

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

I. CERINȚE PENTRU OBTINEREA DIPLOMEI DE MASTER

120 credite la disciplinele obligatorii și opționale;
10 credite la examenul de disertație;

II. STRUCTURA ANULUI UNIVERSITAR (ÎN SĂPTĂMÂNI)

An	Activități didactice		Sesiunea de examene			Practică (ore/săptămână)/ (durata în săptămâni)	Vacanțe		
	Sem. I	Sem. II	Iarnă	Vară	Restanțe		Iarnă	Intersemestrială	Primăvară
I	14	14	3	3	3	-	3	1	1
II	14	14	3	-	2	16/12	3	1	1
									Vară
									10
									-

III. NUMĂRUL DE ORE PE SĂPTĂMÂNĂ

ANUL	SEMESTRUL I	SEMESTRUL II
I	16	16
II	16	16

IV. EXAMENUL DE DISERTAȚIE

1. Perioada de elaborare a lucrării de disertație: semestrele 3 și 4
2. Perioada de definitivare a lucrării de disertație: semestrul 4
3. Perioada de susținere a examenului de disertație: iunie-iulie, septembrie
4. Proba examenului de disertație: *Prezentarea și susținerea lucrării de disertație*: 10 credite

V. MISIUNEA PROGRAMULUI DE STUDII

Obiectivul general al programului de master Management în agroturism și calitatea produselor agroalimentare este de a forma specialiști de înaltă calificare în domeniul de graniță agricultură - turism, în vederea practicării unei profesii complexe, tot mai răspândită, în contextul dezvoltării contemporane a comunităților locale din arealul rural românesc și european.

Prin programul de master, Management în agroturism și calitatea produselor agroalimentare, Facultatea de Agronomie urmărește extinderea ariei de competență a absolvenților studiilor de master, pe această bază creându-se posibilitatea formării de specialiști care să acopere o serie de domenii ale vieții economico - sociale, cum ar fi: prestării servicii agroturistice; exploatarea rațională și durabilă a resurselor turistice; valorificarea superioară a produselor din fermele agroturistice; obținerea produselor agroalimentare de origine vegetală și animală; sisteme de management al calității produselor agroalimentare, etc.

- Managementul fermelor/gospodăriilor agroturistice și unităților de producție agroalimentară;
- Identificarea și evaluarea particularităților agricole, ecologice, economice și turistice ce caracterizează un perimetru specific;
- Modul de obținere a principalelor materii prime de natură vegetală și animală necesare fabricării diferitelor produse agroalimentare și posibilitățile de prelucrare și valorificare în gastronomie;
- Aplicarea principiilor, metodelor, tehnicilor, procedeeelor și instrumentelor specifice pentru investigarea și evaluarea proceselor de planificare, programare și management în elaborarea produselor/prestarea serviciilor agroturistice;
- Evaluarea și particularizarea metodelor și modelelor de asigurare a calității sistemelor tehnice și tehnologice din organizațiile de turism;
- Utilizarea metodologiei specifice pentru evaluarea și controlul pericolelor asociate producției agroalimentare;
- Aplicarea Politicii Agricole Comune și implementarea Strategiei UE pentru activitatea turistică în mediul rural.

VI. COMPETENȚELE ASIGURATE PRIN PROGRAMUL DE STUDII

Competențele asigurate prin programul de studii conform RNCIS:

- a. Competențe profesionale: utilizează sisteme și baze de date cu informații agricole; utilizează diferite canale de comunicare; estimează costurile într-o exploatare agricolă; se consultă cu clienții de afaceri; aplică proceduri de siguranță în laborator; execută calcule matematice analitice; efectuează teste de laborator; întreține echipamentul de laborator; ia decizii urgente; scrie publicații științifice; gestionează date în domeniul cercetării; efectuează cercetare științifică; instruește în legătură cu reglementarea activității de reciclare; gestionează dezvoltarea profesională personală; interacționează profesional în mediile de cercetare și profesionale; promovează transferul de cunoștințe; aplică principiile eticii și integrității științifice în activitățile de cercetare; oferă consiliere în legătură cu protecția solului și a apei; menține relații cu reprezentanți locali; asigură programe de formare în domeniul dezvoltării și gestionării durabile a turismului; masoara durabilitatea activitatilor turistice; utilizeaza platforme de e-turism; gestionează laboratorul de fabricare a alimentelor;
- **din domeniul 213303 referent de specialitate ecolog:** asigură programe de formare în domeniul dezvoltării și gestionării durabile a turismului;
- **din domeniul 214520 referent de specialitate în industria alimentară:** gestionează laboratorul de fabricare a alimentelor;
- **din domeniul 242229 consilier dezvoltare locală și regională:** măsoară durabilitatea activităților turistice;
- **din domeniul 243102 organizator activitate turism (studii superioare):** utilizează platforme e-turism;
- **din domeniul 263107 consultant în management:** menține relații cu reprezentanții locali;
- b. Competențe transversale: sintetizează informații; asigură managementul de proiect; adopta modalități de reducere a poluării; evaluează impactul comportamentului individual asupra mediului; adopta modalități de reducere a impactului negativ al consumului.

