

FISA DISCIPLINEI
2025-2026

1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA BIOTERRA DIN BUCUREȘTI
Facultatea	MANAGEMENT AGROTURISTIC
Departament	ȘTIINȚE ECONOMICE ȘI AGRICOLE
Domeniul de studii	INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN AGRICULTURĂ ȘI DEZVOLTARE RURALĂ
Ciclul de studii	LICENȚĂ
Programul de studii/ Calificarea	INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ ȘI AGROTURISM - IFR

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	COMPORTAMENTUL ȘI PROTECȚIA CONSUMATORULUI						
2.2 Coordonatorul activităților	Prof. univ. dr. Petculescu Nicole						
2.3 Titularul activităților de seminar	Sef lucr. dr. Niculaie Liana Angela						
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	4	2.6 Tipul de evaluare	V	2.7 Regimul disciplinei	Impusa 2DI14S

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

3.1 Nr de ore pe săptămână	2	Din care 3.2 Curs	-	3.3 Seminar	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	Din care 3.5 Curs	-	3.6 Seminar	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul dupa manual, suport de curs, bibliografie și notițe					38
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					5
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					2
Tutoriat					0
Examinări					2
Alte activități					0
3.7 Total ore de studiu individual					47

3.8 Total ore pe semestru	75
3.9 Numarul de credite	3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 De curriculum	<ul style="list-style-type: none"> Biochimie, Microbiologie generală
4.2 De competențe	<ul style="list-style-type: none"> Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 De desfășurare a cursului	
5.2 De desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> Videoproiector, laptop, program informatic

6. Competențe specifice acumulate și rezultatele învățării

6.1. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> utilizarea corectă a terminologiei de specialitate și formarea unui limbaj științific riguros academic; descrierea noțiunilor de bază ale disciplinei; dezvoltarea abilităților pentru studiul individual și pentru documentarea de specialitate prin parcurgerea unui material bibliografic vast, național și internațional; dezvoltarea abilităților de aplicare a cunoștințelor teoretice în practică; înțelegerea comportamentului alimentar al consumatorului și a factorilor corelați cu alegerile alimentare.
6.2. Rezultatele învățării	
Cunoștințe	Studentul dobândește noțiunile de siguranță alimentară în contextul protecției consumatorului, de comportament alimentar; cunoaște instituțiile responsabile în implementarea și verificarea aplicării legislației naționale și europene privind siguranța alimentară.
Aptitudini	Valorificarea conceptelor de bază privind comportamentul și protecția consumatorului și a limbajului de specialitate.
Responsabilități și autonomie	Studentul realizează și planifică activități specifice domeniului într-un mod optimizat din punct de vedere al costurilor, resurselor și timpului.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Obiectivul disciplinei este de a oferi studenților suportul informațional necesar pentru cunoașterea noțiunilor de siguranță alimentară în contextul protecției consumatorului în România și în U.E; cunoașterea instituțiilor și structurilor cu responsabilități în implementarea și verificarea aplicării legislației naționale și europene privind siguranța alimentară; dobândirea unor concepte de bază specifice comportamentului consumatorului. Seminarile pun accent pe însușirea cerințelor legislației actuale referitoare la riscurile asociate alimentelor, cunoașterea sistemelor de monitorizare și supraveghere în domeniul siguranței alimentare, comportamentul alimentar al consumatorului; noi tendințe; utilizarea corectă a limbajului de specialitate.
7.2 Obiectivele specifice ale disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • dezvoltarea abilităților de aplicare a cunoștințelor teoretice în practică; • comportament alimentar - analiza factorilor de influență; • riscuri (biologice, chimice, fizice și tehnologice) pentru consumatori, în raport cu alimentele neprocesate, parțial procesate și procesate; • analiza riscurilor pe fluxul tehnologic și identificarea punctelor critice de control.

8. Conținuturi

8.1 S.I.	Metode de studiu	Observatii
Siguranța și securitatea alimentară în protecția consumatorilor: concepte și obiective.	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
Compoziția chimică a alimentelor.	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Siguranța alimentară în protecția consumatorilor prin aplicarea sistemului HACCP: principii de funcționare, implementarea procedurilor bazate pe principiul HACCP.	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
Trasabilitatea alimentelor - componentă a siguranței alimentare în protecția consumatorilor.	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
Riscuri biologice în siguranța alimentară: considerații generale; prevenire.	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Riscuri chimice în siguranța alimentară: considerații generale; prevenire.	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
Riscuri fizice și tehnologice în siguranța alimentară:	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore

considerații generale; prevenire.	IFR	
Factorii care influențează comportamentul alimentar al consumatorului.	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Aspecte privind importanța etichetării și a prezentării produselor alimentare pentru satisfacția, securitatea și siguranța alimentară a consumatorilor.	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
Instituții și structuri cu responsabilități în implementarea și verificarea aplicării legislației europene și naționale privind siguranța alimentară.	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore

8.2 Seminarii	Metode de predare	Observatii
Norme metodologice pentru aplicarea Programului de Supraveghere și Control al Siguranței Alimentelor.	Aplicație, discuție și dezbateri	2 ore
Instituții cu responsabilități în domeniul protecției consumatorilor.	Aplicatie, discuție și dezbateri	2 ore
Organizarea sistemului național de siguranță alimentară: descrierea structurilor centrale, responsabilitățile și funcțiile structurilor centrale în domeniul siguranței alimentare.	Aplicatie, discuție și dezbateri	2 ore
Sistemul de alertă rapidă pentru alimente și furaje (SRAAF): organizare, descriere, exemple de alerte.	Aplicatie, discuție și dezbateri	2 ore
Implementarea unui sistem HACCP în industria alimentară: analiza riscurilor pe fluxul tehnologic și identificarea punctelor critice de control.	Aplicatie, discuție și dezbateri	4 ore
Principalele tipuri de acte normative în domeniul siguranței alimentare: principii generale, acte normative aplicate în domeniul siguranței alimentare.	Aplicatie, discuție și dezbateri	2 ore
Aplicații ale siguranței alimentare în protecția consumatorilor.	Aplicatie, discuție și dezbateri	4 ore
Factorii care influențează comportamentul consumatorului. Factori culturali și sociali. Grupuri de referință. Influențe	Aplicatie, discuție și dezbateri	4 ore

situaționale și conjuncturale. Percepție. Experiență. Învățare.		
Noi tendințe în comportamentul consumatorilor.	Aplicatie, discuție și dezbateri	4 ore
Verificarea periodică a cunoștințelor.	Test	2 ore

Bibliografie

1. Banu C., 2009 – „Alimentație pentru sănătate”, Colecția Siguranța alimentară, Editura ASAB;
2. Banu C., 2007 – „Suveranitate, securitate și siguranța alimentelor”, Editura ASAB, București;
3. Banu C. 2002 - „Calitatea și controlul calității produselor alimentare”, Ed. Agir, București;
4. Bondoc I., 2015 – „Bazele legislației sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor”, Tratat universitar, Ed. I, Vol. 1 și Vol.2, Editura „Ion Ionescu de la Brad”, Iași;
5. Croitoru C.- „Tratat de știința alimentației și cunoașterea alimentelor”, Vol. I, Ed. Agir, București, 2014;
6. Dobre, C., 2005 – “Comportamentul consumatorului și practica de marketing”, Editura Mirton, Timișoara;
7. Gueguen, N., 2006 – “Psihologia consumatorului: factorii care ne influențează comportamentul de consum”, Editura Polirom Iași;
8. Nour Violeta, 2016 – „Trasabilitatea produselor alimentare”, Ed. Universitaria, Craiova;
9. Paraschivescu A., 2011 – „Managementul calității și siguranței alimentului”, Editura Tehnopress, Iași;
10. Petculescu Nicole, 2025 - „Note de curs pentru uzul studenților”, UbdB;
11. Ștefănescu Elena, 2010 – „Biochimia alimentelor”, Editura Cris BookUniversal.

*** www.codexalimentarius.net;

*** Legea 411/2023 privind reglementarea utilizării unor alimente noi autorizate în prepararea/producerea produselor alimentare, precum și a etichetării și comercializării acestor produse pe teritoriul României

*** Regulation (EC) 852/2004 on the hygiene of foodstuffs.

***Regulamentul (CE) 2073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare

***SR EN ISO 22000:2005 - Cerințe pentru sisteme de management al siguranței alimentului.

9. Coroborarea conținutului disciplinei cu așteptările reprezentanților asociațiilor profesionale și de angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

- Conținutul disciplinei este în concordanță cu specificul facultății și evidențiază simbioza dintre caracterul formativ și informativ, fiind la nivelul exigențelor universitare actuale naționale și internaționale.
- În scopul unei corelări a conținutului disciplinei cu cerințele pieței muncii au avut loc dezbateri și schimburi de experiență cu reprezentanți ai mediului științific, academic, guvernamental, cu reprezentanți ai mediului de afaceri și ai asociațiilor profesionale de profil.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
----------------	---------------------------	-------------------------	------------------------------

10.4 S.I.	<ul style="list-style-type: none"> - Corectitudinea, calitatea și completitudinea cunoștințelor; - Coerența logică; - Gradul de asimilare a limbajului de specialitate; - Criterii ce vizează aspectele atitudinale: conștiinciozitatea, interesul pentru studiu individual, interesul pentru disciplina de studiu 	Evaluare finală (în sesiunea de examene): examen scris	60 %
10.5 Seminar	<ul style="list-style-type: none"> - Capacitatea de aplicare în practică a cunoștințelor asimilate; - Criterii ce vizează aspectele atitudinale: conștiinciozitatea, interesul pentru studiul individual. 	<p>Verificarea cunoștințelor</p> <p>Prezență și participare activă la seminarii</p>	40 %

**Semnatura coordonatorului de activitati,
Prof. univ. dr. Petculescu Nicole Livia**

**Semnatura titularului de seminar,
Sef lucr. dr. Niculaie Liana Angela**

**Data avizării în Departament:
24.09.2025**

**Semnatura Director Departament,
Şef lucrări dr. Roxana CIOBANU**

Semnătură Director Departament IFR

Sef lucr. Dr. Sava Nina

Universitatea Bioterra din Bucuresti
Facultatea : Management agroturistic

Departament: I.F.R. U.B.d.B.

Anul universitar 2025/2026

Forma de invatamant: Învățământ cu frecvență redusă

FIȘA DISCIPLINEI
Anul universitar 2025-2026

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea Bioterra din Bucuresti
1.2. Facultatea	Management agroturistic
1.3. Departamentul	Departamentul I.F.R. U.B.d.B.
1.4. Domeniul de studii	Inginerie și management în agricultură și rurală
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Programul de studii / Calificarea	Inginerie și management în alimentația publică și agroturism
1.7. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență redusă

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Drept comercial				Codul disciplinei	2DI3JD	
2.2. Titularul activităților de curs – Coordonatorul de disciplină	Prof. univ. dr. Mihaila Stefan						
2.3. Titularul activităților de seminar – asistent	Prof. univ. dr. Mihaila Stefan						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	3	2.6. Tipul de evaluare	E3	2.7. Regimul disciplinei	Impusa

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

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	4	din care: 3.2. curs	2	3.3. seminar	2
3.4. Total ore pe semestru – forma Învățământ frecvență redusă	100	din care: 3.5. SI SI = număr ECTS x25ore/credit SF)	72	3.6. SF (nr ore)	28
Distribuția fondului de timp pentru studiu individual (se detaliază punctul 3.5. SI = 3.5.1+3.5.2.+3.5.3+3.5.4.+3.5.5+3.5.6.)					ore
3.5.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					28
3.5.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					14
3.5.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri (mai mare sau egal cu nr. total ore prevăzut în calendarul disciplinei pentru temele de control)					14
3.5.4. Tutoriat (consiliere profesională)					8
3.5.5. Examinări					2
3.5.6. Alte activități : pregătire lucrari de verificare, teme de control					6
3.7. Total ore studiu individual	72				
3.8. Total ore pe semestru (număr ECTS x 25 de ore)	100				
3.9. Numărul de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Drept civil
4.2. de competențe	<ul style="list-style-type: none"> Utilizarea adecvată a conceptelor, teoriilor, paradigmatelor și metodologiilor din domeniul juridic. Aplicarea legislației românești, a legislației europene și a celorlalte instrumente

	<p>juridice internaționale.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Interpretarea, corelarea și compararea instituțiilor juridice din dreptul național, din dreptul european și din dreptul altor state.
--	--

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	-
5.2. de desfășurare a seminarului	Sala de seminar, video-proiector, laptop.

6. Competențe specifice acumulate și rezultatele învățării

6.1. Competențe specifice acumulate

Prezentarea importanței dreptului comercial pentru buna îndeplinire a sarcinilor specifice managementului de producție/ prestări servicii de alimentație publică, de agroturism
 Elaborarea și integrarea documentației juridice privind buna funcționare a unităților de producție/ prestări servicii de alimentație publică, de agroturism
 Importanța juridică a managementului de producție/ prestări servicii de alimentație publică, de agroturism, precum și a strategiilor și politicilor de marketing din domeniu

6.2. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Studentul/ absolventul cunoaște conceptele fundamentale ale dreptului comercial, cum ar fi noțiunea comercianților persoană fizică, ale societăților comerciale, contractele comerciale, a procedurii insolvenței, precum și interacțiunea dintre dreptul și activitățile economice în contextul pieței libere.
Aptitudini	Studentul/ absolventul analizează fenomene și procesele juridice, interpretează normele juridice și utilizează instrumentele de bază privind înființarea și funcționarea activităților comerciale.
Responsabilități și autonomie	Studentul/ absolventul demonstrează o gândire analitică și responsabilitate în înțelegerea deciziilor juridice cu impact social, manifestă autonomie în documentare, în interpretarea politicilor economice, contribuind la formarea unei perspective juridice integrate asupra activităților comerciale.

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Familiarizarea studenților cu terminologia specifică dreptului comercial; modalități concrete de înființarea de către persoanele fizice sau persoanele juridice a activităților comerciale
7.2. Obiective specifice	Înșușirea de către studenți a noțiunilor juridice principale privind înființarea și funcționarea structurilor importante privind activitățile comerciale. La seminarii se dezbate, pe bază de referate individuale, tematici legate de obiectivul disciplinei, utilizând normele legale prevăzute în domeniu.

8. Conținuturi

8.1. Studiu individual (S.I.)	Metode de predare	Observații
Unitatea de învățare nr. 1 – Noțiuni introductive privind dreptul comercial. Definiția dreptului comercial, obiectul reglementării, subiectele, metoda de reglementare, corelația cu alte ramuri de drept	Conform materialului elaborat – Format IFR	2 h
Unitatea de învățare nr. 2 – Profesiuniști – Comercianții. Calitatea de comerciant. Obligațiile derivând din calitatea de comerciant. Fondul de comerț	Conform materialului elaborat – Format IFR	2 h
Unitatea de învățare nr. 3 – Elementele definitorii ale contractului de societate comercială. Înființarea societăților comerciale	Conform materialului elaborat – Format IFR	2 h
Unitatea de învățare nr. 4 – Funcționarea societăților	Conform materialului elaborat –	2 h

comerciale. Dizolvarea și lichidarea societăților comerciale	Format IFR	
Unitatea de învățare nr. 5 – Societatea în nume colectiv și societatea în comandită simplă	Conform materialului elaborat – Format IFR	2 h
Unitatea de învățare nr. 6 – Societatea pe acțiuni și societatea în comandită pe acțiuni	Conform materialului elaborat – Format IFR	2 h
Unitatea de învățare nr. 7 – Societatea cu răspundere limitată	Conform materialului elaborat – Format IFR	2 h
Unitatea de învățare nr. 8 – Grupurile de interes economic. Societatea europeană	Conform materialului elaborat – Format IFR	2 h
Unitatea de învățare nr. 9 – Contractul de vânzare	Conform materialului elaborat – Format IFR	2 h
Unitatea de învățare nr. 10 – Contractul de mandat. Contractul de comision. Contractul de agenție	Conform materialului elaborat – Format IFR	2 h
Unitatea de învățare nr. 11 – Contractul de expediție. Contractul de furnizare	Conform materialului elaborat – Format IFR	2 h
Unitatea de învățare nr. 12 – Contractul de report. Contractul de leasing	Conform materialului elaborat – Format IFR	2 h
Unitatea de învățare nr. 13 – Titluri comerciale de valoare. Cambia – Titluri comerciale de valoare, biletul de ordin și cecul	Conform materialului elaborat – Format IFR	2 h
Unitatea de învățare nr. 14 – Procedura de prevenire a insolvenței și procedura insolvenței	Conform materialului elaborat – Format IFR	2 h
Total:		28 h
BIBLIOGRAFIE OBLIGATORIE		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Stefan Mihaila, Drept comercial, Editura Mustang, București, 2025; 2. Gabriel Ungureanu, Stefan Mihaila, Drept comercial roman, Editura Cermaprint, București, 2010; 3. Stefan Mihaila, Drept comercial roman, Editura C.H.Beck, București, 2013; 4. St. D. Cărpenaru – Tratat de drept comercial român, Editura Universul Juridic, București, 2012; 5. Gheorghe Piperea, Drept comercial, Editura CH Beck, vol I (2008), vol. II (2009); 6. I.L. Georgescu – Drept comercial român, vol. I și II, Editura SOCEC, București, 1946, 1948; 7. Legea nr.31/1990, cu modificările și completările ulterioare; 8. Legea nr.26/1990, cu modificările și completările ulterioare; 9. Legea nr.161/2003, cu modificările și completările ulterioare; 10. Legea nr.85/2014 privind procedurile de prevenire a insolvenței și de insolvență. 		
BIBLIOGRAFIE FACULTATIVĂ		
<ol style="list-style-type: none"> 1. St. D. Cărpenaru, C. Predoiu, S. David, G. Piperea, Societățile comerciale – reglementare, doctrină, jurisprudență, Editura C.H. Beck, București, 2009; 2. Vlad Barbu, Mihăilă Ștefan, Vasile Cătălin Daniel, Ivan Ștefania, Drept comercial român, Editura Cermaprint, București, 2012; 3. Gheorghe Piperea, Legea societăților comerciale. Comentariu pe articole, editia a V-a, Editura CHBeck, Bucuresti, 2014; 		
8.2. Seminar	Metode de transmitere a informației	Observații
Unitatea de învățare nr. 1 – Noțiuni introductive privind dreptul comercial. Definirea dreptului comercial, obiectul reglementării, subiectele, metoda de reglementare, corelația cu alte ramuri de drept	Explicația, conversația euristică, dezbateră, problematizarea, exemplificarea, analiza	2 h
Unitatea de învățare nr. 2 – Profesioniștii – Comercianții. Calitatea de comerciant. Obligațiile derivând din calitatea de comerciant. Fondul de comerț	Explicația, conversația euristică, dezbateră, problematizarea, exemplificarea, analiza	2 h
Unitatea de învățare nr. 3 – Elementele definitorii ale contractului de societate comercială. Înființarea societăților comerciale	Explicația, conversația euristică, dezbateră, problematizarea, exemplificarea, analiza	2 h

Unitatea de învățare nr. 4 – Funcționarea societăților comerciale. Dizolvarea și lichidarea societăților comerciale	Explicația, conversația euristică, dezbateră,problematizarea,exemplificarea, analiza	2 h
Unitatea de învățare nr. 5 – Societatea în nume colectiv și societatea în comandită simplă	Explicația, conversația euristică, dezbateră,problematizarea,exemplificarea, analiza	2 h
Unitatea de învățare nr. 6 – Societatea pe acțiuni și societatea în comandită pe acțiuni	Explicația, conversația euristică, dezbateră,problematizarea,exemplificarea, analiza	2 h
Unitatea de învățare nr. 7 – Societatea cu răspundere limitată	Explicația, conversația euristică, dezbateră,problematizarea,exemplificarea, analiza	2 h
Unitatea de învățare nr. 8 – Grupurile de interes economic. Societatea europeană	Explicația, conversația euristică, dezbateră,problematizarea,exemplificarea, analiza	2 h
Unitatea de învățare nr. 9 – Contractul de vânzare	Explicația, conversația euristică, dezbateră,problematizarea,exemplificarea, analiza	2 h
Unitatea de învățare nr. 10 – Contractul de mandat. Contractul de comision. Contractul de agenție	Explicația, conversația euristică, dezbateră,problematizarea,exemplificarea, analiza	2 h
Unitatea de învățare nr. 11 – Contractul de expediție. Contractul de furnizare	Explicația, conversația euristică, dezbateră,problematizarea,exemplificarea, analiza	2 h
Unitatea de învățare nr. 12 – Contractul de report. Contractul de leasing	Explicația, conversația euristică, dezbateră,problematizarea,exemplificarea, analiza	2 h
Unitatea de învățare nr. 13 – Titluri comerciale de valoare. Cambia – Titluri comerciale de valoare, biletul de ordin și cecul	Explicația, conversația euristică, dezbateră,problematizarea,exemplificarea, analiza	2 h
Unitatea de învățare nr. 14 – Procedura de prevenire a insolvenței și procedura insolvenței	Explicația, conversația euristică, dezbateră,problematizarea,exemplificarea, analiza	2 h
Total:		28 h

BIBLIOGRAFIE OBLIGATORIE

1. Stefan Mihaila, Drept comercial, Editura Mustang, București, 2025;
2. Gabriel Ungureanu, Stefan Mihaila, Drept comercial roman, Editura Cermaprint, București, 2010;
3. Stefan Mihaila, Drept comercial roman, Editura C.H.Beck,București , 2013;
4. St. D. Cărpenaru – Tratat de drept comercial român, Editura Universul Juridic, București, 2012;
5. Gheorghe Piperea, Drept comercial, Editura CH Beck, vol I (2008), vol. II (2009);
6. I.L. Georgescu – Drept comercial român, vol. I și II, Editura SOCEC, București, 1946, 1948;
7. Legea nr.31/1990, cu modificările și completările ulterioare;
8. Legea nr.26/1990, cu modificările și completările ulterioare;
9. Legea nr.161/2003, cu modificările și completările ulterioare;
10. Legea nr.85/2014 privind procedurile de prevenire a insolvenței și de insolvență.

