

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	ANALIZA ECONOMICA, FINANCIARĂ								
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	III	2.5 Semestrul	5	2.6 Tipul de evaluare	E,P	2.7 Regimul disciplinei	Disciplină IMPUSA	2.8 Codul disciplinei	3DI4ED

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/proiect	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	14	Din care: 3.5 curs	-	3.6 seminar/ laborator/proiect	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 finanțelor. Matematică economică , Statistică economică.
4.2 de competențe	De a interpreta elemente de bază din situațiile financiare; de a utiliza concepte economice și financiare fundamentale; A efectua calcule procentuale, indici, ritmuri, variații; lucra cu noțiuni statistice elementare; utiliza aplicații informatice de bază, în special “Microsoft Excel” (funcții, formule, grafice).

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

<p>Studentii vor dobândi următoarele competențe :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aplicarea principiilor de etică și integritate profesională în analiza, interpretarea și raportarea informațiilor financiare; 2. Dezvoltarea capacității de lucru în echipă, prin colaborare în realizarea de studii de caz, proiecte și prezentări; 3. Îmbunătățirea abilităților de comunicare profesională, în redactarea rapoartelor de analiză financiară și în susținerea argumentată a concluziilor; 4. Dezvoltarea gândirii critice și a capacității de sinteză, în interpretarea indicatorilor economico-financiar și formularea deciziilor; 5. Gestionarea eficientă a timpului și a resurselor, în realizarea sarcinilor individuale și de grup; 6. Utilizarea tehnologiilor digitale pentru prelucrarea, analizarea și vizualizarea datelor financiare (ex. Excel, softuri de analiză, prezentări digitale); 7. Capacitatea de autoevaluare și învățare continuă, prin actualizarea permanentă a cunoștințelor în domeniul financiar-economic;

8. Adaptarea la situații noi și complexe, prin identificarea de soluții bazate pe interpretări economico-financiare fundamentate.

6.2. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Studentul/absolventul descrie caracteristicile conceptelor, procedeele, teoriilor și metodelor fundamentale din domeniul financiar-economic și contabil, astfel încât aceștia să fie capabili să analizeze aspectele cheie și ale gestionării resurselor
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 competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Dezvoltarea capacității studenților de a interpreta, evalua și utiliza informațiile financiare în vederea analizei situației economico-financiare a unei entități, pentru fundamentarea deciziilor manageriale, anticiparea riscurilor și evaluarea performanței.
7.2 Obiectivele specifice	Să înțeleagă conceptele, rolul și instrumentele analizei economico-financiare în mediul de afaceri Aplique metode și tehnici specifice de analiză (analiza pe baza ratelor, comparații, indici, abateri, metode structurale); Evalueze echilibrul financiar al întreprinderii prin indicatori precum fondul de rulment, necesarul de fond de rulment și trezoreria netă; Identifice riscurile financiare și să formuleze concluzii pertinente privind sustenabilitatea entității analizate; Elaboreze studii de caz și rapoarte de analiză financiară, utilizând date reale și interpretări fundamentate economic.

8. Conținuturi

8.1 S.I.	Metode de studiu	Observații (timp de lucru alocat)
1.Introducere în analiza economico-financiară. Rol, obiective, tipuri de analiză	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
2.Surse de informații. Situațiile financiare (bilanț, cont de profit și pierdere, fluxuri de trezorerie)	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
3.Metode și tehnici de analiză (comparativă, pe bază de rate, indici, abateri, diagrame)	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore

4.Analiza poziției financiare – analiza bilanțului	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
5.Structura activelor și pasivelor – indicatori de structură	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
6.Analiza echilibrului financiar – fond de rulment, NFR, trezorerie netă	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
7.Analiza performanței – Contul de profit și pierdere	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
8.Analiza veniturilor, cheltuielilor, rezultatelor	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
9.Indicatori de rentabilitate (ROA, ROE, ROS etc.)	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
10.Analiza lichidității și solvabilității	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
11.Analiza vitezei de rotație a activelor (eficiența utilizării resurselor)	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
12.Analiza riscului financiar	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
13.Analiza cash-flow-ului și capacitatea de autofinanțare	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
14.Studii de caz + recapitulare generală	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
Total		28 ore
<p>Bibliografie obligatorie:</p> <p>1. Bătrâncea, I. (2021), Analiză financiară, Editura Presa Universitară Clujeană, Cluj-Napoca.</p> <p>2. Buglea, A. (2016), Analiza situațiilor financiare ale întreprinderii, Editura Mirton, Timișoara.</p> <p>3. Niculescu, M. (2018), Diagnostic financiar, Editura Economică, București</p> <p>- https://mfinante.gov.ro (Ministerul Finanțelor – legislație financiar-contabilă)</p> <p>- https://www.ceccar.ro</p> <p>Bibliografie opțională:</p> <p>1. Harrison, W., Horngren, C., Thomas, C. (2018), - Financial Accounting, Pearson.</p> <p>2. Helfert, E. (2001/2006),- Techniques of Financial Analysis, McGraw-Hill.</p> <p>3. Fraser, L., Ormiston, A. (2016), - Understanding Financial Statements, Pearson.</p>		
8.2 Seminar/ laborator	Metode și procedee didactice	Observații (<small> timp de lucru alocat</small>)
1.Interpretarea situațiilor financiare – aplicații	Dialogul, dezbaterea pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	1 ora

2.Extragere de date din bilanț și cont PP, calcul indicatori de structura	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	2 ore
4.Analiza activelor și pasivelor – studiu de caz	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	1 ora
5.Calcul fond de rulment, NFR, trezorerie netă ,interpretarea echilibrului financiar	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	1 ora
7.Analiza profitului și ratelor de rentabilitate	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	1 ora
8.Calcul și interpretare ROA, ROE, ROS	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	1 ora
9.Indicatori de lichiditate și solvabilitate	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	1 ora
11.Analiza riscului – aplicații	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	1 ora
12.Cash-flow și capacitatea de autofinanțare	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	1 ora
13.Prezentare proiect / recapitulari	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	2 ore
<i>Verificare periodică.</i>		2 ore
Total:		14 ore
Bibliografie obligatorie: - Robu, V., Anghel, I., Șerban, E.C. (2014), Analiza economico-financiară a firmei* Editura Economică, București. - OMFP 1802/2014 pentru aprobarea reglementărilor contabile privind situațiile financiare anuale individuale și situațiile financiare anuale consolidate (actualizat). - https://www.cafr.ro](https://www.cafr.ro) - https://www.bnr.ro (rapoarte și indicatori economico-financieri)		
Bibliografie opțională: - Brealey, R., Myers, S., Allen, F. (2020), - Principles of Corporate Finance, McGraw-Hill. - Bernstein, L. (2013),- Analysis of Financial Statements, McGraw-Hill. - Stancu, I. (2007), - Finanțe corporative, Editura Economică, București.		

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

Conținuturile disciplinei „ Analiză economică, financiară” sunt proiectate în concordanță cu cerințele actuale ale mediului academic, ale pieței muncii și ale standardelor profesionale din domeniul economic și financiar. Structura tematică, metodele de predare și aplicațiile practice sunt adaptate astfel încât să răspundă așteptărilor:

- comunităților epistemice,
- asociațiilor profesionale(ex.: CECCAR, CAFR, ACCA, CFA, ANEVAR etc.),
- angajatorilor din mediul public și privat

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 curs	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.	70 %
10.5 seminar/ laborator/P.	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;	Verificarea periodică; participarea la discuții și dezbateri, prezentarea de referate, rezolvarea de aplicații, precum și de intervențiile în dezbateri.	30%

Data completării: 01.09.2025

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

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

Data avizării în Departamentul de Științe 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

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	Arhitectura peisageră 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	III	2.5 Semestrul	5	2.6 Tipul de evaluare	V	2.7 Regimul disciplinei	Disciplină impusa	2.8 Codul disciplinei	3DI2ID

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					43
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminare/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					4
Tutoriat					-
Pregătire examinare finală					4
Alte activități					-
3.8 Total ore de studiu individual (activități de autoinstruire)					61
3.9 Total ore pe semestru					75
3.10 Numărul de credite					3

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 curriculei programului de studii 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 definește tehnologiile specifice peisagisticii și principiile asocierii speciilor ornamentale în cadrul compozițiilor vegetale.
Aptitudini	Studentul/absolventul elaborează compozițiile vegetale destinate spațiilor verzi, ținând cont de condițiile ecologice și caracterul zonei.

Responsabilități și autonomie	Studentul/absolventul implementează practici sustenabile în arhitectura peisagera și realizează asocieri vegetale ținând cont de condițiile specifice de amplasare și biodiversitatea locală.
--------------------------------------	---

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Se are în vedere cunoasterea de către studenți a principalelor tipuri de spații verzi.
7.2 Obiectivele specifice	<p>Cunoasterea principalelor plante floricole decorative anuale, bienale, perene, arbori și arbuști ornamentali, cele ce intră în componenta unui peisaj antropoc sau chiar existent natural.</p> <p>Se prezintă de asemenea stilurile de proiectare peisageră.</p> <p>Ca obiectiv principal al cursului este și modul de dispunere a plantelor în grădini și parcuri, prezentarea elementelor de construcții, dotări estetice și mobilier de grădina.</p> <p>Cursul urmărește și modul de încadrare într-un peisaj adecvat, a diferitelor obiective: construcții turistice, monumente artistice sau istorice, centre culturale.</p>

8. Conținuturi

8.1 Studiu individual	Metode de studiu	Observații (timp de lucru alocat)
Unitatea de învățare - Rolul și importanța spațiilor verzi	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
Unitatea de învățare - Funcțiile spațiilor verzi	Conform materialului elaborat – format IFR	4 h
Unitatea de învățare - Stiluri de amenajare a spațiilor verzi	Conform materialului elaborat – format IFR	6 h
Unitatea de învățare - Clasificarea spațiilor verzi	Conform materialului elaborat – format IFR	4 h
Unitatea de învățare - Proiectarea spațiilor verzi	Conform materialului elaborat – format IFR	6 h
Unitatea de învățare - Terenul, factor determinant în amenajarea unui spațiu verde	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
Unitatea de învățare - Avantajele folosirii vegetației lemnoase	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
Unitatea de învățare - Asocierile și dispunerea speciilor	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
Total		28 ore
Bibliografie obligatorie:		

Cotianu R.D. – Arhitectura peisagera, Ed. Cermaprint, Bucuresti, 2013 Mares M. – Arhitectura peisagera, Ed. Universitas, Bucuresti, 2006 Mares M. - Floricultura, dendrology si arhitectura peisajului, Ed. Universitas Company, Bucuresti, 2002 Iliescu Ana-Felicia – Arhitectura peisagera, Ed. Ceres, Bucuresti, 2003 Iliescu Ana-Felicia, Costea Gabriela – Indrumator pentru initierea in proiectarea peisagistica, Bucuresti, 1998 Selaru Elena - Flori cultivate in gradina, Ed. Gram, Bucuresti, 1998.		
8.2 Seminar/ laborator	Metode și procedee didactice	Observații (timp de lucru alocat)
Cunoasterea caracterelor vizuale ale plantelor lemnoase	Clasic	2 h
Tipuri de plantatii. Modalitati de structurare	Clasic	2 h
Decoratiuni florale si cu trandafiri	Clasic	2 h
Verificarea cunostintelor	-	2 h
Compunerea spatiului si distributia plantatiilor	Clasic	2 h
Aspecte de sistematizare verticala a terenului in amenajarile peisagistice	Clasic	2 h
Verificarea cunostintelor	-	2 h
Total:		14 ore
Bibliografie obligatorie: Cotianu R.D. – Arhitectura peisagera, Ed. Cermaprint, Bucuresti, 2013 Mares M. – Arhitectura peisagera, Ed. Universitas, Bucuresti, 2006 Mares M. - Floricultura, dendrology si arhitectura peisajului, Ed. Universitas Company, Bucuresti, 2002 Iliescu Ana-Felicia – Arhitectura peisagera, Ed. Ceres, Bucuresti, 2003 Iliescu Ana-Felicia, Costea Gabriela – Indrumator pentru initierea in proiectarea peisagistica, Bucuresti, 1998 Selaru Elena - Flori cultivate in gradina, Ed. Gram, Bucuresti, 1998.		

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 și 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 studiate; 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.		

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

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	Arhitectura peisageră 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	III	2.5 Semestrul	6	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Disciplină impusa	2.8 Codul disciplinei	3DI9ID

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					43
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminare/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					4
Tutoriat					-
Pregătire examinare finală					4
Alte activități					-
3.8 Total ore de studiu individual (activități de autoinstruire)					61
3.9 Total ore pe semestru					75
3.10 Numărul de credite					3

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 curriculei programului de studii 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 definește tehnologiile specifice peisagisticii și principiile asocierii speciilor ornamentale în cadrul compozițiilor vegetale.
Aptitudini	Studentul/absolventul elaborează compozițiile vegetale destinate spațiilor verzi, ținând cont de condițiile ecologice și caracterul zonei.

Responsabilități și autonomie	Studentul/absolventul implementează practici sustenabile în arhitectura peisageră și realizează asocieri vegetale ținând cont de condițiile specifice de amplasare și biodiversitatea locală.
--------------------------------------	---

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Se are în vedere cunoașterea de către studenți a principalelor tipuri de spații verzi.
7.2 Obiectivele specifice	<p>Cunoașterea principalelor plante floricole decorative anuale, bienale, perene, arbori și arbuști ornamentali, cele ce intră în componența unui peisaj creat de om sau chiar existent natural.</p> <p>Se prezintă de asemenea stilurile de proiectare peisajera.</p> <p>Ca obiectiv principal al cursului este și modul de așezare a plantelor în grădini și parcuri, prezentarea elementelor de construcții, dotări estetice și mobilier de grădină.</p> <p>Cursul urmărește și modul de încadrare într-un peisaj adecvat, a diferitelor obiective: construcții turistice, monumente artistice sau istorice, centre culturale.</p>

8. Conținuturi

8.1 Studiu individual	Metode de studiu	Observații (timp de lucru alocat)
Unitatea de învățare - Plantarea și întreținerea vegetației lemnoase	Conform materialului elaborat – format IFR	6 h
Unitatea de învățare - Utilizarea speciilor floricole în amenajările peisagistice	Conform materialului elaborat – format IFR	6 h
Unitatea de învățare - Utilizarea gazonului în amenajările peisagistice	Conform materialului elaborat – format IFR	4 h
Unitatea de învățare - Elemente de construcții și mobilier de grădină	Conform materialului elaborat – format IFR	6 h
Unitatea de învățare - Amenajarea unor roșarii	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
Unitatea de învățare - Amenajarea grădiniilor particulare	Conform materialului elaborat – format IFR	4 h
Total		28 ore
Bibliografie obligatorie:		

Cotianu R.D. – Arhitectura peisagera, Ed. Cernaprint, Bucuresti, 2013 Mares M. – Arhitectura peisagera, Ed. Universitas, Bucuresti, 2006 Mares M. - Floricultura, dendrology si arhitectura peisajului, Ed. Universitas Company, Bucuresti, 2002 Iliescu Ana-Felicia – Arhitectura peisagera, Ed. Ceres, Bucuresti, 2003 Selaru Elena - Flori cultivate in gradina, Ed. Gram, Bucuresti, 1998.		
8.2 Seminar/ laborator	Metode și procedee didactice	Observații (timp de lucru alocat)
Elemente de proiectare a schemei de circulatie in parcuri si gradini	Aplicatie practica	2 h
Etape de proiectare pentru un program de arhitectura peisajului	Aplicatie practica	2 h
Verificarea cunostintelor	-	2 h
Elaborarea proiectelor didactice de spatii verzi	Aplicatie practica	6 h
Verificarea cunostintelor	-	2 h
Total:		14 ore
Bibliografie obligatorie: Cotianu R.D. – Arhitectura peisagera, Ed. Cernaprint, Bucuresti, 2013 Mares M. – Arhitectura peisagera, Ed. Universitas, Bucuresti, 2006 Mares M. - Floricultura, dendrology si arhitectura peisajului, Ed. Universitas Company, Bucuresti, 2002 Iliescu Ana-Felicia – Arhitectura peisagera, Ed. Ceres, Bucuresti, 2003 Selaru Elena - Flori cultivate in gradina, Ed. Gram, Bucuresti, 1998.		

