influențează filtrarea. Teoria filtrării. Ecuații de filtrare. Tipuri de filtre. Tipuri de centrifuge filtrante.	-/-	-/-	1
CAP. 7. MANAGEMENTUL INSTALAȚIILOR ȘI ECHIPAMENTELOR PENTRU AMESTECARE. Definiție și factori de influență. Efectul de amestecare. Eficacitatea amestecării. Intensitatea amestecării. Regim de curgere la amestecare. Consumul de putere la amestecare. Amestecătoare.	-/-	-/-	1
CAP. 8. MANAGEMENTUL INSTALAȚIILOR PENTRU ÎNCĂLZIRE - RĂCIRE. Schimbătoare de căldură tubulare. Schimbătoare de căldură cu plăci. Schimbătoare de căldură cu spirală în mișcare de rotație și manta. Schimbătoare de căldură spirale. Schimbătoare de căldură cu țevi coaxiale. Schimbătoare de căldură de construcții speciale. Principalii indicatori de eficiență ai fenomenului de transfer de căldură.	-/-	-/-	1
CAP. 9. MANAGEMENTUL UTILAJELOR ȘI INSTALAȚIILOR PENTRU FERMENTARE. Cinetica procesului de fermentare. Utilaje și instalații de fermentare; USCAREA. Factorii care influențează operația de uscare. Metode de realizare a uscării. Uscătoare.	-/-	-/-	1
CAP. 10. MANAGEMENTUL UTILAJELOR ȘI INSTALAȚIILOR PENTRU PASTEURIZARE - STERILIZARE. Transferul de căldură la sterilizarea în ambalaje. Presiunea interioară în timpul sterilizării recipientelor. Utilaje și instalații pentru pasteurizare - sterilizare.	-/-	-/-	1
CAP. 12. MANAGEMENTUL INSTALAȚIILOR PENTRU CONDENSARE. Instalații de condensare și realizare a depresionii.	-/-	-/-	1
CAP.13. CRISTALIZAREA. Comportarea soluțiilor concentrate, saturația și suprasaturația. Procedee generale de cristalizare. Sisteme de cristalizare .	-/-	-/-	1
CAP. 14 AUTOMATIZAREA PROCESELOR TEHNOLOGICE ÎN INDUSTRIA ALIMENTARĂ.	-/-	-/-	1
Bibliografie:			
1. Amarfi, R. Utilaj special în industria alimentară, Editura Institutului Politehnic Galați, 1974.			
2. Apostolescu, N., Taratza, D. Bazele cercetării experimentale a mașinilor termice, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1979.			
3. Banu, C, ș.a. Exploatarea, întreținerea și repararea utilajelor din industria cărnii, Editura Tehnică, București, 1990.			
4. Banu, C, ș.a. Manualul inginerului de industrie alimentară, Editura Tehnică, București, 2002.			
5. Bică, M., ș.a. Termotehnica, Editura ICMET, Craiova, 2002.			
6. Bâlc, G., Mașini și instalații pentru industria alimentară, Editura Alma Mater, Cluj-Napoca, 2009.			
7. Bratu E., Operații unitare în industria alimentară, Editura Tehnică, București, 1984.			
8. Brezescu, P., ș.a. Utilaje în industria berii și a malțului, Editura Ceres, București, 1985.			
9. Bulucea A., Echipamente electrice de comandă și protecție, Editura Sitech, Craiova, 2001.			
10. Călinoiu, C., Senzori și traductoare vol. 1, Editura Tehnică, București, 2009.			
11. Ciocarlea-Vasilescu, A., Constantin, M., Manual pentru clasa a 11-a, Senzori și traductoare, Editura CD Press, 2007.			
12. Chimion, G., ș.a. Pompe centrifugale, Editura Tehnică, București, 1974.			
13. Dulau, M., Sisteme de reglare automată, Editura University Press, 2022.			
14. Glodeanu M. și colab., Speed regulation of mixing machines used in the food industry, Lambert Academic Publishing, Schaltungsdienst Lange, Berlin, 2023.			
15. Ioancea L. și colab., Mașini, utilaje și instalații în industria alimentară. Editura Ceres, București, 1986.			
16. Iordache G., Mașini pentru industria alimentară, Editura Matrix Rom, București, 2004.			

17. Jinescu, V.V. și colab., Elemente constructive pentru dispozitive de amestecare, Universitatea “Politehnica”, București, 1993.
18. Palade V., Constantin V., Hapenciuc M., Reductoare cu roți dințate, Editura ALMA, Galați, 2003.
19. Popescu Lizeta, Echipamente electrice, Editura ALMA MATER, Sibiu, 2008.

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Mașini de spălat. Caracteristici tehnice. Funcționare. Exploatare.	față în față	- 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 și însușire a cunoștințelor.	2
2. Tipuri de pompe utilizate pentru transportul materialelor lichide. Caracteristici. Alegerea pompelor.	-//-	-//-	2
3. Determinarea punctului de funcționare al pompelor. Reglarea pompelor centrifugale	-//-	-//-	2
4. Utilaje pentru transportul materialelor solide. Transportoare cu bandă. Funcționare. Exploatare.	-//-	-//-	2
5. Elevatoare cu cupe. Transportoare elicoidale. Funcționare. Exploatare.	-//-	-//-	2
6. Transportoare cu racleți. Transportoare inerțiale. Funcționare. Exploatare.	-//-	-//-	2
7. Transportoare cu plăci. Caracteristici tehnice. Funcționare. Exploatare.	-//-	-//-	2
8.Utilaje pentru sortare și calibrare. Caracteristici tehnice. Funcționare. Exploatare	-//-	-//-	2
9. Mașini de mărunțit Determinarea gradului de mărunțire. Determinarea energiei necesare. Mașini de tăiat. Caracteristici tehnice. Funcționare. Exploatare.	-//-	-//-	2
10. Amestecătoare. Malaxoare. Caracteristici tehnice. Funcționare. Exploatare	-//-	-//-	2
11. Aparare pentru măsurarea temperaturilor, presiunilor, debitelor, nivelurilor lichidelor și umidității în industria alimentară	-//-	-//-	4
12. Traductoare. Regulate automate.	-//-	-//-	2
13. Tipuri de sisteme de SRA în industria alimentară. Elementele SRA.	-//-	-//-	2

Bibliografie:

1. Amarfi, R. Utilaj special în industria alimentară, Editura Institutului Politehnic Galați, 1974.
2. Apostolescu, N., Taratza, D. Bazele cercetării experimentale a mașinilor termice, Editura Didactică și Pedagogică, București, 1979.
3. Banu, C, ș.a. Exploatarea, întreținerea și repararea utilajelor din industria cărnii, Editura Tehnică, București,1990.
4. Banu, C, ș.a. Manualul inginerului de industrie alimentară, Editura Tehnică, București, 2002.
5. Bică, M., ș.a. Termotehnica, Editura ICMET, Craiova, 2002.
6. Bâlc, G., Mașini și instalații pentru industria alimentară, Editura Alma Mater, Cluj-Napoca, 2009.
7. Bratu E., Operații unitare în industria alimentară, Editura Tehnică, București, 1984.
8. Brezescu, P., ș.a. Utilaje în industria berii și a malțului, Editura Ceres, București, 1985.
9. Bulucea A., Echipamente electrice de comandă și protecție, Editura Sitech, Craiova, 2001.
10 Călinoiu, C., Senzori și traductoare vol. 1, Editura Tehnică, București, 2009.
11. Ciocarlea-Vasilescu, A., Constantin, M., Manual pentru clasa a 11-a, Senzori și traductoare, Editura CD Press, 2007.
12. Chimion, G., ș.a. Pompe centrifugale, Editura Tehnică, București, 1974.
13. Dulau, M., Sisteme de reglare automată, Editura University Press, 2022.
14. Glodeanu M. și colab., Speed regulation of mixing machinesused in the food industry, Lambert Academic Publishing, Schaltungsdienst Lange, Berlin, 2023.
15. Ioancea L. și colab., Mașini, utilaje și instalații în industria alimentară. Editura Ceres, București, 1986.
16. Iordache G., Mașini pentru industria alimentară, Editura Matrix Rom, București, 2004.

17. Jinescu, V.V. și colab., Elemente constructive pentru dispozitive de amestecare, Universitatea "Politehnica", București, 1993.
18. Palade V., Constantin V., Hapenciuc M., Reductoare cu roți dințate, Editura ALMA, Galați, 2003.
19. Popescu Lizeta, Echipamente electrice, Editura ALMA MATER, Sibiu, 2008.

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

Familiarizarea auditoriului cu aspectele concrete privind abordarea problemelor legate de cunoașterea principalelor tipuri de mașini, echipamente, utilaje și aparate utilizate în industria alimentară, în vederea aplicării în producție a unor tehnologii moderne și eficiente, precum și calității și siguranței alimentare.

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	60%
9.5. Seminar/laborator	- răspunsurile finale la lucrările practice de laborator -testarea continuă pe parcursul semestrului - activitățile gen teme / referate / eseuri / traduceri / proiecte etc.	REFERAT	40%
9.6. Standard minim de performanță • Cunoașterea și expunerea noțiunilor de bază referitoare la construcția și funcționarea și exploatarea principalelor tipuri de mașini, echipamente, utilaje și aparate utilizate în industria alimentară. • Elaborarea unui plan de acțiune privind stabilirea unor sisteme tehnice, precum și a unor tehnologii adecvate, în vederea eficientizării proceselor de producție din alimentația publică și agroturism.			