BIBLIOGRAFIE FACULTATIVĂ

1. St. D. Cărpenaru, C. Predoiu, S. David, G. Piperea, Societățile comerciale – reglementare, doctrină, jurisprudență, Editura C.H. Beck, București, 2009;
2. Vlad Barbu, Mihăilă Ștefan, Vasile Cătălin Daniel, Ivan Ștefania, Drept comercial român, Editura Cermaprint, București, 2012;
3. Gheorghe Piperea, Legea societăților comerciale. Comentariu pe articole, editia a V-a, Editura CHBeck, Bucuresti, 2014;

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

Conținuturile științifice ale temelor propuse în cadrul acestei discipline sunt în concordanță cu cele din alte centre universitare din țară și din străinătate, cu rezultatele recente ale cercetării științifice în domeniul dreptului comercial și valorifică practica judiciară recentă și problematica actuală.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. SI (curs)	-gradul de asimilare al termenilor de specialitate; capacitatea de utilizare adecvata a notiunilor, regulilor si conceptelor specifice; capacitatea de interpretare si aplicare a notiunilor teoretice; capacitatea de analiza si sinteza in cazul unor problematici; interesul pentru studiul individual.	- Examen scris final in sesiunea de examene	70%
10.5. SF	- asimilarea corecta a termenilor si notiunilor pe parcursul studiului individual; capacitatea de utilizare adecvata a notiunilor, regulilor si conceptelor specifice; capacitatea de aplicare in practica a notiunilor teoretice; raspunsurile date pe parcursul semestrului; parcurgerea bibliografiei; seriozitatea; interesul pentru studiul individual; preocuparea pentru documentare si aplicatie in cazul notiunilor studiate; frecventa.	Verificare pe parcurs: - Verificare periodică - Participare dezbateri, referate.	20% 10%
10.6. Standard minim de performanță -cunoasterea minima a materiei predate, a notiunilor teoretice de baza; -realizarea unor aplicatii simple; -raspunsurile (scris/oral) sa nu contina erori grave; -activitatea pe timpul semestrului sa fie de nivel mediu.			

Data completarii: 01.09.2025

Coordonator de disciplină
Prof. univ. dr. Mihaila Stefan

Asistent
Prof. univ. dr. Mihaila Stefan

Responsabil program de studii I.F.R. – Management
agroturistic
Șef lcr. dr. Mihaela Pîrvulescu

Data avizării în Departamentul I.F.R.- U.B.d.B:

Director Departament Științe economice și agricole
Șef lcr. Dr. Roxana Marilena CIOBANU

Director Departament I.F.R.-U.B.d.B.
Șef lcr.dr. Nina SAVA

Universitatea Bioterra din București
 Facultatea de Management Agroturistic
 Departamentul Stiinte Economice si Agricole
 Anul universitar 2025-2026
 Forma de învățământ cu frecvență redusă (I.F.R.)

**FIȘA DISCIPLINEI
 ECONOMIE AGROALIMENTARA**

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA BIOTERRA DIN BUCURESTI
1.2 Facultatea	MANAGEMENT AGROTURISTIC
1.3 Departamentul	STIINTE ECONOMICE SI AGRICOLE
1.4 Domeniul de studii	INGINERIE SI MANAGEMENT IN AGRICULTURA SI DEZVOLTARE RURALA
1.5 Ciclul de studii	LICENTA
1.6 Programul de studii / Calificarea	INGINERIE SI MANAGEMENT IN ALIMENTATIA PUBLICA SI AGROTURISM

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	ECONOMIE AGROALIMENTARA						
2.2 Coordonatorul activităților	Sef lucrari dr. Busuioc Mihaela Tincuta						
2.3 Titularul activităților de seminar	Sef lucrari dr. Busuioc Mihaela Tincuta						
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	verificare	2.7 Regimul disciplinei	Disciplină impusă

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

3.1 Nr. de ore pe săptămână	1	Din care: 3.2 curs	-	3.3 seminar	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	14	Din care: 3.5 curs	-	3.6 seminar	14
3.7 Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					38
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminare/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					5
Tutoriat					4
Pregătire examinare finală					4

Alte activități	-
3.8 Total ore de studiu individual	61
3.9 Total ore pe semestru	75
3.10 Numărul de credite	3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• -
4.2 de competențe	• -

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a seminarului	• sală de seminar, video-proiector, laptop.

6. Competențe specifice acumulate și rezultatele învățării

6.1. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<ol style="list-style-type: none"> 1. Analiza funcționării piețelor agroalimentare 2. Evaluarea costurilor și eficienței economice în ferme și unități agroalimentare 3. Planificarea și gestionarea resurselor în exploatații agricole 4. Înțelegerea politicilor agricole și agroalimentare 5. Managementul lanțului agroalimentar 6. Marketing agroalimentar
--------------------------------	---

6.2. Rezultatele învățării

Cunoștințe	<p>Studentul/absolventul cunoaște legislația în vigoare privind gestionarea resurselor naturale și agroalimentare, infrastructura rurală și impactul valorificării produselor agroalimentare.</p> <p>Studentul/absolventul identifică și descrie principii și procedee ale principiilor și conceptele fundamentale ale dezvoltării și economiei rurale aplicabile activităților desfășurate în România.</p> <p>Studentul/absolventul explică principiile și conceptele fundamentale ale dezvoltării și economiei agroalimentare, inclusiv gestionarea resurselor naturale, infrastructura rurală și impactul urbanizării asupra mediului rural.</p>
Aptitudini	Studentul/absolventul evaluează avantajele și limitele aplicațiilor și inovațiile în mediul rural pentru rezolvarea de sarcini specifice infrastructurii rurale și impactul economiei agroalimentare asupra economiei.

	<p>Studentul/absolventul apreciază calitatea și identifică limitele conceptelor, simbolizărilor și reprezentărilor specifice domeniului cu respectarea gestionării resurselor economice și naturale.</p> <p>Studentul/absolventul selectează și aplică concepte, principii și metode pentru rezolvarea problemelor particulare privind economia agroalimentară.</p> <p>Studentul/absolventul demonstrează aptitudinea de a aplica tehnologia și inovațiile în mediul rural și aplicarea principiilor ecologice în protejarea mediului, gestionând resursele economice și naturale.</p>
Responsabilități și autonomie	<p>Studentul/absolventul soluționează provocările infrastructurii și serviciilor publice rurale, precum și problemele economice și logistice din sectorul agroalimentar. De asemenea, evaluează impactul sistemelor tehnologice asupra mediului și elaborează strategii pentru prevenirea și controlul degradării acestuia.</p> <p>Studentul/Absolventul utilizează instrumentele de dezvoltare rurală pentru a identifica nevoile și oportunitățile economice și sociale asupra infrastructurii rurale și impactul urbanizării asupra mediului rural.</p> <p>Studentul/absolventul dezvoltă abilități de lucru și de comunicare pentru colaborarea eficientă în îndeplinirea sarcinilor.</p> <p>Studentul/absolventul inițiază și gestionează acțiuni pentru actualizarea cunoștințelor profesionale specifice domeniului agricol, a mediului.</p> <p>Studentul/absolventul evaluează și valorifică oportunități de afaceri și de dezvoltare antreprenorială.</p> <p>Studentul/absolventul conștientizează aspectele de responsabilitate socială și etică profesională.</p>

7. Obiectivele disciplinei (reiesind din grila competențelor specific acumulate)

7.1 obiectivul general al disciplinei	Formarea capacității studenților de a înțelege, analiza și evalua procesele economice specifice sectorului agroalimentar, pentru a fundamenta decizii eficiente privind producția, resursele, piața și politicile agricole, în contextul unei economii durabile și competitive.
7.2 obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Dezvoltarea capacității de a analiza structura și funcționarea piețelor agroalimentare, inclusiv mecanismele cererii, ofertei și formării prețurilor. • Formarea competențelor de evaluare a costurilor, veniturilor și rentabilității în exploatații agricole și unități de procesare. • Exersarea abilităților de elaborare și interpretare a bugetelor de producție și a planurilor economice specifice sectorului agroalimentar. • Înțelegerea și aplicarea instrumentelor de analiză economică și statistică relevante pentru agricultură și industria alimentară. • Dezvoltarea capacității de a interpreta și evalua impactul politicilor agricole naționale și europene asupra producătorilor și piețelor. • Formarea abilităților de analiză a lanțului agroalimentar și a relațiilor dintre actorii implicați

	<p>(producători, procesatori, distribuitori, retaileri).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dezvoltarea competențelor de marketing agroalimentar, cu accent pe comportamentul consumatorului, tendințe de piață și strategii de promovare. • Consolidarea capacității de a evalua sustenabilitatea economică, socială și ecologică a activităților agroalimentare. • Stimularea gândirii critice și a capacității de luare a deciziilor economice fundamentate în contextul sectorului agroalimentar.
--	--

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații (timp de lucru alocat)
Total		-
Bibliografie		
8.2 Seminar	Metode și procedee didactice	Observații (timp de lucru alocat)
Unitate de învățare 1 Economia agroalimentară – definire, importanță, domeniu de aplicare	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	2 ore
Unitate de învățare 2 Piața produselor agroalimentare	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	3 ore
Unitate de învățare 3 Cererea de produse agroalimentare	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	3 ore
Unitate de învățare 4 Oferta de produse agroalimentare	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	3 ore
Unitate de învățare 5 Comportamentul de cumpărare și consum al consumatorilor de produse agroalimentare	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	3 ore
Unitate de învățare 6 Particularități ale componentelor mixului de marketing pentru produsele agroalimentare	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	3 ore
Unitate de învățare 7 Produsul	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	3 ore
Unitate de învățare 8	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu	2 ore

Prețul	de caz.	
Unitate de învățare 9 Distribuția	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	2 ore
Unitate de învățare 10 Promovarea	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	3 ore
Verificare periodică		1 ore
Total:		28 ore
Bibliografie obligatorie: <ol style="list-style-type: none"> Constantin, Marian, Louis Lagrange, Jean-Claude Montigaud, Ottone Offerro, Constantin Floricel, Renzo Persona, Vicent Requillard, Marketingul producției agroalimentare, Editura Didactică și Pedagogică, București, 2007, Diaconescu, Ion, Merceologie Alimentară, Editura Qlassrom, București, 2004 Diaconescu, Mihai, Marketing agroalimentar, Ediția a II-a revăzută, Editura Uranus, București, 2003 Bibliografie opțională: <ol style="list-style-type: none"> Manole, Victor, Mirela Stoian, Raluca Andreea Ion (2003), Agromarketing, Ediția a II-a, Editura ASE, București, 2009 Țimiraș I, C. Laura, Tendințe în evoluția marketingului agroalimentar în contextul extinderii Uniunii Europene, Editura EduSoft, Bacău, 2007, http://www.infoeuropa.ro 		

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

Cursul oferă posibilitatea formării gândirii economice, precum și a deprinderilor practice de a înțelege rolul economiei în sistemul agroalimentar, să analizeze interdependențele dintre agricultură, industrie alimentară și piața de consum, să dezvolte abilități de interpretare a indicatorilor economici specifici sectorului agroalimentar, să fundamenteze decizii economice în cadrul exploatațiilor și firmelor agroalimentare.

10. Evaluare

Tip activitate	9.1 Criterii de evaluare	9.2 Metode de evaluare	9.3 Pondere din nota finală
10.4 SI	<ul style="list-style-type: none"> cunoașterea corectă a informației parcuse; gradul de însușire a limbajului de specialitate; capacitatea de utilizare adecvată a conceptelor, principiilor, termenilor și regulilor specifice; interesul pentru 	Evaluarea sumativă cu notă, obținută prin verificarea scrisă (colocviu scris), constând în întrebări din microeconomie.	-

	studiul individual; parcurgerea bibliografiei.		
10.5 seminar	<ul style="list-style-type: none"> • gradul de participarea la dezbateri; gradul de însușire a limbajului de specialitate; elaborarea de referate/teme de casă; teste; capacitatea de corelare a aspectelor teoretice cu cele practice; seriozitate; interes pentru studiul individual; frecvența. 	Activitatea la seminar este apreciată în funcție de: <ul style="list-style-type: none"> • verificarea periodică; • participarea la discuții și dezbateri, prezentarea de referate, rezolvarea de aplicații, precum și intervențiile în dezbateri. 	30% 70%
10.6 Standard minim de performanță - minim 5	<ul style="list-style-type: none"> • cunoașterea minimă a materiei predate, a noțiunilor teoretice de bază; • realizarea unor aplicații simple; • răspunsurile (scris/oral) să nu conțină erori grave; • redactarea unui referat; • activitatea pe timpul semestrului să fie de nivel mediu. 		

Semnatura coordonatorului de activitati

Sef lucrari dr. Busuioc Mihaela Tincuta

Semnatura titularului de seminar

Sef lucrari dr. Busuioc Mihaela Tincuta

Data avizarii in departament

24.09.2025

Semnatura directorului de departament IFR

Sef lucr. Dr. Sava Nina

Universitatea Bioterra din București
 Facultatea de Management Agroturistic
 Departamentul Științe economice și agricole
 Anul universitar 2025-2026
 Forma de învățământ cu frecvență redusă (I.F.R.)

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA BIOTERRA din BUCUREȘTI
1.2 Facultatea	Management Agroturistic
1.3 Departamentul	Științe economice și agricole
1.4 Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii / Calificarea	Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism
1.7 Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență redusă

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	FINANȚARE ȘI CREDITARE								
2.2 Coordonatorul activităților	Sef lucr.dr. Dodan Nicolae Laurentiu								
2.3 Titularul activităților de seminar	Sef lucr.dr. Chitulescu Lucian								
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	3	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Disciplină OPTIONALĂ	2.8 Codul disciplinei	2DO16S

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

3.1 Nr. de ore pe săptămână	1	Din care: 3.2 curs	-	3.3 seminar/ laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	14	Din care: 3.5 curs	-	3.6 seminar/ laborator	14
3.7 Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					48
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminare/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					14

Tutoriat	-
Pregătire examinare finală	4
Alte activități	-
3.8 Total ore de studiu individual	86
3.9 Total ore pe semestru	100
3.10 Numărul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Contabilitate financiară, Bazele managementului, Introducere în finanțe
4.2 de competențe	utilizarea instrumentelor digitale (Excel, platforme educaționale, software de analiză financiară) abilitatea de a lucra cu documente contabile și rapoarte financiare gândire analitică și capacitatea de a interpreta informații financiar-economice

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	-
5.2 de desfășurare a seminarului	Caracter aplicativ, axat pe rezolvarea de probleme și studii de caz din domeniul finanțării și creditării

6. Competențe specifice acumulate și rezultatele învățării

6.1. Competențe specifice acumulate

<p>Aplicarea principiilor de etică și integritate profesională în analiza, interpretarea și raportarea informațiilor financiare; Îmbunătățirea abilităților de comunicare profesională, în redactarea rapoartelor de analiză financiară și în susținerea argumentată a concluziilor; Dezvoltarea gândirii critice și a capacității de sinteză, în interpretarea indicatorilor economico-financiari și formularea deciziilor; Utilizarea tehnologiilor digitale pentru prelucrarea, analiza și vizualizarea datelor financiare (ex. Excel, softuri de analiză, prezentări digitale).</p>

6.2. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Studentul/absolventul descrie caracteristicile conceptelor, procedurilor, teoriilor și metodelor fundamentale din domeniul financiar-economic și contabil, astfel încât aceștia să fie capabili să analizeze aspectele cheie și ale gestionării resurselor financiare
Aptitudini	Studentul/absolventul demonstrează abilitatea de a înregistra și raporta corect tranzacțiile financiare ale unei organizații, vor demonstra capacitatea de a analiza și interpreta indicatorii financiari și economici ai unei întreprinderi, vor experimenta utilizarea tehnicilor de analiză financiară, crearea și monitorizarea bugetelor financiare, precum și utilizarea instrumentelor de evaluare a riscurilor financiare.
Responsabilități și autonomie	Studentul/absolventul elaborează rapoarte, financiare și situații contabile complete, analize și planuri financiare detaliate care includ strategii de finanțare și evaluare a riscurilor asociate diferitelor forme de creditare. Studentul/absolventul utilizează structuri financiare optime pentru organizații, strategii financiare pentru îmbunătățirea performanței financiare, dar și strategii de gestionare a fluxurilor financiare

7. Obiectivele disciplinei (reiesind din grila competentelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Dezvoltarea capacității studenților de a aplica mecanismele de finanțare și creditare specifice sectorului agroturistic, în vederea fundamentării deciziilor financiare eficiente.
7.2 Obiectivele specifice	Înțelegerea formelor și surselor de finanțare, Calculul costurilor creditului (dobânzi, rate), Evaluarea bonității și riscului de credit, Elaborarea unui dosar de credit sau plan de finanțare , Analiza soluțiilor bancare destinate afacerilor agroturistic

8. Conținuturi

8.1 S.I.	Metode de predare	Observații (timp de lucru alocat)
1.Sistemul financiar, rolul creditului în economie	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
2. Surse de finanțare interne și externe	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
3. Formele creditului. Politici de creditare	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
4. Instituții financiar-bancare și produse specifice	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
5. Costul creditului (dobânzi, comisioane, DAE)	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
6. Metode de calcul al dobânzii și rambursării	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
7. Indicatori financiari utilizați în analiza creditării	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
8. Riscul de credit și metode de diminuare	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
9. Analiza bonității solicitantului de credit	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
10. Garanții, condiții, documentație necesară	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
11. Finanțarea afacerilor agroturistice – particularități	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
12. Programe europene și surse alternative de finanțare	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore

