R O M Â N I A
MINISTERUL EDUCAŢIEI ŞI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
FACULTATEA DE AGRONOMIE
DEPARTAMENTUL INGINERIE AGRICOLĂ, GEODEZICĂ ŞI ALIMENTARĂ
Craiova, Str. Libertății, nr. 19, 200421
tel: 0251418475, fax: 0251418475, e-mail: secretariat.agronomie@ucv.ro
www.ucv.ro
https://agronomie.ucv.ro

FIŞA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Facultatea de Agronomie
1.3. Departamentul	Inginerie Agricolă, Geodezică și Alimentară
1.4. Domeniul de studii de master	Agronomie
1.5. Ciclul de studii	II-Master
1.6. Forma de organizare	Învățământ cu frecvență
1.7. Programul de studii/ Calificarea	Management în Agroturism şi Calitatea Produselor Agroalimentare

2. Date despre disciplină

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

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	1	din care: 3.2 curs	1	3.3. seminar/laborator	-
3.4. Total ore din planul de învățământ	14	din care: 3.5 curs	14	3.6. seminar/laborator	-
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					30
Tutoriat					6
Examinări					5
Alte activități.....					5

3.7. Total ore studiu individual	86
3.8. Total ore pe semestru	100
3.9. Numărul de credite	**4**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

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

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

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

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

7. Conținuturi

7.1. Curs	Modalitatea de desfășurare	Metode de predare	Observații
1. TRASAREA PE TEREN A ELEMENTELOR TOPOGRAFICE, TRASAREA PUNCTELOR ŞI A LINIILOR ÎN PLAN, TRASAREA PUNCTELOR ŞI LINIILOR ÎN ÎNĂLŢIME 2. TRASAREA CURBELOR DE RACORDARE	față în față/ (săptămâna I)	Prelegere ,Conversație, explicație, Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenții;- Documentarea anticipată și dezbatere	2 ore
3. NIVELAREA TERENULUI 4. METODE DE TRASARE ÎN PLAN A PUNCTELOR CARACTERISTICE ALE CONSTRUCŢIILOR AGROTURISTICE ŞI DE AGREMENT	față în față/ (săptămâna II)	- II-	2 ore
5.TRANSMITEREA COTELOR PROIECTATE LA ETAJ ŞI ÎN FUNDAŢII 6. DETERMINAREA ÎNĂLŢIMII ŞI VERTICALITĂŢII CONSTRUCŢIILOR	față în față/ (săptămâna III)	- II-	2 ore
7. LUCRĂRI TOPOGRAFICE SPECIFICE INSTALAŢIILOR ŞI CONSTRUCŢIILOR TEHNICO-EDILITARE 8. CARACTERISTICILE FIZICO-GEOGRAFICE ALE CARPAŢILOR ŞI EVOLUŢIA LOCUIRII OMULUI ÎN ZONELE MONTANE ROMÂNEŞTI ŞI MATERIALELE DE CONSTRUCŢIE TRADIŢIONALE ŞI INFLUENŢA LOR ASUPRA ARHITECTURII LOCALE	față în față/ (săptămâna IV)	- II-	2 ore

9. TIPOLOGIA AŞEZĂRILOR, GOSPODĂRIILOR ŞI ARHITECTURII ÎN SPAŢIUL RURAL ROMÂNESC ŞI ANEXELE GOSPODĂREŞTI – PARTICULARITĂŢI ŞI FUNCŢIUNI 10. ANALIZE, CRITERII ŞI STUDII CE TREBUIE EFECTUATE ÎN CAZUL IMPLEMENTĂRII UNOR PROIECTE AGROTURISTICE ȘI ELABORAREA PLANURILOR DE DEZVOLTARE	față în față/ (săptămâna V)	- II-	2 ore
11. ELEMENTELE COMPONENTE ALE UNUI PROIECT COMPLET DE CONSTRUCŢII AGROTURISTICE ŞI AVIZAREA ACESTUIA ȘI CONCEPEREA ȘI DIMENSIONAREA PRINCIPALELOR FACILITĂŢI AGROTURISTICE 12. PREZENTAREA ŞI ANALIZA CRITERIILOR MINIME DE CLASIFICARE A PENSIUNILOR ŞI FERMELOR AGROTURISTICE-NAŢIONALE ȘI ALE EUROGITES	față în față/ (săptămâna VI)	- II-	2 ore
13. IMPACTUL INDUSTRIALIZĂRII ŞI POLUĂRII ASUPRA ZONELOR AGROTURISTICE 14. MĂSURI DE PROTECŢIE A CIRCULAŢIEI TURISTICE	față în față/ (săptămâna VII)	- II-	2 ore

Bibliografie minimală:

1. **Adelaida C. Honţuş** (2005), Amenajarea agroturistică a teritoriului, Bucureşti
2. ***Călina Jenica, Călina Aurel,*** 2022. Agroturism și servicii agroturistice, Universitaria Craiova, 269 pag., 1SBN 978-606-14-1882-0
3. ***Călina Aurel,*** 2025. Elemente de trasare, construcții și amenajări agroturistice, Universitaria Craiova, 426 pag., 1SBN 978-606-14-2236-4
4. ***Călina Jenica, Călina Aurel,*** 2025. Agroturism și Exploatarea nepoluantă a resurselor agroturistice, Universitaria Craiova, 451 pag., 1SBN 978-606-14-2235-7
5. **Călina Aurel** (2007), Agroturism şi C.G.A.T., Edit. SITECH, Craiova
6. ***Călina Jenica*** (2008), *Agroturism;* Editura Sitech, Craiova
7. **François Moinet** (2006), *Le tourisme rural,* Editions France Agricole, Paris
8. **Glăvan V.,** (2002), *Agroturism Ecoturism,* Editura Alma Mater, Sibiu
9. **Voiciulescu Constantin** (2002), *Amenajări, lucrări gospodăreşti şi construcţii montane,* Editura Alma Mater, Sibiu

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

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

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 scrisa sau orală	50%
	Testarea periodica prin lucrări de control	Verificare scrisa	20%
	Testarea continua pe parcursul semestrului	Verificare ,Brainstorming, Exerciţiu ,Problematizare	30%

9.5. Seminar/laborator	-	-	-
9.6. Standard minim de performanță			
• Rezolvarea tuturor cerințelor minime impuse la criteriile de evaluare • Întocmirea, redactarea și susținerea referatelor/a proiectului.			