Data completării
07.09.2025

Titular de disciplină,
Conf. Dr. Ing. Mihnea Glodeanu

Semnătura titularului



Data avizării în departament
23.09.2025

Director de departament,
Conf. Dr. Ing. Pînzaru Radu Lucian

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	MĂSURĂTORI TERESTRE-MANAGEMENT-MECANIZARE
1.4. Domeniul de studii de licență	AGRONOMIE
1.5. Ciclul de studii	MASTER
1.6. Programul de studii/Specializarea	MANAGEMENT ÎN AGROTURISM ȘI CALITATEA PRODUSELOR AGROALIMENTARE

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei / codul disciplinei	Obținerea produselor ecologice de calitate în fermele și gospodăriile agroturistice						
2.2. Codul disciplinei	D31MAPM103						
2.2. Titularul activităților de curs	Prof. univ.dr. Soare Marin						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Conf. univ.dr. Iancu Paula						
2.4. Anul de studiu	1	2.5. Semestrul	1	2.6. Tipul de evaluare	C	2.7. Regimul disciplinei	DS/DOB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3. seminar/laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					
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					4
Examinări					5
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual	69				
3.8. Total ore pe semestru	125				
3.9. Numărul de credite	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	•
4.2. de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Spații de învățământ dotate corespunzător; Tehnică informațională și de proiectare în sală și online;
5.2. de desfășurare a seminatlui/laboratorului	Seminariile se desfășoară în laborator și în cadrul unor vizite didactice pe teren în cadrul unor ferme acreditate.

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 1. Studentul masterand /absolventul cunoaște noțiunile, standardele utilizate în managementul calității produselor agroalimentare, funcțiile și principiile managementului calității, caracteristicile de calitate; 2. Studentul masterand/absolventul de master cunoaște particularitățile organizării și funcționării unei exploatații/ întreprinderi agroturistice 3. Studentul masterand/absolventul cunoaște principiile și direcțiile de acțiune ale Politicii Agricole Comune (PAC) în domeniul turismului rural/ agroturismului 4. 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; 5. Studentul masterand/absolventul analizează comparativ și interpretează variante diferite de planificare a unor fluxuri tehnologice din sectorul producției agricole și alimentare.
Aptitudini	Studentul/Absolventul: 1. Studentul masterand/absolventul evaluează tehnicile și măsurile adoptate în cadrul unui plan de producție și management agroturistic; 2. Studentul masterand/absolventul aplică tehnici, procedee și instrumente specifice pentru investigarea și evaluarea proceselor de planificare, programare și management în elaborarea produselor/prestarea serviciilor agroturistice; 3. Studentul masterand/absolventul aplică PAC la nivelul unei ferme agroturistice; 4. 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; 5. Studentul masterand/absolventul stabilește modalitățile de perfecționare managerială a fluxurilor tehnologice din sectorul agroalimentar și analizează gradului de îndeplinire a prevederilor locale.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 1. Studentul masterand /absolventul propune soluții de îmbunătățirea sistemelor de management al calității produselor agricole și alimentare (proiectare, implementare și gestionare) 2. Studentul masterand/absolventul proiectează o fermă agroturistică și estimează costurile în funcție de criteriile de siguranță și sustenabilitate. 3. Studentul masterand/absolventul realizează un plan de diversificare a activităților în cadrul fermei, ținând cont specificitatea PAC; 4. 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; 5. Studentul masterand/absolventul concepe proiecte de specialitate privind activitățile de management a unităților, strategiile și politicile de marketing din sectorul agroalimentar, cu evidențierea spiritului antreprenorial.

7. Conținuturi

7.1. Curs	Metode de predare	Observații
Generalități. Istoric. Situația agriculturii ecologice în lume și în România.	•Prezentări Power Point a tematicii din programă.	2
Principii de obținere a produselor ecologice în ferme și gospodării. Bazele științifice ale agriculturii ecologice.	•Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții;	2
Folosirea fondului funciar. Relațiile sol-apă-plantă.		2

Fertilizarea în agricultura ecologică. Menținerea fertilității solurilor.	•Prelegere, Conversație, Explicatie, Problematicarea; •Documentarea anticipată a studenților asupra temelor supuse dezbaterii.	4
Protecția plantelor și securitatea alimentară. Particularități în fermele agroturistice.		2
Metode și substanțe ecologice de control și combatere a buruienilor.		2
Metode și substanțe ecologice de control și combatere a bolilor.		2
Metode și substanțe ecologice de control și combatere a dăunătorilor.		2
Avantajele agriculturii biologice pt dezvoltarea rurală.		2
Legislația în agricultura ecologică.		2
Zona montană – un laborator al produselor ecologice.		2
Piața produselor ecologice. Importul și exportul produselor ecologice.		2
Înregistrarea activității. Certificarea unităților ecologice, standarde, sistemul de inspecție și certificare.		2
Total		28

Bibliografie

BONCIU ELENA, SOARE MARIN, 2013. Agricultura ecologică și protecția agroecosistemelor, Editura Universitaria Craiova.

BUIUC. M., GEORGESCU, N. – *Agroecologie*. Ed. Alma Mater, Sibiu, 2002.

LUCA, E., VĂRBAN, D. I., MIHAI, GH., BODIȘ, A., ALBERT, I. – *Tehnologii ecologice pentru cultura plantelor*. Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, 2004

SOARE MARIN, 2012. Dezvoltarea Durabilă. Editura Universul Juridic, Bucuresti.

SOARE MARIN, PĂNIȚĂ OVIDIU, 2009. Practici agroforestiere utilizate în agricultura durabilă. Editura Aius Craiova

VOICA, N., SOARE M., IANCU PAULA, BONCIU ELENA – *Agricultura ecologică*, Ed. Universitaria, Craiova, 2006

TONCEA, I., SIMION, E., IONIȚĂ NIȚU GEORGETA., ALEXANDRESCU Daniela, TONCEA, V.A. Manual de agricultură ecologică (suport de curs), <http://agriculturadurabila.ro/wp-content/uploads/2016/06/manual.pdf>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/RO/TXT/?uri=CELEX%3A32018R0848>

7.2. Seminar/laborator	Metode de predare	Obs
Etapele trecerii la agricultura ecologică . Criterii pe domenii.	• Documentarea anticipată a studenților asupra temelor supuse dezbaterii; • Folosirea interogării, comparației, procentajului; • Întocmirea unor referate de documentare și susținerea lor.	2
Certificarea fermelor ecologice. Prezentarea diferitelor standarde. Comparații.		2
Organizarea lucrărilor pentru diferite profile de ferme și gospodării (cultura mare, legumicultură, pomicultură, creșterea animalelor). Studii de caz.		2
Reguli de producție pentru plante și produse vegetale		2
Reguli de producție pentru animale și produse animaliere.		2
Reguli de procesare a produselor ecologice.		1
Reguli de ambalare, etichetare și comercializare.		1
Reguli pentru obținerea și folosirea semințelor, răsadurilor și materialului vegetativ de înmulțire, certificate ecologic.		2
Metode de preparare și aplicare a fertilizanților organici.		4

Tipuri de fertilizanți recomandați.		
Soiuri de plante și rase de animale folosite pentru agricultura ecologică.		2
Intocmirea unei fișe tehnologice în sistemul de agricultură ecologică.		2
Vizită de documentare în ferme de producție ecologice		4
Susținere referat documentare și examinare.		2
Total		28
Bibliografie		
BONCIU ELENA, SOARE MARIN, 2013. Agricultura ecologică și protecția agroecosistemelor, Editura Universitaria Craiova.		
BUIUC. M., GEORGESCU, N. – <i>Agroecologie</i> . Ed. Alma Mater, Sibiu, 2002.		
LUCA, E., VĂRBAN, D. I., MIHAI, GH., BODIȘ, A., ALBERT, I. – <i>Tehnologii ecologice pentru cultura plantelor</i> . Ed. Risoprint, Cluj-Napoca, 2004		
SOARE MARIN, 2012. Dezvoltarea Durabilă. Editura Universul Juridic, Bucuresti.		
SOARE MARIN, PĂNIȚĂ OVIDIU, 2009. Practici agroforestiere utilizate în agricultura durabilă. Editura Aius Craiova		
VOICA, N., SOARE M., IANCU PAULA, BONCIU ELENA – <i>Agricultura ecologica</i> , Ed. Universitaria, Craiova, 2006		

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

Conținutul disciplinei este corelat cu normele și cerințele prevăzute în regulamentele europene și cu reglementările legislației naționale din domeniu, pentru modernizarea și îmbunătățirea continuă a predării și a conținutului cursurilor, cu cele mai actuale teme și probleme practice din AE. Cadrele didactice participă la conferințe și simpozioane de specialitate unde se dezbate aspecte actuale și de perspectivă ale sistemelor agricole și mai ales despre producția ecologică.

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	- evaluarea continuă pe parcursul activității de predare; - evaluarea finală la finalul semestrului. - activități gen teme/referate. - interacțiunea în timpul prelegerilor.	- examen final de verificare - scris; - referate de documentare.	70 %
9.5. Seminar/ laborator	- evaluarea continuă pe parcursul activității de predare; - evaluarea finală la finalul semestrului. - activități gen teme/referate. - interacțiunea în timpul prelegerilor.	- examen final de verificare - scris; - referate de documentare.	30%
9.6. Standard minim de performanță			
- Cunoașterea principiilor, normelor, criteriilor de lucru, a etapelor de trecere și înregistrare a activității în sectorul ecologic; - Realizarea unui referat de documentare pe o temă anunțată la întâlnirile directe. - Elaborarea unui studiu de complexitate medie, bazat pe standarde de calitate în vederea îmbunătățirii produselor alimentare din gospodăriile agroturistice.			

Nota finală se compune din:

Rezultatele obținute la referatele, temele întocmite;

Rezultatele obținute la examenul final;

Rezultatele obținute la evaluările din timpul semestrului.