13. Structura unui plan de finanțare / dosar de credit	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
14. Recapitulare și studii de caz integrate	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
Total		28 ore
<p>Bibliografie obligatorie:</p> <p>1. Dardac, N., Vâșcu, T. – Monedă și credit, Editura ASE, București</p> <p>2. Ghidini, G., et al. – Finanțele întreprinderii, Editura Economică, București</p> <p>3. BNR – Reglementări privind creditarea și supravegherea bancară (www.bnr.ro)</p> <p>4. MADR / AFIR – Ghiduri privind finanțarea proiectelor agricole și agroturistice (www.afir.ro)</p> <p>Bibliografie opțională:</p> <p>1. Brealey, R., Myers, S., Allen, F. –Principles of Corporate Finance, McGraw-Hill</p> <p>2. Hull, J. – Risk Management and Financial Institutions, Wiley</p> <p>3. Popa, A. – Management financiar în agricultură, Editura Ceres</p> <p>4. Comisia Europeană – Rural Development Policy and EU Funding Programs</p> <p>5. Programul Național de Dezvoltare Rurală (PNDR) – documente oficiale</p>		
8.2 Seminar/ laborator	Metode și procedee didactice	Observații (timp de lucru alocat)
1.Analiza surselor de finanțare – aplicații ,Identificarea produselor bancare potrivite	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz	2 ore
2.Compararea ofertelor de credit ,Calcul dobânzi simple și compuse	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz	2 ore
3.Grafic de rambursare în Excel	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz	2 ore
4.Aplicații risc de credit	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz	2 ore
5.Evaluarea bonității – studiu de caz	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz	2 ore
6.Simulare dosar de credit	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz	2 ore
Verificare periodică.	-	2 ore
Total:		14 ore
<p>Bibliografie obligatorie:</p> <p>- Bătrâncea, I. – Analiză financiară, Editura Risoprint, Cluj-Napoca</p> <p>- Isfănescu, A. – Analiza economico-financiară, Editura ASE, București</p> <p>Bibliografie opțională:</p> <p>- Horobeț, A. – Piețe financiare internaționale, Editura ASE, București</p>		

- Stoica, O. – Gestiunea financiară a întreprinderii, Editura Economică
- European Investment Bank (EIB)– Financing for agriculture and rural development reports

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

Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori relevanți
 Conținuturile disciplinei ,sunt corelate cu cerințele actuale ale mediului economic, fiind validate prin consultarea: mediului academic de specialitate, instituțiilor financiar-bancare, angajatorilor din sectorul agroturistic, asociațiilor profesionale.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 S.I.	<ul style="list-style-type: none"> •cunoașterea corectă a informației studiate; •gradul de însușire a limbajului de specialitate; •capacitatea de utilizare adecvată a conceptelor, principiilor, termenilor și regulilor specifice; •interesul pentru studiul individual; •parcurgerea bibliografiei. 	Evaluarea sumativă cu notă, obținută prin verificarea scrisă (examen scris).	70%
10.5 seminar/ laborator	<ul style="list-style-type: none"> •participarea la dezbateri; •gradul de însușire a limbajului de specialitate; •elaborarea de referate/ teme de casa, teste; •capacitatea de corelare a aspectelor teoretice cu cele practice; •seriozitate; •interes pentru studiul individual; •frecvența. 	Activitatea la seminar este apreciată în funcție de: <ul style="list-style-type: none"> • verificarea periodică; • participarea la discuții și dezbateri, prezentarea de referate, rezolvarea de aplicații, precum și de intervențiile în dezbateri. 	20% 10%
10.6 Standard minim de performanță	<ul style="list-style-type: none"> •cunoașterea minimală a materiei predate, a noțiunilor teoretice de bază; •realizarea unor aplicații simple; •răspunsurile (scris/liber) să nu conțină erori grave; •redactarea unui referat; •activitatea pe timpul semestrului să fie de nivel mediu. 		

Data completării: 01.09.2025

Semnătura coordonatorului de activitati
 Sef lucr. dr. Dodan Nicolae Laurentiu

Semnătura titularului de seminar/ laborator
 Sef lucr. dr. Chitulescu Lucian

Data avizării în Departamentul de Stiinte Economice si Agricole: 24.09.2025

**Semnătură Director Departament,
Sef lucr. univ. dr. Ciobanu Roxana Marilena**

**Semnătură Director Departament IFR
Sef lucr. Dr. Sava Nina**

Universitatea Bioterra din București
Facultatea de Management Agroturistic
Departamentul IFR-UBdB
Departamentul Științe economice și agricole
Anul universitar 2025-2026
Forma de învățământ cu frecvență redusă (I.F.R.)

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Instituația de învățământ superior	UNIVERSITATEA BIOTERRA DIN BUCUREȘTI
Facultatea departamentul	MANAGEMENT AGROTURISTIC
Departament	ȘTIINȚE ECONOMICE ȘI AGRICOLE
Domeniul de studii	INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN AGRICULTURĂ ȘI DEZVOLTARE RURALĂ
Ciclul de studii	LICENȚĂ
Programul de studii/ Calificarea	INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ ȘI AGROTURISM

2. Date despre disciplina

2.1. Denumirea disciplinei		GEOGRAFIA TURISMULUI ȘI RESURSE TURISTICE I					
2.2. Coordonatorul activităților		Șef lucr. Dr. Ciobanu Roxana Marilena					
2.3. Titularul activităților de seminar		Șef lucr. Dr. Ciobanu Roxana Marilena					
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	3	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	Impusa 2DI7ED

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

3.1. Nr de ore pe săptămână	1	3.2. Din care curs	-	3.3. seminar/laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	14	3.5. Din care curs	-	3.6. laborator/ seminar	14
Distributia fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notite					43
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10

Pregatire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii si eseuri	4
Tutoriat	0
Examinari	4
Alte activitatl	0
3.7 total ore de studiu individual (activitati de autoinstruire)	61
3.8 total ore pe semestru	75
3.9 Numarul de credite	3

4. Preconditii (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoasterea esentei fenomenului turistic care, sub mirajul eficientei financiare risca sa alunece definitiv in domeniul strict economic, in detrimentul structurii sale social – economice si al amprentei puternic geografice. • Cunoasterea analizei inter–relatiilor sistemului turistic, definit ca o componenta inseparabila a ecogeosferei si evidentierea locului ocupat de turism intre stiintele geografice
4.2 de competente	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizarea adecvată a noțiunilor specifice disciplinei, explicarea și interpretarea unor idei, proiecte, procese, precum și a conținuturilor teoretice și practice ale disciplinei.

5. Conditii (acolo unde este cazul)

5.1 de desfasurare a cursului	-
5.2 de desfasurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> • Proiectarea si evaluarea activitatilor practice specifice geografiei

6. Competente specifice acumulate și rezultatele învățării

6.1. Competențe specifice acumulate

Efectuarea de calcule, demonstratii si aplicatii, pentru rezolvarea de sarcini specifice ingineriei si managementului pe baza cunostintelor din stiintele fundamentale si ingineresti
 Elaborarea si interpretarea documentatiei tehnice, economice si manageriale
 Planificarea fluxurilor, proceselor si sistemelor tehnice, economice, financiare si socio-culturale in unitatile de alimentatie publica si agroturism; controlul si evaluarea acestor activitati
 Managementul unitatilor de productie/prestari servicii in alimentatie publica si agroturism si a strategiilor si politicilor de marketing din domeniu.

6.2. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Studentul/absolventul analizează relațiile dintre elemente geografice utilizând spațialitatea ca element de referință:
-------------------	--

	poziție, distanță, direcție, formă, dimensiuni, ierarhii, rețele și asocieri spațiale.
Aptitudini	Studentul/absolventul exersează modalități avansate de aplicare a principiilor de gândire geografică în context spațial precum: vizualizarea inter-relațiilor, evaluarea schimbărilor de la o scară la alta, schimbarea perspectivei prin rotire sau adăugarea unghiurilor noi, recunoașterea și integrarea imaginilor despre locuri, orientare în spațiu, în mediu real și digital.
Responsabilități și autonomie	Studentul/absolventul antrenează, dezvoltă și testează elementele de gândire geospațială și de orientare graduală, multiscalară, în teren, în mediu real și digital.

7. Obiectivele disciplinei (reiesind din grila competențelor specific acumulate)

7.1 obiectivul general al disciplinei	- Necesitatea de a prezenta esența fenomenului turistic care, sub mirajul eficienței financiare risca să alunece definitiv în domeniul strict economic, în detrimentul structurii sale social – economice și al amprentei geografice.
7.2 obiectivele specifice	- Să utilizeze corect termenii specifici domeniului turistic. - Să cunoască utilizarea adecvată a noțiunilor specifice disciplinei, explicarea și interpretarea unor idei, proiecte, procese, precum și a conținuturilor teoretice și practice ale disciplinei.

8. Continuturi

8.1 Studiu individual	Metode de studiu	Observatii
Unitatea de învățare - Noțiuni generale. Turism și turist. Resursele și infrastructura turistică. Potențial, flux, produs și piața turistică	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Unitatea de învățare - Factorii care generează turismul. Factorii demografici și economici. Factorii politici, psihologici și sociali	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Unitatea de învățare - Potențialul turistic al cadrului natural	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Unitatea de învățare - Resursele turistice și proveniența antropică	Conform materialului elaborat – format IFR	8 ore
Unitatea de învățare - Resurse turistice de natură etnografică	Conform materialului elaborat – format IFR	8 ore

Total		28 ore
Bibliografie		
Ciobanu Roxana, Constantinescu Dana, Grigore Violeta, Ciobanu Florin –Geografia resurselor turistice si agroturistice, Ed. Cernaprint, Bucuresti, 2009.		
Baylli S.– Le concept de la geographie humaine, Masson Paris, 1995.		
Cocean P-Geografia turismului, Carro, Bucuresti, .- 1996.		
Erdeli G., Istrate I.,- Potentialul turistic al Romaniei, Universitatea Bucuresti, 1996.		
Cristureanu Cristina-Economia politica si turismul international- Bucuresti, 1992.		
Mac I. –Geografia turistica generala – Sibiu, 1992.		
Mincu Rodica- Amenajarea turistica a teritoriului, Bucuresti, 1995.		
Olteanu V., Cetina Iuliana –Marketingul serviciilor, Expert, Bucuresti, 1994.		
8.2 Seminarii	Metode de predare	Observatii
Regiuni turistice europene	Exercițiul și dezbaterea	2 ore
Fluxuri turistice internationale	Exercițiul și dezbaterea	2 ore
Infrastructura turistica in tarile europene	Exercițiul și dezbaterea	2 ore
Verificarea cunostintelor	-	2 ore
Potentialul turistic al cadrului natural; resursele turistice de provenienta antropica	Exercițiul și dezbaterea	2 ore
Formele de turism si elemente de amenajare turistica	Exercițiul și dezbaterea	2 ore
Verificarea cunostintelor	-	2 ore
Total		14 ore
Bibliografie		
Ciobanu Roxana, Constantinescu Dana, Grigore Violeta, Ciobanu Florin –Geografia resurselor turistice si agroturistice, Ed. Cernaprint, Bucuresti, 2009.		
Baylli S.– Le concept de la geographie humaine, Masson Paris, 1995.		
Cocean P-Geografia turismului, Carro, Bucuresti, .- 1996.		
Erdeli G., Istrate I.,- Potentialul turistic al Romaniei, Universitatea Bucuresti, 1996.		
Cristureanu Cristina-Economia politica si turismul international- Bucuresti, 1992.		
Mac I. –Geografia turistica generala – Sibiu, 1992.		
Mincu Rodica- Amenajarea turistica a teritoriului, Bucuresti, 1995.		
Olteanu V., Cetina Iuliana –Marketingul serviciilor, Expert, Bucuresti, 1994.		

9. Coroborarea continuturilor disciplinei cu asteptarile reprezentantilor comunitatilor epistemice, asociatiilor profesionale si angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

- Conținuturile științifice ale temelor propuse în cadrul acestei discipline sunt în concordanță cu cele din alte centre universitare din țară și din străinătate. Pentru o mai buna adaptare la cerințele pieței muncii a conținutului disciplinei au avut loc întâlniri atât cu reprezentanți ai mediului de afaceri cât și cu cadre didactice de la alte facultati.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finala
10.4 studiu individual (activitati de autoinstruire)	- corectitudinea și completitudinea cunoștințelor; - coerența logică; - gradul de asimilare a limbajului de specialitate; - criterii ce vizeaza aspectele atitudinale: conștiinciozitatea, interesul pentru studiu individual.	Examen scris	60%
10.5 seminar	- capacitatea de a opera cu cunoștințele asimilate; - capacitatea de aplicare în practică; - criterii ce vizeaza aspectele atitudinale: conștiinciozitatea, interesul pentru studiu individual.	Lucrări scrise curente: teme, proiecte. Participare activă la seminarii	40%
10.6 Standard minim de performanta	Predarea temelor de casa; Predarea referatelor; Obținerea a 50% din punctajul examenului final.		

Data completării: 01.09.2025

Semnătura coordonatorului activitatilor,

Sef lucr. Dr. Ciobanu Roxana Marilena

Semnătura titularului de seminar/ laborator,

Sef lucr. Dr. Ciobanu Roxana Marilena

Data avizării în Departamentul de Științe Economice și Agricole: 24.09.2025

Semnătură Director Departament

Sef lucr. Dr. Ciobanu Roxana Marilena

Semnătură Director Departament IFR

Sef lucr. Dr. Sava Nina

Universitatea Bioterra din București
Facultatea de Management Agroturistic
Departamentul IFR-UBdB
Departamentul Științe economice și agricole
Anul universitar 2025-2026
Forma de învățământ cu frecvență redusă (I.F.R)

FISA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Institutiua de invatamant superior	UNIVERSITATEA BIOTERRA DIN BUCURESTI
Facultatea departamentul	MANAGEMENT AGROTURISTIC
Departament	ȘTIINTE ECONOMICE ȘI AGRICOLE
Domeniul de studii	INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN AGRICULTURA ȘI DEZVOLTARE RURALA
Ciclul de studii	LICENTA
Programul de studii/ Calificarea	INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ ȘI AGROTURISM

2. Date despre disciplina

2.1.Denumirea disciplinei		GEOGRAFIA TURISMULUI ȘI RESURSE TURISTICE II					
2.2 Coordonatorul activitatilor		Sef lucr. Dr. Ciobanu Roxana Marilena					
2.3 Titularul activitatilor de seminar		Sef lucr. Dr. Ciobanu Roxana Marilena					
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	4	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Impusa 2DI13ED

3. Timpul total estimate (ore pe semestru al activitatilor didactice)

3.1 Nr de ore pe saptamana	1	3.2 Din care curs	-	3.3 seminar/laborator	1
3.4 Total ore din planul de invatamant	14	3.5 Din care curs	-	3.6 laborator/ seminar	14
Distributia fondului de timp					ore
Studiul dupa manual, suport de curs, bibliografie și notite					43
Documentare suplimentara în biblioteca, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregatire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					4

Tutoriat	0
Examinari	4
Alte activitati	0
3.7 total ore de studiu individual (activitati de autoinstruire)	61
3.8 total ore pe semestru	75
3.9 Numarul de credite	3

4. Preconditii (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoasterea esentei fenomenului turistic care, sub mirajul eficientei financiare risca sa alunece definitiv in domeniul strict economic, in detrimentul structurii sale social – economice si al amprentei puternic geografice. • Cunoasterea analizei inter–relatiilor sistemului turistic, definit ca o componenta inseparabila a ecogeosferei si evidentierea locului ocupat de turism intre stiintele geografice
4.2 de competente	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizarea adecvată a noțiunilor specifice disciplinei, explicarea și interpretarea unor idei, proiecte, procese, precum și a conținuturilor teoretice și practice ale disciplinei.

5. Conditii (acolo unde este cazul)

5.1 de desfasurare a cursului	-
5.2 de desfasurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> • Proiectarea si evaluarea activitatilor practice specifice geografiei

6. Competente specifice acumulate și rezultatele învățării

6.1. Competențe specifice acumulate

Efectuarea de calcule, demonstratii si aplicatii, pentru rezolvarea de sarcini specifice ingineriei si managementului pe baza cunostintelor din stiintele fundamentale si ingineresti
 Elaborarea si interpretarea documentatiei tehnice, economice si manageriale
 Planificarea fluxurilor, proceselor si sistemelor tehnice, economice, financiare si socio-culturale in unitatile de alimentatie publica si agroturism; controlul si evaluarea acestor activitati
 Managementul unitatilor de productie/prestari servicii in alimentatie publica si agroturism si a strategiilor si politicilor de marketing din domeniu.

6.2. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Studentul/absolventul analizează relațiile dintre elemente geografice utilizând spațialitatea ca element de referință: poziție, distanță, direcție, formă, dimensiuni, ierarhii, rețele și asocieri spațiale.
-------------------	---

Aptitudini	Studentul/absolventul exersează modalități avansate de aplicare a principiilor de gândire geografică în context spațial precum: vizualizarea inter-relațiilor, evaluarea schimbărilor de la o scară la alta, schimbarea perspectivei prin rotire sau adăugarea unghiurilor noi, recunoașterea și integrarea imaginilor despre locuri, orientare în spațiu, în mediu real și digital.
Responsabilități și autonomie	Studentul/absolventul antrenează, dezvoltă și testează elementele de gândire geospațială și de orientare graduală, multiscalară, în teren, în mediu real și digital.

7. Obiectivele disciplinei (reiesind din grila competentelor specific acumulate)

7.1 obiectivul general al disciplinei	- Necesitatea de a prezenta esența fenomenului turistic care, sub mirajul eficienței financiare risca să alunece definitiv în domeniul strict economic, în detrimentul structurii sale social – economice și al amprentei puternic geografice.
7.2 obiectivele specifice	- Să utilizeze corect termenii specifici domeniului turistic. - Să cunoască utilizarea adecvată a noțiunilor specifice disciplinei, explicarea și interpretarea unor idei, proiecte, procese, precum și a conținuturilor teoretice și practice ale disciplinei.

8. Continuturi

8.1 Studiu individual	Metode de studiu	Observatii
Unitatea de învățare - Infrastructura turistică	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Unitatea de învățare - Forme de turism și elemente de amenajare turistică	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Unitatea de învățare - Turismul și impactul său ecologic	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Unitatea de învățare - Regionarea turistică	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Unitatea de învățare - Potențialul turistic,, patrimoniul și sfera turistică în România	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Unitatea de învățare - Forme de turism și zonarea turistică a României	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Unitatea de învățare - Valorificarea potențialului turistic românesc și protecția și conservarea acestuia	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Total		28 ore
Bibliografie		

Ciobanu Roxana, Constantinescu Dana, Grigore Violeta, Ciobanu Florin –Geografia resurselor turistice si agroturistice, Ed. Cernaprint, Bucuresti, 2009.
 Baylli S.– Le concept de la geographie humaine, Masson Paris, 1995.
 Cocean P-Geografia turismului, Carro, Bucuresti, .- 1996.
 Erdeli G., Istrate I.,- Potentialul turistic al Romaniei, Universitatea Bucuresti, 1996.
 Cristureanu Cristina-Economia politica si turismul international- Bucuresti, 1992.
 Mac I. –Geografia turistica generala – Sibiu, 1992.
 Mincu Rodica- Amenajarea turistica a teritoriului, Bucuresti, 1995.
 Olteanu V., Cetina Iuliana –Marketingul serviciilor, Expert, Bucuresti, 1994 .