VII. REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII

Nr. crt.	Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie	Discipline care contribuie la atingerea rezultatelor învățării
1.	Studentul masterand/absolventul identifică și descrie particularitățile agricole, ecologice, economice și ale patrimoniului turistic	Studentul masterand/absolventul aplică principii, criterii, metode și sisteme pentru investigarea și evaluarea potențialului agroturistic ce caracterizează un perimetru specific	Studentul masterand/absolventul de master elaborează și implementează strategii de acțiune pentru dezvoltarea sustenabilă a activității de agroturism	Agroturism și turism rural național și internațional; Agroturism și gastronomie; Managementul biodiversității ca resursă agroturistică și silvoturistică; Practică
2.	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 evaluează și particularizează metodele și modelele de asigurare a calității sistemelor tehnice și tehnologice din unitățile de producție agroalimentară și agroturism	Studentul masterand/absolventul interpretează și propune sarcini în vederea implementării managementului performant în unitățile de producție agroalimentare și agroturism	Management și marketing în agroturism și industria alimentară; Managementul echipamentelor, utilajelor și aparatelor utilizate în industria agroalimentară; Managementul aditivilor din produsele agroalimentare și proiect tehnologic; Managementul culturilor pomicole din exploatarea agroturistice
3.	Studentul masterand/absolventul cunoaște noțiunile, standardele utilizate în managementul calității produselor agroalimentare, funcțiile și principiile managementului calității, caracteristicile de calitate	Studentul masterand/absolventul evaluează tehnicile și măsurile adoptate în cadrul unui plan de producție și management agroturistic	Studentul masterand/absolventul propune soluții de îmbunătățirea sistemelor de management al calității produselor agricole și alimentare (proiectare, implementare și gestionare)	Managementul controlului calității produselor alimentare de origine vegetală; Obținerea produselor ecologice de calitate în fermele și gospodăriile agroturistice; Managementul controlului zoonozelor și inspecție zootehnică; Practică

4.	Studentul masterand/absolventul de master cunoaște particularitățile organizării și funcționării unei exploatații/ întreprinderi agroturistice	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 proiectează o fermă agroturistică și estimează costurile în funcție de criteriile de siguranță și sustenabilitate	Management și marketing în agroturism și industria alimentară; Surse de finanțare și managementul proiectelor; Agroturism și gastronomie; Elemente de trasare construcții și amenajări agroturistice; Amenajări agroturistice și peisagistice; Obținerea produselor ecologice de calitate în fermele și gospodăriile agroturistice; Practică
5.	Studentul masterand/absolventul de master cunoaște criteriile, principiile, standardele de calitate în turismul rural	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 propune și implementează soluții pentru îmbunătățirea concepției produsului și a nivelului de realizare a calității produselor/serviciilor agroturistice	Management și marketing în agroturism și industria alimentară; Amenajări agroturistice și peisagistice; Agroturism și turism rural național și internațional; Surse de finanțare și managementul proiectelor
6.	Studentul masterand/absolventul cunoaște principiile, conceptele și dinamica tendințelor în asigurarea calității produselor agroalimentare	Studentul masterand/absolventul aplică metode specifice pentru evaluarea și controlul pericolelor asociate producției agroalimentare	Studentul masterand/absolventul conturează și implementează un model de calitate alimentară, în contextul unei afaceri durabile	Managementul controlului sanitar veterinar și siguranța alimentelor; Managementul controlului zoonozelor și inspecție zootehnică; Managementul aditivilor din produsele agroalimentare și proiect tehnologic; Managementul controlului calității produselor alimentare de origine vegetală.