Data completării

Semnătura titularului

Semnătura titularului de seminar

05.09.2025



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	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/ Calificarea	MANAGEMENT ÎN AGROTURISM ȘI CALITATEA PRODUSELOR AGROALIMENTARE

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei / codul disciplinei	AGROTURISM ȘI TURISM RURAL NAȚIONAL ȘI INTERNATIONAL/D31MAPM104						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. dr. Călina Jenica						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Conf. dr. Călina Jenica						
2.4. Anul de studiu	1	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	DS/DOB

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. seminar/laborator	-
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar/laborator	-
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					30
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					27
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					15
Examinări					5
Alte activități.....					
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	-
4.2. de competențe	-

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	-

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 criteriile, principiile, standardele de calitate în turismul rural; - cunoaște politica de mediu, obiectivele dezvoltării sustenabile, principiile managementului de proiect, legislația din domeniu; - descrie și interpretează impactul activității turistice asupra mediului și comunităților locale.
Aptitudini (Abilități)	Studentul masterand /absolventul: - aplică principii, criterii, metode și sisteme pentru investigarea și evaluarea potențialului agroturistic ce caracterizează un perimetru specific; - aplică metode și modele de gestionarea sistemelor și proceselor din structurile turistice în vederea asigurării calității și creșterii rentabilității produsului turistic; - utilizează adecvat metodologiile standard în aprecierea calității, riscurilor, oportunităților, și limitelor existente în activitatea de conducere a unităților/supervizare a canalelor logistice din alimentație și agroturism; - utilizează metode și tehnici de evaluare a tipurilor de impact turistic (economic, socio-cultural, ambiental).
Responsabilitate și autonomie	Studentul masterand /absolventul: - elaborează și implementează strategii de acțiune pentru dezvoltarea sustenabilă a activității de agroturism; - propune și implementează soluții pentru îmbunătățirea concepției produsului și a nivelului de realizare a calității produselor/ serviciilor agroturistice; - realizează eficient acțiunile specifice de asigurare a coordonării activității agroturistice și îndeplinește sarcinile profesionale cu responsabilitate, cu respectarea valorilor și eticii profesionale; - elaborează și aplică măsuri de minimizare a impactului ecologic.

7. Conținuturi

7.1. Curs	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Considerații generale privind turismul	față în față/ (săptămâna I)	Prelegere, Conversație, Explicatie, Problematicarea Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții, Documentarea anticipată a studenților asupra temelor supuse dezbaterii.	2 ore
2. Agroturismul, turismul rural și ecoturismul	față în față/ (săptămâna II, III)		4 ore
3. Agroturismul și turismul rural pe plan internațional	față în față/ (săptămâna IV, V)		4 ore
4. Agroturismul și turismul rural pe plan național	față în față/ (săptămâna VI, VII)		4 ore
5. Satul turistic european	față în față/ (săptămâna VIII, IX)		4 ore
6. Tipologia și clasificarea satelor turistice din România	față în față/ (săptămâna X, XI)		4 ore
7. Oferta agroturistică națională	față în față/ (săptămâna XII, XIII)		4 ore
8. Cererea turistică	față în față/ (săptămâna XIV)		2 ore
			Total 28 ore

Bibliografie

1. Butler, R. (1992). Alternative Tourism: The thin Edge of the Wedge. In V. L. Smith, & W. R. Eadington (Eds.), Tourism Alternatives: Potentials and Problems of Tourism. USA: International Academy for the Study of Tourism, <https://doi.org/10.9783/9781512807462-006>
2. Călina Jenica, Călina A., 2022. Agroturism și servicii turistice. Editura Universitaria, Craiova, ISBN 978-606-14-1822-0
3. Călina A., 2013. Agroturism și amenajări agroturistice II. Editura Universitaria, Craiova, ISBN 978-606-14-0678-4
4. Glăvan, V., 2000. Turismul în România. Editura Economică, București, ISBN 973-391-1
5. Bogdan Elena, Simion Tamara, 2019. Turism rural. Editura Universitară, ISBN 978-606-28-0855-6

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

- Disciplina de Agroturism și turism rural național și internațional conține elementele necesare formării competențelor profesionale, de care au nevoie viitorii absolvenți pentru a profesa în domeniul agroturismului. Disciplina răspunde cerințelor angajatorilor în exercitarea ocupațiilor de inginer de cercetare în agromontanologie (Cod COR: 213249), proiectant inginer în agricultură (Cod COR: 213216), referent de specialitate inginer agronom (Cod COR: 213204).

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Răspunsul la examenul final	Verificare scrisă	60%
	Testarea periodică prin lucrări de control	Verificare scrisă	20%
	Testarea continuă pe parcursul semestrului	Verificare, Brainstorming, Exercițiu, Problematizare	20%
9.5. Seminar/laborator	-	-	-
9.6. Standard minim de performanță			
• Rezolvarea tuturor cerințelor minime impuse la criteriile de evaluare			

Data completării
13.09. 2025

Titular de disciplină,
Conf. univ. dr. CĂLINA Jenica

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	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	AGROTURISM ȘI TURISM RURAL NAȚIONAL ȘI INTERNAȚIONAL/ D31MAPM104 - PROIECT						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. dr. Călina Jenica						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	-						
2.4. Anul de studiu	1	2.5. Semestrul	II	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	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					39
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					45
Pregătire teme proiect					13
Tutoriat					
Examinări					
Alte activități.....					
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	• -
4.2. de competențe	• -

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• -
5.2. de desfășurare a seminatlului/laboratorului	• -

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 criteriile, principiile, standardele de calitate în turismul rural; - cunoaște politica de mediu, obiectivele dezvoltării sustenabile, principiile managementului de proiect, legislația din domeniu; - descrie și interpretează impactul activității turistice asupra mediului și comunităților locale.
Aptitudini (Abilități)	Studentul masterand /absolventul: - aplică principii, criterii, metode și sisteme pentru investigarea și evaluarea potențialului agroturistic ce caracterizează un perimetru specific; - aplică metode și modele de gestionarea sistemelor și proceselor din structurile turistice în vederea asigurării calității și creșterii rentabilității produsului turistic; - utilizează adecvat metodologiile standard în aprecierea calității, riscurilor, oportunităților, și limitelor existente în activitatea de conducere a unităților/supervizare a canalelor logistice din alimentație și agroturism; - utilizează metode și tehnici de evaluare a tipurilor de impact turistic (economic, socio-cultural, ambiental).
Responsabilitate și autonomie	Studentul masterand /absolventul: - elaborează și implementează strategii de acțiune pentru dezvoltarea sustenabilă a activității de agroturism; - propune și implementează soluții pentru îmbunătățirea concepției produsului și a nivelului de realizare a calității produselor/ serviciilor agroturistice; - realizează eficient acțiunile specifice de asigurare a coordonării activității agroturistice și îndeplinește sarcinile profesionale cu responsabilitate, cu respectarea valorilor și eticii profesionale; - elaborează și aplică măsuri de minimizare a impactului ecologic.

7. Conținuturi

7.1. Proiect	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Potențialul turistic rural 1.1. Relief 1.2. Climă 1.3. Ape de suprafață, freatice și de adâncime 1.4. Vegetație 1.5. Faună 1.6. Aree protejate 1.7. Alte resurse și atracții turistice	față în față/ (săptămâna I)	Prelegere, Conversație, Explicație, Problematicarea Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții, Documentarea anticipată a studenților asupra temelor supuse dezbaterii	2 ore
2. Stadiul de valorificare a potențialului turistic rural 2.1. Structuri turistice de cazare 2.2. Evaluarea criteriilor de clasificare EuroGites-așezări rurale	față în față/ (săptămâna II)		2 ore
2.3. Evaluarea normelor metodologice privind clasificarea structurilor de primire turistice în România 2.4. Structuri turistice pentru sporturi de iarnă 2.5. Alte dotări sportive	față în față/ (săptămâna III)		2 ore
3. Circulația turistică în spațiul rural 3.1. Forme de turism	față în față/ (săptămâna IV)		2 ore

3.2. Programe turistice culturale, balneare, științifice, aventură			
3.3. Număr de turiști (NT)- total, străini pe țări emitente, motivații, mijloace de deplasare, număr de înnoptări- (NC), durata medie a sejurului (DS, raport NC/NT	față în față/ (săptămâna V)		2 ore
4. Propuneri de dezvoltare a agroturismului 4.1. Premise ale dezvoltării 4.2. Dezvoltare și diversificarea ofertei turistice și de servicii	față în față/ (săptămâna VI)		2 ore
5.Dezvoltarea infrastructurii generale și turistice	față în față/ (săptămâna VII)		2 ore
6.Programe de promovare și publicitate turistică	față în față/ (săptămâna VIII)		2 ore
7.Evaluarea investițiilor- etapizare, surse financiare și materiale, resurse umane	față în față/ (săptămâna IX)		2 ore
8.Impactul economic și social al investițiilor	față în față/ (săptămâna X)		2 ore
9.Impactul ecologic	față în față/ (săptămâna XI)		2 ore
10.Dezvoltarea agroturismului și protejarea mediului înconjurător și a resurselor turistice	față în față/ (săptămâna XII)		2 ore
11. Vizite la ferme agroturistice, pensiuni agroturistice/ turistice	față în față/ (săptămâna XIII, XIV)		4 ore
Total ore			28

Bibliografie

- Butler, R. (1992). Alternative Tourism: The thin Edge of the Wedge. In V. L. Smith, & W. R. Eadington (Eds.), Tourism Alternatives: Potentials and Problems of Tourism. USA: International Academy for the Study of Tourism, <https://doi.org/10.9783/9781512807462-006>
- Călina Jenica, Călina A., 2022. Agroturism și servicii turistice. Editura Universitaria, Craiova, ISBN 978-606-14-1822-0
- Călina A., 2013. Agroturism și amenajări agroturistice II. Editura Universitaria, Craiova, ISBN 978-606-14-0678-4
- Glăvan, V., 2000. Turismul în România. Editura Economică, București, ISBN 973-391-1
- Bogdan Elena, Simion Tamara, 2019. Turism rural. Editura Universitară, ISBN 978-606-28-0855-6

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

Disciplina de Agroturism și turism rural național și internațional conține elementele necesare formării competențelor profesionale, de care au nevoie viitorii absolvenți pentru a profesa în domeniul agroturismului. Disciplina răspunde cerințelor angajatorilor în exercitarea ocupațiilor de inginer de cercetare în agromontanologie (Cod COR: 213249), proiectant inginer în agricultură (Cod COR: 213216), referent de specialitate inginer agronom (Cod COR: 213204).