8.2 Seminarii	Metode de predare	Observatii
Turismul si protectia mediului inconjurator	Exercițiul și dezbateră	2 ore
Potentialul turistic natural al Romaniei	Exercițiul și dezbateră	2 ore
Infrastructura turistica in Romania	Exercițiul și dezbateră	2 ore
Verificarea cunostintelor	-	2 ore
Resursele turistice de natura etnografica in Romania	Exercițiul și dezbateră	2 ore
Turismul si impactul sau ecologic; valorificarea potentialului turistic romanesc si protectia si conservarea acesteia	Exercițiul și dezbateră	2 ore
Verificarea cunostintelor	-	2 ore
Total		14 ore

Bibliografie

Ciobanu Roxana, Constantinescu Dana, Grigore Violeta, Ciobanu Florin –Geografia resurselor turistice si agroturistice, Ed. Cernaprint, Bucuresti, 2009.
 Baylli S.– Le concept de la geographie humaine, Masson Paris, 1995.
 Cocean P-Geografia turismului, Carro, Bucuresti, .- 1996.
 Erdeli G., Istrate I.,- Potentialul turistic al Romaniei, Universitatea Bucuresti, 1996.
 Cristureanu Cristina-Economia politica si turismul international- Bucuresti, 1992.
 Mac I. –Geografia turistica generala – Sibiu, 1992.
 Mincu Rodica- Amenajarea turistica a teritoriului, Bucuresti, 1995.
 Olteanu V., Cetina Iuliana –Marketingul serviciilor, Expert, Bucuresti, 1994 .

9. Coroborarea continuturilor disciplinei cu asteptarile reprezentantilor comunitatilor epistemice, asociatiilor profesionale si angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținuturile științifice ale temelor propuse în cadrul acestei discipline sunt în concordanță cu cele din alte centre universitare din țară și din

străinătate. Pentru o mai buna adaptare la cerințele pieței muncii a conținutului disciplinei au avut loc întâlniri atât cu reprezentanți ai mediului de afaceri cât și cu cadre didactice de la alte facultati.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finala
10.4 studiu individual (activitati de autoinstruire)	- corectitudinea și completitudinea cunoștințelor; - coerența logică; - gradul de asimilare a limbajului de specialitate; - criterii ce vizeaza aspectele atitudinale: conștiinciozitatea, interesul pentru studiu individual.	Examen scris	60%
10.5 seminar	- capacitatea de a opera cu cunoștințele asimilate; - capacitatea de aplicare în practică; - criterii ce vizeaza aspectele atitudinale: conștiinciozitatea, interesul pentru studiu individual.	Lucrări scrise curente: teme, proiecte. Participare activă la seminarii	40%
10.6 Standard minim de performanta	Predarea temelor de casa; Predarea referatelor; Obținerea a 50% din punctajul examenului final.		

Data completării: 01.09.2025

Semnătura coordonatorului activitatilor,

Sef lucr. Dr. Ciobanu Roxana Marilena

Semnătura titularului de seminar/ laborator,

Sef lucr. Dr. Ciobanu Roxana Marilena

Data avizării în Departamentul de Științe Economice si Agricole: 24.09.2025

Semnătură Director Departament

Sef lucr. Dr. Ciobanu Roxana Marilena

Semnătură Director Departament IFR

Sef lucr. Dr. Sava Nina

**FIȘA DISCIPLINEI
2025-2026 (IFR)**

1.Date despre program

1.1 Institua de invatamant superior	UNIVERSITATEA BIOTERRA DIN BUCURESTI
1.2 Facultatea departamentul	FACULTATEA DE MANAGEMENT AGROTURISTIC
1.3 Departament	STIINTE ECONOMICE SI AGRICOLE
1.4 Domeniul de studii	INGINERIE SI MANAGEMENT IN AGRICULTURA SI DEZVOLTARE RURALA
1.5 Ciclul de studii	LICENTA
1.6 Programul de studii/ Calificarea	INGINERIE SI MANAGEMENT IN ALIMENTATIA PUBLICA SI AGROTURISM

2. Date despre disciplină

2.1.Denumirea disciplinei			Grafică asistată de calculator				
2.2 Coordonatorul activitatilor			Prof. univ. dr. ing. Marian NICOLAE				
2.3 Titularul activitatilor de seminar			Asist. univ. dr. Alina STANCU				
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	4	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Impusa 2DI8F

3. Timpul total estimate (ore pe semestru al activitatilordidactice)

3.1 Nr de ore săptămâna	2	Din care 3.2 curs	-	3.3 laborator	2
3.4 Total ore din planul de invatamant	28	Din care 3.5 curs	-	3.6 laborator	28
Distributia fondului de timp					ore
Studiul dupa manual, suport de curs, bibliografie si notite					42
Documentare suplimentara in biblioteca, pe platformele electronice de specialitate si pe teren					10
Pregatire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii si eseuri					10
Tutoriat					-
Examinari					10
Alte activități – realizare proiecte in format electronic					-

3.7 total ore de studiu individual	72
3.8 total ore pe semestru	100
3.9 Numarul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	•
4.2 de competente	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a seminarului/laboratorului	• Conexiune la INTERNET

6. Obiectivele disciplinei - rezultate așteptate ale învățării la formarea cărora contribuie parcurgerea și promovarea disciplinei sub forma tabelului de mai jos:

6.1 Cunoștințe	C1. Studenții vor opera cu conceptele fundamentale ale structurilor de date, algoritmilor și paradigmelor de programare, precum și cu principiile arhitecturii calculatoarelor. C2. Studenții vor distinge și opera cu aplicații specifice din domeniul multimedia, grafica digitală și editoarele web, dezvoltând competențe practice în utilizarea acestora.
6.2 Aptitudini	A1. Studentul aplică tehnici avansate pentru gestionarea resurselor informatice și dezvoltarea de soluții software adaptate cerințelor actuale, precum și instrumente specifice programării, prelucrării și analizei datelor. A2. Studentul/absolventul va aplica tehnici de prelucrare digitală/editare de pagini web, dezvoltând abilități în crearea, optimizarea și implementarea conținutului digital.
6.3 Responsabilitate și autonomie	R1. Studentul/absolventul selectează și analizează sursele bibliografice specifice domeniului. R2. Studentul/absolventul demonstrează autonomie în învățare pe problematici specifice domeniului.

7. Conținuturi

7.1 SI	Metode de studiu	Observați
1. Gamma AI	Conform materialului elaborat – format IFR	6h

2. Canva	Conform materialului elaborat – format IFR	10h
3. Mathcad	Conform materialului elaborat – format IFR	6h
4. StatSoftStatistica 10 Enterprise	Conform materialului elaborat – format IFR	4h
5. Rezolvare de teste grilă structurate pe diferite tipuri de itemi	Conform materialului elaborat – format IFR	2h
7.2 Lucrări practice	Metode de predare	Observați
1. Test docimologic	Tehnici multimedia/expunerea sistematică/demonstrația didactică/lucrul cu manualul/studiul de caz/metoda exercițiului	2h
2. Gamma	Tehnici multimedia/expunerea sistematică/demonstrația didactică/lucrul cu manualul/studiul de caz/metoda exercițiului	6h
3. Canva	Tehnici multimedia/expunerea sistematică/demonstrația didactică/lucrul cu manualul/studiul de caz/metoda exercițiului	6h
4. Mathcad	Tehnici multimedia/expunerea sistematică/demonstrația didactică/lucrul cu manualul/studiul de caz/metoda exercițiului	6h
5. StatSoftStatistica 10 Enterprise	Tehnici multimedia/expunerea sistematică/demonstrația didactică/lucrul cu manualul/studiul de caz/metoda exercițiului	2h
6. Testare practică	Tehnici multimedia/expunerea sistematică/demonstrația didactică/lucrul cu manualul/studiul de caz/metoda exercițiului	2h
7. Rezolvare de teste grilă structurate pe diferite tipuri de itemi	Tehnici multimedia/expunerea sistematică/demonstrația didactică/lucrul cu manualul/studiul de caz/metoda exercițiului	4h
Bibliografie		
1. Ghinea M., Fireteanu V. – Matlab. Calcul numeric ~ Grafica ~ Aplicații, Ed. Teora, 2008		
2. IONETE C., SELIȘTEANU D. – Proiectarea asistată de calculator în MATLAB, Reprografia universității din Craiova, 2005		
3. NICOLAE Marian, 2020 – “Informatică aplicată. Curs universitar pentru ZI/IFR/ID”, Editura Mustang, București, ISBN: 978-606-652-195-6, 142		
4. NICOLAE Marian, 2019 – “Grafica asistată de calculator. Mathcad & Matlab. Note de curs. Îndrumar de laborator”, Editura Mustang, București, ISBN: 978-606-652-118-5		
5. Nicolae M., - Informatică aplicată și grafică asistată de calculator, Editura Sitech, Craiova 2008		

8. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 SI	Respectarea adevărului științific	Test grilă structurat pe diferite tipuri de itemi	60%

10.5 laborator	Realizare graduală	Aplicație practică/proiect în format electronic	40%
10.6 Standard minim de performanta	✓ Aplicație practică/predarea și susținerea proiectelor în format electronic;		

Data completării:

Semnatura Coordonator activitati

Semnatura titularului de laborator

05.09.2025

Prof. univ.dr. Marian NICOLAE

Asist. univ. dr. Alina Stancu

Data avizării in departament:

Semnatura director departament IFR,

24.09.2025

Şef lucrări dr. Nina SAVA

Universitatea Bioterra din București
Facultatea de Management Agroturistic
Departamentul Științe economice și agricole
Anul universitar 2025-2026
Forma de învățământ cu frecvență redusă (I.F.R.)

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA BIOTERRA DIN BUCUREȘTI
Facultatea	MANAGEMENT AGROTURISTIC
Departament	ȘTIINȚE ECONOMICE ȘI AGRICOLE
Domeniul de studii	INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN AGRICULTURĂ ȘI DEZVOLTARE RURALĂ
Ciclul de studii	LICENȚĂ
Programul de studii/ Calificarea	INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN ALIMENTATIA PUBLICĂ ȘI AGROTURISM

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei				MICROBIOLOGIE GENERALĂ			
2.2 Coordonatorul activităților				Prof. Univ. Dr. Iancu Mariana			
2.3 Titularul activităților de seminar				-			
2.4 Titularul activităților de laborator				Prof. Univ. Dr. Iancu Mariana			
2.5 Anul de studiu	II	2.6 Semestrul	1I	2.7 Tipul de evaluare	E	1.8 Regimul disciplinei	Disciplină Impusă 2DI10S

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

3.1 Nr. de ore pe săptămână	1	Din care 3.2 curs	-	3.3 laborator	1
-----------------------------	---	-------------------	---	---------------	---

3.4 Total ore din planul de învățământ	14	Din care 3.5 curs	-	3.6 laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					45
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					3
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					6
Tutoriat					4
Examinări					3
Alte activități					-
3.7 total ore de studiu individual (inclusiv numărul de ore alocate cursului de la forma de învățământ I.F.) adăugate la studiul de pe manual					61
3.8 total ore pe semestru					75
3.9 Numărul de credite					3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> Cunoașterea unor conținuturi simple de biologie și chimie
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> Mănuirea unor aparate de laborator

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Elaborarea unui suport de curs pe unități de studiu (de învățare). Elaborarea unor fișe de lucru pentru studenți.
5.2 de desfășurare a laboratorului	Baza didactico-materială a laboratorului de microbiologie, procurarea unor alimente cu microorganisme și a unor materiale biologice naturale

6. Competențe specifice acumulate și rezultatele învățării

6.1. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<ol style="list-style-type: none"> 1. Efectuează analize microbiologice ale alimentelor, apei: efectuează analize pentru a detecta diferite tipuri de microorganisme precum bacteriile, mucegaiurile și drojdiile cu importanță îndeosebi în alimentația publică și agroturism. 2. Depistează microorganisme: utilizează diferite metode și instrumente de laborator pentru detectarea și identificarea de microorganisme, de exemplu bacterii și ciuperci în eșantioanele de alimente, apă. 3. Utilizează microscopul: operează un microscop, un instrument folosit pentru a vedea obiectele care sunt prea mici pentru a fi văzute cu ochiul liber, ca de exemplu microorganismele. 4. Redactează lucrări științifice, academice și documentație tehnică de microbiologie: redactează și editează texte științifice, academice sau tehnice pe diferite teme de microbiologie și interdisciplinare. 5. Prelucreează informațiile, ideile și conceptele: gândește analitic și abordează problemele în mod critic: analizează cu spirit critic eșantioane din alimente și băuturi, date experimentale de laborator. 6. Acceptă propria răspundere: acceptă răspunderea pentru propriile activități profesionale și recunoaște limitele sferei de aplicare și competențelor asociate propriei activități.
--------------------------------	---

6.2. Rezultatele învățării

Cunoștințe	<p>C.1. Studentul/absolventul descrie caracterele structurale, morfologice, ecologice, fiziologice și sistematice ale microorganismelor și activitatea acestora, îndeosebi, a acelorora cu importanță în alimentația publică și agroturism.</p> <p>C.2. Studentul/absolventul aplică precis noțiunile fundamentale din Microbiologie în contexte diverse.</p> <p>C.3. Studentul/absolventul definește și discută principii fundamentale din Microbiologie, precum și aspecte interdisciplinare.</p>
Aptitudini	<p>A.1. Studentul/absolventul aplică metode de lucru folosind instrumente/echipamente moderne și tehnici clasice de laborator ca să efectueze, să proiecteze experimente, să înregistreze și să analizeze în mod corespunzător rezultatele obținute.</p> <p>A.2. Studentul/absolventul identifică microorganismele și explică rolul acestora îndeosebi în alimentația publică și agroturism.</p> <p>A.3. Studentul/absolventul investighează și analizează critic principiile de funcționare și utilizare a echipamentelor /</p>

	instrumentelor, tehnicilor / metodelor de lucru pentru investigarea funcționării sistemelor microbiologice.
Responsabilități și autonomie	<p>R.A.1. Studentul/absolventul identifică diferitele contexte și oportunități pentru punerea ideilor în practică în activitățile personale, sociale și profesionale, precum și o înțelegere a modului în care acestea pot apărea.</p> <p>R.A.2. Studentul/absolventul demonstrează capacitatea de a opera responsabil și autonom cu metodele adecvate de informare/documentare/cunoaștere, elaborând lucrări în manieră științifică.</p>

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

7.1 obiectivul general al disciplinei	Înșușirea de către studenți a conceptelor științifice teoretice și practice de microbiologie generală cu importanță îndeosebi în alimentația publică și agroturism, acceptând propria răspundere.
7.2 obiectivele specifice	<p>După studierea disciplinei "Microbiologie Generală", studenții vor fi capabili:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● să prezinte caracteristicile ecologice, morfologice, fiziologice ale principalelor grupe de microorganisme, respectiv, virusuri, viroizi, prioni, bacterii, mucegaiuri, drojdii; ● să identifice microorganismele cu importanță îndeosebi în alimentația publică și agroturism, pe baza observării unor imagini; ● să clasifice microorganismele după diferite criterii, al materialului genetic, al organizării celulare, al caracterelor morfologice, al proceselor fiziologice; ● să argumenteze importanța unor grupe de microorganisme, având în vedere atât aspectele pozitive, în obținerea unor alimente, cât și aspectele negative corelate cu alterarea alimentelor, cu contaminarea lor cu germeni patogeni, producători de boli la om; ● să exemplifice taxoni din ierarhia taxonilor care include microorganisme, specii de microorganisme, cu accent pe cele cu importanță în alimentația publică și agroturism; ● să fie activi într-o discuție despre particularitățile microorganismelor utilizate în alimentație publică și agroturism, precum și despre importanța acestora; ● să definească termeni științifici în corelație cu microorganismele studiate; ● să modeleze ecuații chimice ale unor procese fiziologice ale microorganismelor, scheme de clasificare a microorganismelor; ● să enumere caracteristici, procese biologice, structuri ale grupelor de microorganisme studiate.

8. Conținuturi

8.1 SI	Metode de predare	Observații (ore de studiu individual după manual, suport de curs, bibliografie)
1) Unitatea de studiu I. MICROBIOLOGIA-DEFINIRE, RAMURI ȘTIINȚIFICE, DOMENII DE APLICABILITATE, IMPORTANȚĂ, SCURT ISTORIC	Lucrul cu suportul de curs, demonstrații multimedia	5 ore
2) Unitatea de studiu II. TAXONOMIA MICROORGANISMELOR	Lucrul cu suportul de curs, demonstrații multimedia	3 ore
3) Unitatea de studiu III. MORFOLOGIA MICROORGANISMELOR	Lucrul cu suportul de curs, demonstrații multimedia	3 ore
4) Unitatea de studiu IV. VIRUSURILE, VIROIZII ȘI PRIONII	Lucrul cu suportul de curs, demonstrații multimedia, discuția	3 ore
5) Unitatea de studiu V. BACTERIILE	Lucrul cu suportul de curs, demonstrații multimedia, lucrul cu fișe	6 ore
6) Unitatea de studiu VI. CIUPERCILE MICROSCOPICE. MUCEGAIURILE	Lucrul cu suportul de curs, demonstrații multimedia, lucrul cu fișe	8 ore
7) Unitatea de studiu VII. DROJDIILE (LEVURILE)	Lucrul cu suportul de curs, demonstrații multimedia, lucrul cu fișe	7 ore
8) Unitatea de studiu VIII. TIPURI DE FERMENTAȚII ANAEROBE	Lucrul cu suportul de curs, demonstrații multimedia	7 ore
9) Unitatea de studiu IX. TIPURI DE FERMENTAȚII AEROBE	Lucrul cu suportul de curs, demonstrații multimedia	3 ore
Total		45 ore
<p>Bibliografie</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Bălăucă Nicolae, Atudosiei Nicole-Livia, <i>Microbiologie generală</i>, București, Editura BIOTERRA București, 2004 ● Botnarcu Mihaela, <i>Virusologie și micologie. Note de curs</i>, București, Editura Etna, 2022 ● Chifiriuc Mariana Carmen, Mihăescu Grigore, Lazăr Veronica, <i>Microbiologie și virologie medicală, ediția a II-a, - volumul 1</i>, București, Editura Universității București, 2015 ● Iancu Mariana, MICROBIOLOGIE GENERALĂ ȘI ELEMENTE DE DIDACTICĂ, București, Editura AKADEMOS ART, 2022 ● Iancu Mariana, <i>VOCATIONAL EDUCATION AND NUTRITIONAL EDUCATION-BIOCHEMISTRY AND MICROBIOLOGY STUDENTS</i>, <i>Bulletin of Scientific Information</i>, BIOTERRA University of Bucharest, nr. 24, nr. 25, București, MUSTANG Publishing House, 2012-2013, pag.38-45, http://bsi.bioterra.ro/files/archive/NR24-25.pdf ● Iancu Mariana, <i>EDUCATION FOR BIOETHICS FOOD AND FOR HEALTH OF STUDENTS BY BIOLOGICAL AND NATURAL DISCIPLINES</i>, The 		

European Proceedings of Social & Behavioural Sciences EpSBS, U.K., London, Publication by Future Academy, 2017, pp.338-348, <http://www.futureacademy.org.uk/files/images/upload/42.%20EduWorldF%202017.pdf>

- Lazăr Veronica, Măruțescu Luminița Gabriela, Chifiriuc Mariana Carmen, *Microbiologie Generală și aplicată*, București, Editura Universității din București, 2017
- Lazăr Veronica, Herlea Victoria, Cernat Ramona, Bulai Doina, Balotescu Mariana Carmen, Moraru Anca, *Microbiologie generală*, Editura Universității din București, 2004
- Man Adrian, Mare Anca Delia, Toma Felicia, *Microbiologie medicală și alimentară*, București, Editura University Press, 2015
- Zarnea Gheorghe, Popescu Octavian, *Dicționar de microbiologie generală și biologie moleculară*, București, Editura Academiei Române, 2011