Data completării
09.09.2026

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

Semnătura titularului,
……

Data avizării în departament
14.09.2026

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

Semnătura directorului de departament,
……

R O M Â N I A
MINISTERUL EDUCAŢIEI ŞI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
FACULTATEA DE AGRONOMIE
DEPARTAMENTUL INGINERIE AGRICOLĂ, GEODEZICĂ ŞI ALIMENTARĂ
Craiova, Str. Libertății, nr. 19, 200421
tel: 0251418475, fax: 0251418475, e-mail: secretariat.agronomie@ucv.ro
www.ucv.ro
https://agronomie.ucv.ro

FIŞA DISCIPLINEI

PROIECT - ELEMENTE DE TRASARE SI CONSTRUCŢII AGROTURISTICE

1. Date despre program

1.1. Instituţia de învăţământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Facultatea de Agronomie
1.3. Departamentul	Inginerie Agricolă, Geodezică și Alimentară
1.4. Domeniul de studii de licență	Agronomie
1.5. Ciclul de studii	II-Master
1.6. Forma de organizare	Învățământ cu frecvență
1.7. Programul de studii/ Calificarea	Management în Agroturism şi Calitatea Produselor Agroalimentare

2. Date despre disciplină

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

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	-	3.3. 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 şi notiţe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii şi eseuri					10
Tutoriat					-
Examinări					4
Alte activități.....					3

3.7. Total ore studiu individual	47
3.8. Total ore pe semestru	75
3.9. Numărul de credite	**3**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

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

5. Condiții (acolo unde este cazul)

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

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

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

7. Conținuturi

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

Bibliografie minimală:
1. **Adelaida C. Honţuş** (2005), Amenajarea agroturistică a teritoriului, Bucureşti
2. ***Călina Jenica, Călina Aurel,*** 2022. Agroturism și servicii agroturistice, Universitaria Craiova, 269 pag., 1SBN 978-606-14-1882-0
3. ***Călina Aurel,*** 2025. Elemente de trasare, construcții și amenajări agroturistice, Universitaria Craiova, 426 pag., 1SBN 978-606-14-2236-4
4. ***Călina Jenica, Călina Aurel,*** 2025. Agroturism și Exploatarea nepoluantă a resurselor agroturistice, Universitaria Craiova, 451 pag., 1SBN 978-606-14-2235-7
5. **Călina Aurel** (2007), Agroturism şi C.G.A.T., Edit. SITECH, Craiova
6. ***Călina Jenica*** (2008), *Agroturism;* Editura Sitech, Craiova
7. **François Moinet** (2006), *Le tourisme rural,* Editions France Agricole, Paris
8. **Glăvan V.,** (2002), *Agroturism Ecoturism,* Editura Alma Mater, Sibiu

Voiciulescu Constantin (2002), *Amenajări, lucrări gospodăreşti şi construcţii montane,* Editura Alma Mater, Sibiu

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

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

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 scrisa	-
	Testarea periodica prin lucrări de control	Verificare scrisa	
	Testarea continua pe parcursul semestrului	Verificare, Brainstorming, Exercițiu ,Problematizare	
9.5. Proiect	- teste pe parcursul semestrului - teme de control	Verificare, Exercițiu, Problematizare	40%
	Rezolvarea temelor	Verificare, Exercițiu, Problematizare	60%
9.6. Standard minim de performanță			
• Rezolvarea tuturor cerințelor minime impuse la criteriile de evaluare			

Data completării
09.09.2026

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

Semnătura titularului,
……

Data avizării în departament
14.09.2026

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

Semnătura directorului de departament,
……

R O M Â N I A
MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
FACULTATEA DE AGRONOMIE
DEPARTAMENTUL INGINERIE AGRICOLĂ, GEODEZICĂ ȘI ALIMENTARĂ
Craiova, Str. Libertății, nr. 19, 200421
tel: 0251418475, fax: 0251418475, e-mail: secretariat.agronomie@ucv.ro
www.ucv.ro
https://agronomie.ucv.ro

FIŞA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituţia de învăţământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Facultatea de Agronomie
1.3. Departamentul	Inginerie Agricolă, Geodezică şi Alimentară – D31
1.4. Domeniul de studii	Agronomie
1.5. Ciclul de studii	Master
1.6. Programul de studii/Calificarea	Management in agroturism si calitatea produselor agroalimentare

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei/Codul disciplinei	**Surse de finanţare şi managementul proiectelor D31MAPM318**						
2.2. Titularul activităţilor de curs	**Prof. Dr.Habil. VLADU Marius**						
2.3. Titularul activităţilor de seminar	**Prof. Dr.Habil. VLADU Marius**						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	DS/DOB

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	1	3.3. proiect	2
3.4. Total ore din planul de învăţământ	42	din care: 3.5 curs	14	3.6. proiect	28
Distribuţia fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notiţe					30
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					30
Pregătire seminarii/laboratoare/proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					10
Tutoriat					10
Examinări					3
Alte activităţi.....					

3.7. Total ore studiu individual	83
3.8. Total ore pe semestru	125
3.9. Numărul de credite	5

4. Precondiţii (acolo unde este cazul)

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

5. Condiţii (acolo unde este cazul)

5.1. de desfăşurare a cursului	• spatiu de invatamant, tehnica multi-media
5.2. de desfăşurare a seminatului/laboratorului	• spatiu de invatamant, tehnica multi-media, acces internet, baze de date

6. Obiectivele discipline - rezultate aşteptate ale învăţării la formarea cărora contribuie parcurgerea şi promovarea disciplinei

Cunoştinţe	Studentul/Absolventul: • Cunoaște principalele surse de finanțare pentru agricultură și dezvoltare rurală. • Are noțiuni generale privind managementul proiectelor și etapele de realizare a acestora.
Aptitudini	Studentul/Absolventul: • Identifică surse de finanțare potrivite pentru proiectele agricole. • Recunoaște principalele etape de planificare, implementare și monitorizare a proiectelor.
Responsabilitate şi autonomie	Studentul/Absolventul: • Manifestă responsabilitate în utilizarea informațiilor privind sursele de finanțare. • Participă la planificarea și organizarea unor proiecte simple, sub îndrumare.