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. Proiect	Realizarea proiectului	Verificare, Problematizare	100%
19.6. Standard minim de performanță			
Rezolvarea tuturor cerințelor minime impuse la criteriile de evaluare.			

Data completării
13.09. 2025

Titular de disciplină,
Conf. univ. dr. CĂLINA Jenica

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	Agronomie
1.3. Departamentul	D 31 – Măsurători terestre – Management – Mecanizare
1.4. Domeniul de studii	Agronomie
1.5. Ciclu de studii universitare	Master
1.6. Forma de organizare	IF
1.7. Programul de studii	Management în agroturism și calitatea produselor alimentare

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Etică și integritate academică D31MAPM106						
2.2. Titularul activităților de curs	Prof. dr./ Ph. D. Prof. OLARU Aurel-Liviu						
2.3. Titularul activităților de seminar							
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	C	2.7. Regimul disciplinei	DC/DOB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	1	din care: 3.2 curs	1	3.3. seminar/laborator/proiect	
3.4. Total ore din planul de învățământ	14	din care: 3.5 curs	14	3.6. seminar/laborator/proiect	
Distribuția fondului de timp - ore/sapt					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					25
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					25
Tutoriat					15
Examinări					15
Alte activități:					6
3.7. Total ore studiu individual					111
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

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	• Spații de învățământ dotate corespunzător • Tehnică informațională și de proiectare
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	•

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

Cunoștințe	Studentul/Absolventul: 1. cunoaște politica de mediu, obiectivele dezvoltării sustenabile, principiile managementului de proiect, legislația din domeniu 2. descrie și interpretează impactul activității turistice asupra mediului și comunităților locale
Aptitudini (Abilități)	Studentul/Absolventul: 1. utilizează adecvat metodologiile standard în aprecierea calității, riscurilor, oportunităților, și limitelor existente în activitatea de conducere a unităților/supervizare a canalelor logistice din alimentație și agroturism 2. utilizează metode și tehnici de evaluare a tipurilor de impact turistic (economic, socio-cultural, ambiental)
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul: 1. realizează eficient acțiunile specifice de asigurare a coordonării activității agroturistice și îndeplinește sarcinile profesionale cu responsabilitate, cu respectarea valorilor și eticii profesionale; 2. elaborează și aplică măsuri de minimizare a impactului ecologic;

7. Conținuturi

7.1. CURS	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Prezentarea tematicii, obiectivelor, metodelor; Introducere. Ce este etica? Ce este integritatea? Abordări interdisciplinare și integrative	față în față	- Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții - Documentarea anticipată a studenților asupra temelor supuse dezbaterii - Folosirea interogării, comparației, procentajului, a metodelor calitative de cercetare a pieței, a metodelor și modelelor previzionale, etc.	2
2. Cadrul legislativ și standarde etice aplicabile deontologiei profesionale specifice mediului academic și bunei conduite în cercetarea științifică			2
3 Plagiatul, autoplagiatul și alte abateri de la normele de bună conduită în cercetare științifică, dezvoltare tehnologică și inovare			2
4 Probleme ale eticii în cercetarea academică (Colectarea, stocarea, păstrarea datelor. Un numitor comun în majoritatea cazurilor de abatere științifică. Practici de publicare: Autori. Supravegherea personalului de cercetare			2
5. Etica în procesul de predare în mediul academic. Etica în cercetare; conflict de interese. Codul de Onoare al integrității academice. Instrumente de guvernare judiciară a studenților. Incidente de hărțuire rasială și sexuală			2
6. Corupția – concept, prevenire, combatere; Costul ascuns al favorurilor - conflictul de interese; Transparența – un panaceu? Cariere etice; avertizorii de integritate vs. consilierii de etică			1
7. Codurile etice profesionale; Erori, greșeli și sancțiuni; Probleme etice ale predării propriiei discipline; Probleme etice între colegi, Probleme etice legate de bani; Confidențialitatea, Relația cu clientul;			1

Evaluare – expertiză – anchetă; Acordul informat			
8. Codul de etică și deontologie profesională universitară al			1
9. Principii generale de evaluare. etapele evaluării			1
TOTAL			14 ore

Bibliografie

1. Bertram Gallant T., Academic Integrity in the 21st Century: A Teaching and Learning Imperative, Jossey-Bass, 2008.
2. Ioan, B., Astărăstoae, V. (2013). (ed.). Dileme etice la finalul vieții, Iași: Editura Polirom
3. Ionescu Gh. Gh., Bibu N., Munteanu V., Gligor D. (2010) Etica în afaceri. Timișoara: Editura Universității de Vest din Timișoara
4. Haidt, J. Mentea moralistă. De ce ne dezbină politica și religia? București: Editura Humanitas
5. Macfarlane, B., Zhang J., Pun A., Academic integrity: a review of the literature, Studies in Higher Education, 39:2, 339-358, DOI: 10.1080/03075079.2012.709495. 2012.
6. Macfarlane B., Researching with integrity: the ethics of academic enquiry, Routledge, 2009.
7. Mihailov, E. (2017). Arhitectura moralității. București: Editura Paralele 45
8. Miroiu, A., (1995). Etica aplicată. București: Editura Alternative, Filosofie & Societate
9. Peseschkian, N. (2005). Povești orientale ca instrumente de psihoterapie. București: Editura Trei 2008
10. Singer, P. (2006), Tratat de Etică, Iași, Editura Polirom
11. Singer, P. (2017). Altruismul eficient. Ghid pentru o viață trăită în mod etic. București: Editura Litera
12. Stachowicz-Stanusch A., Academic ethos management: building the foundation for integrity in management education. Business Expert Press, 2012.
13. Sutherland-Smith W., Plagiarism, the Internet, and Student Learning: Improving Academic Integrity, Routledge, 2008. Milton C.L. Ethics and Academic Integrity. Nursing Science Quarterly. Vol. 28 (1), pp. 18-20. doi: 10.1177/0894318414558620. 2014.
14. Taleb, N.N. (2014). Antifragil. Ce avem de câștigat de pe urma dezordinii. București: Editura Curtea Veche
15. XXX Legea educației 199/2023 cap. XX Etica și deontologia universitară
16. XXX Legea 206/2004 Deontologia activității de cercetare
17. XXX L-319/2003 privind Statutul personalului de cercetare-dezvoltare
18. https://www.ucv.ro/pdf/invatamant/management/regulamente/Regulamente_personal/Cod_etica.pdf

7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
-------------------------------	----------------------------	-------------------	---------------------------

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

Conținutul disciplinei este coroborat cu conținutul disciplinelor similare predate în alte centre universitare, cu structura și conținutul disciplinelor predate la universități europene

9. Evaluare/ Evaluation

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Evaluarea pe parcursul semestrului	- evaluarea orală (pe baza implicării în dezbateri-realizare referate	40%
	Evaluarea la final de semestru	- examinare finală scrisă	60%
9.5. Seminar/laborator/			
9.6. Standard minim de performanță			
• Obținerea unei note de minim 5, care certifică acumularea unui minim de cunoștințe în domeniul eticii și integrității academice			

Data completării/ Date completion
06.09.2025

Titular de disciplină/Course holder,
Prof. dr./ Ph. D. Prof. OLARU AurelIviu

Semnătura titularului/Signature of the course holder,



Data avizării în departament/ Department date of approval
23.09.2025

Director de departament/Head of Department,
Conf. dr./ Ph. D. Assoc. prof. PÂNZARU Radu-Lucian

Semnătura directorului de departament, Head of Department Signature,





ROMÂNIA
 MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII *Universitatea din*
Craiova FACULTATEA DE
 AGRONOMIE/DEPARTAMENTUL
 D 31 MĂSURĂTORI TERESTRE-MANAGEMENT-MECANIZARE
 Craiova, Str. Libertății, nr. 19, 200421,
 tel: 0251-418475, fax: 0251-418475,
www.ucv.ro, <https://agronomie.ucv.ro/>,
 e-mail: secretariat.agronomie@ucv.ro

FIȘA DISCIPLINEI

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	AGRONOMIE
1.5. Ciclul de studii	MASTER
1.6. Programul de studii/Calificarea	MANAGEMENT ÎN AGROTURISM ȘI CALITATEA PRODUSELOR AGROALIMENTARE

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei /codul	MANAGEMENTUL CONTROLULUI CALITĂȚII PRODUSELOR ALIMENTARE DE ORIGINE VEGETALĂ D31MAPM208						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. dr. ing. BONEA Dorina						
2.3. Titularul activităților de seminar/ Laborator	Conf. dr. ing. BONEA Dorina						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	DS/DOB

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/laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6.seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					40
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					35
Tutoriat					-
Examinări					2
Alte activități					-
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	Cunoștințe elementare de psihologie (a educației), pedagogie, educație incluzivă
4.2. de competențe	Capacități de analiză, sinteză, gândire divergentă, gândire critică, reflecție

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Sală de curs
--------------------------------	--