8.2 Seminarii (Conținutul se va corela cu calendarul disciplinei)	Metode de predare	Observații
1) Norme de securitate și protecție a muncii în laboratoarele de microbiologie; clasificarea laboratoarelor de microbiologie; dotarea minimală a unui laborator de microbiologie.	Instrucțiunile, prelegerea, demonstrația, activitate cu fișe de lucru	2 ore. Semnarea unui proces-verbal de către studenți. Necesită elaborarea de fișe de lucru pentru studenți.
2) Examinarea microscopică a microorganismelor- metode de microscopie și tipuri de microscopie.	Prelegerea, demonstrația, metoda lucrărilor practice	2 ore. Sunt necesare unele deprinderi anterioare de lucru cu microscopul.
3) Tehnici de realizare a preparatelor pentru examinarea microorganismelor la microscop.	Metoda lucrărilor practice, demonstrația, explicația	2 ore. Sunt necesare unele deprinderi anterioare de lucru cu microscopul.
4) Examenul microscopic al unor tipuri morfologice de bază la bacterii.	Metoda lucrărilor practice, demonstrația, activitate cu fișe de lucru	2 ore. Necesită procurarea de material biologic natural.
5) Examinarea caracterelor de cultură ale mușcăiurilor și examinarea microscopică a lor.	Metoda lucrărilor practice, demonstrația, activitate cu fișe de lucru	2 ore. Este necesară procurarea de material microbiologic natural (alimente mușcăite).
6) Examenul macroscopic și microscopic al culturilor de drojii; evidențierea unor fermentații.	Metoda lucrărilor practice, demonstrația, prelegerea	2 ore. Este necesară procurarea de material microbiologic natural.
7) <i>Test sumativ.</i>		2 ore.
Total:		14 ore

Bibliografie

- Bălăucă Nicolae, *Lucrări practice de microbiologie*, Universitatea BIOTERRA București, 2011
- Iancu Mariana, *MICROBIOLOGIE GENERALĂ ȘI ELEMENTE DE DIDACTICĂ*, București, Editura AKADEMOS ART, 2022
- Lazăr Veronica, Herlea Victoria, Cernat Ramona, Bulai Doina, Balotescu Mariana Carmen, Moraru Anca, *Microbiologie generală-manual de lucrări practice*, Editura Universității din București, 2008
- Licker Monica, *Microbiologie. Îndreptar de lucrări practice*, Timișoara, Editura "Victor Babeș", 2019
- Man Adrian, *Atlas de Bacteriologie*, București, Editura University Press, 2019

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

Conținutul disciplinei este în concordanță cu cel al disciplinelor similare care se predau la acest moment în majoritatea centrelor universitare de profil din țară și din străinătate. Conținutul disciplinei este coroborat cu domeniul aferent programului de studiu al ingineriei și managementului în alimentația publică și agroturism, cu rezultatele recente ale cercetării științifice în domeniul de studiu. Conținuturile de microbiologie sunt prezentate activizat, coroborate cu cerințele didactice moderne ale comunităților epistemice și ale asociațiilor profesionale.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 SI	<ul style="list-style-type: none">• cunoașterea corectă a informației din manualul aferent disciplinei;• gradul de însușire a limbajului de specialitate;• capacitatea de utilizare adecvată a conceptelor, principiilor, termenilor și regulilor specifice;• interesul pentru studiul individual;	<p>Examen scris (60%)</p> <p>Verificare periodică: 2 lucrări de verificare (10%)</p>	70%

	<ul style="list-style-type: none"> • parcurgerea bibliografiei 		
10.5 laborator	<p>Studentul aplică tehnici de microbiologie în mod corect.</p> <p>Studentul desfășoară lucrări practice de microbiologie, respectând normele de protecție și securitate a muncii în laboratorul de microbiologie.</p> <p>Studentul folosește resursele materiale în mod corespunzător. Seriozitate; interes pentru studiul individual; frecvență.</p>	<p>Test sumativ-15%</p> <p>Se va evalua participarea activă la lucrările practice de microbiologie: implicarea în rezolvarea sarcinilor de lucru-evidențierea unor microorganisme, a unor fermentații ale acestora; utilizarea corectă a vaselor, aparatelor și ustensilelor de laborator, cu respectarea normelor de securitate a muncii; relevanța interevaluării și autoevaluării, a atitudinii critice și autocritice constructive-15%;</p>	30%
10.6 Standard minim de performanță	<p>-cunoașterea minimă a materiei predate, a noțiunilor teoretice de bază, rezolvarea a 50% dintre itemii examenului scris și itemii testului sumativ de la lucrările practice de laborator;</p> <p>-realizarea unor lucrări practice de microscopie;</p> <p>-elaborarea a cel puțin o lucrare de verificare;</p>		
	<p>Pentru întocmirea lucrărilor științifice/altor sarcini de învățare este permisă utilizarea instrumentelor de Inteligență Artificială Generativă.</p>		

Semnătura coordonatorului de activitati

Prof. univ. dr. Mariana Iancu



Data avizării în departament

24.09.2025

Semnătura titularului de seminar/ laborator

Prof. univ. dr. Mariana Iancu



Semnătura directorului de departament IFR

Șef lucr. Dr. Sava Nina

Universitatea Bioterra din București
Facultatea de Management Agroturistic
Departamentul IFR-UBdB
Departamentul Științe economice și agricole
Anul universitar 2025-2026
Forma de învățământ cu frecvență redusă (I.F.R.)

FISA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Instituația de învățământ superior	UNIVERSITATEA BIOTERRA DIN BUCUREȘTI
Facultatea departamentul	MANAGEMENT AGROTURISTIC
Departament	ȘTIINȚE ECONOMICE ȘI AGRICOLE
Domeniul de studii	INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN AGRICULTURĂ ȘI DEZVOLTARE RURALĂ
Ciclul de studii	LICENȚĂ
Programul de studii/ Calificarea	INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ ȘI AGROTURISM

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	PRESTARI SERVICII ÎN ALIMENTAȚIE PUBLICĂ ȘI AGROTURISM						
2.2 Coordonatorul activităților	Sef lucr. Dr. Ciobanu Roxana Marilena						
2.3 Titularul activităților de seminar	Sef lucr. Dr. Ciobanu Roxana Marilena						
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	3	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Impusa 2DI2S

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

3.1 Nr de ore pe săptămână	1	3.2 Din care curs	-	3.3 seminar/laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	14	3.5 Din care curs	-	3.6 laborator/ seminar	14
Distributia fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notite					43 ore
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10 ore

Pregatire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii si eseuri	4 ore
Tutoriat	0 ore
Examinari	4 ore
Alte activitati	0 ore
3.7 total ore de studiu individual (activitati de autoinstruire)	61
3.8 total ore pe semestru	75
3.9 Numarul de credite	3

4. Preconditii (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoștințele predate și însușite de studenți la cursurile și seminariile disciplinei mai sus menționate cauta să răspundă necesităților de îndrumare și coordonare a activităților complexe din acest sector al economiei naționale cu certe perspective în țara noastră.
4.2 de competente	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizarea adecvată a noțiunilor specifice disciplinei, explicarea și interpretarea unor idei, proiecte, procese, precum și a conținuturilor teoretice și practice ale disciplinei.

5. Conditii (acolo unde este cazul)

5.1 de desfasurare a cursului	-
5.2 de desfasurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> • Proiectarea și evaluarea activităților practice specifice

6. Competente specifice acumulate și rezultatele învățării

6.1 Competente specifice acumulate

<p>Managementul unitatilor de productie/prestari servicii in alimentatie publica si agroturism si a strategiilor si politicilor de marketing din domeniu.</p> <p>Conceperea unor noi produse si servicii; controlul calitatii si auditul productiei/serviciului nou prestat</p> <p>Înțelegerea mecanismelor de funcționare a serviciilor de piață</p> <p>Explicarea și înțelegerea problemelor de prestari servicii actuale</p>

6.2. Rezultatele învățării

Cunoștințe	<p>Studentul/Absolventul este capabil sa:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Explice conceptele de bază privind serviciile de alimentație publică și agroturism; -Descrie tipurile de unități de alimentație publică și de structuri agroturistice; -Identifice principalele categorii de servicii (de bază, complementare și suplimentare); -Explice cerințele de igienă, securitate și protecția consumatorilor în prestarea serviciilor; -Cunoască legislația specifică domeniului alimentației publice și agroturismului; -Înțeagă importanța calității serviciilor și a satisfacției clienților.
-------------------	--

Aptitudini	<p>Studentul/Absolventul este capabil sa:</p> <ul style="list-style-type: none"> * Aplice proceduri de servire și deservire în unitățile de alimentație publică și agroturism; * Utilizeze corect echipamentele, ustensilele și materialele specifice activităților de servire; * Organizeze activitățile zilnice în funcție de specificul unității (restaurant, pensiune, agropensiune); * Comunice eficient cu clienții, adaptând comportamentul profesional la situații concrete; * Realizeze promovarea serviciilor de alimentație și agroturism folosind mijloace moderne; * Aplice norme de igienă, protecția muncii și protecția mediului în activitatea de prestare servicii.
Responsabilități și autonomie	<p>Dovedeste spirit de inițiativă și responsabilitate profesională;</p> <p>Adopta o atitudine proactivă în rezolvarea problemelor;</p> <p>Este deschis la învățare continuă și la adaptarea la cerințele pieței serviciilor;</p> <p>Promoveaza valorile ospitalității, tradițiilor locale și turismului durabil.</p>

7. Obiectivele disciplinei (reiesind din grila competentelor specific acumulate)

7.1 obiectivul general al disciplinei	Dezvoltarea competențelor profesionale necesare pentru organizarea și desfășurarea activităților de prestare servicii în alimentația publică și agroturism, prin aplicarea normelor de calitate, igienă, siguranță și ospitalitate, în scopul asigurării satisfacției clienților și promovării sustenabile a tradițiilor gastronomice și turistice locale.
7.2 obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> - Sa utilizeze corect termenii specifici domeniului turistic de prestari servicii. - Sa cunoasca utilizarea adecvată a noțiunilor specifice disciplinei, explicarea și interpretarea unor idei, proiecte, procese, precum și a conținuturilor teoretice și practice ale disciplinei.

8. Continuturi

8.1 Studiu individual	Metode de studiu	Observatii
Unitatea de invatare - Bazele stiintifice, teoretice si practice ale marketingului	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Unitatea de invatare - Prestari de servicii - domeniul specific al marketingului	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Unitatea de invatare - Natura, trasaturile si rolul serviciilor in economia de piata	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Unitatea de invatare - Principalele tipuri de servicii din Romania	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Unitatea de invatare - Criterii de clasificare a unitatilor	Conform materialului elaborat –	4 ore

prestatoare de servicii	format IFR	
Unitatea de invatare - Piata (cererea si oferta) firmei de prestari servicii	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Unitatea de invatare - Sistemul derelatii publice in domeniul serviciilor	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Total		28 ore
Bibliografie Bogdan M. – Prestari servicii agroturistice, Ed. Coral Sanivet, Bucuresti, 1997. Bogdan M.- Marketing, Ed. Romedia Tech, Bucuresti 1999. Olteanu V., Iuliana Cetina- Marketingul serviciilor, Ed. Expert, Bucuresti 1994. Gavrilescu D., - Economia Agroalimentara, Ed. Expert, Bucuresti, 1996. Vergina Buianu, Bogdan M., -Agroturism (Note De Curs), Ed. Universitas, Bucuresti 2001		
8.2 Seminarii	Metode de predare	Observatii
Continutul marketingului serviciilor	Exercițiul, discuțiile și dezbateră	2 ore
Natura si caracteristicile serviciilor	Exercițiul, discuțiile și dezbateră	2 ore
Rolul economico-social al serviciilor. Continutul economic al cererii si ofertei de servicii	Exercițiul, discuțiile și dezbateră	2 ore
Verificarea cunostintelor	-	2 ore
Particularitatile prestarilor de servicii	Exercițiul, discuțiile și dezbateră	2 ore
Forme si tipuri de servicii agroturistice. Sistemul relatiilor publice in agroturism	Exercițiul, discuțiile și dezbateră	2 ore
Verificarea cunostintelor	-	2 ore
Total		14 ore
Bibliografie Bogdan M. – Prestari servicii agroturistice, Ed. Coral Sanivet, Bucuresti, 1997. Bogdan M.- Marketing, Ed. Romedia Tech, Bucuresti 1999. Olteanu V., Iuliana Cetina- Marketingul serviciilor, Ed. Expert, Bucuresti 1994. Gavrilescu D., - Economia Agroalimentara, Ed. Expert, Bucuresti, 1996. Vergina Buianu, Bogdan M., -Agroturism (Note De Curs), Ed. Universitas, Bucuresti 2001		

9. Coroborarea continuturilor disciplinei cu asteptarile reprezentantilor comunitatilor epistemice, asociatiilor profesionale si angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se studiaza în alte centre universitare din tara și din străinătate. Pentru o mai buna

adaptare la cerințele pieței muncii a conținutului disciplinei au avut loc întâlniri atât cu reprezentanți ai mediului de afaceri cât și cu cadre didactice de la alte facultati.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finala
10.4 studiu individual (activitati de autoinstruire)	- corectitudinea și completitudinea cunoștințelor; - coerența logică; - gradul de asimilare a limbajului de specialitate; - criteriile ce vizează aspectele atitudinale: conștiințozitatea, interesul pentru studiu individual.	Scris	60%
10.5 seminar	Participare activă la seminariile	Lucrări scrise curente: teme, referate.	40%
10.6 Standard minim de performanta	Predarea temelor de casa; Predarea referatelor; Obținerea a 50% din punctajul examenului final.		

Data completării: 01.09.2025

**Semnătura coordonatorului activitatilor,
Sef lucr. Dr. Ciobanu Roxana Marilena**

**Semnătura titularului de seminar/ laborator,
Sef lucr. Dr. Ciobanu Roxana Marilena**

Data avizării în Departamentul de Științe Economice și Agricole: 24.09.2025

**Semnătură Director Departament
Sef lucr. Dr. Ciobanu Roxana Marilena**

**Semnătură Director Departament IFR
Sef lucr. Dr. Sava Nina**

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA BIOTERRA din BUCUREȘTI
1.2 Facultatea	Management Agroturistic
1.3 Departamentul	Științe economice și agricole
1.4 Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5 Ciclul de studii	Licența
1.6 Programul de studii / Calificarea	Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism
1.7 Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență redusă

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	STATISTICĂ ECONOMICĂ								
2.2 Coordonatorul activităților	Sef lucr.univ. dr. Chitulescu Lucian								
2.3 Titularul activităților de seminar	Sef lucr.univ. dr. Chitulescu Lucian								
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	3	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Disciplină Impusa	2.8 Codul disciplinei	2DI1F

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

3.1 Nr. de ore pe săptămână	2	Din care: 3.2 curs	-	3.3 seminar/ laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	Din care: 3.5 curs	-	3.6 seminar/ laborator	28
3.7 Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					48 ore
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10 ore
Pregătire seminare/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10 ore
Tutoriat					-
Pregătire examinare finală					4 ore
Alte activități					-
3.8 Total ore de studiu individual					72 ore

3.9 Total ore pe semestru	100 ore
3.10 Numărul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Matematică, Informatică, Economie generala
4.2 de competențe	Studentul trebuie sa aibă cunoștințe referitoare la operarea pe calculator.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	
5.2 de desfășurare a seminarului	Sala de seminar dotata cu tabla, videoproiector,

6. Competențe specifice acumulate și rezultatele învățării

6.1. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Cunoașterea limbajului matematic și construcția logică a diferitelor judecăți. Cunoașterea tehnicilor de observare a fenomenelor de masă și modul de constituire a bazelor de date Cunoașterea legilor care guvernează distribuția populațiilor statistice Cunoașterea regulilor de bază ale cercetării statistice selective și a metodelor de dimensionare a eșantioanelor Cunoașterea stării și evoluției fenomenelor cronologice și metodelor de caracterizare numerică a acestora
--------------------------------	---

6.2. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Studentul/absolventul va identifica și opera cu concepte fundamentale din algebră, geometrie, analiză matematică și statistică, incluzând funcții de mai multe variabile, derivare, integrare și parametri statistici, pe care le vor defini riguros, descrie, ilustra și aplica în rezolvarea problemelor specifice domeniului de studiu.
Aptitudini	Studentul/absolventul demonstrează abilități de argumentare logică, modelare matematică, utilizând metode analitice, numerice și statistice adecvate. Aceștia vor analiza date, vor interpreta rezultate și vor aplica concepte matematice și statistice în contexte variate, dezvoltând soluții riguroase și bine fundamentate.
Responsabilități și autonomie	Studentul/absolventul analizează și interpretează rezultate matematice și statistice în contexte practice, inclusiv în economie, științe sociale sau inginerie. Totodată, aplică instrumente matematice pentru a modela și optimiza procese complexe, fundamentând deciziile pe baze cantitative solide. Studentul/absolventul organizează și proiectează designul de cercetare, cu scopul de a prelua corect informația din economie, astfel încât aplicarea metodelor și testelor statistice să fie cât mai eficientă și cu rezultate estimate, cât mai aproape de realitate.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Sa-si însușească cunoștințele referitoare la statistica economică la nivelul exigentelor actuale.
7.2 Obiectivele specifice	Sa înțeleagă particularitățile culegerii, prelucrării și interpretării bazelor de date Sa poată elabora în mod independent studii privind cercetarea fenomenelor de masă și impactul acestora asupra calității prestației manageriale

8. Conținuturi

8.1 S.I.	Metode de predare	Observații (timp de lucru alocat)
1. STATISTICA - INSTRUMENT DE CUNOAȘTERE A FENOMENELOR DE MASĂ	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
2. OBSERVAREA, SISTEMATIZAREA ȘI PREZENTAREA DATELOR STATISTICE	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
3. SERII STATISTICE ATRIBUTIVE DE REPARTIȚIE UNIDIMENSIONALE	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
4. DIMENSIONAREA ȘI FORMAREA EȘANTIOANELOR	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
5. CORELAȚIA ȘI REGRESIA	Conform materialului elaborat – format IFR	6 ore
6. SERII CRONOLOGICE	Conform materialului elaborat – format IFR	6 ore
Total		28 ore
<p>Bibliografie obligatorie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. **Andrei, T., Stancu, S., Iacob, A.I., Tușa, E.** – *Statistică. Teorie și aplicații*, Editura Economică, București 2. **Lefter, V., Deaconu, A.** – *Statistică economică*, Editura ASE, București 3. **Voineagu, V. (coord.)** – *Statistică. Teorie și aplicații economice*, Editura Economică, București 4. **Isaic-Maniu, Al., Mitrut, C., Voineagu, V.** – *Statistică pentru managementul afacerilor*, Editura Economică, București 5. **INS (Institutul Național de Statistică)** – *Anuarul Statistic al României* (resursă oficială pentru aplicații practice) 6. **Ministerul Agriculturii și Dezvoltării Rurale – statistici oficiale** : https://www.madr.ro <p>Bibliografie opțională:</p> <ol style="list-style-type: none"> 7. **Biji, M. et al.** – *Tratat de Statistică*, Editura Economică, București 8. **Jaba, E.** – *Statistică descriptivă*, Editura Polirom, Iași 9. **Field, A.** – *Discovering Statistics Using SPSS*, Sage Publications (pentru analiză statistică aplicată) 10. **Munteanu, V.** – *Statistică aplicată în economie*, Editura Universitară 11. **Eurostat** – https://ec.europa.eu/eurostat (indicatori statistici europeni, utili pentru turism) 12. **INS – Tempo Online – serii de date statistice** : https://statistici.insse.ro/ 		
8.2 Seminar/ laborator	Metode și procedee didactice	Observații (timp de lucru alocat)
1. Cadrul tematic al cercetării statistice	Dezbateri, expunere, demonstrație	2 ore
2. Dimensionarea eșantioanelor; crearea bazei de date	Dezbateri, expunere, demonstrație	2 ore
3. Construirea seriilor statistice atributive unidimensionale	Dezbateri, expunere, demonstrație	2 ore
4. Prezentarea grafică a seriilor statistice de repartiție	Dezbateri, expunere, demonstrație	2 ore
5. Calculul valorii medii	Dezbateri, expunere, demonstrație	2 ore
6. Test de verificare a cunoștințelor	-	2 ore