7. Conţinuturi

7.1. Curs	Metode de predare	Observaţii (Nr. Ore)
Scheme interne de finanţare	Prezentări power-point, discurs, interacţiune	2
Măsuri de sprijinire a agriculturii acordate de stat	Prezentări power-point, discurs, interacţiune	1
Planul Național Strategic (PNS) - Plăți Directe (PD) - Intervenții (IS) - Dezvoltare Rurală (DR)	Prezentări power-point, discurs, interacţiune	3
Creditul agricol	Prezentări power-point, discurs, interacţiune	1
Fonduri de garantare	Prezentări power-point, discurs, interacţiune	1
Scheme de finanţare ale Uniunii Europene	Prezentări power-point, discurs, interacţiune	1
Politica Agricolă Comună (PAC)	Prezentări power-point, discurs, interacţiune	1
Fondul Social European (FSE)	Prezentări power-point, discurs, interacţiune	1
Fondul European pentru Agricultură şi Dezvoltare Rurală (FEADR)	Prezentări power-point, discurs, interacţiune	1
Fondul European de Dezvoltare Regională (FEDER)	Prezentări power-point, discurs, interacţiune	1

Instrumentul Financiar pentru Orientarea Pescuitului (IFOP)	Prezentări power-point, discurs, interacţiune	1
Asistenţa financiară a Uniunii Europene	Prezentări power-point, discurs, interacţiune	1
Alte surse de finanţare	Prezentări power-point, discurs, interacţiune	1
Definiţiile proiectului. Tipuri de proiecte. Definiţia managementului de proiect.	Prezentări power-point, discurs, interacţiune	1
Funcţiile managementului de proiect	Prezentări power-point, discurs, interacţiune	1
Alegerea proiectelor de investiţii	Prezentări power-point, discurs, interacţiune	1
Managementul resurselor logistice, financiare, umane şi de timp în cadrul proiectelor	Prezentări power-point, discurs, interacţiune	1
Tehnici utilizate în programarea proiectului	Prezentări power-point, discurs, interacţiune	1
Identificarea scopului şi obiectivelor proiectului	Prezentări power-point, discurs, interacţiune	1
Planificarea proiectului	Prezentări power-point, discurs, interacţiune	1
Stabilirea planului de sarcini şi activităţi	Prezentări power-point, discurs, interacţiune	1
Managementul riscurilor, incertitudinilor şi a conflictelor	Prezentări power-point, discurs, interacţiune	1
Controlul şi monitorizarea	Prezentări power-point, discurs, interacţiune	1
Raportări	Prezentări power-point, discurs, interacţiune	1
Ciclul de viaţă al proiectului	Prezentări power-point, discurs, interacţiune	1

Bibliografie:

1. McCOLLUM James, BĂNACU Cristian Silviu - Management de proiect, Editura Universitară, Bucureşti, 2005.
2. DINU Toma, STOIAN Elena - Gestiunea proiectului, Editura Ceres, Bucureşti, 2003.
3. VLADU Marius – Surse de finantare si managementul proiectelor, Editura Beladi, Craiova 2017.
4. PMI Institute, A guide to the Project Management body of knowledge, Newtow Square, Pennsylvania, USA, Edition 2000.
5. www.mapam.ro
6. www.europa.eu
7. Ordonanţa de urgenţă 125/21 decembrie 2006 pentru aprobarea schemelor de plăţi directe şi plăţi naţionale directe complementare, care se acordă în agricultură începând cu anul 2007
8. Ordin 607/28 august 2006 pentru aprobarea produselor agricole care beneficiază de plăţi naţionale directe complementare
9. Ordin 243/14 aprilie 2006 privind stabilirea măsurilor finanţate din Fondul European Agricol pentru Dezvoltare Rurală, care vor fi implementate de către Agenţia de Plăţi pentru Dezvoltare Rurală şi Pescuit şi, respectiv, Agenţia de Plăţi şi Intervenţie pentru Agricultură
10. Ordin 607/28 august 2006 pentru aprobarea produselor agricole care beneficiază de plăţi naţionale directe complementare

7.2. Seminar/laborator /proiect	Metode de predare	Observaţii
Criterii de eligibilitate ale solicitantului şi proiectului	Prelegere, prezentări power-point, exemple/modele din bibliografie	2
Cererea de finanţare şi documente justificative	Prelegere, prezentări power-point, exemple/modele din bibliografie	2
Planul de afaceri	Prelegere, prezentări power-point, exemple/modele din bibliografie	2
Criterii de selecţie şi evaluare a proiectelor de finanţare	Prelegere, prezentări power-point, exemple/modele din bibliografie	2
Monitorizare şi condiţii de implementare a proiectelor de finanţare	Prelegere, prezentări power-point, exemple/modele din bibliografie	2
Redactarea proiectelor	Prezentare, exemplificare	2
Stabilirea scopului şi obiectivelor	Prezentare, exemplificare	2
Alcătuirea echipei (conducerea şi personalul)	Prezentare, exemplificare	2
Stabilirea etapelor	Prezentare, exemplificare	2
Identificarea grupului ţintă (beneficiarilor)	Prezentare, exemplificare	2
Implementarea proiectului – planificare	Prezentare, exemplificare	2
Planificarea resurselor	Prezentare, exemplificare, exerciţii	2
Controlul şi monitorizarea	Prezentare, exemplificare	1
Analiza valorii câştigate	Prezentare, exemplificare, exerciţii	1
Anexele proiectului	Prezentare, exemplificare	1
Sustinere proiect	Interacţiune, joc de rol	1

8. Coroborarea conţinuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanţilor comunităţii epistemice, asociaţiilor profesionale şi angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei este corelat cu cerințele actuale ale sectorului agricol și cu așteptările angajatorilor, contribuind la formarea cunoștințelor și aptitudinilor de bază privind identificarea surselor de finanțare, planificarea, implementarea și monitorizarea proiectelor de investiții în agricultură și dezvoltare rurală.

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Tratarea corespunzatoare a tuturor subiectelor din examen	Examinare	40
	Testarea continuă pe parcursul semestrului	Evaluare pe parcurs	20
9.5. Seminar/laborator/ proiect	Activitate susţinută în cadrul lucrărilor practice /proiect	Evaluare pe parcurs	20
	Răspunsurile finale la lucrările practice /proiect	Examinare	20
9.6. Standard minim de performanţă			
• Tratarea unui subiect din examen • Întocmirea unui proiect pentru dezvoltarea unei ferme agricole.			

Data completării
10.09.2026

Titular de disciplină,
Prof. Dr. Habil. VLADU Marius

Semnătura titularului
.....

Data avizării în departament
14.09.2026

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

Semnătura directorului de departament
.....