5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	Sală de laborator
---	---

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

Cunoștințe	Studentul masterand/absolventul cunoaște politica de mediu, obiectivele dezvoltării sustenabile, principiile managementului de proiect, legislația din domeniu
Aptitudini	Studentul masterand/absolventul utilizează adecvat metodologiile standard în aprecierea calității, riscurilor, oportunităților, și limitelor existente în activitatea de conducere a unităților/supervizare a canalelor logistice din alimentație și agroturism
Responsabilitate și autonomie	Studentul masterand/absolventul realizează eficient acțiunile specifice de asigurare a coordonării activității agroturistice și îndeplinește sarcinile profesionale cu responsabilitate, cu respectarea valorilor și eticii profesionale

7. Conținuturi

7.1. Curs	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Observații
1. Calitatea produselor alimentare: Produse alimentare – clasificare și funcții; Istoricul controlului calității; Sisteme de calitate; Caracteristicile și funcțiile calității produselor alimentare	Față în față	Conversația, Prelegerea, Dezbateră, Prezentări PowerPoint	4 ore
2. Calitatea și prețul produselor alimentare: Costurile calității; Costurile noncalității			2 ore
3. Standardizarea produselor alimentare: Evoluția standardelor ISO 9000; Organisme internaționale implicate în standardizarea produselor alimentare; Reglementări naționale privind activitatea de standardizare a produselor alimentare; Clasificarea standardelor pentru domeniul agroalimentar.			2 ore
4. Managementul calității. Funcții specifice: Principalii precursori ai managementului calității; Funcțiile managementului calității (planificarea, controlul și îmbunătățirea calității);			2 ore
5. Managementul calității. Principii și elemente fundamentale: Politica calității; Cultura organizațională și calitatea; Principii ale managementului calității.			2 ore
6. Controlul calității produselor alimentare de origine vegetală: parametri organoleptici și fizico-chimici de admisibilitate pentru pâine, biscuiți, crupe, ciocolată și bere			2 ore
Bibliografie: Bonea Dorina, 2013, <i>Managementul calității produselor alimentare de origine vegetală</i> . Editura Universitaria, Craiova. Boboc D., 2006, <i>Managementul calității produselor agroalimentare</i> . Editura ASE, București; Lup A., Chirilă C., Apetroaie C., 2009, <i>Management agricol și agroalimentar</i> , Editura Ex Ponto, Constanța; Paraschivescu A.O., 2004, <i>Managementul calității mărfurilor alimentare</i> . Editura Tehnopress, Iași. Pop Cecilia, 2009, <i>Managementul calității</i> . Editura Tipo Moldova, Iași; Procopie Roxana, 2001, <i>Bazele merceologiei</i> : bazele teoretice si metodologice ale merceologiei produselor alimentare. Editura ASE, București			
7.2. Seminar/laborator	Metode de predare		Observații
Controlul calității grâului pentru panificație: determinare MMB, analiza senzorială	Explicația, Observația, fișe de		4 ore
Controlul calității pâinii: analiza senzorială			2 ore

Controlul calității biscuiților: analiza senzorială	lucru individual și in echipă	2 ore
Controlul calității crupelor: analiza senzorială		2 ore
Controlul calității ciocolatei: analiza senzorială		2 ore
Controlul calității berii: analiza senzorială		2 ore
Bibliografie selectivă: Bonea Dorina, 2023. <i>Analiza senzorială: caiet de aplicații practice</i> . Editura Sitech, Craiova Bonea Dorina, 2013. <i>Managementul calității produselor alimentare de origine vegetală</i> . Editura Universitaria, Craiova. Boboc D., 2006, <i>Managementul calității produselor agroalimentare</i> . Editura ASE, București; Dinu V., <i>Aprecierea calității mărfurilor alimentare și nealimentare - Caiet de lucrări practice</i> : http://www.biblioteca-digitala.ase.ro/biblioteca/carte2.asp?id=270&idb=9 Paraschivescu A.O., 2004, <i>Managementul calității mărfurilor alimentare</i> . Editura Tehnopress, Iași. Pop C., 2007. <i>Managementul calității</i> . Editura Alfa, Iasi.		

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

Conștientizarea nevoii de formare continuă; utilizarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare, pentru dezvoltarea personală și profesională.

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

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	- corectitudinea răspunsurilor, utilizarea corectă a limbajului de specialitate	Examen oral sau scris Prezentare eseu	50% 20%
10.5. Seminar/laborator	- evaluare cunoștințe practice (realizarea analizelor senzoriale a alimentelor și interpretarea rezultatelor) - integrarea și lucrul în echipă;	Portofoliu laborator	30%
10.6. Standard minim de performanță: Portofoliu laborator; Eseu pe o temă atribuită			

Data completării

10.09.2025

Titular de disciplină
Conf. Bonea Dorina

Semnătura titularului,



Data avizării în departament

23.09.2025

Director de departament,

Conf. dr. ing. 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	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. Programul de studii/Specializarea	MANAGEMENT ÎN AGROTURISM ȘI CALITATEA PRODUSELOR AGROALIMENTARE

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei / codul disciplinei	AGROTURISM ȘI GASTRONOMIE/D31MAPM209						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. dr. Călina Jenica						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Conf. dr. Călina Jenica						
2.4. Anul de studiu	1	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	DS/DOB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3. laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					15
Tutoriat					4
Examinări					5
Alte activități.....					
3.7. Total ore studiu individual	69				
3.8. Total ore pe semestru	125				
3.9. Numărul de credite	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	-
4.2. de competențe	-

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; - Tehnică informațională și de proiectare.-

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 politica de mediu, obiectivele, dezvoltării sustenabile, principiile managementului de proiect, legislația din domeniu; - 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.
Aptitudini (Abilități)	Studentul masterand /absolventul: - aplică principii, criterii, metode și sisteme pentru investigarea și evaluarea potențialului agroturistic ce caracterizează un perimetru specific; - utilizează adecvat metodologiile standard în aprecierea calității, riscurilor, oportunităților, și limitelor existente în activitatea de conducere a unităților/ supervizare a canalelor logistice din alimentație și agroturism; - evaluează fluxurile tehnologice din sectorul agroturistic pentru valorificarea superioară a produselor agroalimentare, resursele naturale și antropice, în condițiile locale, zonale, regionale specifice.
Responsabilitate și autonomie	Studentul masterand /absolventul: - elaborează și implementează strategii de acțiune pentru dezvoltarea sustenabilă a activității de agroturism; - realizează eficient acțiunile specifice de asigurare a coordonării activității agroturistice și îndeplinește sarcinile profesionale cu responsabilitate, cu respectarea valorilor și eticii profesionale; - 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.

7. Conținuturi

7.1. Curs	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Circulația turistică internațională 1.1.Specializarea internațională în turism 1.2.Tendințe și prognoze	față în față/ (săptămâna I)	Prelegere, Conversație, Explicare, Problematicizarea Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții, Documentarea anticipată a studenților asupra temelor supuse dezbaterii	2 ore
2.Tendințele dezvoltării pieței turistice internaționale 2.1.Particularitățile pieței turistice internaționale 2.2.Cererea turistică și consumul turistic pe plan mondial 2.3.Oferta turistică și producția turistică în turismul internațional.	față în față/ (săptămâna II)		2 ore
3. Comunicarea 3.1. Apartenența la rețea 3.2.Rețele agroturistice internaționale	față în față/ (săptămâna III)		2 ore
3.3. Rețeaua turismului rural și agroturismului în România 3.4. Apartenența la rețeaua EuroGîtes/Ruraltour	față în față/ (săptămâna IV)		2 ore
5.Structura organizatorică și perspectivele turismului rural și agroturismului 5.1.Structuri organizatorice internaționale 5.2.Rolul comunității și autorității locale	față în față/ (săptămâna V)		2 ore
6. Reguli de igienă, securitate și trasabilitate în agroturism 6.1.Realizarea și comercializarea produselor agricole	față în față/ (săptămâna VI)		2 ore

6.2. Norme igienico-sanitare privind accesul, evidența și asigurarea securității turiștilor	față în față/ (săptămâna VII)		2 ore
7. Calitatea destinației turistice 7.1. Definirea noțiunii de calitate 7.2. Criterii de apreciere a valorii calitative	față în față/ (săptămâna VIII)		2 ore
8. Alimentul, alimentație, stilurile alimentare 8.1. Alimentul și alimentația 8.2. Stilurile alimentare și agroturismul	față în față/ (săptămâna IX)		2 ore
9. Bazele gastronomiei 9.1. Caracteristicile senzoriale ale produselor alimentare 9.2. Metode de evaluare	față în față/ (săptămâna X)		2 ore
10. Preparatele de bază din componența meniurilor 10.1. Preparate din legume 10.2. Preparate din legume și carne	față în față/ (săptămâna XI)		2 ore
10.2. Preparate de bază din pește 10.3. Stabilirea rețetelor 10.4. Specialități regionale	față în față/ (săptămâna XII)		2 ore
11. Gastronomie internațională 11.1. Modelul european 11.2. Reguli alimentare religioase 11.3. Gastronomie italiană	față în față/ (săptămâna XIII)		4 ore
12. Sisteme de primire și servire în alimentație publică și agroturism	față în față/ (săptămâna XIV)		2 ore
Total			28 ore
Bibliografie 1. Călina Jenica, Călina A., 2022. Agroturism și servicii turistice. Editura Universitaria, Craiova, ISBN 978-606-14-1822-0 2. Glăvan V., 2003. Turism rural. Agroturism. Turism durabil. Ecoturism. Editura Economică, București, ISBN: 973-590-890-5 3. Drăgoi M., 2006. Îndreptar gastronomic pentru agroturism, Editura Irecson, București, ISBN: 9789737694157 4. Stavrositu S., 2014. Managementul calității serviciilor și ospitalitatea în restaurante, gastronomie, hoteluri. Editura Polirom, Iași, ISBN 978-973-46-4052-2 5. Vizireanu C., Istrati D., 2006. Gastronomie și gastrotehnie, Editura Fundației Universitare” Dunărea de Jos”, Galați.			
7.2. Seminar/laborator	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
1. Piața turistică internațională	față în față/ (săptămâna I)	Prelegere, Conversație, Explicatie, Problematizarea, Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții, Documentarea anticipată a studenților asupra temelor supuse dezbaterii	2 ore
2. Cererea și oferta turistică internațională	față în față/ (săptămâna II)		2 ore
3. Apartenența la rețea	față în față/ (săptămâna III)		2 ore
4. Evaluarea normelor igienico-sanitare privind accesul, evidența și asigurarea securității turiștilor	față în față/ (săptămâna IV)		2 ore
5. Criterii de apreciere a valorii calitative	față în față/ (săptămâna V)		2 ore
6. Alimentul ca hrană	față în față/ (săptămâna VI)		2 ore
7. Stilurile alimentare și etnologia	față în față/ (săptămâna VII)		2 ore
8. Materii prime și auxiliare utilizate în producția culinară	față în față/ (săptămâna VIII)		2 ore