7. Calculul indicatorilor variației	Dezbateri, expunere, demonstrație	4 ore
8. Indicatorii formei seriilor de repartiție	Dezbateri, expunere, demonstrație	2 ore
9. Teste și criterii de verificare a ipotezelor statistice	Dezbateri, expunere, demonstrație	2 ore
10. Regresia și corelația (serii statistice multidimensionale)	Dezbateri, expunere, demonstrație	4 ore
11. Serii cronologice	Dezbateri, expunere, demonstrație	2 ore
12. Test de verificare a cunoștințelor	-	2 ore
Total:		28 ore

Bibliografie obligatorie:

Bibliografie:

Caragea N. - Statistică – Concepte și metode de analiză a datelor, Editura Mustang, București, 2015;
 Caragea N. - Statistică, Editura Mustang, București, 2012;
 Caragea N. - Statistică economică, Editura Mustang, București, 2010;
 Jaba E. - Statistica (ediția a treia), Editura Economică, București, 2002;
 Merce E. - Bazele prelucrării statistice a datelor, Editura Digital Data Cluj, Cluj-Napoca, 2012;
 Merce E., Merce C., Dumitraș D. - Statistică, prelucrări baze de date; Editura Digital Data Cluj, Cluj-Napoca, 2013;
 www.insse.ro
http://epp.eurostat.ec.europa.eu/EU_MAIN_TREE

Bibliografie opțională:

Buiga A. - Metodologie de sondaj și analiza datelor în studiile de piață, Editura Presa Universitară Clujeană, Cluj-Napoca, 2001;

<http://epp.eurostat.ec.europa.eu>

Organizația Mondială a Turismului (UNWTO) – rapoarte statistice:
<https://www.unwto.org/>(<https://www.unwto.org/>)

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

În vederea identificării unor cai de modernizare și îmbunătățire continuă a predării și a conținutului cursurilor, cu cele mai actuale teme și probleme practice, cadrele didactice participă la reuniuni cu caracter profesional, unde se dezbate probleme privind cercetările statistice pe bază de sondaj; crearea bazelor de date; prelucrarea și interpretarea datelor ca instrumente de fundamentare a deciziilor în activitatea antreprenorială.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 S.I.	Statistica - instrument de cunoaștere a fenomenelor de masă; Observarea, sistematizarea și prezentarea datelor statistice; Serii statistice atributive de repartiție unidimensionale; Dimensionarea și formarea eșantioanelor; Corelația și regresia; Serii cronologice.	Examen scris	70%

10.5 seminar/ laborator	Rezolvarea unor probleme de prelucrare a bazelor de date, cu surse bibliografice neîngrădite	Verificare pe parcurs	30%
10.6 Standard minim de performanță	Stăpânirea informației științifice transmisă prin prelegeri și lucrări practice la nivel acceptabil. Obținerea notei de trecere la verificarea/verificările pe parcurs este condiție de promovabilitate.		

Data completării: 01.09.2025

**Semnătura coordonatorului de activități
Sef lucr.univ. dr. Chitulescu Lucian**

**Semnătura titularului de seminar/ laborator
Sef lucr.univ. dr. Chitulescu Lucian**

Data avizării în Departamentul de Științe Economice și Agricole: 24.09.2025

**Semnătură Director Departament
Sef. lucr. dr. Ciobanu Roxana Marilena**

**Semnătură Director Departament IFR
Sef lucr. Dr. Sava Nina**

Universitatea Bioterra din București
 Facultatea de Management Agroturistic
 Departamentul Științe economice și agricole
 Anul universitar 2025-2026
 Forma de învățământ cu frecvență redusă (I.F.R)

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA BIOTERRA din BUCUREȘTI
1.2 Facultatea	Management Agroturistic
1.3 Departamentul	Științe economice și agricole
1.4 Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5 Ciclul de studii	Licenta
1.6 Programul de studii / Calificarea	Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism
1.7 Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență redusă

2. Date despre disciplină

2.1.Denumirea disciplinei	TEHNICI HOTELIERE								
2.2 Coordonatorul activităților	Sef. lucr. dr. Grigore Violeta								
2.3 Titularul activităților de seminar	Sef. lucr. dr. Grigore Violeta								
2.4 Anul de studiu	2	2.5 Semestrul	4	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Impusa	2.8 Codul disciplinei	2D195

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

3.1 Nr. de ore pe săptămână	2	Din care: 3.2 curs	-	3.3 seminar/ laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	Din care: 3.5 curs	-	3.6 seminar/ laborator	28

3.7 Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	40
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	18
Pregătire seminare/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	10
Tutoriat	-
Pregătire examinare finală	4
Alte activități	-
3.8 Total ore de studiu individual	72
3.9 Total ore pe semestru	100
3.10 Numărul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> - Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază ale domeniului și ale ariei de specializare precum și utilizarea lor adecvată în comunicarea profesională - Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte etc. asociate domeniului industriei ospitalității - Elaborarea de proiecte profesionale cu utilizarea unor principii și metode consacrate în domeniu hotelier și al restaurației

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> -Dotare a sălii de curs cu videoproiector - Dotarea sălii de curs cu tablă / flipchart și cretă / marker - Platforma e-learning, conexiune internet
5.2 de desfășurare a seminarului	<ul style="list-style-type: none"> - Dotarea corespunzătoare a sălii de seminar - Platforma e-learning, conexiune internet - Participarea studenților la seminarii - Susținerea testelor de verificare

6. Competențe specifice acumulate și rezultatele învățării

6.1. Competențe specifice acumulate

- Aplicarea principiilor de organizare și funcționare a unităților hoteliere, în conformitate cu standardele naționale și internaționale din industria ospitalității.
- Utilizarea tehnicilor operaționale specifice serviciilor hoteliere, inclusiv în recepție, cazare, housekeeping, alimentație publică și relații cu clienții.
- Elaborarea și implementarea politicilor de management hotelier, în domenii precum resurse umane, calitate, marketing, securitate și control financiar.
- Evaluarea și asigurarea calității serviciilor oferite, prin implementarea de standarde, audituri și proceduri de îmbunătățire continuă.

Cunoaștere, înțelegere, explicare și interpretare

- Identificarea conceptelor, terminologiei și structurilor specifice domeniului hotelier.
- Recunoașterea etapelor și proceselor implicate în funcționarea unei unități de cazare.
- Familiarizarea cu standardele de clasificare și operare în industria hotelieră.
- Înțelegerea rolului fiecărui compartiment din cadrul unui hotel (recepție, cazare, alimentație, housekeeping etc.).
- Corelarea strategiilor de management cu obiectivele de calitate, eficiență și satisfacție a clientului.
- Asimilarea principiilor de funcționare a sistemelor informatice utilizate în hoteluri.

Instrumental-aplicative (de exemplu: Proiectarea și evaluarea activităților practice specifice; utilizarea unor metode, tehnici și instrumente de investigare și aplicare).

- completarea și interpretarea documentelor de lucru specifice sectorului hotelier, precum: fișe de cazare, rapoarte zilnice de recepție, planuri de curățenie și fișe de serviciu.;
- executarea de sarcini și proceduri operaționale în conformitate cu standardele de calitate și siguranță, atât în front-office, cât și în back-office.
- aplicarea tehnicilor de comunicare și relaționare profesională în interacțiunea cu clienții, partenerii și colegii din cadrul structurilor hoteliere.

6.2. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Studentul definește concepte, principii și teorii economice, precum și concepte privind procesele decizionale, de planificare, de organizare și de control a activităților. Totodată, vor identifica și selecta metode și tehnici specifice activității
Aptitudini	Studentul aplică tehnici și metode de evaluare a pieței concurențiale în vederea stabilirii unor direcții de dezvoltare a firmei pentru adaptarea și creșterea competitivității acesteia, în acest sens aplicând tehnici și metode moderne de management.
Responsabilități și autonomie	Studentul elaborează soluții în vederea eficientizării activităților economice, rapoarte economico-financiare, studii de piață, proiectează politici și strategii de marketing pentru dezvoltarea afacerilor, asumând în mod responsabil adoptarea de decizii și implementarea rezultatelor activităților de monitorizare și control la nivel organizațional.

7. Obiectivele disciplinei (reiesind din grila competentelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Dezvoltarea turismului implica asigurarea unei game largi de servicii si facilitati care sunt furnizate, direct sau indirect, de o varietate de agenti economici din sectorul public sau privat, caracterizati de diferite interese, roluri si responsabilitati
7.2 Obiectivele specifice	Dezvoltarea si intelegerea de date in domeniul hotelier, utilizarea unor metode de interpretare a datelor specifice domeniului de activitate.

8. Conținuturi

8.1 Studiu individual (S.I.)	Metode de predare	Observații (timp de lucru estimat)
UNITATEA DE ÎNVĂȚARE 1 – INTRODUCERE ÎN MANAGEMENTUL HOTELIER	Conform materialului elaborat – format IFR	4 h
UNITATEA DE ÎNVĂȚARE 2 ORGANIZAREA HOTELULUI -		
UNITATEA DE ÎNVĂȚARE 3 OPERAȚIILE DE FRONT-OFFICE	Conform materialului elaborat – format IFR	2h
UNITATEA DE ÎNVĂȚARE 4 OPERAȚIILE DE BACK-OFFICE-	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
UNITATEA DE ÎNVĂȚARE 5 MANAGEMENTUL ACTIVITĂȚII DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ	Conform materialului elaborat – format IFR	4 h
UNITATEA DE ÎNVĂȚARE 6 PLANIFICAREA ACTIVITĂȚILOR HOTELIERE ȘI YIELD MANAGEMENT	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
UNITATEA DE ÎNVĂȚARE 7 COMUNICAREA ȘI MOTIVAREA PERSONALULUI ÎN HOTEL	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
UNITATEA DE ÎNVĂȚARE 8 MANAGEMENTUL OSPITALITĂȚII ȘI CULTURA ORGANIZAȚIONALĂ –	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h

UNITATEA DE ÎNVĂȚARE 9 INSTRUIREA ȘI DEZVOLTAREA PERSONALULUI ÎN HOTEL	Conform materialului elaborat – format IFR	2h
UNITATEA DE ÎNVĂȚARE 10 MANAGEMENTUL CALITĂȚII ÎN HOTELURI	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
-UNITATEA DE ÎNVĂȚARE 11 MARKETINGUL HOTELIER -	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
UNITATEA DE ÎNVĂȚARE 12 ETICA ȘI RESPONSABILITATEA SOCIALĂ ÎN MANAGEMENTUL HOTELIER	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
Verificare periodică.		2 h
Total		56 ore
Bibliografie obligatorie: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Violeta Grigore , Vanghele Pistalu - Tehnici si management hotelier, Ed. Cermaprint, Bucuresti 2010 ➤ Nicolescu, O., Verboncu, I. – Management – Editura Economică, București, ediții recente ➤ Stanciulescu, G. – Managementul operațiunilor în hotelărie și turism, Editura All, București ➤ Stanciulescu, G. – Managementul firmelor de turism, Editura ASE ➤ Nistoreanu, P. – Economia turismului și serviciilor, Editura ASE ➤ Stanciulescu, G., Talaba, M. – Turism și alimentație publică, Editura All ➤ Băcăuanu, B. – Unități de alimentație publică și turism, Ed. Didactică și Pedagogică Bibliografie opțională: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Florea C., - Indrumar pentru unitatile de alimentatie publica, Ed. Tehnica, Bucuresti, 2007 ➤ Chiriac Alexandra Crina, Micu Luminita Gabriela - Organizarea activitatii de agrement in structurile de primire turistice, Ed. Gemma Print, Bucuresti 2003; ➤ Nistorescu P., Teodorescu N.- Managementul prestatiei turistice, Ed. Cargo, Turnu Severin 2002. 		

8.2 Seminar/ laborator	Metode și procedee didactice	Observații (timp de lucru alocat)
Terminologia operațiilor de management hotelier	Demonstratie, conversatie, studii de caz, dezbateri	4 h
Principalele unitatii de tip hotelier din Romania	Aplicații practice, studii de caz, dezbateri	4h
Componentele de baza ale industriei hoteliere	Conversatie, Aplicații practice, studii de caz, dezbateri	2 h
Principiile managementului hotelier	Conversatie, dezbateri	4 h
Metode de organizare si conducere a unitatilor hoteliere	Demonstratie, conversatie, dezbateri	4 h
Tehnici de stabilire a prejurilor serviciilor hoteliere	Demonstratie, conversatie, dezbateri	4 h
Posibilitati de diversificare a ofertei hoteliere in tara noastra	Demonstratie, conversatie	4 h
<i>Verificare periodică.</i>		2 ore
Total:		28 ore
<p>Bibliografie obligatorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Violeta Grigore , Vanghele Pistalu - Tehnici si management hotelier, Ed. Cermaprint, Bucuresti 2010 ➤ Nicolescu, O. (2000). Management – de la teorie la practică. Editura Economică. ➤ Dinu, V., Popescu, D. (2006). Structuri de primire turistică. Editura Universitară. ➤ Nedelea, A. M. (2008). Turism și dezvoltare durabilă. Editura Universității „Ștefan cel Mare” din Suceava. ➤ Institutul Național de Statistică (INS) – Rapoarte anuale privind structurile de primire turistică din România. <p>Bibliografie opțională:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ioncică, M. (2006). Economia serviciilor. Editura Uranus. • Snak, O., Baron, P., Neașu, N. (2001). Economia turismului. Editura Pro Universitaria. • Eurostat & INS – Rapoarte recente privind tendințele în turismul românesc. 		

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

Această disciplină sprijină formarea profesională a studenților prin îmbinarea teoriei cu practica și contribuie la inserția absolvenților pe piața muncii în poziții precum: manager hotelier, supervisor front-office, specialist în calitate hotelieră sau consultant în servicii de ospitalitate.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 1 Studiu individual (S.I.)	<ul style="list-style-type: none"> • cunoașterea corectă a informației din manualul aferent disciplinei; • gradul de însușire a limbajului de specialitate; • capacitatea de utilizare adecvată a conceptelor, principiilor, termenilor și regulilor specifice domeniului hotelier; • interesul pentru studiul individual; • parcurgerea integrală a bibliografiei recomandate. <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> formulare clară <input type="checkbox"/> terminologie standard <input type="checkbox"/> corelată cu metodele de predare <input type="checkbox"/> justifică examenul scris + evaluarea continuă 	Scris si oral	70%
10.5 seminar/ laborator	- participarea la dezbateri; gradul de însușire a limbajului de specialitate; teste; capacitatea de corelare a aspectelor teoretice cu cele practice; seriozitate; interes pentru studiul individual; frecvența.	Demonstratie si conversatie	30%
10.6 Standard minim de performanță	- predarea temelor de casa ; - obtinerea a 70% din punctajul examenului final;		

Data completării: 01.09.2025

Semnătura coordonatorului de activitati

Sef lucr. dr. Grigore Violeta

Semnătura titularului de seminar/ laborator

Sef lucr. dr. Grigore Violeta

Data avizării în Departamentul de Stiinte Economice si Agricole: 24.09.2025

Semnătură Director Departament

Sef lucr. Dr. Ciobanu Roxana Marilena

Semnătură Director Departament IFR

Sef lucr. Dr. Sava Nina

Universitatea Bioterra din București
Facultatea de Management Agroturistic
Departamentul Științe economice și agricole
Anul universitar 2025-2026
Forma de învățământ cu frecvență redusă (I.F.R.)

FISA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Instituația de învățământ superior	UNIVERSITATEA BIOTERRA DIN BUCUREȘTI
Facultatea departamentul	MANAGEMENT AGROTURISTIC
Departament	ȘTIINȚE ECONOMICE ȘI AGRICOLE
Domeniul de studii	INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN AGRICULTURĂ ȘI DEZVOLTARE RURALĂ
Ciclul de studii	LICENȚĂ
Programul de studii/ Calificarea	INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ ȘI AGROTURISM

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei		TEHNOLOGIA CREȘTERII ANIMALELOR I					
2.2. Coordonatorul activităților		CONF. UNIV. DR. SIMION MARIANA					
2.3. Titularul activităților de seminar		CONF. UNIV. DR. SIMION MARIANA					
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	3	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	Impusă

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

3.1. Nr de ore pe săptămână	2	Din care 3.2 curs	-	3.3 seminar/laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	Din care 3.5 curs	-	3.6 laborator/seminar	28

Distributia fondului de timp	150 ore
Studiul dupa manual, suport de curs, bibliografie si notite	60
Documentare suplimentara in biblioteca, pe platformele electronice de specialitate si pe teren	20
Pregatire laboratoare, teme, referate, proiectii, postere	13
Tutoriat	-
Examinari, teste și examinare scrisă	4
Alte activitati	-
3.7 total ore de studiu individual (inclusiv numarul de ore alocate cursului de la forma de invtamant I.F.) adaugate la studiu de pe manual	97
3.8 total ore pe semestru	125
3.9 Numarul de credite	5

4. Preconditii (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Parcurgerea de către studenți a curriculumului disciplinei: Tehnologia creșterii animalelor
4.2 de competente	Identificarea și utilizarea operațională a conceptelor fundamentale ale disciplinei: Tehnologia creșterii animalelor

5. Conditii (acolo unde este cazul)

5.1 de desfasurare a cursului	
5.2 de desfasurare a seminarului/laboratorului	Laborator dotat cu aparatură specific (postere, mulaje, microscop,etc.)

6. Competente specifice acumulate și rezultatele învățării

6.1. Competențe specifice acumulate

Competente profesionale	CP1 : Cunoașterea, explicarea și operarea cu metode și procedee specifice disciplinei studiate. CP2 :Prelucrarea datelor, analiza și interpretarea unor date legate de speciile de animale studiate CP4 : Aplicarea în mod concret a unor metode și tehnici corelate cu domeniul de studiu.
--------------------------------	---

6.2. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Studentul identifică procesele și tehnologiile fundamentale, vor distinge între diferitele abordări și metode utilizate în domeniul tehnologiilor agricole vegetale și animale, vor recunoaște importanța acestora pentru sustenabilitate și eficiența creșterii animalelor și vor identifica metodele și tehnologiile utilizate în obținerea unor performanțe în creșterea animalelor.
Aptitudini	Studentul aplică tehnologiile specifice de procesare a produselor agricole și a tehnologiilor adecvate pentru creșterea animalelor.
Responsabilități și autonomie	Studentul rezolvă probleme legate de optimizarea producției vegetale și animale, provocările legate de procesarea acestora. Aceștia selectează tehnologiile și echipamentele corespunzătoare pentru fiecare tip de produs și metodele cele mai eficiente pentru fiecare tip de cultură sau specie, dar și organizează procesele de producție într-un mod responsabil, având în vedere siguranța alimentară, eficiența și minimizarea pierderilor

7. Obiectivele disciplinei (reiesind din grila competentelor specific acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<p>Cunoastere, intelegere, explicare și interpretare</p> <ul style="list-style-type: none"> - cunoașterea și utilizarea adecvată a noțiunilor teoretice privind creșterea animalelor - cunoașterea și utilizarea adecvată a termenilor utilizați în creșterea animalelor; cunoașterea legislației în domeniu. <p>Instrumental-aplicative (de exemplu : Proiectarea și evaluarea activităților practice specifice ; utilizarea unor metode, tehnici și instrumente de investigare și aplicare)</p> <ul style="list-style-type: none"> - proiectarea și evaluarea activităților de control practic a calității și bunăstării animalelor prin identificarea unor tehnologii de creștere a acestora - utilizarea unor metode tehnice uzuale și performanțe pentru determinarea calității raselor de animale crescute, ținând cont de specie și destinația acestora; - interpretarea parametrilor rezultați și stabilirea pe baza lor a calității vieții animalelor;
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> - manifestarea unor atitudini pozitive și responsabile față de domeniul științific studiat; - valorificare optimă și creativă a propriului potențial în activitățile științifice din cadrul cercurilor studențești; - participarea la propria dezvoltare profesională, printr-o prezență permanentă în timpul practicilor de specialitate la unități de profil.