R O M Â N I A
MINISTERUL EDUCAŢIEI ŞI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
FACULTATEA DE AGRONOMIE
DEPARTAMENTUL INGINERIE AGRICOLĂ, GEODEZICĂ ŞI ALIMENTARĂ
Craiova, Str. Libertății, nr. 19, 200421
tel: 0251418475, fax: 0251418475, e-mail: secretariat.agronomie@ucv.ro
www.ucv.ro
https://agronomie.ucv.ro

FIŞA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituţia de învăţământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Facultatea de Agronomie
1.3. Departamentul	Inginerie Agricolă, Geodezică și Alimentară
1.4. Domeniul de studii de licență	Agronomie
1.5. Ciclul de studii	II-Master
1.6. Forma de organizare	Învățământ cu frecvență
1.7. Programul de studii/ Calificarea	Management în Agroturism şi Calitatea Produselor Agroalimentare

2. Date despre disciplină

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

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	2	3.3.	
3.4. Total ore din planul de învăţământ	28	din care: 3.5 curs	28	3.6.	
Distribuţia fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notiţe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					40
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii şi eseuri					25
Tutoriat					7
Examinări					5
Alte activităţi.....					0

3.7. Total ore studiu individual	97
3.8. Total ore pe semestru	125
3.9. Numărul de credite	5

4. Precondiţii (acolo unde este cazul)

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

5. Condiţii (acolo unde este cazul)

5.1. de desfăşurare a cursului	• Spaţii de învăţământ dotate corespunzător; • Tehnică informaţională şi de proiectare;
5.2. de desfăşurare a seminatului/laboratorului	• Spaţii de învăţământ dotate corespunzător; • Acces la baze de date din domeniu;

6. Obiectivele disciplinei - rezultate aşteptate ale învăţării la formarea cărora contribuie parcurgerea şi promovarea disciplinei

Cunoştinţe	Studentul/Absolventul: 1. Cunoaşte elemente de proiectarea sistemelor de management al calităţii şi siguranţei alimentare în organizaţii diferite. 2. Cunoaşte principiile, conceptele şi dinamica tendinţelor în asigurarea calităţii produselor agroalimentare
Aptitudini	Studentul/Absolventul: 1. Aplică metode şi principii pentru identificarea şi soluţionarea problemelor apărute în filiera agroalimentară. 2. Aplică metode specific pentru evaluarea şi controlul pericolelor asociate producţiei agroalimentare
Responsabilitate	Studentul/Absolventul: 1. Realizează expertize de specialitate în domeniul calităţii şi siguranţei alimentare 2. Conturează şi implementează un model de calitate alimentară, în contextul unei afaceri durabile

7. Conţinuturi

7.1. Curs	Modalitati de desfasurare	Metode de predare	Nr.ore
Obiectul cursului: Definiţii, clasificarea , nomenclatura toxiinfectiilor şi bolilor, care afectează calitatea produselor alimentare .	Fata in fata	-Utilizarea metodei interactive de lucru cu studenţii; -Documentarea anticipată a studenţilor asupra temelor supuse dezbaterii; -Folosirea interogării, comparaţiei, procentajului, exemplificării, a metodelor calitative de înţelegere	2
Legislaţie comunitară şi naţională: sănătate animală (boli, identificarea şi înregistrarea animalelor, bunăstarea şi protecţia animalelor, produse medicinale veterinare, nutriţie animală, reziduuri în alimente, neutralizarea produselor de origine animală nedestinate consumului uman); igiena şi sănătatea publică veterinară; siguranţa alimentelor	-//-	6	6
Proceduri: generale, operaţionale, specifice, formulare şi ghiduri.	-//-	2	2
Inspecţia fermelor de bovine, porcine, ovine, păsări şi a hergheliilor.	-//-	4	4
Inspecţia abatoarelor şi unităţilor de procesare	-//-	4	4
Inspecţia unităţilor de alimentaţie publică, depozitelor frigorifice şi a centrelor de colectare şi procesare subproduse.	-//-	4	4

Inspecţia unităţilor de incinerare şi neutralizare	-//-	4	4
Inspecţia identificării şi înregistrării animalelor	-//-	2	2

Bibliografie:

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

8. Coroborarea conţinuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanţilor comunităţii epistemice, asociaţiilor profesionale şi angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Obișnuirea auditoriului cu aspectele concrete ale activităţii de control din cadrul unei unități de deservire, privind optimizarea tehnologiilor de supraveghere epidimiologică în strictă concordanță cu legislatia în vigoare. Identificarea starilor de toxiinfecție alimentară, boală la animale și controlul periodic al alimentelor. De asemenea , sunt prelucrate răspunderile şi sancţiunile prevăzute de legislaţia în vigoare, termenii specifici sanitai-veterinari, legi şi norme metodologice de aplicare a controlului specific sectorului alimentar.

9. Evaluare

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

Data completării
07.09.2026

Titular de disciplină,
Conf. dr. ing. Colă Florica

Semnătura titularului,
……

Data avizării în departament
14.09.2026

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

Semnătura directorului de departament,
……

R O M Â N I A
MINISTERUL EDUCAŢIEI ŞI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
FACULTATEA DE AGRONOMIE
DEPARTAMENTUL INGINERIE AGRICOLĂ, GEODEZICĂ ŞI ALIMENTARĂ
Craiova, Str. Libertății, nr. 19, 200421
tel: 0251418475, fax: 0251418475, e-mail: secretariat.agronomie@ucv.ro
www.ucv.ro
https://agronomie.ucv.ro

FIŞA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituţia de învăţământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Facultatea de Agronomie
1.3. Departamentul	Inginerie Agricolă, Geodezică şi Alimentară
1.4. Domeniul de studii de licență	Agronomie
1.5. Ciclul de studii	II-Master
1.6. Forma de organizare	Învățământ cu frecvență
1.7. Programul de studii/ Calificarea	Management în Agroturism şi Calitatea Produselor Agroalimentare

2. Date despre disciplină

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

3. Timpul total estimat (ore pe semestrul al activităţilor 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 învăţământ	28	din care: 3.5 curs		3.6. proiect	28
Distribuţia fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notiţe					
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii şi eseuri					20
Tutoriat					5
Examinări					2
Alte activităţi.....					0