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 studiate; 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	<ul style="list-style-type: none"> - predarea temelor de casa; - predarea si sustinerea proiectelor; - obtinerea a 60% din punctajul examenului final; 		

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

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		CONTABILITATE I					
2.2 Coordonatorul activităților		Lector universitar Busuioc Mihaela Tincuța					
2.3 Titularul activităților de seminar		Lector universitar Busuioc Mihaela Tincuța					
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	5	2.6 Tipul de evaluare	VERIFICARE	2.7 Regimul disciplinei	obligatorie

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	48
Documentare suplimentara in biblioteca, pe platformele electronice de specialitate si pe teren	10
Pregatire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii si eseuri	10
Tutoriat	-
Examinari	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	72
3.8 total ore pe semestru	100
3.9 Numarul de credite	4

4. Preconditii (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competente	

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"> sală de curs, video-proiector, laptop

6. Competente specifice acumulate și rezultatele învățării

6.1. Competențe specifice acumulate

Competente profesionale	<ol style="list-style-type: none"> 1. Competențe de înțelegere și analiză contabilă 2. Competențe de înregistrare și prelucrare a informațiilor contabile 3. Competențe de întocmire a situațiilor financiare 4. Competențe digitale în contabilitate 5. Competențe de raționament profesional
--------------------------------	---

	6. Competențe de comunicare și colaborare
--	---

6.2. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Studentul/absolventul cunoaște conceptele fundamentale ale contabilității în România, respectiv, legislația în vigoare. Studentul/absolventul identifică și descrie principii și procedee ale contabilității financiare aplicabile activităților desfășurate în firmele și instituțiile din România.
Aptitudini	Studentul/absolventul analizează fenomene și procese economico-financiare, interpretează indicatori economici, utilizează instrumente de bază pentru înțelegerea funcționării contabilității, și corelează aspectele economice cu reglementările juridice relevante. Studentul/absolventul evaluează avantajele și limitele aplicațiilor software pentru rezolvarea de sarcini specifice departamentului de contabilitate. Studentul/absolventul apreciază calitatea și identifică limitele conceptelor, simbolizărilor și reprezentărilor specifice domeniului contabil. Studentul/absolventul selectează și aplică concepte, principii și metode pentru rezolvarea problemelor particulare privind înregistrarea contabilă a operațiilor economico-financiare.
Responsabilități și autonomie	Studentul/absolventul demonstrează o gândire analitică și responsabilitate în înțelegerea deciziilor economico-financiare, cu impact social sau juridic, manifestă autonomie în documentare și în interpretarea datelor contabile, contribuind la formarea unei perspective integrate asupra aplicării contabilității într-o firmă. Studentul/absolventul se documentează, descrie și gestionează principii și procedee specifice departamentului de contabilitate, cu preluarea diferitelor roluri în echipă și prezentarea rezultatelor. Studentul/absolventul dezvoltă abilități de lucru și de comunicare pentru colaborarea eficientă în îndeplinirea sarcinilor. Studentul/absolventul inițiază și gestionează acțiuni pentru actualizarea cunoștințelor profesionale specifice domeniului contabil. Studentul/absolventul evaluează și valorifică oportunități de afaceri și de dezvoltare antreprenorială. Studentul/absolventul conștientizează aspectele de responsabilitate socială și etică profesională.

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

7.1 obiectivul general al disciplinei	Formarea capacității de a înțelege, înregistra, interpreta și utiliza informațiile contabile necesare fundamentării deciziilor economico-financiare, prin însușirea conceptelor, metodelor și tehnicilor specifice contabilității și aplicarea lor în situații reale ale activității unei entități.
---------------------------------------	---

7.2 obiectivele specifice	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dezvoltarea înțelegerii conceptelor contabile 2. Formarea abilităților de înregistrare contabilă 3. Dezvoltarea capacității de întocmire a situațiilor financiare 4. Utilizarea instrumentelor digitale în contabilitate 5. Dezvoltarea raționamentului profesional 6. Dezvoltarea competențelor de comunicare profesională
---------------------------	---

8. Continuturi

8.1 SI	Metode de predare	Observatii
Unitate de învățare 1 Contabilitatea - componenta sistemului economic	-	2 ore
Unitate de învățare 2 Informatia si managementul financiar contabil al firmei	-	4 ore
Unitate de învățare 3 Evaluarea patrimoniului și inventarierea	-	6 ore
Unitate de învățare 4 Instrumente, tehnici si procedee, folosite la managementul firmei (partea I)	-	4 ore
Unitate de învățare 5 Instrumente, tehnici si procedee, folosite la managementul firmei (partea a-II-a)	-	4 ore
Unitate de învățare 6 Instrumente, tehnici si procedee, folosite la managementul firmei (partea a-III-a)	-	4 ore
Unitate de învățare 7 Formele de inregistrarea contabila	-	4 ore
Total		28

Bibliografie

Bibliografie obligatorie:

1. Mihaela Tincuța Busuioc, Contabilitate Generala (Pentru Uzul Studentilor de la I.F.R.) București, 2025,
2. Dana Gabriela Constantinescu, Mihaela Tincuța Busuioc, Bazele contabilității, note de curs, Editura Mustang, București, 2017,
3. Corina-Graziella Bâtcă-Dumitru, Daniela-Nicoleta Sahlian și Alina-Mihaela Irimescu, Contabilitate financiară, ediția a II-a, revizuită

2025, Editura CECCAR

4. Cartea verde a contabilității, Editura Rentro&Straton, 2025
5. <https://lege5.ro/Gratuit/gezdinzqgu/legea-contabilitatii-nr-82-1991>

Bibliografie opțională:

6. H. Dorobanțu s.a. - Economie, Editura Cermaprint, București, 2010;
7. https://mfinante.gov.ro/static/10/Mfp/legislatie/Ordin1139_2025.pdf

8.2 Seminarii	Metode de predare	Observatii
Unitate de învățare 1 Contabilitatea - componenta sistemului economic	Dialogul, dezbaterile pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	2 ore
Unitate de învățare 2 Informația și managementul financiar contabil al firmei	Dialogul, dezbaterile pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	4 ore
Unitate de învățare 3 Evaluarea patrimoniului și inventarierea	Dialogul, dezbaterile pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	6 ore
Unitate de învățare 4 Instrumente, tehnici și procedee, folosite la managementul firmei (partea I)	Dialogul, dezbaterile pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	4 ore
Unitate de învățare 5 Instrumente, tehnici și procedee, folosite la managementul firmei (partea a-II-a)	Dialogul, dezbaterile pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	4 ore
Unitate de învățare 6 Instrumente, tehnici și procedee, folosite la managementul firmei (partea a-III-a)	Dialogul, dezbaterile pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	4 ore
Unitate de învățare 7 Formele de înregistrarea contabilă	Dialogul, dezbaterile pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	3 ore
Verificare periodică		1 ore
Total		28
Bibliografie		
Bibliografie obligatorie:		
8. Mihaela Tincuța Busuioc, Contabilitate Generală (Pentru Uzul Studenților de la I.F.R.) București, 2025,		
9. Dana Gabriela Constantinescu, Mihaela Tincuța Busuioc, Bazele contabilității, note de curs, Editura Mustang, București, 2017,		
10. Corina-Graziella Bâtcă-Dumitru, Daniela-Nicoleta Sahlian și Alina-Mihaela Irimescu, Contabilitate financiară, ediția a II-a, revizuită 2025, Editura CECCAR		
11. Cartea verde a contabilității, Editura Rentro&Straton, 2025		

12. <https://lege5.ro/Gratuit/gezdinzqgu/legea-contabilitatii-nr-82-1991>

Bibliografie opțională:

13. H. Dorobanțu s.a. - Economie, Editura Cermaprint, București, 2010;

14. https://mfinante.gov.ro/static/10/Mfp/legislatie/Ordin1139_2025.pdf

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 opera cu principii și procedee specifice activității desfășurate la nivelul agenților economici, în departamentul de contabilitate, prin dezvoltarea capacității de analiză economico-financiară a unei situații microeconomice, precum și a consecințelor ce decurg din acestea.

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 economic;• capacitatea de utilizare adecvată a conceptelor, principiilor, termenilor și regulilor specifice contabilității;• 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 contabil;• 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.	30%
10.6 Standard minim de performanta	<ul style="list-style-type: none">➤ cunoașterea minimală a materiei predate, a noțiunilor teoretice de bază;➤ realizarea unor aplicații simple;		

	<ul style="list-style-type: none">➤ răspunsurile (scris/liber) să nu contină erori grave;➤ redactarea unui referat;➤ activitatea pe timpul semestrului să fie de nivel mediu.
--	---

Semnatura coordonatorului de activitati

Lector universitar Busuioc Mihaela Tincuța

Semnatura titularului de seminar

Lector universitar Busuioc Mihaela Tincuța

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.)

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		CONTABILITATE II					
2.2 Coordonatorul activităților		Lector universitar Busuioc Mihaela Tincuța					
2.3 Titularul activităților de seminar		Lector universitar Busuioc Mihaela Tincuța					
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	6	2.6 Tipul de evaluare	EXAMEN	2.7 Regimul disciplinei	Disciplina obligatorie

3. Timpul total estimate (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	48
Documentare suplimentara in biblioteca, pe platformele electronice de specialitate si pe teren	10
Pregatire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii si eseuri	10
Tutoriat	-
Examinari	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	72
3.8 total ore pe semestru	100
3.9 Numarul de credite	4

4. Preconditii (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	
4.2 de competente	

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"> sală de curs, video-proiector, laptop

6. Competente specifice acumulate și rezultatele învățării

6.1. Competențe specifice acumulate

Competente profesionale	<ol style="list-style-type: none"> 1. Competențe de înțelegere și analiză contabilă 2. Competențe de înregistrare și prelucrare a informațiilor contabile 3. Competențe de întocmire a situațiilor financiare 4. Competențe digitale în contabilitate 5. Competențe de raționament profesional
--------------------------------	---

	6. Competențe de comunicare și colaborare
--	---

6.2. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Studentul/absolventul cunoaște conceptele fundamentale ale contabilității în România, respectiv, legislația în vigoare. Studentul/absolventul identifică și descrie principii și procedee ale contabilității financiare aplicabile activităților desfășurate în firmele și instituțiile din România.
Aptitudini	Studentul/absolventul analizează fenomene și procese economico-financiare, interpretează indicatori economici, utilizează instrumente de bază pentru înțelegerea funcționării contabilității, și corelează aspectele economice cu reglementările juridice relevante. Studentul/absolventul evaluează avantajele și limitele aplicațiilor software pentru rezolvarea de sarcini specifice departamentului de contabilitate. Studentul/absolventul apreciază calitatea și identifică limitele conceptelor, simbolizărilor și reprezentărilor specifice domeniului contabil. Studentul/absolventul selectează și aplică concepte, principii și metode pentru rezolvarea problemelor particulare privind înregistrarea contabilă a operațiilor economico-financiare.
Responsabilități și autonomie	Studentul/absolventul demonstrează o gândire analitică și responsabilitate în înțelegerea deciziilor economico-financiare, cu impact social sau juridic, manifestă autonomie în documentare și în interpretarea datelor contabile, contribuind la formarea unei perspective integrate asupra aplicării contabilității într-o firmă. Studentul/absolventul se documentează, descrie și gestionează principii și procedee specifice departamentului de contabilitate, cu preluarea diferitelor roluri în echipă și prezentarea rezultatelor. Studentul/absolventul dezvoltă abilități de lucru și de comunicare pentru colaborarea eficientă în îndeplinirea sarcinilor. Studentul/absolventul inițiază și gestionează acțiuni pentru actualizarea cunoștințelor profesionale specifice domeniului contabil. Studentul/absolventul evaluează și valorifică oportunități de afaceri și de dezvoltare antreprenorială. Studentul/absolventul conștientizează aspectele de responsabilitate socială și etică profesională.

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

7.1 obiectivul general al disciplinei	Formarea capacității de a înțelege, înregistra, interpreta și utiliza informațiile contabile necesare fundamentării deciziilor economico-financiare, prin însușirea conceptelor, metodelor și tehnicilor specifice contabilității și aplicarea lor în situații reale ale activității unei entități.
---------------------------------------	---

7.2 obiectivele specifice	<ol style="list-style-type: none"> 1. Dezvoltarea înțelegerii conceptelor contabile 2. Formarea abilităților de înregistrare contabilă 3. Dezvoltarea capacității de întocmire a situațiilor financiare 4. Utilizarea instrumentelor digitale în contabilitate 5. Dezvoltarea raționamentului profesional 6. Dezvoltarea competențelor de comunicare profesională
---------------------------	---

8. Continuturi

8.1 SI	Metode de predare	Observatii
Unitate de învățare 8 SITUATILE FINANCIARE ANUALE ALE FIRMEI	-	2 ore
Unitate de învățare 9 CONTABILITATEA INFIINTARII SI DIZOLVARII FIRMEI	-	4 ore
Unitate de învățare 10 CONTABILITATEA ACTIVELOR IMOBILIZATE	-	4 ore
Unitate de învățare 11 CONTABILITATEA STOCURILOR SI A PRODUCTIEI IN CURS DE EXECUTIE	-	4 ore
Unitate de învățare 12 CONTABILITATEA CU TERTII SI TREZORERIEI	-	5 ore
Unitate de învățare 13 CONTABILITATEA CHELTUIELILOR , VENITURILOR SI A REZULTATELOR FIRMEI	-	5 ore
Unitate de învățare 14 ORGANIZAREA PROFESIILOR LIBERALE PRIVIND ACTIVITATEA FINANCIAR CONTABILA IN ROMANIA	-	4 ore
Total		-

Bibliografie

Bibliografie obligatorie:

1. Mihaela Tincuța Busuioc, Contabilitate Generala (Pentru Uzul Studentilor de la I.F.R.) București, 2025,
2. Dana Gabriela Constantinescu, Mihaela Tincuța Busuioc, Bazele contabilității, note de curs, Editura Mustang, București, 2017,
3. Corina-Graziella Bâtcă-Dumitru, Daniela-Nicoleta Sahlian și Alina-Mihaela Irimescu, Contabilitate financiară, ediția a II-a, revizuită

2025, Editura CECCAR

4. Cartea verde a contabilității, Editura Rentro&Straton, 2025
5. <https://lege5.ro/Gratuit/gezdinzqgu/legea-contabilitatii-nr-82-1991>

Bibliografie opțională:

6. H. Dorobanțu s.a. - Economie, Editura Cermaprint, București, 2010;
7. https://mfinante.gov.ro/static/10/Mfp/legislatie/Ordin1139_2025.pdf

8.2 Seminarii	Metode de predare	Observatii
Unitate de învățare 8 SITUATILE FINANCIARE ANUALE ALE FIRMEI	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	2 ore
Unitate de învățare 9 CONTABILITATEA INFIINTARII SI DIZOLVARII FIRMEI	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	4 ore
Unitate de învățare 10 CONTABILITATEA ACTIVEI IMOBILIZATE	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	4 ore
Unitate de învățare 11 CONTABILITATEA STOCURILOR SI A PRODUCTIEI IN CURS DE EXECUTIE	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	4 ore
Unitate de învățare 12 CONTABILITATEA CU TERTII SI TREZORERIEI	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	5 ore
Unitate de învățare 13 CONTABILITATEA CHELTUIELILOR , VENITURILOR SI A REZULTATELOR FIRMEI	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	5 ore
Unitate de învățare 14 ORGANIZAREA PROFESIILOR LIBERALE PRIVIND ACTIVITATEA FINANCIAR CONTABILA IN ROMANIA	Dialogul, dezbateră pe teme orale și pe teme de referate, studiu de caz.	3 ore
Verificare periodică		1 ore
Total		28
Bibliografie		
Bibliografie obligatorie:		
8. Mihaela Tincuța Busuioc, Contabilitate Generala (Pentru Uzul Studentilor de la I.F.R.) București, 2025,		
9. Dana Gabriela Constantinescu, Mihaela Tincuța Busuioc, Bazele contabilității, note de curs, Editura Mustang, București, 2017,		
10. Corina-Graziella Bâtcă-Dumitru, Daniela-Nicoleta Sahlian și Alina-Mihaela Irimescu, Contabilitate financiară, ediția a II-a, revizuită 2025, Editura CECCAR		

11. Cartea verde a contabilității, Editura Rentro&Straton, 2025
 12. <https://lege5.ro/Gratuit/gezdinzqgu/legea-contabilitatii-nr-82-1991>

Bibliografie opțională:

13. H. Dorobanțu s.a. - Economie, Editura Cermaprint, București, 2010;
 14. https://mfinante.gov.ro/static/10/Mfp/legislatie/Ordin1139_2025.pdf

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 opera cu principii și procedee specifice activității desfășurate la nivelul agenților economici, în departamentul de contabilitate, prin dezvoltarea capacității de analiză economico-financiară a unei situații microeconomice, precum și a consecințelor ce decurg din acestea.