8. Continuturi

8.1 SI	Metode de studiu	Observatii
Unitate de învățare 1- . Importanța studierii disciplinei creșterea animalelor	CLASIC	2 ore
Unitate de învățare 2 - Strămoșii principalelor specii de animale	CLASIC	6 ore

Unitatea de învățare 3 - Producțiile animalelor domestice	CLASIC	4 ore
Unitatea de învățare 4 - Exteriorul animalelor domestice	CLASIC	4 ore
Unitatea de învățare 5 - Bazele selecției metodice la animale	CLASIC	4 ore
Unitatea de învățare 6 - Noțiuni de genetică și ameliorare a animalelor domestice	CLASIC	4 ore
Unitatea de învățare 7 - Reproducția animalelor domestice	CLASIC	4 ore
Total		28 ore
<p>Bibliografie Bibliografie obligatorie: Radu Vasilica si colab – curs universitar de Zootehnie speciala Editia a II-a „Tehnologii de crestere si ameliorare la taurine, ovine, suine”. Ed. Bioterra, Bucuresti, 2002. Radu Vasilica si colab. – Indrumator de lucrari practice la Zootehnie Editia A II-a, Editura Bioterra, Bucuresti, 2002. Radu Vasilica – curs universitar de Zootehnie generala si speciala, Editia a II-a, Editura Bioterra, Bucuresti, 2002. Simion Mariana – curs universitar de Zootehnie generala, Editgraph, 2009 Simion Mariana – Note de curs pentru uzul studenților Tehnologia Creșterii Animalelor</p> <p>Bibliografie opțională: Bogdan Dorina – curs universitar de Zootehnie speciala vol.2 „Tehnologii de crestere si ameliorare la taurine, ovine si suine”, Ed. Bioterra, Bucuresti, 2000. Bogdan Alexandru si colab.- „Tratat de reproducție si insamantari artificiale la suine, Ed. Tehnica Agricola, Bucuresti 1999. Culea Constantin – Zootehnie speciala si ameliorare I.Editura Fundatia – Romania de maine, Bucuresti, 1998. Georgescu Gh. Si colab.-Zootehnie generala, Ed. Bioterra, Bucuresti 1999. Georgescu Gh. Si colab. – Tehnologia creșterii si bovinelor – Editura didactica si Pedagogica, Bucuresti, 1990. Georgescu Gh. Si colab. Mulsul rational al vacilor de lapte, Ed.Ceres. Bucuresti 1999.</p>		
8.2 Seminarii	Metode de predare	Observatii
1. Identificarea și recunoașterea principalelor rase de bovine	Aplicație practică	6 ore
2. Identificarea și recunoașterea principalelor rase de suine	Clasic	4 ore
3. Identificarea și recunoașterea principalelor rase ovine și caprine	Aplicație practică	4 ore
4. . Identificarea și recunoașterea principalelor rase cabaline	Clasic	2 ore
5. . Identificarea și recunoașterea principalelor rase pasări	Clasic	6 ore
6.Verificarea cunostintelor	Testare orală	2 ore
<i>Verificare periodică</i>	Testare scrisă	2 ore
Total:		28 ore
<p>Bibliografie Bibliografie obligatorie: Radu Vasilica si colab – curs universitar de Zootehnie speciala Editia a II-a „Tehnologii de crestere si ameliorare la</p>		

taurine, ovine, suine”. Ed. Bioterra, Bucuresti, 2002.
 Radu Vasilica si colab. – Indrumator de lucrari practice la Zootehnie Editia A II-a, Editura Bioterra, Bucuresti, 2002.
 Radu Vasilica – curs universitar de Zootehnie generala si speciala, Editia a II-a, Editura Bioterra, Bucuresti, 2002.
 Simion Mariana – curs universitar de Zootehnie generala, Editgraph, 2009
 Simion Mariana – Note de curs pentru uzul studenților Tehnologia Creșterii Animalelor

Bibliografie opțională: Bogdan Dorina – curs universitar de Zootehnie speciala vol.2 „Tehnologii de crestere si ameliorare la taurine, ovine si suine”, Ed. Bioterra, Bucuresti, 2000.
 Bogdan Alexandru si colab.- „Tratat de reproducție si insamantari artificiale la suine, Ed. Tehnica Agricola, Bucuresti 1999.
 Culea Constantin – Zootehnie speciala si ameliorare I.Editura Fundatia – Romania de maine, Bucuresti, 1998.
 Georgescu Gh. Si colab.-Zootehnie generala, Ed. Bioterra, Bucuresti 1999.
 Georgescu Gh. Si colab. – Tehnologia creșterii si bovinelor – Editura didactica si Pedagogica, Bucuresti, 1990.
 Georgescu Gh. Si colab. Mulsul rational al vacilor de lapte, Ed.Ceres. Bucuresti 1999.

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

Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se face în alte centre universitare din țară și din străinătate. Pentru o mai bună adaptare la cerințele pieței muncii a conținutului disciplinei au avut loc întâlniri atât cu reprezentanți ai mediului științific cât și cu cadre didactice de la alte facultăți .

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finala
10.4 SI	<ul style="list-style-type: none"> • cunoașterea corectă a informației din manualul aferent disciplinei; • gradul de însușire a limbajului de specialitate; • capacitatea de utilizare 	Examen scris	70%

	<p>adecvată a conceptelor, principiilor, termenilor și regulilor specifice;</p> <ul style="list-style-type: none"> • interesul pentru studiul individual; • parcurgerea bibliografiei 		
10.5 laborator	<ul style="list-style-type: none"> • participarea la dezbateri; • gradul de însusire a limbajului de specialitate; • elaborarea de referate/ teme de casa, teste; • capacitatea de corelare a aspectelor teoretice cu cele practice; • seriozitate; • interes pentru studiul individual; • frecvența 	<p>Activitatea la laborator este apreciată în funcție de:</p> <ul style="list-style-type: none"> • verificarea periodică; • participarea la discuții și dezbateri, prezentarea de referate, rezolvarea de aplicații, precum și de intervențiile în dezbateri. 	30%
10.6 Standard minim de performanta	<p>cunoașterea minimală a materiei predate, a noțiunilor teoretice de bază; realizarea unor aplicații simple; răspunsurile (scris/liber) să nu contină erori grave; redactarea unui referat; activitatea pe timpul semestrului să fie de nivel mediu.</p>		

Semnatura coordonatorului de activități

Conf. Univ. Dr. Simion Mariana

Data avizării în departament 24.09.2025

Semnătură Director Departament

Sef lucr. Dr. Ciobanu Roxana Marilena

Semnatura titularului de seminar

Conf. Univ. Dr. Simion Mariana

Semnătură Director Departament IFR

Sef lucr. Dr. Sava Nina

Universitatea Bioterra din București
Facultatea de Management Agroturistic
Departamentul Științe economice și agricole
Anul universitar 2025-2026
Forma de învățământ cu frecvență redusă (I.F.R.)

FISA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Instituația de învățământ superior	UNIVERSITATEA BIOTERRA DIN BUCUREȘTI
Facultatea departamentul	MANAGEMENT AGROTURISTIC
Departament	ȘTIINȚE ECONOMICE ȘI AGRICOLE
Domeniul de studii	INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN AGRICULTURĂ ȘI DEZVOLTARE RURALĂ
Ciclul de studii	LICENȚĂ
Programul de studii/ Calificarea	INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ ȘI AGROTURISM

2. Date despre disciplina

2.1. Denumirea disciplinei		TEHNOLOGIA CREȘTERII ANIMALELOR II					
2.2. Coordonatorul activităților		CONF. UNIV. DR. SIMION MARIANA					
2.3. Titularul activităților de seminar		CONF. UNIV. DR. SIMION MARIANA					
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	4	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	Impusa

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

3.1. Nr de ore pe săptămână	2	Din care 3.2 curs	-	3.3 seminar/laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	Din care 3.5 curs	-	3.6 laborator/seminar	28

Distributia fondului de timp	ore
Studiul dupa manual, suport de curs, bibliografie si notite	36
Documentare suplimentara in biblioteca, pe platformele electronice de specialitate si pe teren	10
Pregatire laboratoare, teme, referate, proiectii, postere	14
Tutoriat	-
Examinari, teste și examinare scrisă	12
Alte activitati	-
3.7 total ore de studiu individual (inclusiv numarul de ore alocate cursului de la forma de invtamant I.F.) adaugate la studiu de pe manual	72
3.8 total ore pe semestru	100
3.9 Numarul de credite	4

4. Preconditii (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Parcursarea de către studenți a curriculumului disciplinei: Tehnologia creșterii animalelor
4.2 de competente	Identificarea și utilizarea operațională a conceptelor fundamentale ale disciplinei: Tehnologia creșterii animalelor

5. Conditii (acolo unde este cazul)

5.1 de desfasurare a cursului	
5.2 de desfasurare a seminarului/laboratorului	Laborator dotat cu aparatură specific (postere, mulaje, microscop,etc.)

6. Competente specifice acumulate și rezultatele învățării

6.1. Competențe specifice acumulate

Competente profesionale	CP1 : Cunoașterea, explicarea și operarea cu metode și procedee specifice disciplinei studiate. CP2 :Prelucrarea datelor, analiza și interpretarea unor date legate de speciile de animale studiate CP4 : Aplicarea în mod concret a unor metode și tehnici corelate cu domeniul de studiu.
--------------------------------	---

6.2. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Studentul identifică procesele și tehnologiile fundamentale, vor distinge între diferitele abordări și metode utilizate în domeniul tehnologiilor agricole vegetale și animale, vor recunoaște importanța acestora pentru sustenabilitate și eficiența creșterii animalelor și vor identifica metodele și tehnologiile utilizate în obținerea unor performanțe în creșterea animalelor.
Aptitudini	Studentul aplică tehnologiile specifice de procesare a produselor agricole și a tehnologiilor adecvate pentru creșterea animalelor.
Responsabilități și autonomie	Studentul rezolvă probleme legate de optimizarea producției vegetale și animale, provocările legate de procesarea acestora. Aceștia selectează tehnologiile și echipamentele corespunzătoare pentru fiecare tip de produs și metodele cele mai eficiente pentru fiecare tip de cultură sau specie, dar și organizează procesele de producție într-un mod responsabil, având în vedere siguranța alimentară, eficiența și minimizarea pierderilor

7. Obiectivele disciplinei (reiesind din grila competentelor specific acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<p>Cunoastere, intelegere, explicare și interpretare</p> <ul style="list-style-type: none"> - cunoașterea și utilizarea adecvată a noțiunilor teoretice privind creșterea animalelor - cunoașterea și utilizarea adecvată a termenilor utilizați în creșterea animalelor; cunoașterea legislației în domeniu. <p>Instrumental-aplicative (de exemplu : Proiectarea și evaluarea activităților practice specifice ; utilizarea unor metode, tehnici și instrumente de investigare și aplicare)</p> <ul style="list-style-type: none"> - proiectarea și evaluarea activităților de control practic a calității și bunăstării animalelor prin identificarea unor tehnologii de creștere a acestora - utilizarea unor metode tehnice uzuale și performanțe pentru determinarea calității raselor de animale crescute, ținând cont de specie și destinația acestora; - interpretarea parametrilor rezultați și stabilirea pe baza lor a calității vieții animalelor;
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> - manifestarea unor atitudini pozitive și responsabile față de domeniul științific studiat; - valorificare optimă și creativă a propriului potențial în activitățile științifice din cadrul cercurilor studențești; - participarea la propria dezvoltare profesională, printr-o prezență permanentă în timpul practicilor de specialitate la unități de profil.

8. Continuturi

8.1 SI	Metode de predare	Observatii
Unitate de învățare 1- . TEHNOLOGII PERFORMANTE DE CREȘTERE A SUINELOR	CLASIC	4 ore

Creșterea tineretului suin; Creșterea femelelor și masculilor de reproducție; Tehnologia întreținere și exploatare a suinelor		
Unitate de învățare 2 - TEHNOLOGII PERFORMANTE DE CREȘTERE A OVINELOR ȘI CAPRINELOR Creșterea tineretului ovin și caprin; Creșterea femelelor și masculilor de reproducție; Tehnologia întreținere și exploatare a ovinelor și caprinelor	CLASIC	4 ore
Unitatea de învățare 3 - TEHNOLOGII PERFORMANTE DE CREȘTERE A CABALINELOR Creșterea cabalinelor în vederea obținerii performanțelor sportive Creșterea femelelor și masculilor de reproducție;	CLASIC	6 ore
Unitatea de învățare 4 - TEHNOLOGII PERFORMANTE DE CREȘTERE A PĂȘĂRILOR Creșterea puilor pentru carne Creșterea puilor pentru producția de ouă Creșterea femelelor și masculilor de reproducție; Tehnologia întreținere și exploatare a păsărilor în diverse sisteme de creștere	CLASIC	4 ore
Unitatea de învățare 5 - TEHNOLOGII PERFORMANTE DE CREȘTERE A TAURINELOR Creșterea tineretului taurin; Creșterea femelelor și masculilor de reproducție; Tehnologia întreținere și exploatare a taurinelor	CLASIC	6 ore
Unitatea de învățare 6 - TEHNOLOGII PERFORMANTE DE CREȘTERE A ALBINELOR Tehnologia înmulțirii, creșterii și exploatării albinelor	CLASIC	4 ore
Total		28 ore
<p>Bibliografie obligatorie: Radu Vasilica si colab – curs universitar de Zootehnie speciala Editia a II-a „Tehnologii de crestere si ameliorare la taurine, ovine, suine”. Ed. Bioterra, Bucuresti, 2002. Radu Vasilica si colab. – Indrumator de lucrari practice la Zootehnie Editia A II-a, Editura Bioterra, Bucuresti, 2002. Radu Vasilica – curs universitar de Zootehnie generala si speciala, Editia a II-a, Editura Bioterra, Bucuresti, 2002. Simion Mariana – curs universitar de Zootehnie generala, Editgraph, 2009 Simion Mariana – Note de curs pentru uzul studenților Tehnologia Creșterii Animalelor</p> <p>Bibliografie opțională: Bogdan Dorina – curs universitar de Zootehnie speciala vol.2 „Tehnologii de crestere si ameliorare la taurine, ovine si suine”, Ed. Bioterra, Bucuresti, 2000.</p>		

<p>Bogdan Alexandru si colab.- „Tratat de reproducție și însămânțări artificiale la suine, Ed. Tehnica Agricola, București 1999. Culea Constantin – Zootehnie specială și ameliorare I. Editura Fundația – România de mâine, București, 1998. Georgescu Gh. Si colab.-Zootehnie generală, Ed. Bioterra, București 1999. Georgescu Gh. Si colab. – Tehnologia creșterii și bovinelor – Editura didactică și Pedagogică, București, 1990. Georgescu Gh. Si colab. Mulsul rațional al vacilor de lapte, Ed.Ceres. București 1999.</p>		
8.2 Seminarii	Metode de predare	Observatii
1. Instrucțiunile pentru protecția muncii în laborator și în sectorul creșterii animalelor- abordarea și conținutul animalelor;	Clasic, mulaje, video, determinări practice	4 ore
2. Însușirile morfo productive ale animalelor domestice Exteriorul animalelor domestice Metoda efectuării examenului exteriorului	Clasic, mulaje, video, determinări practice	4 ore
3. Aprecierea exteriorului și constituției animalelor (pe specii) în vederea evaluării potențialului economic	Clasic, mulaje, video, determinări practice	4 ore
4. Tipuri de stupi, Uneltele apicultorului, Lucrări în stupină	Clasic, mulaje, video, determinări practice	4 ore
5. Tipuri de amenajări și construcții utilizate pentru creșterea animalelor	Clasic, mulaje, video, determinări practice	4 ore
6. Abordarea și conținutul animalelor	Clasic, mulaje, video, determinări practice	2 ore
7. Aplicații practice privind calcularea indicilor de producție	Clasic, mulaje, video, determinări practice	4 ore
Verificare periodică		2 ore
Total:		28 ore
Bibliografie		
Bibliografie obligatorie: Radu Vasilica si colab – curs universitar de Zootehnie specială Editia a II-a „Tehnologii de creștere și ameliorare la taurine, ovine, suine”. Ed. Bioterra, București, 2002. Radu Vasilica si colab. – Indrumator de lucrări practice la Zootehnie Editia A II-a, Editura Bioterra, București, 2002. Radu Vasilica – curs universitar de Zootehnie generală și specială, Editia a II-a, Editura Bioterra, București, 2002. Simion Mariana – curs universitar de Zootehnie generală, Editgraph, 2009 Simion Mariana – Note de curs pentru uzul studenților Tehnologia Creșterii Animalelor		
Bibliografie opțională: Bogdan Dorina – curs universitar de Zootehnie specială vol.2 „Tehnologii de creștere și ameliorare la taurine, ovine și suine”, Ed. Bioterra, București, 2000.		

Bogdan Alexandru si colab.- „Tratat de reproducție și însămânțări artificiale la suine, Ed. Tehnica Agricola, București 1999.
 Culea Constantin – Zootehnie specială și ameliorare I. Editura Fundația – România de mâine, București, 1998.
 Georgescu Gh. Si colab.- Zootehnie generală, Ed. Bioterra, București 1999.
 Georgescu Gh. Si colab. – Tehnologia creșterii și bovinelor – Editura didactică și Pedagogică, București, 1990.
 Georgescu Gh. Si colab. Mulsul rațional al vacilor de lapte, Ed. Ceres. București 1999.

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

Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se face în alte centre universitare din țară și din străinătate. Pentru o mai bună adaptare la cerințele pieței muncii a conținutului disciplinei au avut loc întâlniri atât cu reprezentanți ai mediului științific cât și cu cadre didactice de la alte facultăți .

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 SI	<ul style="list-style-type: none"> • cunoașterea corectă a informației din manualul aferent disciplinei; • gradul de însușire a limbajului de specialitate; • capacitatea de utilizare adecvată a conceptelor, principiilor, termenilor și regulilor specifice; • interesul pentru studiul individual; • parcurgerea bibliografiei 	Examen scris	70%
10.5 laborator	<ul style="list-style-type: none"> • participarea la dezbateri; 	Activitatea la laborator este	

	<ul style="list-style-type: none"> • gradul de însusire a limbajului de specialitate; • elaborarea de referate/ teme de casa, teste; • capacitatea de corelare a aspectelor teoretice cu cele practice; • seriozitate; • interes pentru studiul individual; • frecvența 	apreciată în funcție de: <ul style="list-style-type: none"> • verificarea periodică; • participarea la discuții și dezbateri, prezentarea de referate, rezolvarea de aplicații, precum și de intervențiile în dezbateri. 	30%
10.6 Standard minim de performanta	cunoașterea minimală a materiei predate, a noțiunilor teoretice de bază; realizarea unor aplicații simple; răspunsurile (scris/liber) să nu contină erori grave; redactarea unui referat; activitatea pe timpul semestrului să fie de nivel mediu.		

Semnatura coordonatorului de activitati

Conf. Univ. Dr. Simion Mariana

Semnatura titularului de seminar

Conf. Univ. Dr. Simion Mariana

Data avizarii în department 24.09.2025

Semnătură Director Departament

Sef lucr. Dr. Ciobanu Roxana Marilena

Semnătură Director Departament IFR

Sef lucr. Dr. Sava Nina

Universitatea Bioterra din București
Facultatea de Management Agroturistic
Departamentul IFR-UBdB
Departamentul Științe economice și agricole
Anul universitar 2025-2026
Forma de învățământ cu frecvență redusă (I.F.R.)