3.7. Total ore studiu individual	47
3.8. Total ore pe semestru	75
3.9. Numărul de credite	3

4. Precondiţii (acolo unde este cazul)

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

5. Condiţii (acolo unde este cazul)

5.1. de desfăşurare a cursului	• Spaţii de învăţământ dotate corespunzător; • Tehnică informaţională şi de proiectare;
5.2. de desfăşurare a seminatului/laboratorului	• Spaţii de învăţământ dotate corespunzător; • Acces la baze de date din domeniu;

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

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

7. Conţinuturi

7.2. Proiect	Metode de desfasurare	Metode de predare	Nr. ore
Ghiduri privind inspecţii generale în ferme: bovine, porcine, ovine, păsări, herghelii.	Fata in fata	Folosirea experimentului, calcului, interogării, comparaţiei, procentajului, exemplificării.	4
Ghiduri privind siguranţa alimentelor de origine animală	-//-	-//-	4
Ghiduri siguranţa alimentelor de origine non-animală	-//-	-//-	2
Ghiduri inspecţie privind bunăstarea animalelor	-//-	-//-	4
Ghiduri inspecţie privind igiena şi sănătatea publică veterinară	-//-	-//-	4
Ghid de verificare a indeplinirii cerintelor privind implementarea HACCP	-//-	-//-	4
Ghid de verificare igienă în unităţi de procesare	-//-	-//-	4
Ghid inspecţie privind controlul în magazine tip supermarket/hipermarket	-//-	-//-	1
Ghid privind trasabilitatea şi etichetarea produselor alimentare	-//-	-//-	1

Bibliografie:

1. Bondoc I., 2015. Bazele legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor. Tratat universitar, Vol. 1, Ediția I. Ed. "Ion Ionescu de la Brad", Iaşi.
2. Cheung P.C.K., Mehta B.M., 2015. Handbook of Food Chemistry. Springer-Verlag Berlin Heidelberg
3. Colă Florica., Colă M. - Tehnologii de crestere a animalelor, Editura Sitech Craiova, 2023
4. Dan S.D., Mihaiu M., 2014. Igiena, calitatea și tehnologia alimentelor. Lapte, ouă, miere.

Manual didactic, Vol. II. Ed. RISOPRINT, Cluj-Napoca
5. Fox P.F., Uniacke-Lowe T., McSweeney P.L.H., O'Mahony J.A., 2015. Dairy Chemistry and Biochemistry. Springer International Publishing, Switzerland
6. Mihaiu M. și colab., 2011. Controlul sănătății cărnii și subproduselor din carne. Practicum. Ed. RISOPRINT, Cluj-Napoca.
7. Stănescu V., Apostu S., 2010. Igiena, inspecția și siguranța alimentelor de origine animală. Ed. RISOPRINT, Cluj-Napoca
8. Şindilar E., 2000. Controlul igienic al produselor şi subproduselor de origine animală. Volumul I și II, Ed. I.N.S.C.R., Iaşi.

8.Coroborarea conţinuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanţilor comunităţii epistemice, asociaţiilor profesionale şi angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

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

9. Evaluare

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

Data completării
07.09.2026

Titular de disciplină,
Conf. dr. ing. Colă Florica

Semnătura titularului,
……

Data avizării în departament
14.09.2026

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

Semnătura directorului de departament,
……

R O M Â N I A
MINISTERUL EDUCAŢIEI ŞI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
FACULTATEA DE AGRONOMIE
DEPARTAMENTUL INGINERIE AGRICOLĂ, GEODEZICĂ ŞI ALIMENTARĂ
Craiova, Str. Libertății, nr. 19, 200421
tel: 0251418475, fax: 0251418475, e-mail: secretariat.agronomie@ucv.ro
www.ucv.ro
https://agronomie.ucv.ro

FIŞA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituţia de învăţământ superior	UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
1.2. Facultatea	Facultatea de Agronomie
1.3. Departamentul	D31-Inginerie Agricolă, Geodezică și Alimentară
1.4. Domeniul de studii	Agronomie
1.5. Ciclul de studii	II-Master
1.6. Programul de studii/Calificarea	Management în Agroturism și Calitatea Produselor Alimentare

2. Date despre disciplină

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

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	1	3.3. Proiect	1
3.4. Total ore din planul de învăţământ	14	din care: 3.5 curs	14	3.6. Proiect	14
Distribuţia fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notiţe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					10
Pregătire seminarii/Proiect, teme de Proiectare, referate, portofolii şi eseuri					14
Tutoriat					10
Examinări					7
Alte activităţi.....					

3.7. Total ore studiu individual	61
3.8. Total ore pe semestru	75
3.9. Numărul de credite	3

4. Precondiţii (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	• Chimie organică, Chimie Alimentară, Inocuitatea Produselor Alimentare
4.2. de competenţe	• Identificarea, descrierea si utilizarea adecvata a notiunilor specifice stiintei alimentului si sigurantei alimentare. • Realizarea controlului si expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protectiei consumatorilor

5. Condiţii (acolo unde este cazul)

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

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

Cunoștințe	Studentul masterand/ Absolventul de Master: 1. cunoaște principiile, conceptele și dinamica tendințelor în asigurarea calității produselor agroalimentare
Aptitudini (Abilităţi	Studentul masterand/ Absolventul de Master: 1. aplică metode specifice pentru evaluarea și controlul pericolelor associate producției agroalimentare
Responsabilitate și autonomie	Studentul masterand/ Absolventul de Master: 1. conturează și implementează un model de calitate alimentară, în cotextul unei afaceri durabile.

7. Conţinuturi

Curs	Metode de predare	Observaţii
Probleme de bază ale calităţii si siguranței alimentului și lanțului alimentar	Prelegere și analiză de specialitate	
Conceptul modern asupra calităţii alimentelor; evoluţia conceptului de calitate; orientări actuale privind definirea managementului calităţii in industria alimentară	Prelegere	
Aspecte privind Bunele Practici de Producție in industria alimentară	Prelegere, Studiu de caz	
Controlul rețetelor în industria alimentară - evaluarea si controlul riscurilor potențiale generate de utilizarea unor aditivi alimentari sau a unor combinații de aditivi; sistemul de control al materiilor prime, materiale, ambalaje, piese de schimb, utilaje	Prelegere, Studiu de caz în industria alimentară	
Sisteme de management al siguranței alimentare SMSA conform cu SR EN ISO 22000 – HACCP (cerințe generale; termeni si definiții; responsabilitatea managementului;managementul resurselor, managementul programelor preliminare PRP)	Prelegere, Analiză de specialitate	
Sistemul SMSA (I); concepte principale; Etapele preliminare implementării SMSA	Prelegere	
Sistemul SMSA (II-V); Principiile SMSA, Precondiții de proiectare, construcție, implementare, certificare, menținere	Prelegere	
Sistemul SMSA (VI); Planul de lucru SMSA	Prelegere, Studiu de caz	