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 economic; capacitatea de utilizare adecvată a conceptelor, principiilor, termenilor și regulilor specifice contabilității; interesul pentru studiul individual; parcursul bibliografiei 	Evaluarea sumativă cu notă, obținută prin verificarea scrisă (examen scris).	100%
10.5 seminar/laborator	<ul style="list-style-type: none"> participarea la dezbateri; gradul de însușire a limbajului de specialitate contabil; elaborarea de referate/ teme de casa, teste; capacitatea de corelare a aspectelor teoretice cu cele practice; 	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 	30%

	<ul style="list-style-type: none"> • seriozitate; • interes pentru studiul individual; • frecvența 	aplicații, precum și de intervențiile în dezbateri.	
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 contină erori grave; ➤ redactarea unui referat; ➤ activitatea pe timpul semestrului să fie de nivel mediu. 		

Semnatura coordonatorului activitatilor

Lector universitar Busuioc Mihaela Tincuța

Semnatura titularului de seminar

Lector universitar Busuioc Mihaela Tincuța

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.)

FISA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Instituția 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		Etică și Integritate academică					
2.2 Titularul activităților de curs		Lect. Univ. Dr. George Cosmin Colang					
2.3 Titularul activităților de seminar		Lect. Univ. Dr. George Cosmin Colang					
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul I	5	2.6 Tipul de evaluare	Examen scris	2.7 Regimul disciplinei	Impusa

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

3.1 Nr de ore pe săptămâna	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 laborator/seminar	14

Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	42
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	6
Tutoriat	-
Examinări	3
Alte activități	-
3.7 total ore de studiu individual	61
3.8 total ore pe semestru	75
3.9 Numărul de credite	3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Nu este cazul
4.2 de competente	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Acces la platforma de învățare și la suportul de curs în format electronic.
5.2 de desfășurare a seminarului/laboratorului	Participare la activitățile implicite și realizarea temelor solicitate.

6. Competențe specifice acumulate și rezultatele învățării

6.1. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Analizarea critică a proceselor etice din mediul academic și instituțional; Utilizarea conceptelor de etică, deontologie și axiologie în contexte profesionale; Identificarea și evaluarea riscurilor de manipulare și disfuncționalitate etică.
--------------------------------	--

6.2. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Explicarea conceptelor fundamentale ale eticii și deontologiei; Identificarea valorilor morale și academice; Înțelegerea rolului responsabilității etice în comunicarea instituțională.
Aptitudini	Aplicarea principiilor etice în analiza discursului academic; Redactarea codurilor etice și a documentelor axiologice; Analizarea critică a situațiilor de criză etică.
Responsabilități și autonomie	Asumarea unei poziții etice în contexte academice; Evaluarea impactului etic al deciziilor instituționale; Autonomie în analiză și învățare.

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

7.1 obiectivul general al disciplinei	Dezvoltarea unei viziuni etice și critice asupra procesului educațional și a integrității academice.
7.2 obiectivele specifice	Identificarea mecanismelor etice din mediul universitar; Înșușirea conceptelor deontologiei academice; Exersarea limbajului axiologic; Redactarea și analiza codurilor etice instituționale.

8. Conținuturi

8.1 SI	Metode de predare	Observații
Unitatea I. Introducere în etică	Studiu individual ghidat pe baza suportului de curs IFR.	Cf. suportului de curs IFR.
Unitatea II. Tipuri de valori în mediul social	Studiu individual ghidat pe baza suportului de curs IFR.	Cf. suportului de curs IFR.
Unitatea III. Deontologia și axiologia – perspective și dimensiuni	Studiu individual ghidat pe baza suportului de curs IFR.	Cf. suportului de curs IFR.
Unitatea IV. Principii și norme morale	Studiu individual ghidat pe baza suportului de curs IFR.	Cf. suportului de curs IFR.
Unitatea V. Retorică și manipulare în mediul academic	Studiu individual ghidat pe baza suportului de curs IFR.	Cf. suportului de curs IFR.
Unitatea VI. Epistemologie și perspectivism	Studiu individual ghidat pe baza suportului de curs IFR.	Cf. suportului de curs IFR.
Unitatea VII. Cultura organizațională și discursul academic	Studiu individual ghidat pe baza suportului de curs IFR.	Cf. suportului de curs IFR.
Total		-
Bibliografie		
<i>Colang, George, Etică și integritate academică – suport de curs IFR, Universitatea Bioterra din București, 2025–2026.</i>		
8.2 Seminarii	Metode de predare	Observații
Clarificarea conceptelor fundamentale de etică și integritate academică.	Dezbateri și discuții dirijate.	2 ore
Analiza valorilor morale și academice în mediul universitar.	Analiză de texte și discuții ghidate.	2 ore
Studii de caz privind conduita academică și integritatea universitară.	Studiu de caz	2 ore
Analiza discursului instituțional și a	Analiză critică și dezbateri.	2 ore

strategiilor axiologice.		
Dezbateri tematice privind manipularea, adevărul și responsabilitatea etică.	Dezbateri	2 ore
Analize epistemice și axiologice.	Aplicații și dezbateri	2 ore
Aplicații privind cultura organizațională și responsabilitatea colectivă în mediul academic.	Aplicații practice și discuții dirijate	2 ore
Total		14 ore
Bibliografie		
<p><i>Colang, George, Is Marketing Moral? Journal: Meta: Research in Hermeneutics, Phenomenology, and Practical Philosophy; ISSN: 2067-3655; Year of Publication: 2022; Issue: Vol. XIV, No. 1; Pages: 240-249 http://www.metajournal.org//articles_pdf/240-249-colang-meta-techno.pdf</i></p> <p><i>Colang, George, Deontologie academică și etică aplicată (coordonator), Editura Eikon, București, 2021</i></p> <p><i>Colang, George, Fundamentele filosofice ale comunicării, Editura Mustang, București, 2018 (Ce nu ne spunem când vorbim? Fundamentele filosofice ale comunicării, ed. a-2-a, în lucru)</i></p> <p><i>Colang, George, De ce suntem barbari? Dimensiuni etice asupra barbariei actuale, Editura Cuantic, București, 2025</i></p> <p><i>Colang, George, Este școala online un simulacru? în Marin Bălan (coord.), Filosofie, Educație, Distanță, Editura Universității din București, 2022 https://www.georgecolang.ro/2023/01/este-invatamantul-online-un-simulacru/</i></p> <p><i>Veblen, Thorstein, The Theory of the Leisure Class, Oxford University Press, New York, 2009</i></p> <p><i>Morar, Vasile, Etica în afaceri și politică, Editura Universității din București, București, 2006</i></p>		

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

Conținuturile disciplinei „etică și integritate academică” sunt corelate cu cerințele comunității academice și ale mediului profesional, vizând dezvoltarea competențelor etice, a responsabilității instituționale și a integrității în procesele educaționale și organizaționale, în acord cu standardele promovate de asociațiile profesionale și angajatorii din domeniu.

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 suportul de curs 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 indicate. 	Evaluarea sumativă cu notă, obținută prin verificarea scrisă (examen scris).	Examen scris – evaluare finală Pondere din nota finală: 70%
10.5 seminar	<ul style="list-style-type: none"> • participarea la dezbateri; • gradul de însușire a limbajului de specialitate; • elaborarea de referate, teme 	Activitatea la seminar este apreciată în funcție de: <ul style="list-style-type: none"> • verificarea periodică; • participarea la discuții și 	Dezbateri pe baza prezentării lucrărilor recomandate, făcută de studenții care s-au anunțat din timp.

	<p>de casă și teste;</p> <ul style="list-style-type: none"> • capacitatea de corelare a aspectelor teoretice cu cele practice; • seriozitate; • interes pentru studiul individual; • frecvența. 	<p>dezbateri;</p> <ul style="list-style-type: none"> • prezentarea de referate; • rezolvarea de aplicații; • intervențiile argumentate în cadrul dezbaterilor. 	<p>Pondere din nota finală: 20%</p> <p>Participarea la dezbaterile de la seminar.</p> <p>Pondere din nota finală: 10%</p>
10.6 Standard minim de performanta	<p>Pentru nota 5, studentul trebuie să îndeplinească următoarele cerințe minime:</p> <ul style="list-style-type: none"> - să reproducă definiții, criteriile de clasificare și să aibă competențe minimale în axiologie; - să facă referiri corecte la autorii invocați și la lucrările acestora; - să poziționeze corect subiectul în contextul situației epistemologice la care se referă, precum și în contextul cursului, să nu confunde domeniile, capitolele, problemele abordate. 		

Semnătura titularului de curs

Lect. Univ. Dr. George Cosmin Colang

Semnătura titularului de seminar

Lect. Univ. Dr. George Cosmin Colang

Data avizării în departament

24.09.2025

Semnătura directorului de departament IFR

Șef 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	Gastronomie								
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	III	2.5 Semestrul	5	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Impusa	2.8 Codul disciplinei	3D16S

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	

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

<ul style="list-style-type: none"> - Efectuarea de calcule, demonstrații și aplicații, pentru rezolvarea de sarcini specifice ingineriei și managementului pe baza cunoștințelor din științele fundamentale și ingineresti - Elaborarea și interpretarea documentației tehnice. - Planificarea fluxurilor, proceselor și sistemelor tehnice, controlul și evaluarea acestor activități. <p>Cunoaștere, înțelegere, explicare și interpretare</p> <ul style="list-style-type: none"> - formarea deprinderilor practice ale studenților - utilizarea tehnicilor și tehnologiilor moderne în producția culinară <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 activităților practice specifice

6.2. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Studentul definește principiile de bază ale științei alimentului și caracteristicile nutriționale, funcționale ale produsului alimentar.
Aptitudini	Studentul evaluează proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale materiilor prime și ale produselor alimentare.
Responsabilități și autonomie	Studentul realizează capacitatea de a lucra eficient în echipă, în contexte profesionale diverse, contribuind activ la atingerea obiectivelor comune în activități culinare și gastronomice. Dezvoltarea responsabilității individuale, a autodisciplinii și a autonomiei în procesul de învățare continuă și perfecționare profesională. Aplicarea principiilor eticii profesionale în relațiile cu colegii, superiorii, clienții și partenerii din domeniul gastronomiei. <ul style="list-style-type: none">- Dezvoltarea gândirii critice și analitice, prin evaluarea rețetelor, meniurilor și tendințelor culinare, pentru adaptarea la cerințele pieței.- Utilizarea eficientă a resurselor digitale și a surselor de informare online, pentru documentare, actualizarea cunoștințelor și promovarea produselor gastronomice.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Alimentatia publica este o activitate care are cunostinte despre utilaje si ustensile specifice bucatariei precum si de tehnica servirii, respectarea bunelor maniere, maiestrie culinara, cunoasterea si respectarea normelor de igiena a produselor alimentare.
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none">- Aplicarea corectă a tehnicilor de pregătire și procesare a alimentelor.- Elaborarea de meniuri echilibrate din punct de vedere nutrițional și estetic.- Evaluarea preparatelor culinare din punct de vedere organoleptic.- Utilizarea adecvată a echipamentelor de bucătărie.- Înțelegerea influențelor culturale asupra gastronomiei.