9. Prelucrarea alimentelor	față în față/ (săptămâna IX)		2 ore
10. Metode de evaluare senzorială a alimentelor	față în față/ (săptămâna X)		2 ore
11. Preparate culinare utilizate în alimentația turiștilor	față în față/ (săptămâna XI)		2 ore
12. Sisteme de primire și servire	față în față/ (săptămâna XII)		2 ore
13. Stabilirea rețetelor	față în față/ (săptămâna XIII)		2 ore
14. Vizite la pensiuni turistice	față în față/ (săptămâna XIV)		2 ore
Total			28 ore

Bibliografie

1. Călina Jenica, Călina A., 2022. Agroturism și servicii turistice. Editura Universitaria, Craiova, ISBN 978-606-14-1822-0
2. Glăvan V., 2003. Turism rural. Agroturism. Turism durabil. Ecoturism. Editura Economică, București, ISBN: 973-590-890-5
3. Drăgoi M., 2006. Îndreptar gastronomic pentru agroturism, Editura Irecson, București, ISBN: 9789737694157
4. Stavrositu S., 2014. Managementul calității serviciilor și ospitalitatea în restaurante, gastronomie, hoteluri. Editura Polirom, Iași, ISBN 978-973-46-4052-2
5. Vizireanu C., Istrati D., 2006. Gastronomie și gastrotehnie, Editura Fundației Universitare” Dunărea de Jos”, Galați.

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

Disciplina de Agroturism și gastronomie conține elementele necesare formării competențelor profesionale, de care au nevoie viitorii absolvenți pentru a profesa în domeniul agroturismului. Disciplina răspunde cerințelor angajatorilor în exercitarea ocupațiilor de inginer de cercetare în agromontanologie (Cod COR: 213249), proiectant inginer în agricultură (Cod COR: 213216), referent de specialitate inginer agronom (Cod COR: 213204).

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Răspunsul la examenul final	Verificare scrisă	50%
	Testarea periodică prin lucrări de control	Verificare scrisă	20%
	Testarea continuă pe parcursul semestrului	Verificare, Brainstorming, Exercițiu, Problematizare	10%
9.5. Seminar/laborator	Teste pe parcursul semestrului - teme de control	Verificare, Exercițiu, Problematizare	10%
	- rezolvarea temelor	Verificare, Exercițiu, Problematizare	10%
9.6. Standard minim de performanță			
• Rezolvarea tuturor cerințelor minime impuse la criteriile de evaluare			

Data completării
13.09. 2025

Titular de disciplină,
Conf. univ. dr. CĂLINA Jenica

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	FACULTATEA DE AGRONOMIE
1.3. Departamentul	MTMM (D31)
1.4. Domeniul de studii	AGRONOMIE
1.5. Ciclu 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 ZOONOZELOR ȘI INSPECȚIE ZOOTEHNICĂ /D32MAPM210						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. dr. ing. Colă Mugurel						
2.3. Titularul activităților de seminar	Conf. dr. ing. Colă Mugurel						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	DOB/DC

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. laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	14	3.6. laborator	28
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					30
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					40
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					9
Tutoriat					2
Examinări					2
Alte activități.....					0
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	Zoonoze; Controlul sanitar-veterinar și siguranța alimentelor; 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 noțiunile, standardele utilizate în managementul calității produselor agroalimentare, funcțiile și principiile managementului calității, caracteristicile de calitate. 2. Cunoaște principiile, conceptele și dinamica tendințelor în asigurarea calității produselor agroalimentare
Aptitudini	Studentul/Absolventul: 1. Evaluează tehnicile și măsurile adoptate în cadrul unui plan de producție și management agroturistic. 2. Aplică metode specifice pentru evaluarea și controlul pericolelor asociate producției agroalimentare
Responsabilitate	Studentul/Absolventul: 1. Propune soluții de îmbunătățirea sistemelor de management al calității produselor agricole și alimentare (proiectare, implementare și gestionare) 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 zoonozelor, nomenclatura bolilor, tendințe în zoonoze.	Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții; Documentarea anticipată a studenților asupra temelor supuse dezbaterii;	1
Managementul și controlul principalelor zoonoze bacteriene, în fermele de animale și unitățile de procesare.	-/-	4
Managementul și controlul principalelor zoonoze virale, în fermele de animale și unitățile de procesare..	-/-	2
Managementul și controlul principalelor zoonoze parazitare, în fermele de animale și unitățile de procesare..	-/-	2
Limite și perspective în combaterea și eradicarea zoonozelor. factori de proliferare a zoonozelor. modalități de luptă contra zoonozelor	-/-	1
Creșterea și exploatarea animalelor. Exploatații zootehnice, asociații și crescătorii individuale. Sisteme de creștere și tehnologii de exploatare a animalelor. Poluarea și deteriorarea mediului. Protecția animalelor și apărarea sănătății acestora.	-/-	2
Reproducția animalelor. Legislația privind activitatea de înșămânțare artificială, montă naturală și transfer de embrioni.	-/-	1
Reglementări asupra activităților desfășurate de către crescătorii de animale pe specii. Elaborarea și promovarea politicilor privind creșterea și ameliorarea animalelor. Asociații profesionale ale crescătorilor de animale.	-/-	1
Bibliografie:		
1. Colă M., 2014 , Zoonoze. Curs format electronic .		
2. Dida I. C, 1996, "Zoonoze parazitare". Editura CERES, București.		
3. Martin Victoria, 2001, "Boli infecțioase la animalele domestice". Editura CERES, București.		
4. Palmer S.R., Soulsby L., Simpson D.I.H., 2005 – Zoonoze, Ed. Științelor Medicale		
5. Savu C, Petcu C, Savu Gh., 2000, "Zoonoze și boli comune omului și animalelor". Editura		

SEMNE, București		
6. Perianu, T.,1996, Bolile infecțioase ale animalelor, vol. I, Bacterioze, Iași, Editura Fundației Chemarea.		
7. Perianu, T 1997, <i>Bolile infecțioase ale animalelor</i> , vol. II, <i>Viroze</i> , Iași, Editura Fundației Chemarea,		
7.2. Seminar/laborator	Metode de predare	Nr.ore
Zoonoze bacteriene: supravegherea anatomopatologică și de laborator la speciile receptive.	Expunerea; Interogarea; Deductia; Testarea; Evaluarea finala	4
Zoonoze virale: supravegherea anatomopatologică și de laborator la speciile receptive.	-//-	4
Zoonoze parazitare: supravegherea anatomopatologică și de laborator la speciile receptive.	-//-	4
Termeni specifici zootehniei.	-//-	4
Legi care se apropie în urma apariției Legii zootehniei.	-//-	4
Norme metodologice pentru aplicarea Legii nr. 72/2002.	-//-	4
Ordinul MAAP nr. 3/2003 pentru aprobarea criteriilor de evaluare a unei unități de profil zootehnic și din industria alimentară.	-//-	4
Bibliografie:		
1. Cosoroabă, I. 2005 – zoonoze parazitare, ed. First, timișoara		
2. Cobzaru, D.2014 - boli infecțioase ale animalelor de companie. Note de curs, bucurești.		
3. Șuteu, I.; Cozma, V. 1998,- bolile parazitare la animale domestice, bucurești: ceres.		
4. Vior, C., s.a, 2002 - Elemente de epidemiologie a bolilor transmisibile, Ed. Orizonturi Universitare Timișoara		

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

Familiarizarea auditorului cu aspectele concrete ale activității din cadrul unei exploatații aimaliere, privind optimizarea tehnologiilor de supraveghere epidimiologică în strictă concordanță cu legislația în vigoare. Identificarea starilor de boală la animale, controlul periodic și prevenirea apariția bolilor zoonotice. De asemenea, sunt prelucrate răspunderile și sancțiunile prevăzute de legislația în vigoare, termenii specifici zootehniei, legi și norme metodologice de aplicare a legilor specifice sectorului zootehnic.