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA BIOTERRA din BUCUREȘTI
1.2 Facultatea	Management Agroturistic
1.3 Departamentul	Științe economice și agricole
1.4 Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5 Ciclul de studii	Licența
1.6 Programul de studii / Calificarea	Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism
1.7 Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență redusă

2. Date despre disciplină

2.1.Denumirea disciplinei	Tehnologia culturii plantelor I								
2.2 Coordonatorul activităților	Sef lucrari dr. ing. COȚIANU RĂZVAN DANIEL								
2.3 Titularul activităților de seminar	Sef lucrari dr. ing. COȚIANU RĂZVAN DANIEL								
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	3	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Disciplină impusă	2.8 Codul disciplinei	2DI4ID

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

3.1 Nr. de ore pe săptămână	1	Din care: 3.2 curs	-	3.3 seminar/ laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	14	Din care: 3.5 curs	-	3.6 seminar/ laborator	14

3.7 Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	48
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	20
Pregătire seminare/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	8
Tutoriat	-
Pregătire examinare finală	10
Alte activități	-
3.8 Total ore de studiu individual (activități de autoinstruire)	86
3.9 Total ore pe semestru	100
3.10 Numărul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Însuirea cunostintelor de botanica
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	-
5.2 de desfășurare a seminarului	-

6. Competențe specifice acumulate și rezultatele învățării

6.1. Competențe specifice acumulate

Efectuarea de calcule, demonstratii si aplicatii, pentru rezolvarea de sarcini specifice ingineriei si managementului pe baza cunostintelor din stiintele fundamentale si ingineresti Elaborarea si interpretarea documentatiei tehnice, economice si manageriale Planificarea fluxurilor, proceselor si sistemelor tehnice, economice, financiare si socio-culturale in unitatile de alimentatie publica si agroturism; controlul si evaluarea acestor activitati Managementul unitatilor de productie/prestari servicii in alimentatie publica si agroturism si a strategiilor si politicilor de marketing din domeniu.
--

6.2. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Studentul/absolventul descrie sisteme de agricultura practicate la nivel national si global, sistemele de lucrare a
-------------------	---

	solului în funcție de condițiile pedoclimatice, recunoașterea buruienilor, utilizarea de asolamente și rotații de cultură și impactului aplicării sistemelor tehnologice asupra mediului înconjurător.
Aptitudini	Studentul/absolventul aplică sistemele de lucrare a solului și metodele de combatere a buruienilor, a administrării schemelor de fertilizare a culturilor, calculează norma de irigare aferentă tehnologiei particulare la nivel de fermă, monitorizează și implementează planul de management al mediului din cadrul exploatației agricole.
Responsabilități și autonomie	Studentul/absolventul planifică lucrările solului în funcție de planta cultivată și alegerea substanțelor chimice de sinteză în funcție de speciile de buruieni predominante din cultură în vederea adaptării producției agricole la noile reglementări și politici de mediu.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Familiarizarea studenților cu terminologia specifică tehnologiilor agricole și horticoale; modalități concrete de înființare a unor plantații comerciale pomicele, legumicele, viticole și de cultură mare.
7.2 Obiectivele specifice	Însușirea de către studenți a tehnologiilor principale de cultură la plantele de câmp și horticoale prin prezentarea noțiunilor de bază din disciplinele care definesc obiectivul cursului: fitotehnia, agrotehnică, științele solului și ramuri ale horticulturii. La seminariile se dezbate pe baza de referate individuale, tematice legate de obiectivul disciplinei, utilizând cele mai noi cercetări în domeniu (bibliografie de specialitate, lucrări și publicații aparute pe internet etc.).

8. Conținuturi

8.1 Studiu individual	Metode de studiu	Observații (timp de lucru alocat)
Unitatea de învățare 1 Factorii de vegetație	Conform materialului elaborat – format IFR	4 h
Unitatea de învățare 2 Lucrările solului	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
Unitatea de învățare 3 Asolamentul și rotația culturilor	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
Unitatea de învățare 4 Înființarea culturilor prin semănat	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
Unitatea de învățare 5 Combaterea buruienilor	Conform materialului elaborat – format IFR	4 h

Unitatea de invatare 6 Cultura graului	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
Unitatea de invatare 7 Cultura porumbului	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
Unitatea de invatare 8 Cultura de soia	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
Unitatea de invatare 9 Cultura florii-soarelui	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
Unitatea de invatare 10 Importanta legumiculturii	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
Unitatea de invatare 11 Tehnologiile de cultura ale plantelor legumicole	Conform materialului elaborat – format IFR	4 h
Total		28 ore
Bibliografie obligatorie:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Andreiasi N., Corfu Gabriela - Tehnologia de cultura a plantelor de camp; Lucrari practice, Ed. Bioterra, Bucuresti 2010. 2. Andreiasi N. – Tehnologia de cultura a plantelor de camp si horticole, Ed. Bioterra, Bucuresti 2009 3. Bilteanu Gh. - Fitotehnie, vol I, Ed. Ceres, Bucuresti 1998 4. Cotianu R.D. – Tehnologia obtinerii produselor de origine vegetala, Ed. Cernaprint, Bucuresti, 2011 5. Manolache C. - Tehnologia plantelor de camp si horticole, Ed. Alpha MDN, Buzau 2008 6. Popescu Maria, Popescu V. - Cultura cerealelor, Ed. Fermierul roman, Bucuresti 1995 7. Popescu V. - Legumicultura volumul I, Ed. Cores, Bucuresti 1996 8. Popescu V. Zavoianu Roxana - Tehnologia plantelor de camp si forticole, Ed. Bioterra, Bucuresti 2011 9. Popescu V., Atudosiei N. - Legumicultura vol. II, Ed. Ceres, Bucuresti 2000 10. Popescu V., Atudosiei N. - Legumicultura vol. III, Ed. Cores, Bucuresti 2001 		
8.2 Seminar/ laborator	Metode și procedee didactice	Observații (timp de lucru alocat)
Recunoasterea principalelor buruieni din culturile agricole	Aplicatie practica, exemplificare	2 h
Clasificarea ingrasamintelor utilizate in sistemele de agricultura; clasificarea pesticidelor utilizate in sistemele de agricultura	Aplicatie practica, exemplificare	2 h

Elaborarea asolamentelor	Aplicatie practica, exemplificare	2 h
Clasificarea si recunoasterea speciilor de cereale; clasificarea si recunoasterea speciilor de plante tehnice	Aplicatie practica, exemplificare	2 h
Verificarea cunostintelor	Aplicatie practica, exemplificare	2 h
Clasificarea speciilor legumicole; prezentarea soiurilor si hibrizilor principalelor grupe de plante legumicole	Aplicatie practica, exemplificare	2 h
Verificarea cunostintelor	Aplicatie practica, exemplificare	2 h
Total:		14 ore
Bibliografie obligatorie:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Andreiasi N., Corfu Gabriela - Tehnologia de cultura a plantelor de camp; Lucrari practice, Ed. Bioterra, Bucuresti 2010. 2. Andreiasi N. – Tehnologia de cultura a plantelor de camp si horticole, Ed. Bioterra, Bucuresti 2009 3. Bilteanu Gh. - Fitotehnie, vol I, Ed. Ceres, Bucuresti 1998 4. Cotianu R.D. – Tehnologia obtinerii produselor de origine vegetala, Ed. Cernaprint, Bucuresti, 2011 5. Manolache C. - Tehnologia plantelor de camp si horticole, Ed. Alpha MDN, Buzau 2008 6. Popescu Maria, Popescu V. - Cultura cerealelor, Ed. Fermierul roman, Bucuresti 1995 7. Popescu V. - Legumicultura volumul I, Ed. Cores, Bucuresti 1996 8. Popescu V. Zavoianu Roxana - Tehnologia plantelor de camp si forticole, Ed. Bioterra, Bucuresti 2011 9. Popescu V., Atudosiei N. - Legumicultura vol. II, Ed. Ceres, Bucuresti 2000 10. Popescu V., Atudosiei N. - Legumicultura vol. III, Ed. Cores, Bucuresti 2001 		

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

Conținuturile științifice ale temelor propuse în cadrul acestei discipline sunt în concordanță cu cele din alte centre universitare din țară și din străinătate, cu rezultatele recente ale cercetării științifice în domeniul agronomic și valorifică practica stațiunilor si centrelor de cercetare și problematica actuală.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din
-----------------------	----------------------------------	--------------------------------	-------------------------

			nota finală
10.4 studiu individual (activitati de autoinstruire)	- gradul de insusire a limbajului de specialitate; parcurgerea bibliografiei; cunoasterea corecta a informatiei asimilate; capacitatea de utilizare adecvata a conceptelor, principiilor si termenilor si regulilor; interesul pentru studiul individual.	Examen scris	70%
10.5 seminar/ laborator	- participarea la dezbateri; gradul de insusire a limbajului de specialitate; teste; capacitatea de corelare a aspectelor teoretice cu cele practice; seriozitate; interes pentru studiul individual; frecventa.	Verificari pe parcurs	30%
10.6 Standard minim de performanță	-cunoasterea minima a materiei predate, a notiunilor teoretice de baza; -realizarea unor aplicatii simple; -activitatea pe timpul semestrului sa fie de nivel mediu.		

Data completării: 01.09.2025

Semnătura coordonatorului activitatilor,

Sef lucr. Dr. Coțianu Răzvan Daniel

Semnătura titularului de seminar/ laborator,

Sef lucr. Dr. Coțianu Răzvan Daniel

Data avizării în Departamentul de Științe Economice și Agricole: 24.09.2025

Semnătură Director Departament

Sef lucr. Dr. Ciobanu Roxana Marilena

Semnătură Director Departament IFR

Sef lucr. Dr. Sava Nina

Universitatea Bioterra din București
Facultatea de Management Agroturistic
Departamentul IFR-UBdB
Departamentul Științe economice și agricole
Anul universitar 2025-2026
Forma de învățământ cu frecvență redusă (I.F.R)

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA BIOTERRA din BUCUREȘTI
1.2 Facultatea	Management Agroturistic
1.3 Departamentul	Științe economice și agricole
1.4 Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5 Ciclul de studii	Licența
1.6 Programul de studii / Calificarea	Inginerie și Management în Alimentația Publică și Agroturism
1.7 Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență redusă

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Tehnologia culturii plantelor II								
2.2 Coordonatorul activităților	Sef lucrari dr. ing. COȚIANU RĂZVAN DANIEL								
2.3 Titularul activităților de seminar	Sef lucrari dr. ing. COȚIANU RĂZVAN DANIEL								
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	4	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Disciplină impusa	2.8 Codul disciplinei	2DI11ID

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

3.1 Nr. de ore pe săptămână	2	Din care: 3.2 curs	-	3.3 seminar/ laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	Din care: 3.5 curs	-	3.6 seminar/ laborator	28

3.7 Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					63
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
Pregătire seminare/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					15
Tutoriat					-
Pregătire examinare finală					4
Alte activități					-
3.8 Total ore de studiu individual (activități de autoinstruire)					97
3.9 Total ore pe semestru					125
3.10 Numărul de credite					5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Insusirea cunostintelor de botanica
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	-
5.2 de desfășurare a seminarului	-

6. Competențe specifice acumulate și rezultatele învățării

6.1. Competențe specifice acumulate

Efectuarea de calcule, demonstratii si aplicatii, pentru rezolvarea de sarcini specifice ingineriei si managementului pe baza cunostintelor din stiintele fundamentale si ingineresti
 Elaborarea si interpretarea documentatiei tehnice.
 Planificarea fluxurilor, proceselor si sistemelor tehnice, controlul si evaluarea acestor activitati.

6.2. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Studentul/absolventul va fi capabil să: * Descrie principalele specii pomicele si soiuri de vita de vie cultivate în zona sa geografică și condițiile lor de vegetație; * Cunoască cerințele ecologice ale speciilor pomicele si ale vitei de vie față de climă, sol și relief;
-------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> * Identifice tipurile de plantații pomicole viticole (intensive, superintensive, tradiționale, pepiniere etc.); * Explice tehnologiile de înființare, întreținere și exploatare a plantațiilor pomicole și viticole; * Cunoască metodele de înmulțire a speciilor pomicole și ale vitei de vie; * Înțeleagă cerințele de calitate și standardizare a produselor pomicole și viticole.
Aptitudini	<p>Studentul/absolventul va fi capabil să:</p> <p>Aleagă corect speciile și soiurile potrivite condițiilor pedoclimatice locale;</p> <p>Aplice tehnologia de înființare a unei plantații pomicole și/sau viticole (pregătirea terenului, plantarea, protejarea puieților, vitelor etc.);</p> <p>Efectueze lucrările de întreținere (tăieri, fertilizare, irigare, protecție fitosanitară);</p> <p>Aplice metode ecologice și moderne de combatere a bolilor și dăunătorilor;</p> <p>Utilizeze echipamentele și uneltele specifice lucrărilor în condiții de siguranță;</p> <p>Recolteze, sorteze, depoziteze și valorifice produsele pomicole și viticole conform standardelor de calitate;</p>
Responsabilități și autonomie	<ul style="list-style-type: none"> * Responsabilitate față de resursele naturale și mediul înconjurător; * Spirit de inițiativă și preocupare pentru îmbunătățirea calității producției; * Respect față de tradițiile horticole locale și valorificarea durabilă a resurselor; * Interes pentru învățarea continuă și aplicarea tehnologiilor moderne în pomicultură și viticultura.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Familiarizarea studenților cu terminologia specifică tehnologiilor agricole și horticole; modalități concrete de înființare a unor plantații comerciale pomicole, legumicole, viticole și de cultura mare.
7.2 Obiectivele specifice	Insusirea de către studenți a tehnologiilor principale de cultura la plantele de câmp și horticole prin prezentarea notiunilor de bază din disciplinele care definesc obiectivul cursului: fitotehnia, agrotehnică, științele solului și ramuri ale horticulturii. La seminarii se dezbate pe baza de referate individuale, tematici legate de obiectivul disciplinei, utilizând cele mai noi cercetări în domeniu (bibliografie de specialitate, lucrări și publicații aparute pe internet etc.).

8. Conținuturi

8.1 Studiu individual	Metode de studiu	Observații (timp de lucru alocat)
Unitatea de învățare - Clasificarea, bazele biologice și ecologice ale speciilor pomicole	Conform materialului elaborat – format IFR	4 h
Unitatea de învățare - Tehnologia înființării plantațiilor pomicole	Conform materialului elaborat – format IFR	4 h

Unitatea de invatare - Tehnologia intretinerii plantatiilor pomicole	Conform materialului elaborat – format IFR	6 h
Unitatea de invatare - Morfologia si particularitatile biologice ale vitei de vie	Conform materialului elaborat – format IFR	4 h
Unitatea de invatare - Infiintarea plantatiilor de vita de vie	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
Unitatea de invatare - Lucrarile de ingrijire in primii trei ani de la plantare a vitei de vie	Conform materialului elaborat – format IFR	4 h
Unitatea de invatare - Lucrarile de ingrijire ale plantatiilor pe rod de vita de vie	Conform materialului elaborat – format IFR	4 h
Total		28 ore
Bibliografie obligatorie: Alexandrescu C.I., Oslobeanu M., Pituc P.- Mica enciclopedie de Viticultura, Ed. „Glasul Bucovinei” Iasi 1994 Braniste N. - Catalog de soiuri si material saditor pomicol, Ed. Ceres, Bucuresti 2002 Cotianu R.D. – Tehnologia obtinerii produselor de origine vegetala, Ed. Cernaprint, Bucuresti, 2011 Ghena N., Braniste N.- Cultura speciala a pomilor, Ed. Matrix Rom, Bucuresti 2003 Ghena N., Braniste N., Stanica Fl.- Pomicultura generala, Ed. Matrix Rom, Bucuresti 2004 Oprea A., Indreas Adriana- Viticultura, Ed. Ceres, Bucuresti 2000 Pomohaci N., Namolosanu I. – Tehnologia culturilor horticole, Ed. Ceres, Bucuresti 1999 Stanescu Doina, Teodorescu Razvan - Horticultura generala, Ed. Ceres, Bucuresti 2003		
8.2 Seminar/ laborator	Metode și procedee didactice	Observații (timp de lucru alocat)
Clasificarea speciilor pomicole	Clasic	2 h
Organografia pomilor fructiferi	Clasic	2 h
Notiuni de taiere si conducere a ramurilor la speciile pomicole	Clasic	2 h
Prezentarea generala a soiurilor si hibrizilor speciilor pomicole	Clasic	4 h
Verificarea cunostintelor	Clasic	2 h
Organografia vitei de vie	Clasic	2 h

Recunoasterea soiurilor de struguri pentru masa	Clasic	2 h
Recunoasterea soiurilor de struguri apirene	Clasic	2 h
Recunoasterea soiurilor de struguri pentru vin	Clasic	4 h
Proiectarea si infiintarea unor plantatii comerciale de pomi fructiferi si vita de vie	Clasic	4 h
Verificarea cunostintelor	Clasic	2 h
Total:		28 ore
Bibliografie obligatorie: Alexandrescu C.I., Oslobeanu M., Pituc P.- Mica enciclopedie de Viticultura, Ed. „Glasul Bucovinei” Iasi 1994 Braniste N. - Catalog de soiuri si material saditor pomicol, Ed. Ceres,Bucuresti 2002 Cotianu R.D. – Tehnologia obtinerii produselor de origine vegetala, Ed. Cermaprint, Bucuresti, 2011 Ghena N., Braniste N.- Cultura speciala a pomilor, Ed. Matrix Rom, Bucuresti 2003 Ghena N., Braniste N., Stanica Fl.- Pomicultura generala, Ed. Matrix Rom, Bucuresti 2004 Oprea A., Indreas Adriana- Viticultura, Ed. Ceres, Bucuresti 2000 Pomohaci N., Namolosanu I. – Tehnologia culturilor horticoale, Ed. Ceres, Bucuresti 1999 Stanescu Doina, Teodorescu Razvan - Horticultura generala, Ed. Ceres, Bucuresti 2003		

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

Conținuturile științifice ale temelor propuse în cadrul acestei discipline sunt în concordanță cu cele din alte centre universitare din țară și din străinătate, cu rezultatele recente ale cercetării științifice în domeniul agronomic și valorifică practica stațiilor si centrelor de cercetare și problematica actuală.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 studiu individual (activitati de	- gradul de insusire a limbajului de specialitate; parcurgerea bibliografiei; cunoasterea corecta a informatiei asimilate;	Examen scris	70%

autoinstruire)	capacitatea de utilizare adecvata a conceptelor, principiilor si termenilor si regulilor; interesul pentru studiul individual.		
10.5 seminar/ laborator	- participarea la dezbateri; gradul de insusire a limbajului de specialitate; teste; capacitatea de corelare a aspectelor teoretice cu cele practice; seriozitate; interes pentru studiul individual; frecventa.	Verificari pe parcurs	30%
10.6 Standard minim de performanță	-cunoasterea minima a materiei predate, a notiunilor teoretice de baza; -realizarea unor aplicatii simple; -activitatea pe timpul semestrului sa fie de nivel mediu.		

Data completării: 01.09.2025

Semnătura coordonatorului activitatilor,

Sef lucr. Dr. Coțianu Răzvan Daniel

Semnătura titularului de seminar/ laborator,

Sef lucr. Dr. Coțianu Răzvan Daniel

Data avizării în Departamentul de Științe Economice si Agricole: 24.09.2025

Semnătură Director Departament

Sef lucr. Dr. Ciobanu Roxana Marilena

Semnătură Director Departament IFR

Sef lucr. Dr. Sava Nina