8. Conținuturi

8.1 Studiu individual (S.I.)	Metode de predare	Observații (timp de lucru estimat)
➤ INTRODUCERE GENERALĂ A CURSULUI - UNITATEA DE ÎNVĂȚARE I	Conform materialului elaborat – format IFR	4 h

➤ NOȚIUNI GENERALE PRIVIND ALIMENTAȚIA, GASTRONOMIA ÎN ROMÂNIA ȘI ÎN LUME		
➤ UNITATEA DE ÎNVĂȚARE 2 PRINCIPALELE TIPURI DE UNITĂȚI DIN SECTORUL DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ	Conform materialului elaborat – format IFR	4 h
➤ UNITATEA DE ÎNVĂȚARE 3 PERSONALUL DIN UNITĂȚILE DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ	Conform materialului elaborat – format IFR	4 h
➤ UNITATEA DE ÎNVĂȚARE 4 PREȚURI, TARIFE ȘI MENIURI ÎN UNITĂȚILE DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ	Conform materialului elaborat – format IFR	4 h
➤ UNITATEA DE ÎNVĂȚARE 5 ORGANIZAREA ȘI FUNCȚIONAREA UNITĂȚILOR DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ	Conform materialului elaborat – format IFR	4 h
➤ UNITATEA DE ÎNVĂȚARE 6 TEHNICA SERVIRII ÎN ALIMENTAȚIA PUBLICĂ ȘI ROLUL EI ÎN GASTRONOMIE	Conform materialului elaborat – format IFR	4 h
➤ UNITATEA DE ÎNVĂȚARE 7 PRINCIPALELE CATEGORII DE PREPARATE CULINARE ROMÂNEȘTI ȘI INTERNAȚIONALE	Conform materialului elaborat – format IFR	4 h
Total		28 ore
<p>Bibliografie obligatorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 1. Chelmu S, Grigore V, Chiritescu V, - Tehnica si arta culinara, Editura Cermaprint, 2010, Bucuresti <input type="checkbox"/> 2. Noțiuni generale privind alimentația, tehnica și arta culinară în România și UE <ul style="list-style-type: none"> • Popa, M., Niță, S. (2011). <i>Bazele nutriției și alimentației sănătoase</i>. Editura Didactică și Pedagogică. • Gheorghie, C. (2009). <i>Igiena alimentației și nutriției umane</i>. Editura Universitară. <input type="checkbox"/> 3. Alimentația tradițională în România <ul style="list-style-type: none"> • Ionescu, S. (2017). <i>Gastronomia tradițională românească</i>. Editura Paideia. • Dumitrescu, S. (2015). <i>Patrimoniul gastronomic românesc</i>. Editura Etnologică. <input type="checkbox"/> 4. Tehnica culinară în România 		

- Burcea, M. (2012). *Tehnologia preparatelor culinare*. Editura Eurodidact.
- Călin, M. (2016). *Bazele artei culinare – tehnici de preparare și prezentare*. Editura Pro Universitaria.
- 5. Alimentația și arta culinară în Uniunea Europeană
 - Moroșanu, A. (2018). *Bucătării europene. Tradiție și inovație*. Editura ASE.
 - European Commission (2014). *EU Food Law Handbook*. Wageningen Academic Publishers. (*util pentru politicile alimentare în UE*)
- 6. Principalele tipuri de unități din sectorul de alimentație publică
 - Dinu, V. (2011). *Managementul unităților de alimentație publică*. Editura ASE.
 - Gheorghe, G. (2010). *Organizarea și funcționarea unităților de alimentație*. Editura Economică.
- 7. Categoriile de personal din unitățile de alimentație publică
 - Gherasim, T., Gherasim, D. (2012). *Resurse umane în turism și alimentație publică*. Editura All.
- 8. Componentele chimice ale alimentelor
 - Banu, C. (2010). *Chimia alimentelor*. Editura ASAB.
 - Segal, R. (2002). *Compoziția chimică a alimentelor*. Editura Ceres.
- 9. Tehnica servirii în alimentația publică și rolul ei în arta culinară
 - Moroșan, I. (2015). *Tehnici moderne de servire în restaurante*. Editura Pro Universitaria.
 - Bădescu, G. (2010). *Servirea preparatelor și băuturilor*. Editura Fundației România de Mâine.
- 10. Principalele categorii de preparate culinare românești
 - Roman, G. (2018). *Istoria gastronomiei românești*. Editura Humanitas.
 - Baciu, C. (2016). *Preparatele tradiționale românești*. Editura Universitară.
- 11. Clasificarea preparatelor culinare
 - Burcea, M. (2012). *Tehnologia preparatelor culinare* (capitolele privind clasificarea felurilor de mâncare).
 - Vintilă, M. (2013). *Enciclopedia preparatelor culinare*. Editura Culinaria.

Bibliografie opțională:

- Mencinicopschi, G. (2009). *Noua ordine alimentară. Și noi ce mai mâncăm?* Editura Coreus.
- Sorescu, M. (2012). *Nutriție și dietetică*. Editura Medicală.
- Stuart, T. (2012). *Risipa de hrană. O istorie a risipei alimentare de la câmp la tomberon*. Editura Publica.

8.2 Seminar/ laborator	Metode și procedee didactice	Observații (timp de lucru estimate)
Reguli de baza ale mise-en-place-ului;	Aplicatie practica	4 ore
Aranjarea salonului de servire;	Aplicatie practica	2 ore
Alcatuirea unui meniu;	Aplicatie practica	4 ore

Zone de influență în bucătăria tradițională : tradiții culinare de sărbători, postul mare, ziua de Ignat, meniu de Revelion, masa de Paște.	Aplicație practică	2 ore
Preparate culinare românești Prepararea sosurilor, preparate din legume, branzeturi, ouă, crustacee, carne tocată, pește, pasare;	Aplicație practică	4 ore
Fripturi, garnituri, salate;	Aplicație practică	2 ore
Dulciuri de bucătărie;	Aplicație practică	2 ore
Tehnica servirii preparatelor culinare;	Aplicație practică	2 ore
Băuturi în alimentația publică;	Aplicație practică	2 ore
Igiena societăților agroalimentare.	Clasic	2 ore
Verificare periodică.		2 ore
Total:		28 ore
<p>Bibliografie obligatorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✚ 1. Pap, Adela. (2012). Bazele tehnologiei culinare. Editura Eurostampa. → Manual fundamental care tratează prepararea mâncărilor, sosurilor, dulciurilor, fripturilor, salatelor etc. ✚ 2. Stan, Radu & Toma, Stela. (2009). Servirea mesei în restaurante. Editura Didactică și Pedagogică. → Reguli de mise-en-place, tehnici de servire, aranjarea salonului. ✚ 3. Pop, Gheorghe. (2008). Bucătăria tradițională românească. Editura Humanitas. → Tradiții culinare românești (sărbători, post, Paște, Ignat, Revelion). ✚ 4. Banu, Constantin (coord.). (2009). Tratat de industrie alimentară. Vol. II. Editura ASAB. → Tehnologia alimentară, igiena alimentelor, standarde de siguranță. ✚ 5. Ionescu, Ana. (2006). Igiena alimentației publice. Editura Universitară. → Igiena în societățile agroalimentare, norme HACCP, siguranță alimentară. ✚ 6. Cocean, Petre. (2006). Ghid practic de servire în restaurante. Editura Universitară. → Eticheta profesională, protocol, aranjarea meselor, tipuri de servire. ✚ 7. Niculescu, Daniela. (2012). Băuturi alcoolice și nealcoolice. Editura Universitară. → Informații despre băuturi în alimentația publică, servirea acestora. 		

- ✚ 8. Preoteasa, Mariana. (2015). *Tradiții culinare românești*. Editura Ceres.
→ Element cultural și gastronomic, zonele de influență culinară.
- ✚ 9. Stroe, Răzvan. (2014). *Mixologie și bartending*. Editura MixTour.
→ Util pentru partea de băuturi, bar și servirea modernă.
- ✚ 10. Popa, Daniela. (2008). *Tehnologia băuturilor*. Editura Ceres.
→ Băuturi, combinații, rolul lor în meniuri, pairing.
- ✚ 11. Vizireanu, C., Istrati, D., 2006, *Elemente de gastronomie și gastrotehnie*, Editura Fundației universitare “Dunăreade Jos “, Galați

Bibliografie opțională:

1. Radu Anton Roman. (1998). *Bucate, vinuri și obiceiuri românești*. Ed. Paideia.
→ O combinație între rețetar, istorie culinară și tradiții românești.
2. Escoffier, Auguste. (1903). *Le Guide Culinaire*. (ediții traduse și adaptate)
→ Carte clasică pentru sosuri, tehnici de bază, preparate franțuzești.
3. Preoteasa, Mariana. (2015). *Tradiții culinare românești*. Ed. Ceres.
→ Informații despre post, sărbători, zone etnografice și rețete.
4. Cocean, Petre. (2006). *Ghid practic de servire în restaurante*. Ed. Universitară.
→ Servire modernă, tehnici, aranjamente, comportament profesional.
5. Stroe, Răzvan. (2014). *Mixologie și bartending*. Ed. MixTour.
→ Pentru partea de băuturi, cocktailuri, bar și pairing mâncare-băutură.
6. Popescu, Carmen. (2011). *Tehnologia produselor de cofetărie-patiserie*. Ed. Eurostampa.
→ Utilă pentru partea cu dulciuri de bucătărie și deserturi clasice.
7. Bălan, Andreea. (2015). *Organizarea activităților de alimentație publică*. Ed. MatrixRom.
→ Despre organizare, fluxuri, igienă, reguli interne în unități HORECA.

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

Conținuturile disciplinei „Gastronomie” sunt concepute în acord cu cerințele actuale și tendințele emergente din domeniul artei culinare, reflectând așteptările exprimate de:

- Comunitățile academice și epistemice din domeniul turismului, alimentației publice și nutriției, prin actualizarea permanentă a tematicii cu ultimele cercetări științifice în gastronomie și sustenabilitate alimentară;
- Asociații profesionale din domeniu, cum ar fi organizațiile naționale ale bucătarilor, hotelierilor sau nutriționiștilor, care promovează standarde de calitate, inovație culinară și formare continuă;
- Angajatori reprezentativi, precum lanțuri de restaurante, hoteluri, firme de catering și centre de evenimente, care solicită absolvenți capabili să aplice tehnici moderne de gătit, să creeze meniuri adaptate publicului țintă și să respecte normele de igienă și siguranță alimentară.

Programa disciplinei este aliniată cu cerințele pieței muncii, urmărind dezvoltarea de competențe tehnice, dar și abilități transversale (lucru în echipă, comunicare, rezolvare de probleme), astfel încât absolvenții să poată răspunde eficient provocărilor mediului profesional actual.

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.)	- gradul de însușire a limbajului de specialitate; parcurgerea bibliografiei; cunoașterea corectă a informației studiate; capacitatea de utilizare adecvată a conceptelor, principiilor și termenilor și regulilor; interesul pentru studiul individual..	Examen scris	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; frecvență.	Verificări pe parcurs	30%
10.6 Standard minim de performanță	-cunoașterea minimă a materiei predate, a noțiunilor teoretice de bază; -realizarea unor aplicații; -activitatea pe timpul semestrului să fie de nivel mediu.		

Data completării: 01.09.2025

Semnătura titularului de curs

Sef lucr. Dr. Grigore Violeta

Semnătura titularului de seminar/ laborator

Sef lucr. Dr. Grigore Violeta

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	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	Limbă străină									
2.2 Titularul activităților de curs	-									
2.3 Titularul activităților de seminar	Sef lucr. dr. univ. Loredana Adelina Pădure									
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	6	2.6 Tipul de evaluare	V	2.7 Regimul disciplinei	Disciplină impusă	2.8 Codul disciplinei	3DI13C	

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	15
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	7
Pregătire seminare/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	10
Tutoriat	-
Pregătire examinare finală	4
Alte activități	-
3.8 Total ore de studiu individual	36
3.9 Total ore pe semestru	50
3.10 Numărul de credite	2

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	-

6. Competențe specifice acumulate și rezultatele învățării

6.1. Competențe specifice acumulate

Competențe lingvistice în domeniul ingineriei și a managementului în turism și alimentație publică

6.2. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Studentul/absolventul descrie în sincronie și în diacronie principalele fenomene lingvistice și construcții gramaticale din Limba engleză și analizează texte în limba engleză
Aptitudini	Studentul/absolventul aplică normele lingvistice în limba engleză
Responsabilități și autonomie	Studentul/absolventul utilizează expresiile și cuvintele adecvate în producerea textelor orale și scrise

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

7.1 Obiectivul general	Formarea competenței de comunicare în limba engleză, prin dezvoltarea integrată a competențelor de receptare (ascultare, citire), de producere (vorbitură, scriere) și de mediere lingvistică, în scopul utilizării eficiente și adecvate a limbii engleze în contexte reale de comunicare.
7.2 Obiectivele specifice	Cunoașterea, corectarea și însușirea rapidă a limbii engleze, precum și formarea aptitudinilor necesare citirii, vorbirii și scrierii corecte a limbii engleze.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații (timp de lucru alocat)
-	-	ore
-	-	ore
-	-	ore
-	-	ore
-	-	ore
-	-	ore
-	-	ore
Total		ore
Bibliografie obligatorie:		
Bibliografie opțională:		
8.2 Seminar/ laborator	Metode și procedee didactice	Observații (timp de lucru alocat)
If conditional	Prelegerea, conversația	2 ore
Corespondența timpurilor	Prelegerea, conversația	2 ore
Diateza pasivă	Prelegerea, conversația	2 ore
Vorbirea directă/ indirectă	Prelegerea, conversația	2 ore
Subjonctivul	Prelegerea, conversația	2 ore
Traduceri/aplicații practice cu referire la toate chestiunile de gramatică predate	Prelegerea, conversația	1 oră
Recapitulare finală	Prelegerea, conversația	1 oră

Verificarea cunoștințelor	2 ore
Total:	14 ore
<p>Bibliografie obligatorie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Loredana-Adelina Pădure, Curs Limba engleză, Editura Zven, Târgoviște, 2019 2. Cristina Elena Nedianu, Limba Engleză, Curs universitar pentru IFR/ID, Editura Mustang, București, 2017 3. Cristina Elena Nedianu, Limba Engleză, Curs IFR, Editura Mustang, București, 2016 4. Cristina Elena Nedianu, Limba Engleză, Editura Bioterra, București, 2009 5. Allesop, Jake, Engleza pentru toți-English grammar, Editura Terra, 1996 6. Chirălescu, M., Paidos C., Proficiency in English, Institutul European, 2007 7. Comisel Ecaterina, Milos Dorina, BAC la engleză, Editura Compania, 2000 8. Cook, J., Gethin, A., A New Way to Proficiency in English, Oxford, 1997 9. Gălățeanu-Fârnoagă, G., Limba engleză în conversație, Ed. Științ. și Enciclop. București, 2002 10. Le Divenach, Eloï, Engleza în presă, Teora, 2007 11. Levitchi Leon - Essential English, Editura Teora, București, 1994 12. Peters, Jo-Ann, Let's Learn English. Metodă Larousse de învățare a limbii engleze, Ed. Teora, 2006 <p>Bibliografie opțională:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Brookes, M., Engleza pentru juriști, Ed. Teora, București, 2005 2. Lupuleasa, R., Ready for Exams, Polirom, 2006 3. Martin, M. Combe, Listening and Comprehending, Macmillan, 2002 4. Martin, M. Combe, Listening and Comprehending, Macmillan, 2002 5. Merealbe, Emanuel, Limba engleză pentru juriști – Ed. Eficient, București-1998 6. Oprescu, Simona, Engleza pentru juriști, Ed. Oscar Print, București, 2001 	

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

Conținuturile disciplinei Limba engleză sunt corelate cu așteptările mediului academic și profesional, având în vedere rolul limbii engleze ca instrument esențial de comunicare internațională, acces la cunoaștere și integrare pe piața muncii. Comunitățile epistemice și mediul academic promovează necesitatea dezvoltării competențelor de comunicare interculturală, gândire critică și acces la informații științifice în limba engleză. Programa răspunde acestor cerințe prin includerea textelor autentice, a temelor globale și a activităților care stimulează analiza și reflecția.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 curs	-	-	-
10.5 seminar/ laborator	Predarea temelor de casă; Promovarea testelor și verificărilor de seminar; Obținerea a 50% din punctajul examenului final;	Scris și oral	100 %
10.6 Standard minim de performanță	-cunoașterea minimă a materiei predate, a noțiunilor teoretice de bază; -realizarea unor aplicații simple; -redactarea unui referat; -răspunsurile (scris/oral) să nu conțină erori grave; -activitatea pe timpul semestrului să fie de nivel mediu.		

Data completării: 03.09.2025

Semnătura titularului de seminar/ laborator
Sef lucr. univ. dr. Loredana Adelina Pădure

Data avizării în Departamentul de Științe Economice și 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.)