Sistemul SMSA (VII); Planul de audit (verificare) SMSA	Prelegere, Studiu de caz	
Sistemul SMSA (VIII); Manualul HACCP, condițiile pe care trebuie să le îndeplinească un aditiv alimentar Stabilirea procedurilor operaţionale şi a instrucţiunilor de lucru	Prelegere, Analiză de Specialitate, Studiu P.O. și I.L.	
Sistemul SMSA (IX); Corelațiile care se stabilesc în managementul aditivilor alimentari. Prezentarea listelor actualizate de aditivi alimentari permiși în internațional, în U.E, în România.	Prelegere, Analiză de specialitate, Prezentare Studiu de caz	

Bibliografie

Săvescu, Petre, Antioxidants, Intech Open, London 2021

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

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

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

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

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

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

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

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

Biblioteca Disciplinei

8. Coroborarea conţinuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanţilor comunităţii epistemice, asociaţiilor profesionale şi angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

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

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Interactivitatea	Măsurarea Gradului de participare a studentului la Master la Studiile de caz și Ședințele de analiză	35 %
	Capacitatea de analiză și de furnizare a unor răspunsuri corecte	Numărul de răspunsuri corecte la întrebările adresate	65%
9.5. Standard minim de performanţă			
• Capacitatea de a toxicității induse de acești aditivi alimentari produselor din industria alimentară • Capacitatea elaborării unui Proiect Tehnologic de obținere a unui aliment care utilizează aditivi alimentari și este lipsit de nocivitate			

Data completării
10.09.2026

Titular de disciplină,
Prof.univ.abil.dr. ing. SĂVESCU Petre

Semnătura titularului,
……

Data avizării în departament
14.09.2026

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

Semnătura directorului de departament,
……

R O M Â N I A
MINISTERUL EDUCAŢIEI ŞI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
FACULTATEA DE AGRONOMIE
DEPARTAMENTUL INGINERIE AGRICOLĂ, GEODEZICĂ ŞI ALIMENTARĂ
Craiova, Str. Libertăţii, nr. 19, 200421
tel: 0251418475, fax: 0251418475, e-mail: secretariat.agronomie@ucv.ro
www.ucv.ro
https://agronomie.ucv.ro

FIŞA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituţia de învăţământ superior	UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
1.2. Facultatea	Facultatea de Agronomie
1.3. Departamentul	D31-Inginerie Agricolă, Geodezică şi Alimentară
1.4. Domeniul de studii	Agronomie
1.5. Ciclul de studii	II-Master
1.6. Programul de studii/Calificarea	Management în Agroturism şi Calitatea Produselor Alimentare

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	PROIECT TEHNOLOGIC /D31MAPM 322						
2.2. Titularul activităţilor de curs	**Prof. univ. abil. dr. ing. Petre SĂVESCU**						
2.3. Titularul activităţilor de seminar	**Prof. univ. abil. dr. ing. Petre SĂVESCU**						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	P	2.7. Regimul disciplinei	A/OB

3. Timpul total estimat (ore pe semestrul al activităţilor 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 învăţământ	28	din care: 3.5 curs		3.6. Proiect	28
Distribuţia fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notiţe					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					10
Pregătire seminarii/Proiect, teme de Proiectare, referate, portofolii şi eseuri					15
Tutoriat					6
Examinări					6
Alte activităţi.....					0

3.7. Total ore studiu individual	47
3.8. Total ore pe semestru	75
3.9. Numărul de credite	3

4. Precondiţii (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Chimie organică, Chimie Alimentară, Inocuitatea Produselor Alimentare
4.2. de competenţe	Identificarea, descrierea si utilizarea adecvata a notiunilor specifice stiintei alimentului si sigurantei alimentare. Realizarea controlului si expertizei produselor alimentare, inclusiv în domeniul protectiei consumatorilor

5. Condiţii (acolo unde este cazul)

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

6. Obiectivele disciplinei - rezultate aşteptate ale învăţării la formarea cărora contribuie parcurgerea şi promovarea disciplinei

Cunoştinţe	Studentul masterand/ Absolventul de Master: 1. descrie conceptele și teoriile de bază ale evaluării, planificării, programării și conducerii fluxurilor de producție, economice și financiare
Aptitudini (Abilităţi)	Studentul masterand/ Absolventul de Master: 1. evaluează și particularizează metodele și modelele de asigurare a calității sistemelor tehnice și tehnologice din unitățile de producție agroalimentară și agroturism.
Responsabilitate şi autonomie	Studentul masterand/ Absolventul de Master: 1. interpretează și propune sarcini în vederea implementării managementului performant în unitățile de producție agroalimentare și agroturism

7. Conţinuturi

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

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

8. Coroborarea conţinuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanţilor comunităţii epistemice, asociaţiilor profesionale şi angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

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

9. Evaluare

Tip activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. ~~Seminar~~/Proiect	Analiza de sistem	Modul cum se prezintă un Studiu de analiză a proiectării unui sistem SMSA	40%
	Identificarea riscurilor utilizării aditivilor alimentari și a măsurilor preventive	Verificarea Capacității de analiză a unei rețete de fabricație din industria alimentară – în scopul identificării riscurilor utilizării aditivilor alimentari pentru sănătatea consumatorilor	60%
9.5. Standard minim de performanţă			
• Capacitatea de a toxicității induse de acești aditivi alimentari produselor din industria alimentară • Capacitatea elaborării unui Proiect Tehnologic de obținere a unui aliment care utilizează aditivi alimentari și este lipsit de nocivitate			

Data completării
10.09.2026

Titular de disciplină,
Prof.univ.abil.dr. ing. SĂVESCU Petre

Semnătura titularului
.....

Data avizării în departament
14.09.2026

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

Semnătura directorului de departament,
.....