7.	Studentul masterand/absolventul cunoaște principiile și direcțiile de acțiune ale Politicii Agricole Comune (PAC) în domeniul turismului rural/agroturismului	Studentul masterand/absolventul aplică PAC la nivelul unei ferme agroturistice	Studentul masterand/absolventul realizează un plan de diversificare a activităților în cadrul fermei, ținând cont specificitatea PAC	Amenajări agroturistice și peisagistice; Agroturism și turism rural național și internațional; Surse de finanțare și managementul proiectelor; Obținerea produselor ecologice de calitate în fermele și gospodăriile agroturistice
8.	Studentul masterand/absolventul cunoaște politica de mediu, obiectivele dezvoltării sustenabile, principiile managementului de proiect, legislația din domeniu	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	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	Agroturism și turism rural național și internațional; Agroturism și gastronomie; Managementul biodiversității ca resursă agroturistică și silvoturistică; Managementul culturilor pomicole din exploatațile agroturistice; Managementul controlului calității produselor alimentare de origine vegetală; etică și integritate academică
9.	Studentul masterand/absolventul cunoaște elemente de proiectarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare în organizații diferite	Studentul masterand/absolventul aplică metode și principii pentru identificarea și soluționarea problemelor apărute în filiera agroalimentară	Studentul masterand/absolventul realizează expertize de specialitate în domeniul calității și siguranței alimentare	Managementul controlului sanitar veterinar și siguranța alimentelor; Managementul controlului calității produselor alimentare de origine vegetală; Managementul aditivilor din produsele agroalimentare și proiect tehnologic

10.	Studentul masterand/absolventul identifică și explică tehnologia modulelor de producție ale pensiunilor agroturistice și de exploatare a resurselor naturale, a valorilor și tradițiilor cultural-istorice, a imobilelor rurale prin practicarea activității de agroturism	Studentul masterand/absolventul evaluează fluxurile tehnologice din sectorul agroturistic pentru valorificarea superioară a produselor agroalimentare, resursele naturale și antropice, în condițiile locale, zonale, regionale specifice	Studentul masterand/absolventul 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	Obținerea produselor ecologice de calitate în fermele și gospodăriile agroturistice; Agroturism și gastronomie; Managementul culturilor pomicole din exploatațile agroturistice; Elemente de trasare construcții și amenajări agroturistice; Managementul biodiversității ca resursă agroturistică și silvoturistică Amenajări agroturistice și peisagistice
11.	Studentul masterand/absolventul analizează comparativ și interpretează variante diferite de planificare a unor fluxuri tehnologice din sectorul producției agricole și alimentare	Studentul masterand/absolventul stabilește modalitățile de perfecționare managerială a fluxurilor tehnologice din sectorul agroalimentar și analizează gradul de îndeplinire a prevederilor locale	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	Management și marketing în agroturism și industria alimentară; Managementul culturilor pomicole din exploatațile agroturistice; Managementul controlului zoonozelor și inspecție zootehnică; Managementul echipamentelor, utilajelor și aparatelor utilizate în industria agroalimentară; Obținerea produselor ecologice de calitate în fermele și gospodăriile agroturistice; Practică
12.	Studentul masterand/absolventul descrie și interpretează impactul activității turistice asupra mediului și comunităților locale	Studentul masterand/absolventul utilizează metode și tehnici de evaluare a tipurilor de impact turistic (economic, socio-cultural, ambiental)	Studentul masterand/absolventul elaborează și aplică măsuri de minimizare a impactului ecologic	Agroturism și turism rural național și internațional; Elemente de trasare construcții și amenajări agroturistice;

				Amenajări agroturistice și peisagistice; etică și integritate academică
--	--	--	--	--

VIII. OCUPAȚIA/OCUPAȚIILE VIZATE DE PROGRAMUL DE STUDII

Ocupația/ocupațiile vizate de programul de studii, din COR/ISCO-08/ESCO, conform RNCIS: Cod COR: 213201 / Denumire COR: consilier inginer agronom; Cod COR: 213204 / Denumire COR: referent de specialitate inginer agronom; Cod COR: 213216 / Denumire COR: proiectant inginer în agricultură; Cod COR: 213249 / Denumire COR: inginer de cercetare în agromontanologie.



RECTOR,
Prof. univ. dr. Cezar Ionuț SPÎNU

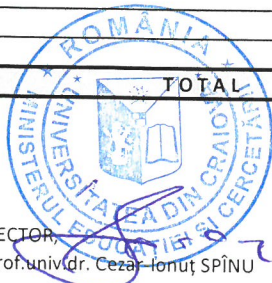
DECAN,
Prof. univ. dr. Aurel-Liviu OLARU

DIRECTOR DE DEPARTAMENT,
Conf. univ. dr. Radu-Lucian PÂNZARU

Forma de învățământ : IF

Sem. I		Sem. II
	Nr. sapt./sem. data $\neq 14$	

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT – Anul I (2026-2027)

[illegible]

RECTOR,
Prof.univ.dr. Cezar Ionuț SPÎNU

DECAN,
Prof.univ.dr. ing. Aurel-Liviu OLARU

DIRECTOR DEPARTAMENT,
Conf. univ.dr. ing. Radu-Lucian PÂNZARU