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		Managementul mediului					
2.2. Coordonatorul activităților		Sef lucr. Dr. Pîrvulescu Mihaela					
2.3. Titularul activităților de seminar		Sef lucr. Dr. Pîrvulescu Mihaela					
2.4. Anul de studiu	III	2.5. Semestrul	5	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	Impusa 3DI3S

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	28	Din care 3.5 curs	-	3.6 laborator/	28

planul de invatamant				seminar	
Distributia fondului de timp					ore
Studiul dupa manual, suport de curs, bibliografie si notite					48
Documentare suplimentara in biblioteca, pe platformele electronice de specialitate si pe teren					10
Pregatire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii si eseuri					10
Tutoriat					-
Examinari					4
Alte activitati					-
3.7 total ore de studiu individual (activitati de autoinstruire)					72
3.8 total ore pe semestru					100
3.9 Numarul de credite					4

4. Preconditii (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Insusirea cunostintelor de ecologie si protectia mediului
4.2 de competente	•

5. Conditii (acolo unde este cazul)

5.1 de desfasurare a cursului	•
5.2 de desfasurare a seminarului/laboratorului	•

6. Competente specifice acumulate și rezultatele învățării

6.1. Competențe specifice acumulate

Competente profesionale	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
--------------------------------	--

6.2. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aplicarea principiilor managementului și dezvoltării durabile în activitățile economice și sociale. Analiza și interpretarea interacțiunilor dintre activitățile economice și mediul natural. Dezvoltarea capacității de a elabora strategii și politici de mediu în conformitate cu reglementările legale. Manifestarea responsabilității profesionale și etice în protecția mediului.
Aptitudini	Identificarea și evaluarea impactului activităților umane asupra mediului. Utilizarea instrumentelor și metodelor de management de mediu (audit, evaluare de impact, certificare ISO 14001). Proiectarea și implementarea sistemelor de management de mediu la nivel organizațional. Elaborarea planurilor și programelor pentru reducerea poluării și utilizarea durabilă a resurselor. Analizarea eficienței economice și ecologice a deciziilor de management.
Responsabilități și autonomie	La finalul disciplinei, studentul va fi capabil să: Explice conceptele, principiile și obiectivele managementului mediului și dezvoltării durabile. Analizeze relația dintre sistemele economice și mediul natural, utilizând indicatori de performanță ecologică. Aplice metode și tehnici de evaluare a impactului asupra mediului pentru diferite proiecte economice. Elaboreze și implementeze un plan de management de mediu la nivel de organizație. Argumenteze deciziile de mediu din perspectivă economică, tehnică și socială. Comunice eficient, în scris și oral, informații privind protecția mediului și politicile ecologice. Manifeste responsabilitate și etică profesională în contextul deciziilor privind protecția mediului. Lucreze în echipe multidisciplinare pentru dezvoltarea de soluții sustenabile.

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

7.1 obiectivul general al disciplinei	Dezvoltarea economica in concordanta cu mediul, are drept scop cresterea economica si prevenirea deteriorarii mediului, precum si complexul de actiuni umane necesare mentinerii in limite normale a echilibrelor naturale.
7.2 obiectivele specifice	Prin continutul sau, cursul de Managementul mediului, urmareste aprofundarea aspectelor teoretice, cunoasterea cadrului legislativ si a cercetarilor aplicate in domeniul economiei si protectiei mediului. De asemenea vor fi studiate metode de identificare a impactului asupra aerului atmosferic, surselor de apa, solului si subsolului,

	ecosistemelor, mediului socio-economic si sanatatii populatiei.
--	---

8. Continuturi

8.1 Studiu individual	Metode de studiu	Observatii
Unitatea de invatare - Concepte si abordari teoretice asupra managementului mediului.	Conform materialului elaborat – format IFR	4 h
Unitatea de invatare - Politicile de mediu in Uniunea Europeana si in Romania	Conform materialului elaborat – format IFR	4 h
Unitatea de invatare - Managementul mediului si dezvoltarea social-economica	Conform materialului elaborat – format IFR	4 h
Unitatea de invatare - Integrarea problemelor privind conditiile de mediu in practica economica.	Conform materialului elaborat – format IFR	4 h
Unitatea de invatare - Ecoturismul si dezvoltarea durabila.	Conform materialului elaborat – format IFR	4 h
Unitatea de invatare - Aspecte manageriale privind realizarea eco-fermelor, in contextul protectiei mediului	Conform materialului elaborat – format IFR	4 h
Unitatea de invatare - Agroturismul si mediul ambiant	Conform materialului elaborat – format IFR	4 h
Total		28 ore
Bibliografie Bran Florina, Tamara Simon, Nistoreanu, P.-« Ecoturism », Editura Economica, Bucuresti, 2000. Bran Florina, « Degradarea ecosistemelor in silvicultura si turism. Implicatii economice », Editura ASE, Bucuresti, 2002. Ciobotaru Virginia, Socolescu Ana Maria-« Prioritati ale managementului mediului », Editura Meteor Press, Bucuresti, 2006. Demetrescu Ioana – « Chimie si management de mediu », Editura Matrix Rom, Bucuresti, 2002 ; Frasinianu, I., Baloiu, L.-« Economia si protectia mediului inconjurator », Editura ASE, Bucuresti, 2007 ; Petrescu ,I., « Managementul mediului », Editura Expert, Bucuresti, 2005. Popescu, I., Bondrea, A., Madalina Constantinescu – «Uniunea Statelor Europene, alternativa la sfidările secolului al XXI-lea», Editura Economica, Bucuresti, 2005. Rojanschi, V., Bran, F., Diaconu, Gh.- « Protectia si ingineria mediului », Editura Economica, Bucuresti, 1997.		
8.2 Seminarii	Metode de predare	Observatii

Concepte si abordari teoretice asupra managementului mediului.	Clasic	2 h
Starea mediului inconjurator. Sistemul indicatorilor de mediu.	Clasic	2 h
Politicile de mediu in Uniunea Europeana si in Romania (EMAS, eticheta ecologica).	Clasic	2 h
Evaluarea starii mediului. Efecte regionale, locale si globale.	Clasic	2 h
Managementul mediului si dezvoltarea social-economica.	Clasic	2 h
Factorii care influenteaza calitatea mediului inconjurator; poluantii mediului inconjurator si concentratia maxima admisa.	Clasic	2 h
Verificarea cunostintelor	-	2 h
Integrarea problemelor privind conditiile de mediu in practica economica.	Clasic	2 h
Structura costurilor economice si sociale ale protectiei mediului	Clasic	2 h
Ecoturismul si dezvoltarea durabila	Clasic	2 h
Forme de poluare si necesitatea ecoturismului.	Clasic	2 h
Masuri de prevenire si combatere a poluarii mediului.	Clasic	2 h
Masuri economico financiare pentru protectia mediului; aspecte manageriale privind realizarea ecofermelor, in contextul protectiei mediului.	Clasic	2 h
Verificarea cunostintelor	-	2 h
Total		28 ore
Bibliografie		
Bran Florina, Tamara Simon, Nistoreanu, P.-« Ecoturism », Editura Economica, Bucuresti, 2000.		
Bran Florina, « Degradarea ecosistemelor in silvicultura si turism. Implicatii economice », Editura ASE, Bucuresti, 2002.		
Ciobotaru Virginia, Socolescu Ana Maria-« Prioritati ale managementului mediului », Editura Meteor Press, Bucuresti, 2006.		
Demetrescu Ioana – « Chimie si management de mediu », Editura Matrix Rom, Bucuresti, 2002 ;		

Frasineanu, I., Baloiu, L.-« Economia si protectia mediului inconjurator », Editura ASE, Bucuresti, 2007 ;
 Petrescu ,I., « Managementul mediului », Editura Expert, Bucuresti, 2005.
 Popescu, I., Bondrea, A., Madalina Constantinescu – «Uniunea Statelor Europene, alternativa la sfidările secolului al XXI-lea», Editura Economica, Bucuresti, 2005.
 Rojanschi, V., Bran, F., Diaconu, Gh.- « Protectia si ingineria mediului », Editura Economica, Bucuresti, 1997.

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

Conținuturile disciplinei Managementul mediului sunt structurate în concordanță cu direcțiile actuale de dezvoltare ale domeniilor științei mediului, protecției mediului și managementului sustenabilității, reflectând totodată așteptările formulate de comunitățile epistemice, de organizațiile profesionale relevante și de angajatorii reprezentativi din sectorul public și privat. Coroborarea conținuturilor disciplinei Managementul mediului cu așteptările comunităților academice, profesionale și ale angajatorilor asigură relevanța formării oferite studenților și dezvoltarea competențelor necesare pentru integrarea în domeniul mediului și al sustenabilității. Această aliniere garantează atât rigoarea științifică, cât și aplicabilitatea practică a competențelor dobândite.

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)	<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; 	Activitatea la seminar 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. 	20% 10%
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

Sef lucr. Dr. Pîrvulescu Mihaela

Semnatura titularului de seminar

Sef lucr. Dr. Pîrvulescu Mihaela

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 (I.F.R.)

FISA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Institiția 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	PRINCIPII ȘI METODE DE CONSERVARE A PRODUSELOR ALIMENTARE						
2.2 Coordonatorul activităților	Conf.univ.dr. Mihaila Daniela Fanuta						
2.3 Titularul activităților de laborator	Sef lucr. dr. Eremia Florentina						
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	6	2.6 Tipul de evaluare	V	2.7 Regimul disciplinei	3DI11S
						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 laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	Din care 3.5 curs	-	3.6 laborator	28
3.7 Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					43
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					12
Pregătire teme laborator, referate, portofolii și eseuri					6
Tutoriat					2
Examinări					6
Alte activități					3
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	Cunoștințe de chimia alimentelor, microbiologie și tehnologii alimentare
4.2 de competențe	- deprinderi de manipulare a ustensilelor și aparaturii de laborator pentru analiza, sinteza și caracterizarea substanțelor organice naturale și sintetice. - să aibă cunoștințe despre toxicitatea unor substanțe chimice și căile de protecție împotriva efectelor acestora.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	- sală de curs, videoproiector, laptop, program informatic, conținuturi powerpoint-multimedia.
5.2 de desfășurare a laboratorului	- sală de laborator utilat cu instalații și aparatura corespunzătoare . - materiale didactice: îndrumător de laborator, materii prime de origine vegetală și animală, substanțe chimice.

6. Competențe specifice acumulate și rezultatele învățării

6.1. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<ol style="list-style-type: none"> 1. Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază ale domeniului de specializare și utilizarea acestora în comunicarea profesională. 2. Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare. 3. Supravegherea, conducerea, analiza și proiectarea tehnologiilor alimentare de la materii prime până la produsul finit. 4. Managementul producției, controlul calitatii produselor alimentare.
--------------------------------	--

6.2. Rezultatele învățării

Cunoștințe	<p><i>Studentul va cunoaște și va înțelege:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fundamentele științifice ale alterării alimentelor: rolul microorganismelor, activitatea enzimatică, reacțiile chimice și fizice care duc la degradare. 2. Principiile de bază ale conservării: inactivarea microbiană și enzimatică, controlul activității apei (aw), controlul pH-ului și al temperaturii. 3. Clasificarea, mecanismul de acțiune și parametrii de control ai metodelor tradiționale și moderne de conservare: <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>Metode fizice</i> (termice, prin rece, prin îndepărtarea apei, prin irradiație, prin ambalare). ○ <i>Metode chimice și biochimice</i> (utilizarea sării, zahărului, acizilor, conservanților, fermentația).
-------------------	---

	<ol style="list-style-type: none"> 4. Tehnologia "Barierelor" (Hurdle Technology) și aplicarea ei în industria alimentară modernă. 5. Impactul metodelor de conservare asupra calității senzoriale, nutritive și de siguranță a produselor alimentare. 6. Normativele și reglementările naționale și europene privind siguranța și calitatea alimentelor conservate.
Aptitudini	<p><i>Studentul va fi capabil să:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Aplice principiile de conservare pentru a selecta cea mai adecvată metodă în funcție de natura materiei prime alimentare și de scopul propus. 2. Identifice și explice corelațiile dintre factorii de alterare și metodele de conservare aplicate. 3. Evalueze critic avantajele și dezavantajele diferitelor metode de conservare din punct de vedere tehnologic, economic și calitativ. 4. Citească și interpreteze etichetele produselor alimentare conservate, înțelegând procesele tehnologice aplicate. 5. Realizeze calcule de bază legate de procesele de conservare (ex: concentrații de sirop, saramură, randament). 6. Elaboreze scheme tehnologice simple pentru obținerea unor produse alimentare conservate.
Responsabilități și autonomie	<p><i>Studentul va demonstra:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Conștientizarea responsabilității profesionale în promovarea securității alimentare și a reducerii deșeurilor alimentare prin aplicarea corectă a metodelor de conservare. 2. Capacitatea de a lucra eficient atât individual, cât și în echipă, pentru a rezolva probleme practice legate de conservarea alimentelor. 3. Autonomie în gestionarea resurselor (informaționale, materiale) necesare pentru a realiza un proiect sau un studiu de caz despre un proces de conservare. 4. Inițiativa de a propune îmbunătățiri ale proceselor de conservare în contextul unei ferme sau al unei întreprinderi mici, ținând cont de aspecte de durabilitate și eficiență economică. 5. Atitudine critică și etică față de utilizarea aditivilor și a tehnologiilor moderne, având în vedere impactul asupra sănătății consumatorului și asupra mediului.

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

7.1 obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea și înțelegerea de către studenți a conceptelor, teoriilor și metodelor de bază ale domeniului de specializare și utilizarea adecvată în comunicarea profesională.
7.2 obiectivele specifice	Corelarea cunoștințelor cu alte discipline specifice specializării; Exprimarea clară și corectă a noțiunilor specifice disciplinei; Explicarea și exemplificarea unor noțiuni specifice disciplinei; Stimularea participării active a studenților.

8. Conținuturi

8.1 S.I.	Metode de predare	Observații (timp de lucru alocat)
PRINCIPIILE BIOLOGICE ALE CONSERVĂRII ALIMENTELOR Factorii care contribuie la alterarea alimentelor Rolul conservării alimentelor	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
CLASIFICAREA METODELOR DE CONSERVARE. Procedee de conservare cu ajutorul temperaturilor scăzute. Refrigerarea și congelarea.	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
PROCEDEE DE CONSERVARE CU AJUTORUL TEMPERATURILOR RIDICATE. Blanșare Pasteurizarea Sterilizarea.	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
PROCEDEE DE CONSERVARE PRIN DESHIDRATARE (USCAREA) Principiile deshidratării alimentelor Factorii care influențează procesul de deshidratare Metode de deshidratare Uscarea Concentrarea	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
METODE DE CONSERVARE A PRODUSELOR ALIMENTARE CU AJUTORUL FRIGULUI Refrigerarea Congelarea Factorii care afectează calitatea produselor congelate	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
CONSERVAREA CU AJUTORUL ZAHĂRULUI Păstrarea fructelor în soluții concentrate de zahăr Microorganisme care se pot adapta la concentrații mari de zahăr.	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
CONSERVAREA PRIN ACIDIFIERE NATURALĂ ȘI ARTIFICIALĂ Fermentatia lactica Fermentatia acetica	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
CONSERVAREA PRIN AFUMARE Actiunea caldurii si a substantelor antideptice in procesul de afumare Tipuri de afumare	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore