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	50%
9.5. Seminar/laborator	- răspunsurile finale la lucrările practice de laborator -testarea continuă pe parcursul semestrului - activitățile gen teme / referate / traduceri / proiecte etc.	REFERAT	50%
9.6. Standard minim de performanță (pentru nota 5)			
- Cunoașterea principiilor și metodelor generale privind clasificarea zoonezelor,tipuri de zoonoze și nomenclatura acestora. - Elaborarea unui plan de acțiune privind stabilirea celor mai bune metode de apreciere a tipului de boală prezentă în fermă, metode de prevenire și combatere a 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
23.09.2025

Semnătura directorului de departament



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	MĂSURĂTORI TERESTRE-MANAGEMENT-MECANIZARE
1.4. Domeniul de studii	AGRONOMIE
1.5. Ciclul de studii	MASTER
1.6. Forma de organizare	ÎNVĂȚĂMÂNT CU FRECVENȚĂ
1.7. Programul de studii/Calificarea	MANAGEMENT ÎN AGROTURISM ȘI CALITATEA PRODUSELOR AGROALIMENTARE

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	AMENAJĂRI AGROTURISTICE ȘI PEISAGISTICE						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr. Stan Ion						
2.3. Titularul activităților de proiect	Conf. univ. dr. Stan Ion						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	2	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	DS/DOB

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. seminar/laborator	-
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	28	3.6. seminar/laborator	-
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					30
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					27
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					15
Examinări					5
Alte activități.....					
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	•
4.2. de competențe	•

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 seminatlui/laboratorului	•

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

Cunoștințe	Studentul masterand/absolventul: - cunoaște particularitățile organizării și funcționării unei exploatații/ întreprinderi agroturistice; - cunoaște criteriile, principiile, standardele de calitate în turismul rural; - cunoaște principiile și direcțiile de acțiune ale Politicii Agricole Comune (PAC) în domeniul turismului rural/ agroturismului; - 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; - descrie și interpretează impactul activității turistice asupra mediului și comunităților locale.
Aptitudini (Abilități)	Studentul masterand /absolventul: - aplică tehnici, procedee și instrumente specifice pentru investigarea și evaluarea proceselor de planificare, programare și management în elaborarea produselor/prestarea serviciilor agroturistice; - aplică metode și modele de gestionarea sistemelor și proceselor din structurile turistice în vederea asigurării calității și creșterii rentabilității produsului turistic - aplică PAC la nivelul unei ferme agroturistice; - evaluează fluxurile tehnologice din sectorul agroturistic pentru valorificarea superioară a produselor agroalimentare, resursele naturale și antropice, în condițiile locale, zonale, regionale specific; - utilizează metode și tehnici de evaluare a tipurilor de impact turistic (economic, socio-cultural, ambiental).
Responsabilitate și autonomie	Studentul masterand /absolventul: - proiectează o fermă agroturistică și estimează costurile în funcție de criteriile de siguranță și sustenabilitate; - propune și implementează soluții pentru îmbunătățirea concepției produsului și a nivelului de realizare a calității produselor/ serviciilor agroturistice; - realizează un plan de diversificare a activităților în cadrul fermei, ținând cont specificitatea PAC; - 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; - elaborează și aplică măsuri de minimizare a impactului ecologic.

7. Conținuturi

7.1. Curs	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Stilurile și genurile în arta grădinilor	față în față/ (săptămâna I)	Prelegere. Conversație.	2 ore
Caracterul peisajului și studiul terenului	față în față/ (săptămâna II)	Prelegere. Conversație.	2 ore
Amenajarea reliefului terenului. Lucrările de terasament și de mișcare a pământului. Degajarea și curățirea terenului. Pichetarea terenului.	față în față/ (săptămâna III)	Prelegere. Conversație.	2 ore
Săparea pământului. Transportul pământului. Executarea rambleelor.	față în față/ (săptămâna IV)	Prelegere. Conversație.	2 ore
Compactarea pământului. Consolidarea taluzelor. Drenurile. Pereurile.	față în față/ (săptămâna V)	Prelegere. Conversație.	2 ore
Solul	față în față/ (săptămâna VI)	Prelegere. Conversație.	2 ore

Circulația din cadrul spațiilor verzi	față în față/ (săptămâna VII)	Prelegere. Conversație.	2 ore
Vegetația lemnoasă. Vârsta speciilor. Rapiditatea de creștere. Forma coroanei. Arborii izolați.	față în față/ (săptămâna VIII)	Prelegere. Conversație.	2 ore
Grupările de arbori. Pâlcurile. Masivele de arbori și arbuști. Dumbăvile. Desimea coronamentului. Culorile.	față în față/ (săptămâna IX)	Prelegere. Conversație.	2 ore
Plantele ierboase	față în față/ (săptămâna X)	Prelegere. Conversație.	2 ore
Amenajări floricole în parcuri și grădini. Gazonul.	față în față/ (săptămâna XI)	Prelegere. Conversație.	2 ore
Apele în parcuri și grădini. Codițiile naturale și influența lor asupra amenajării apelor în parcuri. Relieful malurilor apelor și amenajarea lor condiționată în cadrul parcurilor. Insulele.	față în față/ (săptămâna XII)	Prelegere. Conversație.	2 ore
Plantațiile de pe marginea apelor. Construcția bazinelor de apă din parcuri și grădini.	față în față/ (săptămâna XIII)	Prelegere. Conversație.	2 ore
Construcții ornamentale și utilitare în parcuri și grădini	față în față/ (săptămâna XIV)	Prelegere. Conversație.	2 ore
Bibliografie: 1. Ana-Felicia Iliescu, 2005 – Cultura arborilor și arbuștilor ornamentali. Edit. Ceres, București 2. Emil G. Negulescu, Ioan Damian, 1966 – Dendrologia, cultura și protecția pădurilor, vol. II. Edit. Didactică și Pedagogică, București 3. Filofteia Negruțiu, 1980 – Spații verzi. Edit. Didactică și Pedagogică, București 4. Kenneth Clark, 1969 – Arta Peisajului. Edit. Meridiane, București 5. V. Sonea, L. Palade, Ana Felicia Iliescu, 1979 - Arboricultură ornamentală și arhitectură peisageră. Edit. Didactică și Pedagogică, București 6. Ministerul Agriculturii, 1953 – Arhitectura Spațiilor Verzi. Edit. Tehnică, București 7. Milițiu Ioan, Stan Ion – Contemporan cu dinozaurii liberi în parcuri și bulevarde, Edit. Universitaria, Craiova, 2008 8. Milițiu Ioan, Stan Ion – Contemporanul dinozaurilor domesticit, Edit. Universitaria, Craiova, 2009 9. Milițiu Ioan, Stan Ion – Contemporanul dinozaurilor domesticit, Ediția a II-a revăzută, Edit. Universitaria, Craiova, 2011 10. M. Preda, L. Palade, 1973 – Arhitectura peisageră. Edit. Ceres, București.			

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

Disciplina conține elementele necesare formării competențelor profesionale, de care au nevoie viitorii absolvenți pentru a profesa în domeniu și răspunde cerințelor angajatorilor în exercitarea ocupațiilor de inginer de cercetare în agromontanologie (Cod COR: 213249), proiectant inginer în agricultură (Cod COR: 213216), referent de specialitate inginer agronom (Cod COR: 213204).

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Notițe de curs	Evaluarea finală-verificare	60%
9.5. Seminar/laborator	Efectuarea lucrărilor propriu-zise	Testarea periodică prin lucrări de control	30%

	Studiul individual	Activitățile gen teme / referate / portofolii	10%
9.6. Standard minim de performanță			
Rezolvarea cerințelor minime impuse la criteriile de evaluare.			

Data completării
11.09. 2025

Titular de disciplină,
Conf. univ. dr. STAN Ion

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	FACULTATEA DE AGRONOMIE
1.3. Departamentul	MĂSURĂTORI TERESTRE-MANAGEMENT-MECANIZARE
1.4. Domeniul de studii	AGRONOMIE
1.5. Ciclul de studii	MASTER
1.6. Forma de organizare	ÎNVĂȚĂMÂNT CU FRECVENȚĂ
1.7. Programul de studii/Calificarea	MANAGEMENT ÎN AGROTURISM ȘI CALITATEA PRODUSELOR AGROALIMENTARE

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	AMENAJĂRI AGROTURISTICE ȘI PEISAGISTICE-Proiect						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr. Stan Ion						
2.3. Titularul activităților de proiect	Conf. univ. dr. Stan Ion						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	2	2.6. Tipul de evaluare	P	2.7. Regimul disciplinei	DS/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. 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					30
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					27
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					15
Examinări					5
Alte activități.....					
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	•
4.2. de competențe	•

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 seminatlui/laboratorului	•

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

Cunoștințe	Studentul masterand/absolventul: - cunoaște particularitățile organizării și funcționării unei exploatații/ întreprinderi agroturistice; - cunoaște criteriile, principiile, standardele de calitate în turismul rural; - cunoaște principiile și direcțiile de acțiune ale Politicii Agricole Comune (PAC) în domeniul turismului rural/ agroturismului; - 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; - descrie și interpretează impactul activității turistice asupra mediului și comunităților locale.
Aptitudini (Abilități)	Studentul masterand /absolventul: - aplică tehnici, procedee și instrumente specifice pentru investigarea și evaluarea proceselor de planificare, programare și management în elaborarea produselor/prestarea serviciilor agroturistice; - aplică metode și modele de gestionarea sistemelor și proceselor din structurile turistice în vederea asigurării calității și creșterii rentabilității produsului turistic - aplică PAC la nivelul unei ferme agroturistice; - evaluează fluxurile tehnologice din sectorul agroturistic pentru valorificarea superioară a produselor agroalimentare, resursele naturale și antropice, în condițiile locale, zonale, regionale specific; - utilizează metode și tehnici de evaluare a tipurilor de impact turistic (economic, socio-cultural, ambiental).
Responsabilitate și autonomie	Studentul masterand /absolventul: - proiectează o fermă agroturistică și estimează costurile în funcție de criteriile de siguranță și sustenabilitate; - propune și implementează soluții pentru îmbunătățirea concepției produsului și a nivelului de realizare a calității produselor/ serviciilor agroturistice; - realizează un plan de diversificare a activităților în cadrul fermei, ținând cont specificitatea PAC; - 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; - elaborează și aplică măsuri de minimizare a impactului ecologic.