R O M Â N I A
MINISTERUL EDUCAŢIEI ŞI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
FACULTATEA DE AGRONOMIE
DEPARTAMENTUL INGINERIE AGRICOLĂ, GEODEZICĂ ŞI ALIMENTARĂ
Craiova, Str. Libertății, nr. 19, 200421
tel: 0251418475, fax: 0251418475, e-mail: secretariat.agronomie@ucv.ro
www.ucv.ro
https://agronomie.ucv.ro

FIŞA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituţia de învăţământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Facultatea de Agronomie
1.3. Departamentul	Inginerie Agricolă, Geodezică și Alimentară
1.4. Domeniul de studii de licență	Agronomie
1.5. Ciclul de studii	II-Master
1.6. Forma de organizare	Învățământ cu frecvență
1.7. Programul de studii/ Calificarea	Management în Agroturism şi Calitatea Produselor Agroalimentare

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	**Managementul biodiversităţii ca resursă agroturistică şi silvoturistică**						
2.2. Titularul activităţilor de curs	**Conf.univ.dr.NICULESCU MARIANA**						
2.3. Titularul activităţilor de seminar	**Conf.univ.dr.NICULESCU MARIANA**						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	DOB

3. Timpul total estimat (ore pe semestrul al activităţilor 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 învăţământ	42	din care: 3.5 curs	14	3.6. seminar/laborator	28
Distribuţia fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notiţe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii şi eseuri					20
Tutoriat					15
Examinări					8
Alte activităţi.....					

3.7. Total ore studiu individual	83
3.8. Total ore pe semestru	125
3.9. Numărul de credite	5

4. Precondiţii (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	•
4.2. de competenţe	•

5. Condiţii (acolo unde este cazul)

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

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.
Aptitudini (Abilități)	Studentul masterand /absolventul aplică principii, criterii, metode și sisteme pentru investigarea și evaluarea potențialului agroturistic ce caracterizează un perimetru specific.
Responsabilitate și autonomie	Studentul masterand /absolventul de master elaborează și implementează strategii de acțiune pentru dezvoltarea sustenabilă a activității de agroturism.

7. Conţinuturi

7.1. Curs	Metode de predare	Observaţii
Noţiuni generale de conservarea biodiversităţii: biotop, habitat, fitocenoză.	Utilizarea metodelor şi mijloacelor vizuale (Microsoft Office PowerPoint); Utilizarea de planşe, fotografii şi hărţi. Cursul va fi interactiv, masteranzii fiind atraşi în dezbateri și realizarea și prezentarea de proiecte individuale.	1oră
Valoarea agro și silvobiodiversităţii: valori economice directe, valori economice indirecte, valori opţionale şi existenţiale.		1oră
Tipuri de biodiversitate: biodiversitatea genetică, specific, ecologică, cultural.		1oră
Regiunile biogeografice-context pentru habitate și specii din cadrul ecosistemelor agricole și silvice.		1oră
Habitatele Natura 2000: relațiile existente între Natura 2000 şi celelalte sisteme de clasificare în strânsă corelație cu patrimonial cultural.		1oră
Habitate forestiere cu distribuţie largă în Romania și Uniunea Europeană și importanța conservării în silvoturism.		1oră
Specii Natura 2000: relațiile existente între speciile Natura 2000 şi ecosistemele praticole, forestiere și acvatice.		1oră
Habitate distinctive pentru Romania. Arii protejate, Rezervaţii Naturale, Parcuri Naţionale		1oră
Patrimoniul natural în strânsă corelație cu patrimoniul cultural.		1oră
Importanța patrimoniului natural în agroturism.		1oră
Importanța patrimoniului natural în silvoturism.		1oră
Resurse vegetale din flora spontană cu potential economic în agro și silvoturism		1oră
Resurse vegetale din fauna spontană cu potential economic în agro și silvoturism		1oră
Conservarea agro și silvobiodiversiății în contextul schimbarilor climatice și al presiunii exercitată din agro si silvoturism		1oră

Bibliografie

Abaza, V., Mihaela Antofie, Iuliana Gheorghe, Anamaria Gurzau, Marton Kelemen, Simona Mihailescu, Raluca Munteanu, **Mariana Niculescu**, Oliviu Pop, Mihai Proca, Sorina Stamate, Mircea Verghelet, Mihai Zotta - National Biodiversity Strategy and Action Plan in Romania 2011-2020, Printing: Digital Advertising, București

Georgescu C. & Constantinescu N. 1943 - *Tipurile naturale de pădure din regiunile şesurilor joase şi înalte ale Olteniei.* Revista pădurilor, nr. 12.

Mountford O., Gafta D., Anastasiu Paulina, Bărbos M., Nicolin Alma, **Niculescu Mariana** & Oprea Ad. 2008. *Natura 2000 in Romania. Habitat Fact Sheets*. Available on: electronic support, 252 pg

Niculescu, Mariana - *METODE DE CERCETARE ŞI PREZENTARE A FLOREI,* Ed. Sitech, Craiova, 2009, 119 p., ISBN 978 606-530-322-5

Trif, C. R., Făgăraş, M.M., Hîrjeu, N. C., **Niculescu, Mariana** - *GHID SINTETIC DE MONITORIZARE PENTRU HABITATE DE INTERES COMUNITAR (SĂRĂTURI, DUNE CONTINENTALE, PAJIŞTI, APA DULCE) DIN ROMANIA*, Ed. Boldas, Constanța, 2015

7.2. Seminar/laborator/proiect	Metode de predare	Observaţii
Noţiuni generale privind Diversitatea biologică. Principalele conferinţe şi convenţii prvind Conservarea biodiverităţii: Conferinţa Naţiunilor Unite asupra Mediului înconjurător de la Stockholm, Convenţia de la Berna, Conferinţele la nivel înalt de la Rio de Janeiro (1992), de la Johanesburg (2002), Declaraţia de la Rio.	Observarea independentă, experimentul de laborator, conversaţia, dezbaterea, explicaţia, învăţarea prin descriere, prin problematizare şi modelare.	2 ore
Europa – îndreptarea către Conservarea biodiversităţii: Primul Program de Acţiune pentru Mediu, Directiva Păsări, Tratatul de la Maastricht, Al 5-lea Program de Acţiune pentru Mediu, Directiva Habitate.		2 ore
Metodologia de lucru folosită în studiul habitatelor praticole și forestiere Elementele de care trebuie să se țină cont în descrierea unui habitat praticol: corespondențe, răspândire, structura, valoarea conservativă și compoziția floristică.		2 ore
Metode de identificare şi descriere speciile de interes conservativ folosind determinatoarele de specialitate (Flora ilustrată a României, Flora României, Flora Europaea; Fauna României) cât şi material vegetal conservat sau ilustrat.		2 ore
Habitate de ape continentale: habitate de ape dulci curgătoare şi stătătoare; Habitate de tufărişuri: landuri şi tufărişuri temperate şi mediteraneene, desişuri sclerofile; Presiuni și amenințări; Masuri de protecție; Metode și tehnici de reconstrucție ecologică.		2 ore
Habitate de păduri; Presiuni și amenințări; Masuri de protecție; Metode și tehnici de reconstrucție ecologică;		2 ore
Habitate de pajişti naturale şi seminaturale; Habitate de grohotişuri şi stâncării; Presiuni și amenințări; Masuri de protecție; Metode și tehnici de reconstrucție ecologică;		2 ore
Habitate de mlaştini şi terenuri înmlăştinite: turbării acide cu muşchi, mlaştini calcaroase şi mlaştini boreale; Presiuni și amenințări; Masuri de protecție; Metode și tehnici de reconstrucție ecologică;		2 ore
Produse forestiere și importanța lor în silvoturism		2 ore
Sisteme agroforestiere și impotanța lor în conservarea patrimoniului natural.		2 ore
Patrimoniul cultural din Oltenia în strînsă corelație cu agro și silvodivesitatea.		2 ore
Specii din flora și fauna spontană ca resursă în agroturism și silvoturism.		2 ore
Principalele situri de inportanță comunitară și prioritară din Oltenia și importanța protejării patrimonoiului natural al acestora în contextual schimbărilor climatice și presiunea exercitată din agro si silvoturism.		4 ore