CONSERVAREA CU CONSRVANTI CHIMICI Substante antiseptice Fitoncide	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
AMBALAREA PRODUSELOR ALIMENTARE CONSERVATE Materiale de ambalare Proprietatile materialului deambalare	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
ETICHETAREA PRODUSELOR ALIMENTARE CONSERVATE Reglementari privind etichetarea produselor alimentare Etichetarea nutrițională- valoarea energetică, precum și următoarele componente: termenul de valabilitate, continutul de proteine, glucide, lipide, fibre alimentare, sodiu, vitamine și săruri minerale etc.	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
Total		28 ore
<p>Bibliografie obligatorie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Banu, C. s.a., 2004 – Principiile conservării produselor alimentare. Editura Agir, București 2. Banu, C. s.a., 2003 – Procesarea industrială a cărnii. Editura Tehnică, București. 3. Banu, C. coord., 2000 – Biotehnologii în industria alimentară. Editura Tehnică, București. 4. Banu, C., Vizireanu, C., Lungu, C., 1997 – Principiile conservării alimentelor. Curs Universitatea „Dunărea de Jos,, Galați. 5. Gus, C., 2003 – Conservarea alimentelor, Ed. Rosoprint, Cluj-Napoca. 6. Lungu, C., 2002 – Principii generale de conservare a produselor alimentare. Curs Universitatea „Dunărea de Jos,, Galați. 7. Mihaila Daniela Fănuța 2011- Principii și metode de conservare, Editura CERMAPRINT, București; 8. Codex Alimentarius. Standardele Internaționale pentru Alimente. FAO/OMS. (Disponibil online sau în bibliotecă). 9. Standarde Române (STAS) 10. Ordinul MAAP 123/2001 și Ordinul MSF 384/2001 - privind limitele maxime admise pentru dioxid de sulf în sucuri și nectaruri. <p>Bibliografie opțională:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Fellows, P.J. (2017). <i>Food Processing Technology: Principles and Practice</i> (4th ed.). Woodhead Publishing. (O lucrare de referință internațională, excelentă pentru înțelegerea proceselor). 2. Berk, Z. (2013). <i>Food Process Engineering and Technology</i>. Academic Press. 3. Tucker, G.S. (Ed.). (2016). <i>Food Preservation and Biodeterioration</i> (2nd ed.). John Wiley & Sons. 4. Țârdea, C. (2008). <i>Tehnologia prelucrării fructelor și legumelor</i>. Editura Ion Ionescu de la Brad. 5. Pârvu, G. (2007). <i>Tehnologia conservării produselor alimentare de origine animală</i>. Editura Ceres. 6. Roșu, L. (1983). <i>Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor</i>. Editura Tehnică. (O lucrare clasică, menționată în text). 7. Banu, C. (coord.). (2015). <i>Ghidul inginerului de industrie alimentară</i> (Vol. 1-4). Editura AGIR. 		
8.2 Laborator	Metode de predare	Observații (timp de lucru alocat)

1. Protecția muncii în laborator	Explicație, conversație, problematizare	2 ore
2. Determinarea momentului optim de recoltare a fructelor	Explicație, aplicație practică	2 ore
3. Determinarea calității legumelor și fructelor proaspete prin apreciere pe cale senzorială sau prin degustare	Explicație, aplicație practică	2 ore
4. Determinarea greutății specifice a fructelor și legumelor	Explicație, aplicație practică	2 ore
5. Determinarea apei și a substanței uscate din legume și fructe	Explicație, aplicație practică	1 ore
6. Conservarea prin acidifiere naturală- fermentația lactică	Explicație, aplicație practică	1 ore
Evaluare periodică	-	2 ore
7. Conservarea prin acidifiere artificială(marinare)	Explicație, aplicație practică	2 ore
8. Conservarea prin deshidratare naturală și artificială	Explicație, aplicație practică	2 ore
9. Conservarea legumelor prin concentrare	Explicație, conversație	2 ore
10. Conservarea legumelor și fructelor prin congelare	Explicație, aplicație practică	2 ore
11. Conservarea prin sare	Explicație, aplicație practică	2 ore
12. Conservarea fructelor prin concentrare	Explicație, conversație	2 ore
13. Conservarea prin afumare	Explicație, conversație	2 ore
Evaluare periodică	-	2 ore
Total		28 ore

Bibliografie obligatorie:

- Banu, C. s.a., 2004 – Principiile conservării produselor alimentare. Editura Agir, București
- Banu, C. s.a., 2003 – Procesarea industrială a cărnii. Editura Tehnică, București.
- Banu, C. coord., 2000 – Biotehnologii în industria alimentară. Editura Tehnică, București.
- Banu, C., Vizireanu, C., Lungu, C., 1997 – Principiile conservării alimentelor. Curs Universitatea „Dunărea de Jos”, Galați.
- Gus, C., 2003 – Conservarea alimentelor, Ed. Rosoprint, Cluj-Napoca.
- Lungu, C., 2002 – Principii generale de conservare a produselor alimentare. Curs Universitatea „Dunărea de Jos”, Galați.
- Mihaila Daniela Fănuța 2011- Principii și metode de conservare, Editura CERMAPRINT, București;
- Codex Alimentarius. Standardele Internaționale pentru Alimente. FAO/OMS. (Disponibil online sau în bibliotecă).
- Standarde Române (STAS)
- Ordinul MAAP 123/2001 și Ordinul MSF 384/2001 - privind limitele maxime admise pentru dioxid de sulf în sucuri și nectaruri.

Bibliografie opțională:

Fellows, P.J. (2017). *Food Processing Technology: Principles and Practice* (4th ed.). Woodhead Publishing. (O lucrare de referință internațională, excelentă pentru înțelegerea proceselor).

Berk, Z. (2013). *Food Process Engineering and Technology*. Academic Press.

Tucker, G.S. (Ed.). (2016). *Food Preservation and Biodeterioration* (2nd ed.). John Wiley & Sons.

Țârdea, C. (2008). *Tehnologia prelucrării fructelor și legumelor*. Editura Ion Ionescu de la Brad.
Pârvu, G. (2007). *Tehnologia conservării produselor alimentare de origine animală*. Editura Ceres.
Roșu, L. (1983). *Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor*. Editura Tehnică. (O lucrare clasică, menționată în text).
Banu, C. (coord.). (2015). *Ghidul inginerului de industrie alimentară* (Vol. 1-4). Editura AGIR.

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

Cursul de **Principii și metode de conservare a produselor alimentare** se aliniază perfect cu așteptările comunităților epistemice și profesionale din domeniul ingineriei și managementului agroalimental. Pentru cercetători și specialiști, disciplina oferă fundamentele științifice ale proceselor de conservare, explicând mecanismele biochimice din spatele fermentației lactice, al transferului de masă și căldură în deshidratare, precum și principiile tehnologiilor moderne precum osmoza inversă și crioconcentrarea. Această bază teoretică solidă permite absolvenților să înțeleagă și să aplice standarde actuale de calitate și siguranță alimentară, facilitând integrarea în proiecte de cercetare și inovare. Din perspectiva asociațiilor profesionale și a angajatorilor, cursul oferă competențe practice esențiale pentru industria agroalimentară. Fluxurile tehnologice detaliate pentru produse vegetale și animale, de la recepția materiei prime până la depozitarea produsului finit, asigură că absolvenții pot gestiona eficient procese de producție și pot implementa sisteme de asigurare a calității. Cunoașterea metodelor de conservare accesibile, inclusiv la nivel gospodăresc, și a tehnologiilor frigorifice specifice, pregătește specialiști capabili să contribuie la reducerea pierderilor alimentare, la dezvoltarea de produse cu valoare adăugată și la optimizarea lanțului agroalimental românesc.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finala
10.4 SI	Factorii care contribuie la alterarea alimentelor Rolul conservării alimentelor Clasificarea metodelor de conservare. Procedee de conservare cu ajutorul temperaturilor ridicate Procedee de conservare prin deshidratare (uscarea metode de Conservare a produselor alimentare cu ajutorul frigului Conservarea cu ajutorul zahărului Conservarea prin acidifiere naturală și artificială Reglementari privind etichetarea produselor alimentare	Examen	70%
10.5 laborator	Identificarea metodelor de conservare a produselor alimentare Determinari si aprecieri pe cale senzoriala sau degustare Interpretarea rezultatelor obtinute in urma analizelor din laborator .	Evaluare sumativă – - verificarea periodică; - participarea la discuții și dezbateri; - prezentarea de referate.	30%

		- activitate de laborator.	
10.6. Criterii de acceptare la evaluarea finală	Promovarea evaluării sumative la laborator.		
10.7 Standard minim de performanță	- Principii biologice de conservare. - obținerea a 60% din punctajul examenului final;		

Data completării: 01.09.2025

**Semnătura titularului de curs,
Conf. univ. dr. Mihaila Daniela Fanuta**

**Semnătura titularului de laborator,
Sef lucr. dr. Eremia Florentina**

Data avizării: 24.09.2025

**Semnătura Directorului de 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 de Științe Agricole și Economice
Anul universitar 2025-2026
Forma de învățământ cu frecvență redusă

FISA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Institutia de invatamant superior	UNIVERSITATEA BIOTERRA DIN BUCURESTI
Facultatea departamentul	MANAGEMENT AGROTURISTIC
Departament	STIINTE ECONOMICE SI AGRICOLE
Domeniul de studii	INGINERIE SI MANAGEMENT IN AGRICULTURA SI DEZVOLTARE RURALA
Ciclul de studii	LICENTA
Programul de studii/ Calificarea	INGINERIE SI MANAGEMENT IN ALIMENTATIA PUBLICA SI AGROTURISM

2. Date despre disciplina

2.1 Denumirea disciplinei		Producerea, circulatia si legislatia semintelor si a materialului saditor					
2.2 Coordonatorul activitatilor		Prof.univ. Dr. NICOLAE FLOAREA					
2.3 Titularul activitatilor de seminar		Prof.univ. Dr. NICOLAE FLOAREA					
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	6	2.6 Tipul de evaluare	V	2.7 Regimul disciplinei	3DO17JD
						Optionala	

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

3.1 Nr de ore pe saptamana	2	Din care 3.2 curs	-	3.3 seminar/laborator	2
----------------------------	---	-------------------	---	-----------------------	---

3.4 Total ore din planul de invatamant	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					48
Documentare suplimentara in biblioteca, pe platformele electronice de specialitate si pe teren					10
Pregatire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii si eseuri					10
Tutoriat					-
Examinari					4
Alte activitati					-
3.7 total ore de studiu individual					72
3.8 total ore pe semestru					100
3.9 Numarul de credite					4

4. Preconditii (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Insusirea cunostintelor de botanica si agrotehnica
4.2 de competente	-

5. Conditii (acolo unde este cazul)

5.1 de desfasurare a cursului	-
5.2 de desfasurare a seminarului/laboratorului	-

6. Competente specifice acumulate și rezultatele învățării

6.1 Competente specifice acumulate

Competente profesionale	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	<p>La finalul disciplinei, studentul:</p> <p>Cunoaște și explică conceptele fundamentale privind producerea, certificarea și circulația semințelor și materialului săditor.</p> <p>Înțelege etapele tehnologice implicate în procesul de obținere a semințelor și materialului săditor — selecția, multiplicarea, condiționarea, ambalarea și păstrarea.</p> <p>Deține cunoștințe privind criteriile de calitate și standardele aplicabile semințelor și materialului săditor (puritate, germinație, identitate varietală etc.).</p> <p>Înțelege cadrul legislativ național și european referitor la producerea, certificarea, comercializarea și importul/exportul semințelor și materialului săditor.</p> <p>Recunoaște instituțiile și organismele implicate în controlul și certificarea oficială (ex. ISTIS, MADR, organisme de inspecție și certificare).</p>
Aptitudini	<p>La finalul disciplinei, studentul este capabil să:</p> <p>Aplice principiile tehnologice de producere și prelucrare a semințelor și materialului săditor în contexte practice sau simulate.</p> <p>Evalueze calitatea unui lot de semințe pe baza indicatorilor tehnici și documentelor de certificare.</p> <p>Aplice prevederile legislative relevante pentru autorizarea operatorilor economici, etichetarea, ambalarea și comercializarea semințelor și materialului săditor.</p> <p>Utilizeze documente specifice domeniului (registre de producție, buletine de analiză, certificate de calitate, fișe de inspecție).</p> <p>Elaboreze rapoarte sau studii de caz privind conformitatea loturilor și trasabilitatea în lanțul de circulație a semințelor.</p>
Responsabilități și autonomie	<p>La finalul disciplinei, studentul:</p> <p>Manifestă responsabilitate profesională în aplicarea corectă a procedurilor legale și tehnice din domeniul semințelor și materialului săditor.</p> <p>Demonstrează capacitatea de a lucra autonom și în echipă în activități de control, inspecție și certificare a semințelor.</p> <p>Este capabil să adopte decizii etice și durabile în contextul producției și circulației semințelor, respectând legislația și normele de calitate.</p> <p>Manifestă inițiativă în identificarea și implementarea unor măsuri de îmbunătățire a calității și trasabilității materialului biologic.</p> <p>Își asumă responsabilitatea pentru actualizarea cunoștințelor profesionale și respectarea cadrului legislativ aflat în permanentă schimbare.</p>

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

7.1 obiectivul general al disciplinei	Familiarizarea studentilor cu terminologia stiintifica specifica domeniului
7.2 obiectivele specifice	<p>Cunoasterea conditiilor de inregistrare a soiurilor si hibrizilor de plante.</p> <p>Cunoasterea conditiilor privind inregistrarea agentilor economici persoane fizice si juridice pentru producerea, prelucrarea si comercializarea semintelor.</p> <p>Cunoasterea tehnologiilor de multiplicare a soiurilor si hibrizilor de plante inregistrate.</p> <p>Cunoasterea si aplicarea normelor de control si certificare a loturilor semincere.</p> <p>Cunoasterea normelor de prelucrare, ambalare si depozitare a semintelor.</p>

8. Continuturi

8.1 S.I.	Metode de studiu	Observatii
Importanta si obiectivele producerii semintelor	Conform materialului elaborat – format IFR	1 h
Legislatia producerii semintelor in Romania si armonizarea legislatiei romanesti cu reglementarile legislatiei europene	Conform materialului elaborat – format IFR	1 h
Bazele stiintifice ale producerii semintelor	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
Bazele citologice ale ereditatii	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
Ereditatea extracromozomala	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
Organizarea producerii, certificarii si comercializarii semintelor.	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
Producerea si certificarea semintelor la cerealele paioase	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h

Producerea si certificarea semintelor la leguminoasele pentru boabe	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
Producerea semintei hibride la porumb	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
Producerea si certificarea semintelor la plantete oleaginoase	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
Producerea si certificarea cartofului de samanta	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
Producerea si certificarea semintelor de sfecla pentru zahar	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
Producerea semintelor la plantele furajere	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
Producerea semintelor la plantele medicinale si aromatice	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
Producerea si certificarea materialului saditor horticola	Conform materialului elaborat – format IFR	2 h
Total		28 ore
Bibliografie		
1. Cristea M., Cabulea L., Sarca T. - Porumbul, Studiu monografic, Ed. Academiei Romane, 2001 2. Diaconu Petre – Producerea, circulatia si legislatia semintelor, Editura Bioterra, Bucuresti, 2002. 3. Diaconu Petre - Note de curs, 2001-2002. 4. Diaconu Petre, Nicolae Floarea - Elemente de biostatistica si tehnica experimenta, Ed. Bioterra, Bucuresti, 2001. 5. Nicolae Floarea - Bazele stintifice si legislatia producerii de seminte, Ed. Cermaprint, Bucuresti, 2010. 6. Nicolae Floarea - Bazele stintifice si legislatia producerii de seminte, Ed. Cermaprint, Bucuresti, 2007. 7. Nicolae Floarea - Producerea, certificarea si legislatia semintelor, Ed. Bioterra, Bucuresti, 2006. 8. Nicolae Ion - Ameliorarea plantelor, Ed. Bioterra, Bucuresti, 1997. 9. Vranceanu Alexandru - Floarea-soarelui hibrida, Ed. Ceres, Bucuresti, 2000. 10. www.madr.ro		
8.2 Lucrari practice/seminarii	Metode de predare	Observatii
Testarea și înregistrarea soiurilor (hibrizilor) de către I.S.T.I.S. Categoriile biologice de semințe: Sămânța amelioratului; Prebaza,	Clasic	2 h