7. Conținuturi

7.1. Proiect	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Fond de timp alocat (ore)
Evoluția artei grădinilor. Grădinile persane. Grădinile suspendate din Babilon. Grădinile egiptene.	față în față/ (săptămâna I)	Descriere. Prezentare.	2 ore
Grădinile din Judeia. Grădinile din Antiochia. Grădinile din China antică.	față în față/ (săptămâna II)	Descriere. Prezentare.	2 ore
Grădinile din Japonia. Grădinile din Mexic. Grădinile din Grecia antică.	față în față/ (săptămâna III)	Descriere. Prezentare.	2 ore
Grădinile romane. Grădinile din epoca feudală (sec. VI-XV).	față în față/ (săptămâna IV)	Descriere. Prezentare.	2 ore
Parcurile și grădinile din epoca renașterii	față în față/ (săptămâna V)	Descriere. Prezentare.	2 ore

Grădinile și parcurile din România	față în față/ (săptămâna VI)	Descriere. Prezentare.	2 ore
Grădini speciale. Grădinile de trandafiri. Grădinile didactice. Grădinile botanice. Grădinile zoologice.	față în față/ (săptămâna VII)	Descriere. Prezentare.	2 ore
Amenajarea spațiilor verzi industriale. Grădinile de pe lângă diverse întreprinderi și instituții. Grădinile de pe lângă spitale, sanatorii și cele din stațiunile balneoclimaterice. Spațiile verzi din cimitire. Grădinile alpine.	față în față/ (săptămâna VIII)	Descriere. Prezentare.	2 ore
Spațiile verzi din cadrul centrelor populate. Parcurile exterioare. Pădurile – parcuri. Terenurile de camping.	față în față/ (săptămâna IX)	Descriere. Prezentare.	2 ore
Spațiile verzi orașenești. Parcurile de cultură și odihnă. Parcurile orașenești. Spațiile verzi aferente ansamblurilor de locuit.	față în față/ (săptămâna X)	Descriere. Prezentare.	2 ore
Grădinile individuale. Scuarurile. Spațiile verzi de pe străzi.	față în față/ (săptămâna XI)	Descriere. Prezentare.	2 ore
Centre de recreere și locuri de joc pentru copii	față în față/ (săptămâna XII)	Descriere. Prezentare.	2 ore
Proiectarea parcurilor și grădinilor. Conținutul proiectului. Cercetarea și analiza terenului. Principii de proiectare a spațiilor verzi. Executarea spațiilor de amenajare și a desenelor de spații verzi. Proiectarea circulației în parcuri și grădini.	față în față/ (săptămâna XIII)	Descriere. Prezentare.	2 ore
Proiectarea și executarea amenajărilor suprafețelor ocupate de ape în parcuri și grădini. Trasarea lucrărilor de spații verzi. Sistematizarea pe verticală a terenului.	față în față/ (săptămâna XIV)	Descriere. Prezentare.	2 ore
Bibliografie: 1. I. Dumitriu-Tătăranu, 1960 – Arbori și arbuști forestieri și ornamentali cultivați în R.P.R., Edit. Agro-Silvică, București 2. M. Răvăruf, Gh. Anghel, Al. Buia, A. Nyarady, Irina Morlova, 1967 – Botanică. Edit. Didactică și Pedagogică, București 3. Nicolae Șofletea, Lucian Curtu, 2000 – Dendrologie, vol. I. Determinarea și descrierea speciilor. Edit. „Pentru Viață”, Brașov 4. V. Sonea, L. Palade, Ana Felicia Iliescu, 1979 - Arboricultură ornamentală și arhitectură peisageră. Edit. Didactică și Pedagogică, București 5. M. Preda, L. Palade, 1973 – Arhitectura peisageră. Edit. Ceres, București.			

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

Disciplina conține elementele necesare formării competențelor profesionale, de care au nevoie viitorii absolvenți pentru a profesa în domeniu și răspunde cerințelor angajatorilor în exercitarea ocupațiilor de inginer de cercetare în agromontanologie (Cod COR: 213249), proiectant inginer în agricultură (Cod COR: 213216), referent de specialitate inginer agronom (Cod COR: 213204).

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	-	-	-
9.5. Proiect	Realizarea proiectului	Verificare, Problematicizare	100%
10.6. Standard minim de performanță			
• Rezolvarea cerințelor minime impuse la criteriile de evaluare			

Data completării
11.09. 2025

Titular de disciplină,
Conf. univ. dr. STAN Ion

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	FACULTATEA DE AGRONOMIE
1.3. Departamentul	Măsurători Terestre, Management, Mecanizare/D31
1.4. Domeniul de ierarhizare	ȘTIINȚE AGRICOLE ȘI SILVICE
1.5. Ciclul de studii	MASTER
1.6. Programul de studii/Specializarea	MACPA (Management în agroturism și calitatea produselor agroalimentare)

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei / codul disciplinei	Managementul culturilor pomicole din exploatațile agroturistice / D31MAPM213						
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr. ing. CICHI MIHAI						
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator	Conf. univ. dr. ing. CICHI MIHAI						
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	II	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					33
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					5
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	• Pomicultură, Pomologie, Protecția mediului, Agrochimie, Management în agricultură
4.2. de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• Sală de curs dotată cu aparatură multimedia
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	• Laboratorul de Pomicultură cu aparatură software

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C3. Asigurarea asistentei în managementul exploatațiilor horticole: 2 credite C4. Aplicarea conceptului de dezvoltare durabilă în horticultura și exploatarea sustenabilă a spațiului rural: 2 credite C5. Elaborarea proiectelor de cercetare și consultanță în domeniul horticulturii și dezvoltării rurale : 1 credit
Competențe transversale	

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

Cunoștințe	Studentul masterand/absolventul: 1. Descrie conceptele și teoriile de bază ale evaluării, planificării, programării și conducerii fluxurilor de producție, economice și financiare.
Aptitudini	Studentul masterand/absolventul: 1. Evaluează și particularizează metodele și modelele de asigurare a calității sistemelor tehnice și tehnologice din unitățile de producție agroalimentară și agroturism.
Responsabilitate și autonomie	Studentul masterand/absolventul: 1. Interpretează și propune sarcini în vederea implementării managementului performant în unitățile de producție agroalimentare și agroturism.

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare (on-line)	Observații
Patrimoniul pomicol și particularitățile managementului pomicol.	Prelegere. Conversație	2 ore
Impactul factorilor de mediu asupra eficienței activității pomicole.		2 ore
Principalele specii și soiuri cultivate în țara noastră.		2 ore
Managementul calității materialului săditor pomicol, premisă a sporirii potențialului productiv al plantațiilor.		2 ore
Asigurarea compatibilității între soiuri și sistemele de cultură.		2 ore
Managementul tăierilor. Operațiile tehnice principale și secundare practicate pentru conducerea creșterii și rodirii pomilor.		2 ore
Modalități de formare și extindere a pomiculturii ecologice.		2 ore
Total		14
Bibliografie:		
1. Baciu Aurelian Adrian, 2005 - Pomicultura generală. Editura Universitaria Craiova;		
2. Cichi Mihai, 2022 - Pomicultură. Manual universitar pentru învățământul cu frecvență redusă (Revizuit și adăugit). Editura Universitaria Craiova;		
3. Alec Ioan, Cazac Viorel, 2002 - Managementul agricol în România trecut, prezent și viitor. Editura CERES –București;		
4. Achim Ghoerghe, 2016 - Managementul tehnic al exploatațiilor pomicole (note de curs). Univ. din Craiova.		
8.2. Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
1. Tipuri de plantații și sisteme de cultură. Alegerea terenului și a speciilor fructifere în funcție de anumiți factori.	Prezentare. Demonstrație	2 ore

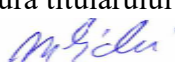
2. Metode de irigare aplicate în plantațiile pomicole.		2 ore
3. Managementul lucrărilor de întreținere aplicate pomilor fructiferi.		2 ore
4. Evoluția solurilor sub influența tehnologiilor intensive.		2 ore
5. Clasificarea formelor de coroană și caracteristicile formelor cu volum mare și mic cu ax.		2 ore
6. Caracteristicile formelor de coroană globuloase fără ax și formelor aplatizate cu ax.		2 ore
7. Managementul tăierilor de întreținere, tăierilor de corectare și de regenerare.		2 ore
8. Managementul tăierilor de întreținere și fructificare aplicate speciilor măr, păr și gutui.		2 ore
9. Managementul tăierilor de întreținere și fructificare aplicate speciilor prun și cais.		2 ore
10. Managementul tăierilor de întreținere și fructificare aplicate speciilor piersic, cireș și vișin.		2 ore
11. Managementul tăierilor de întreținere și fructificare aplicate speciilor nuc, migdal, semiarbuști și arbuști fructiferi.		2 ore
12. Managementul răririi fructelor.		2 ore
13. Managementul recoltării fructelor.		2 ore
14. Tratamente aplicate după recoltare și depozitarea fructelor.		2 ore
Total		28
Bibliografie:		
1. Baciu Aurelian Adrian, 2005- Pomicultura generală Editura Universitaria Craiova;		
2. Cichi Mihai, 2022- Pomicultură. Manual universitar pentru învățământul cu frecvență redusă (Revizuit și adăugit). Editura Universitaria Craiova;		
3. Alecu Ioan, Cazac Viorel, 2002- Managementul agricol în România trecut, prezent și viitor. Editura CERES –București;		
4. Achim Gheorghe, 2016- Managementul tehnic al exploatațiilor pomicole (note de curs). Univ. din Craiova.		

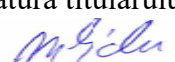
9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Notițe de curs	Evaluarea finală – examen (E);	60 %
		- prezență, participare activă ore, dezbateri	40 %
10.5. Seminar/laborator	Efectuarea lucrărilor	Testarea periodică prin lucrări de control	-
10.6. Standard minim de performanță			

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 facultății
23.09.2025