Bibliografie
Beldie Al. 1977, 1979 - *Flora României - determinator ilustrat al plantelor vasculare.* Bucureşti: Edit. Academiei Române. (1: 1-412 + fig. 1-845, 1977; 2: 1-406 + fig. 846-1439, 1979).
Ciocârlan V.– Flora ilustrată a României. Pteridophyta et Spermatophyta. Ed. Ceres, Bucureşti, 2000
Cristea V., Gafta D. & Pedrotti F. 2004 - *Fitosociologie*. 360 pag. Edit. Presa Universitară Clujeană. Cluj-Napoca.
Gafta, D., Mountford, O., (coord.). Romanian Manual for Interpretation of EU Habitats, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca**,** 2008; pp. 101.
Ivan Doina 1979 - *Fitocenologie şi vegetaţia Române:* 332 pag. Edit. Did. şi Ped. Bucureşti. Săvulescu Tr. & al. (Edit.)- 1952-1976 - *Flora R.P.R - R.S.R*, - Vol. I-XIII. Edit. Acad. Române. Bucureşti.
Tutin T. G., Heywood V. H., Burges N. A., Valentine D. H., Walters S. M., Webb D. A. & al. 1964 - 1980. - *Flora Europaea*. Vol. I-V. Cambridge University Press. Cambridge.

8. Coroborarea conţinuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanţilor comunităţii epistemice, asociaţiilor profesionale şi angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

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

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 evaluarea finală	Examen scris -test grilă	50%
	Verificarea şi prezentarea referatului întocmit de fiecare masterand privind patrimonial natural și cultural dintr-o arie protejată, Rezervaţie naturală sau Parc Naţional (la alegere) în strânsă corelație cu potențialul agro și silvoturistic.	Testarea periodică prin lucrări de control- testarea periodică prin lucrări de control	30%
9.5. Seminar/laborator	Descrierea corectă a cel puţin două habitate Natura 2000.	Recunoaşterea în teren a habitatelor Natura 2000.	10%
	Realizarea de către fiecare masterand a unei fișe cu presiuni și amenințări asupra unui habitat forestier sau praticol dintr-o arie protejată; Masuri de protecție;	Răspunsurile finale la lucrările practice de laborator.	10%
9.6. Standard minim de performanţă			
Cunoaşterea noţiunilor de biodiversitate, ecosistem, biotop, biocenoză, habitat, principalele tipuri de biodiversitate, valoarea biodiversităţii. Cunoșterea a minim 5 specii de floră sau faună spontană cu potențial economic în agro și silvoturism; Cunoaşterea ecologiei şi importanța economică a principalelor habitate forestiere și praticole Natura 2000.			

Cunoașterea noțiunilor de bază privind capitalul cultural și clasificarea acestuia. Identificarea pe teren a două habitate Natura 2000 şi prezentarea condiţiilor ecologice în care se dezvoltă acestea; Presiuni și amenințări; Masuri de protecție; Management ecologic

Data completării
10.09.2026

Titular de disciplină,
Conf. univ. dr. NICULESCU MARIANA

Semnătura titularului,
……

Data avizării în departament
14.09.2026

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

Semnătura directorului de departament,
……

R O M Â N I A
MINISTERUL EDUCAŢIEI ŞI CERCETĂRII
UNIVERSITATEA DIN CRAIOVA
FACULTATEA DE AGRONOMIE
DEPARTAMENTUL INGINERIE AGRICOLĂ, GEODEZICĂ ŞI ALIMENTARĂ
Craiova, Str. Libertăţii, nr. 19, 200421
tel: 0251418475, fax: 0251418475, e-mail: secretariat.agronomie@ucv.ro
www.ucv.ro
https://agronomie.ucv.ro

1. Date despre program

1.1. Instituţia de învăţământ superior	Universitatea din Craiova
1.2. Facultatea	Facultatea de Agronomie
1.3. Departamentul	Inginerie Agricolă, Geodezică și Alimentară
1.4. Domeniul de studii de licență	Agronomie
1.5. Ciclul de studii	II-Master
1.6. Forma de organizare	Învățământ cu frecvență
1.7. Programul de studii/Specializarea	Management în Agroturism şi Calitatea Produselor Agroalimentare

2. Date despre disciplină

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

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

3.1. Numărul de ore pe săptămână	16	din care: 3.2 curs	-	3.3. laborator	-
3.4. Total ore din planul de învăţământ	192	din care: 3.5 curs	-	3.6. seminar/laborator	-
Distribuţia fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notiţe					-
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii şi eseuri					-
Tutoriat					10
Examinări					8
Alte activităţi.....					280

3.7. Total ore studiu individual	308
3.8. Total ore pe semestru	500
3.9. Numărul de credite	20

4. Precondiţii (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	-
4.2. de competenţe	-

5. Condiţii de desfăşurare

-

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

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

7. Standarde minimale de performanță.

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

8. Modul de evaluare

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

Data completării
09.09.2026

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

Semnătura titularului,
…….

Data avizării în departament
14.09.2026

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

Semnătura directorului de departament,
……