Baza, Certificata (C1 și C2), Comercială, Standard.		
Determinarea suprafețelor necesare pentru fiecare verigă a producerii semințelor în vederea asigurării agenților economici cu semințe certificate.	Aplicatie practica	2 h
Modele de rotații și plante premergătoare pentru culturile semincere. Cerințele tehnologice și distanțele de izolare în spațiu a culturilor semincere.	Clasic	2 h
Tipicitatea soiurilor de grâu și orz.	Clasic	2 h
Tipicitatea liniilor și hibrizilor la porumb	Clasic	2 h
Tipicitatea liniilor și hibrizilor la floarea soarelui.	Clasic	2 h
Verificarea cunostintelor	-	2 h
Controlul modului de înmultire a liniilor cosangvinizate și de producere a hibrizilor de porumb și floarea soarelui.	Clasic	2 h
Particularitățile producerii hibrizilor pe baza de androsterilitate citoplasmatică și restaurarea fertilității polenului.	Clasic	4 h
Etapele și obiectivele controlului producerii semintelor efectuat de către specialiștii inspectoratelor teritoriale pentru calitatea semințelor și al Laboratorului central pentru calitatea semințelor.	Clasic	4 h
Respingerea loturilor semincere și a semințelor necorespunzătoare standardelor în vigoare.	Clasic	2 h
Verificarea cunostintelor	-	2 h
Total		28 ore
Bibliografie		

1. Cristea M., Cabulea L., Sarca T. - Porumbul, Studiu monografic, Ed. Academiei Romane, 2001
2. Diaconu Petre – Producerea, circulatia si legislatia semintelor, Editura Bioterra, Bucuresti, 2002.
3. Diaconu Petre - Note de curs, 2001-2002.
4. Diaconu Petre, Nicolae Floarea - Elemente de biostatistica si tehnica experimenta, Ed. Bioterra, Bucuresti, 2001.
5. Nicolae Floarea - Bazele stintifice si legislatia producerii de seminte, Ed. Cernaprint, Bucuresti, 2010.
6. Nicolae Floarea - Bazele stintifice si legislatia producerii de seminte, Ed. Cernaprint, Bucuresti, 2007.
7. Nicolae Floarea - Producerea, certificarea si legislatia semintelor, Ed. Bioterra, Bucuresti, 2006.
8. Nicolae Ion - Ameliorarea plantelor, Ed. Bioterra, Bucuresti, 1997.
9. Vranceanu Alexandru - Floarea-soarelui hibrida, Ed. Ceres, Bucuresti, 2000.
10. www.madr.ro

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 și valorifică practica agentilor economici.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finala
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; 	Evaluarea sumativă cu notă, obținută prin verificarea scrisă (examen scris).	70%

	<ul style="list-style-type: none"> • parcurgerea bibliografiei. 		
10.5 seminar/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 seminar 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. 	<p>20%</p> <p>10%</p>
10.6 Standard minim de performanta	<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 contină erori grave; • redactarea unui referat; • activitatea pe timpul semestrului să fie de nivel mediu. 		

Semnatura coordonatorului activitatilor,

Prof.univ. dr. Nicolae Floarea

Semnatura titularului de seminar,

Prof.univ. dr. Nicolae Floarea

Data avizarii in departament

24.09.2025

Semnatura Director departament,

Șef lucrări 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

Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA BIOTERRA 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 PRELUCRĂRII PRODUSELOR ANIMALE					
2.2. Coordonatorul activităților		CONF. UNIV. SIMION MARIANA					
2.3. Titularul activităților de laborator		CONF. UNIV. SIMION MARIANA					
2.4. Anul de studiu	III	2.5. Semestrul	6	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	Impusa

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 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	20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	20
Pregătire laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	15
Tutoriat	-
Examinări	6
Alte activități	-
3.7 total ore de studiu individual (inclusiv numărul de ore alocate cursului de la forma de învățământ I.F.) adăugate la studiu 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	Principii și metode de conservare a produselor animale. Tehnologii alimentare generale.
4.2 de competențe	Studentul trebuie să aibă cunoștințe referitoare la biochimia alimentelor, aditivi alimentari, principii și metode de conservare a alimentelor, materii prime animale; igienă alimentară; tehnologia creșterii animalelor

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a orelor predate și bibliografia utilizată în acest sens	<p>Manuale didactice: Tehnologia procesării și prelucrării produselor de origine animală. Radu Vasilica, Simion Mariana, Bucătaru Teodor 2009”, Banu C. – Tratat de industrie alimentară (Tehnologii alimentare), 2009; Banu C. și col. – Procesarea industrială a cărnii, 1999; Banu C. și colab. – Manualul inginerului din industria alimentară, 2002; Banu C. și colab. – Tehnologia cărnii și subproduselor, 2003; Ivănescu Marinela – Alimente de origine animală, 1998; Regulamentului (CE) nr. 1099/2009 privind protecția animalelor în momentul uciderii; reviste de specialitate</p> <p>Prezentare curs în format pptx: Conf.dr. Simion Mariana</p> <p>Suport logistic: videoproiector și prezentări PowerPoint.</p> <p>Orele sunt interactive, studenții pot adresa întrebări referitoare la conținutul expunerii. Disciplina universitară impune respectarea orei de începere și terminare a cursului. Nu sunt tolerate nici un fel de alte activități pe durata prelegerii, telefoanele mobile să fie închise. În cazul activității didactice desfășurate on-line se adaptează metodele de predare. Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen</p> <p>Locul de desfășurare: Laboratorul de lucrări practice</p> <p>La lucrările practice fiecare student va desfășura o activitate individuală cu baza materială și materialele de laborator puse la dispoziție. Disciplina academică se impune pe toată durata de desfășurare a lucrărilor. În cazul activității didactice desfășurate on-line se adaptează metodele de predare. Participarea la lucrările de laborator este condiție pentru participarea la examen și mod obligatoriu să promoveze testul de laborator scris.</p>
--	---

6. Competențe specifice acumulate și rezultatele învățării

6.1. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	Realizează operațiuni detaliate de prelucrare a alimentelor
--------------------------------	---

6.2. Rezultatele învățării

Cunoștințe	CP1: Cunoașterea, explicarea și operarea cu metode și procedee specifice disciplinei studiate. CP2 :Prelucrarea datelor, analiza și interpretarea unor procese alimentare specifice procesării materiei prime animale. CP4 : Aplicarea în mod concret a unor metode și tehnici corelate cu domeniul de studiu.
Aptitudini	Studentul/absolventul utilizează calculele tehnologice în vederea consumurilor specifice și a randamentului de fabricație, aplică principiile și metodele de control, execuție și producție în sisteme alimentare integrate, aplică reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea alimentelor în scopul respectării principiilor de siguranță alimentară
Responsabilități și autonomie	Sudentul/absolventul gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație, realizează și planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor dorite într-un mod optimizat din punct de vedere al costurilor, resurselor și timpului, elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției

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

7.1 obiectivul general al disciplinei	Cunoastere, intelegere, explicare si interpretare -cunoașterea și utilizarea adecvată a noțiunilor teoretice privind aprecierea calitativă și recepția materiilor prime; prelucrarea industrială a acestora și valorificarea pentru piața de consum - cunoașterea și utilizarea adecvată a termenilor utilizați în procesarea alimentelor; cunoașterea legislației în domeniu. Instrumental-aplicative (de exemplu : Proiectarea și evaluarea activităților practice specifice; utilizarea unor metode, tehnici și instrumente de investigare și aplicare) - proiectarea și evaluarea activităților de control practic a calității materiilor prime de identificare a materiilor prime și a derivatelor acestora în vederea procesării și transformării lor în produse de origine
---------------------------------------	---

	<p>animală;</p> <ul style="list-style-type: none"> - utilizarea unor metode tehnice uzuale și performante pentru determinarea calității alimentelor obținute în urma prelucrării lor; - interpretarea parametrilor rezultați și stabilirea pe baza lor a calității produselor finite de origine animală;
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 studentești; - participarea la propria dezvoltare profesională, printr-o prezență permanentă în timpul practicilor de specialitate la unități de procesare a produselor de origine animală.

8. Continuturi – Metode de predare (teoretice și practice)

8.1 SI	Metode de studiu	Observatii
UNITATEA I DE ÎNVĂȚARE Tehnologia prelucrării primare a animalelor în unitățile de tăiere și aprecierea rezultatelor tăieri	Conform materialului elaborat – format IFR	4
UNITATEA II DE ÎNVĂȚARE Materii prime auxiliare folosite în industria produselor din carne	Conform materialului elaborat – format IFR	4
UNITATEA III DE ÎNVĂȚARE Tehnologii de preparare și fabricare a produselor din carne	Conform materialului elaborat – format IFR	4
UNITATEA IV DE ÎNVĂȚARE Tehnologia obținerii laptelui de consum	Conform materialului elaborat – format IFR	4
UNITATEA V DE ÎNVĂȚARE Tehnologia produselor lactate acide	Conform materialului elaborat – format IFR	4
UNITATEA VI DE ÎNVĂȚARE Tehnologii generale de obținere a brânzeturilor	Conform materialului elaborat – format IFR	4

UNITATEA VII DE ÎNVĂȚARE Producția piscicolă din iazuri, heleștee și valorificarea ei	Conform materialului elaborat – format IFR	4
Total		28
<p>Bibliografie Tehnologia procesării și prelucrării produselor de origine animală Radu Vasilica, Simion Mariana, Bucătaru Teodor 2009”, Banu C. – Tratat de industrie alimentară (Tehnologii alimentare), 2009; Banu C. și col. – Procesarea industrială a cărnii, 1999; Banu C. și colab. – Manualul inginerului din industria alimentară, 2002; Banu C. și colab. – Tehnologia cărnii și subproduselor, 2003; Ivănescu Marinela – Alimente de origine animală, 1998; Regulamentului (CE) nr. 1099/2009 privind protecția animalelor în momentul uciderii; reviste de specialitate.</p>		
8.2 Laborator	Exemplificări practice	Observatii
UNITATEA I DE ÎNVĂȚARE Tehnologia prelucrării primare a animalelor în unitățile de tăiere și aprecierea rezultatelor tăieri	Prezentare abatorizare Calcul tehnologic	2
UNITATEA II DE ÎNVĂȚARE Materii prime auxiliare folosite în industria produselor din carne	Calcul tehnologic Prezentare tranșare; aplicații practice; calcul tehnologic	2
UNITATEA III DE ÎNVĂȚARE Tehnologii de preparare și fabricare a produselor din carne	Calcul tehnologic Prezentare fabricație; aplicații practice; calcul tehnologic Dezbateri Rezolvare individuală de aplicații	2
UNITATEA IV DE ÎNVĂȚARE Tehnologia obținerii laptelui de consum	Prezentare unitate procesare lapte Calcul tehnologic Dezbateri Rezolvare individuală de aplicații	2
UNITATEA V DE ÎNVĂȚARE Tehnologia produselor lactate acide	Calcul tehnologic Prezentare fabricație; aplicații practice; Dezbateri Rezolvare individuală de aplicații	2
UNITATEA VI DE ÎNVĂȚARE Tehnologii generale de obținere a brânzeturilor	Calcul tehnologic Prezentare fabricație; aplicații practice; Dezbateri Rezolvare individuală de aplicații	2
UNITATEA VII DE ÎNVĂȚARE Producția piscicolă din iazuri, heleștee și valorificarea ei	Prezentare unitate piscicolă Calcul tehnologic Prezentare fabricație; Aplicații practice; calcul tehnologic Dezbateri Rezolvare individuală de aplicații	2

Total		14
Bibliografie Tehnologia procesării și prelucrării produselor de origine animală Radu Vasilica, Simion Mariana , Bucătaru Teodor 2009”, Banu C. – Tratat de industrie alimentară (Tehnologii alimentare), 2009; Banu C. și col. – Procesarea industrială a cărnii, 1999; Banu C. și colab. – Manualul inginerului din industria alimentară, 2002; Banu C. și colab. – Tehnologia cărnii și subproduselor, 2003; Ivănescu Marinela – Alimente de origine animală, 1998; Regulamentului (CE) nr. 1099/2009 privind protecția animalelor în momentul uciderii; Regulamentul (CE) nr. 1333/2008 ; Georgescu Gh. și colab. – Laptele și subprodusele lactate, 2000, 1999; Oproiu C. și Sorin Tudor – Procesarea cărnii și a laptelui, 2001; Pătrașcu C., Pătrașcu Al. – Laptele aliment și materie primă, 1992; Radu Vasilica – Tehnologia procesării laptelui și a produselor lactate, 2005; reviste de specialitate.		
Total general	Număr total de ore predate	42

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 , cu cadre didactice de la alte facultăți, dar și cu manageri a unor unități de profil cu cel predat

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 adecvată a conceptelor, principiilor, termenilor și regulilor specifice; interesul pentru studiul individual; parcurgerea bibliografiei 	Evaluarea sumativă cu notă, obținută prin verificarea scrisă (examen scris).	75%
10.5 laborator	<ul style="list-style-type: none"> participarea la dezbateri; gradul de însușire a limbajului de specialitate; elaborarea de referate/ teme de casa, teste; 	Activitatea la seminar este apreciată în funcție de: <ul style="list-style-type: none"> verificarea periodică; 	25%

	<ul style="list-style-type: none"> • capacitatea de corelare a aspectelor teoretice cu cele practice; • seriozitate; • interes pentru studiul individual; • frecvența 	<ul style="list-style-type: none"> • participarea la discuții și dezbateri, prezentarea de referate, rezolvarea de aplicații, precum și de intervențiile în dezbateri. 	
10.6 Standard minim de performanța	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.		

Semnatura coordonatorului de activitati
Conf. Univ. Dr. Simion Mariana

Semnatura titularului de seminar
Conf. Univ. Dr. Simion Mariana

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

FISA DISCIPLINEI
Anul universitar 2025-2026

1.Date despre program

Institutia de invatamant superior	UNIVERSITATEA BIOTERRA DIN BUCURESTI
Facultatea departamentul	MANAGEMENT AGROTURISTIC
Departament	STIINTE ECONOMICE SI AGRICOLE
Domeniul de studii	INGINERIE SI MANAGEMENT IN AGRICULTURA SI DEZVOLTARE RURALA
Ciclul de studii	LICENTA
Programul de studii/ Calificarea	INGINERIE SI MANAGEMENT IN ALIMENTATIA PUBLICA SI AGROTURISM - IFR

2. Date despre disciplina

2.1 Denumirea disciplinei		Tehnologii generale ale produselor de origine vegetale I					
2.2 Coordonatorul activitatilor		Sef lucr. dr. Eremia Florentina					
2.3 Titularul activitatilor de seminar		Prof. univ. dr. Petculescu Nicole Livia					
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	5	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Impusa 3DI1ID

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

3.1 Nr de ore pe saptamana	1	Din care 3.2 curs	-	3.3 seminar	1
3.4 Total ore din planul de invatamant	14	Din care 3.5 curs	-	3.6 seminar	14

Distributia fondului de timp	ore
Studiul dupa manual, suport de curs, bibliografie si notite	48
Documentare suplimentara in biblioteca, pe platformele electronice de specialitate sip e teren	20
Pregatire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii si eseuri	14
Tutoriat	2
Examinari	2
Alte activitati...	-
3.7 total ore de studiu individual	86
3.8 total ore pe semestru	100
3.9 Numarul de credite	4

4. Preconditii (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> • Biochimie, Tehnologia culturii plantelor
4.2 de competente	<ul style="list-style-type: none"> • Studentul trebuie să fie capabil să identifice, descrie și să utilizeze adecvat noțiuni specifice științei alimentului.

5. Conditii (acolo unde este cazul)

5.1 de desfasurare a cursului	
5.2 de desfasurare a seminarului	<ul style="list-style-type: none"> • Sala de seminar, video-proiector, laptop. • Activitatea de seminar este interactiva, studenții pot adresa întrebări referitoare la conținutul expunerii.

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.Studentul/absolventul identifică procesele și tehnologiile fundamentale, vor distinge între diferitele abordări și metode utilizate în domeniul tehnologiilor agricole vegetale, vor recunoaște importanța acestora pentru sustenabilitatea și eficiența producției și vor identifica metodele și tehnologiile utilizate în procesare.
6.2 Aptitudini	A1.Studentul/absolventul aplica tehnologiile specifice de procesare a produselor agricole și a tehnologiilor adecvate pentru cultivarea plantelor. Studentul/absolventul demonstrează abilități în utilizarea echipamentelor și tehnologiilor de procesare și capacitatea de a selecta și utiliza metode eficiente pentru maximizarea productivității și sustenabilității agriculturii.
6.3 Responsabilitate și autonomie	R1.Studentul/absolventul rezolvă problemele legate de optimizarea producției vegetale, provocările legate de procesarea produselor agricole. 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. R2.Studentul/absolventul selectează și analizează sursele bibliografice specifice domeniului. R3.Studentul/absolventul demonstrează autonomie în învățare pe problematici specifice domeniului.

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

7.1 obiectivul general al disciplinei	Cursul se adresează studenților din agroturism și alimentație publică, având în vedere necesitatea producerii de alimente cu calități nutritive ridicate în cantități suficiente.
7.2 obiectivele specifice	Tehnologia prelucrării produselor vegetale se impune ca o necesitate obiectivă în vederea însușirii cunoștințelor tehnice, tehnologice și științifice a viitorilor specialiști din agroturism și alimentație publică. În cadrul acestei discipline sunt abordate într-o formă concisă, dar cuprinzătoare, tehnologiile specifice fiecărui sector al industriei produselor vegetale.

8. Continuturi

8.1 S.I.	Metode de studiu	Observatii
1.Scurt istoric al dezvoltarii prelucrării (procesării) tehnologice la produsele vegetale și schema proceselor tehnologice în unități prelucrătoare Transformarea cerealelor, semintelor oleaginoase, plantelor tehnice, fructelor, legumelor, în produse finite prelucrabile. Utilaje. Aspecte generale tehnologice.	Conform materialului elaborat – format IFR	4
2.Graul materie primă de bază în panificație. Indicatori de calitate, factori care influențează calitatea. Fainuri de grau. Calitatea fainii, compoziția fainii, determinarea calității fainii, proprietăți fizice și însușiri tehnologice ale fainurilor	Conform materialului elaborat – format IFR	4
3.Insușirile de panificație ale fainurilor de grau. Capacitatea de hidratare, însușiri elastico-vascoase ale aluatului. Puterea de fermentare a fainurilor de grau, însușiri de glicificare a fainurilor în timpul coacerii aluatului	Conform materialului elaborat – format IFR	4
4.Amelioratori de calitate a fainurilor.Prepararea aluatului. Metode de preparare a aluatului.	Conform materialului elaborat – format IFR	4
5.Produse de pâine, fabricație, factorii care influențează, exemple de calcul tehnologic. Sorturi principale de pâine. Defectele și maladiile pâinii	Conform materialului elaborat – format IFR	4
6. Caracteristici și procesarea tehnologică a graului pentru paste făinoase Procesarea tehnologică a pastelor făinoase. Procesarea tehnologică a produselor de patiserie.	Conform materialului elaborat – format IFR	4
7.Fainuri de secară, caracteristici, procesarea tehnologică în panificație Fainuri de triticale, caracteristici, procesare tehnologică. Fainuri de porumb, caracteristici, procesarea tehnologică. Orezul, procesare tehnologică, utilaje, caracteristici ale produselor obținute.	Conform materialului elaborat – format IFR	4

8/2 Programa seminar		
1 . Analiza cerealelor si plantelor tehnice Consideratii generate asupra metodelor de prelucrare	Experimentul, conversația, explicația	2
2. Descrierea schemelor tehnice si tehnologice de prelucrare a produselor vegetale. Retete de fabricate.	Experimentul, conversația, explicația	4
3. Schema tehnica si tehnologica de prelucrare a graului de panificatie	Experimentul, conversația, explicația	2
4. Schema tehnica si tehnologica de prelucrare a graului de paste fainoase	Experimentul, conversația, explicația	2
5. Schema tehnica si tehnologica de prelucrare a fainii in unitatile de panificatie	Experimentul, conversația, explicația	2
6.Verificare periodica		2
Bibliografie		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Tehnologia obținerii produselor de origine vegetală-curs, Editura Cermaprint, autori: Răzvan Daniel Coțianu, Gabriela Cornelia Corfu, Eremia Florentina, București, 2011, ISBN:978-606-552-055-4; 2. Atudosiei N.L. si colab.,2004 - Procesarea si valorificarea superioara a fructelor si legumelor, Editura Bioterra 3. Banu C. si colab., 1998 - Manualul inginerului din industria alimentara, vol.1 si II, Ed. Tehnica Banu C. si colab, 2000 - Aditivi si ingrediente pentru industria alimentara, Ed. Tehnica 4. Banu si colab.,2000 - Tratat de stiinta si tehnologia maltului si berii, vol.1 si II, Ed. Agir 5. Banu C. si colab., 2001 - Biotehnologii in industria alimentara, Ed. Tehnica 6. Bordei D. si colab., 2000 - Tehnologia panificatiei. Ed. Agir 7. Bordei D. si colab.,2001 - Calitatea si marketingul fainii de grau, Ed. Academica Mateescu C. Si colab, 2006 - Tratat de siguranta alimentara, Editura Bioterra 8. Negut E.L.,2002 - Procesarea cerealelor, Ed. Bioterra 9. Negut E.L.,2002 - Controlul calitatii produselor de origine vegetala, Editura Bioterra 10. Parvu C. Si colab., 1999 - Bauturi si preparate din fructe, Editura Tehnica, Bucuresti 11. Popescu Siomion, 1963 - Biochimia fainurilor, Ed. Didactica si pedagogica 12. Rapeanu V., 1965- Masini si instalatii in industria moraritului,Ed. Didactica si Pedagogica 		

13. *** Buletin informativ - Morarit - panificatie
 14. *** Buletin informativ - Malt - bere

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

Conținutul disciplinei este în concordanță cu cererile asociațiilor profesionale naționale specifice; cadrele didactice participă periodic la târguri internaționale din domeniul și întreprinde vizite în unități producătoare specific.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finala
10.4 S.I.	- Comunicarea informațiilor utilizând corect limbaul de specialitate în conformitate cu tematica disciplinei; - Cunoașterea conceptelor de bază proprii disciplinei - Demonstrarea unei gândiri coerente, logice, în expunerea unor idei, teorii și a capacității de a aplica cunoștințele teoretice.	Examen – evaluare scrisă	70%
10.5 seminar	- predarea proiectelor;	Evaluare sumativă – - verificarea periodică; - participarea la discuții și dezbateri; - prezentarea de referate.	30%
10.6. Criterii de acceptare la evaluarea finală	Promovarea evaluării sumative la seminar.		

10.7 Standard minim de performanta	Indicatori de calitate, factori care influenteaza calitatea.
------------------------------------	--

Data completarii 01.09.2025

**Semnatura coordonatorului de activitati,
Sef lucr. dr. Eremia Florentina**

**Semnatura titularului de seminar,
Prof. univ. dr. Petculescu Nicole Livia**

Data avizarii in departament 24.09.2025

**Semnatura director departament
Sef lucr. dr. Ciobanu Roxana**

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

FISA DISCIPLINEI
Anul universitar 2025-2026

1.Date despre program

Institutia de invatamant superior	UNIVERSITATEA BIOTERRA DIN BUCURESTI
Facultatea departamentul	MANAGEMENT AGROTURISTIC
Departament	STIINTE ECONOMICE SI AGRICOLE
Domeniul de studii	INGINERIE SI MANAGEMENT IN AGRICULTURA SI DEZVOLTARE RURALA
Ciclul de studii	LICENTA
Programul de studii/ Calificarea	INGINERIE SI MANAGEMENT IN ALIMENTATIA PUBLICA SI AGROTURISM - IFR

2. Date despre disciplina

2.1 Denumirea disciplinei		Tehnologii generale ale produselor de origine vegetale II					
2.2 Coordonatorul activitatilor		Sef lucr. dr. Eremia Florentina					
2.3 Titularul activitatilor de seminar		Prof. univ. dr. Petculescu Nicole Livia					
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	6	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Impusa 3DI8ID

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

3.1 Nr de ore pe saptamana	2	Din care 3.2 curs	-	3.3 seminar	2
3.4 Total ore din planul de invatamant	28	Din care 3.5 curs	-	3.6 seminar	28
Distributia fondului de timp					ore
Studiul dupa manual, suport de curs, bibliografie si notite					48
Documentare suplimentara in biblioteca, pe platformele electronice de specialitate si pe teren					10

Pregatire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii si eseuri	10
Tutoriat	-
Examinari	4
Alte activitati...	-
3.7 total ore de studiu individual	72
3.8 total ore pe semestru	100
3.9 Numarul de credite	4

4. Preconditii (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> Biochimie, Tehnologia culturii plantelor
4.2 de competente	<ul style="list-style-type: none"> Studentul trebuie să fie capabil să identifice, descrie și să utilizeze adecvat noțiuni specifice științei alimentului.

5. Conditii (acolo unde este cazul)

5.1 de desfasurare a cursului	
5.2 de desfasurare a seminarului	<ul style="list-style-type: none"> Sala de seminar, video-proiector, laptop. Activitatea de seminar este interactiva, studenții pot adresa întrebări referitoare la conținutul expunerii.

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.Studentul/absolventul identifică procesele și tehnologiile fundamentale, vor distinge între diferitele abordări și metode utilizate în domeniul tehnologiilor agricole vegetale, vor recunoaște importanța acestora pentru sustenabilitatea și eficiența producției și vor identifica metodele și tehnologiile utilizate în procesare.
6.2 Aptitudini	A1.Studentul/absolventul aplica tehnologiile specifice de procesare a produselor agricole și a tehnologiilor adecvate pentru cultivarea plantelor.

	Studentul/absolventul demonstrează abilități în utilizarea echipamentelor și tehnologiilor de procesare și capacitatea de a selecta și utiliza metode eficiente pentru maximizarea productivității și sustenabilității agriculturii.
6.3 Responsabilitate și autonomie	R1.Studentul/absolventul rezolvă problemele legate de optimizarea producției vegetale, provocările legate de procesarea produselor agricole. 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. R2.Studentul/absolventul selectează și analizează sursele bibliografice specifice domeniului. R3.Studentul/absolventul demonstrează autonomie în învățare pe problematici specifice domeniului.

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

7.1 obiectivul general al disciplinei	Cursul se adresează studenților din agroturism și alimentație publică, având în vedere necesitatea producerii de alimente cu calități nutritive ridicate în cantități suficiente.
7.2 obiectivele specifice	Tehnologia prelucrării produselor vegetale se impune ca o necesitate obiectivă în vederea însușirii cunoștințelor tehnice, tehnologice și științifice a viitorilor specialiști din agroturism și alimentație publică. În cadrul acestei discipline sunt abordate într-o formă concisă, dar cuprinzătoare, tehnologiile specifice fiecărui sector al industriei produselor vegetale.

8. Continuturi

8.1 S.I.	Metode de studiu	Observatii
1.Orzul, materie prima pentru fabricarea maltului și berii. Maltul, scheme de obținere, caracteristici, cerințe de calitate. Berea, scheme de obținere, caracteristici, procese tehnologice,	Conform materialului elaborat – format IFR	4

cerinte de calitate.		
2. Plante oleaginoase, floarea soarelui, rapita, soia. Scheme ale prelucrării tehnologice, cerinte de calitate a materiilor prime, pregătirea materiei prime pentru procesare	Conform materialului elaborat – format IFR	4
3. Procese tehnologice pentru obținerea uleiurilor vegetale comestibile, a uleiurilor tehnice, însușiri tehnologice de calitate a produselor finite	Conform materialului elaborat – format IFR	4
4. Sfecla de zahar. Produse zaharoase. Scheme de prelucrare tehnologica, cerinte de calitate a materiei prime	Conform materialului elaborat – format IFR	4
5. Pregătirea și procesarea tehnologica a sfeclei de zahar pentru obținerea zaharului, cerinte de calitate, caracteristici ale produselor finite, procese biochimice pe perioada prelucrării	Conform materialului elaborat – format IFR	4
6. Diferite alte produse obținute din cereale și plante tehnice, prin scheme tehnologice specifice (produse expandate, grisine, snack, produse pentru copii, produse pentru boli de nutriție, etc.), cerinte de calitate, caracteristici.	Conform materialului elaborat – format IFR	4
7. Tehnologia prelucrării legumelor și fructelor. Cerinte de calitate, procese tehnologice, produse finite	Conform materialului elaborat – format IFR	4
8.2 Programa seminar		
1. Schema tehnica și tehnologica de prelucrare a pastelor făinoase și biscuiților	Experimentul, conversația, explicația	4
2. Schema tehnica și tehnologica de prelucrare a orzului de bere în malt	Experimentul, conversația, explicația	4
3. Schema tehnica și tehnologica de prelucrare a maltului în bere	Experimentul, conversația, explicația	4
4. Schema tehnica și tehnologica de prelucrare a semintelor oleaginoase în ulei vegetal	Experimentul, conversația, explicația	2

5. Verificare periodica		2
6. Schema tehnica si tehnologica de prelucrare a sfeclei de zahar in zahar brut	Experimentul,conversația, explicația	2
7. Schema tehnica si tehnologica de prelucrare a zaharului brut in zahar rafinat	Experimentul,conversația, explicația	2
8. Schema tehnica si tehnologica de prelucrare a fructelor	Experimentul,conversația, explicația	2
9. Schema tehnica si tehnologica de prelucrare a legumelor	Experimentul,conversația, explicația	2
10. Metode de calcul privind consumurile si randamentul	Experimentul,conversația, explicația	2
11.Verificare periodica		2

Bibliografie

1. Tehnologia obținerii produselor de origine vegetală-curs, Editura Cernaprint, autori: Răzvan Daniel Coțianu, Gabriela Cornelia Corfu, Eremia Florentina, București, 2011, ISBN:978-606-552-055-4;
2. Atudosiei N.L. si colab.,2004 - Procesarea si valorificarea superioara a fructelor si legumelor, Editura Bioterra
3. Banu C. si colab., 1998 - Manualul inginerului din industria alimentara, vol.1 si II, Ed. Tehnica Banu C. si colab, 2000 - Aditivi si ingrediente pentru industria alimentara, Ed. Tehnica
4. Banu si colab.,2000 - Tratat de stiinta si tehnologia maltului si berii, vol.1 si II, Ed. Agir
5. Banu C. si colab., 2001 - Biotehnologii in industria alimentara, Ed. Tehnica
6. Bordei D. si colab., 2000 - Tehnologia panificatiei. Ed. Agir
7. Bordei D. si colab.,2001 - Calitatea si marketingul fainii de grau, Ed. Academica Mateescu C. Si colab, 2006 - Tratat de siguranta alimentara, Editura Bioterra
8. Negut E.L.,2002 - Procesarea cerealelor, Ed. Bioterra
9. Negut E.L.,2002 - Controlul calitatii produselor de origine vegetala, Editura Bioterra
10. Parvu C. Si colab., 1999 - Bauturi si preparate din fructe, Editura Tehnica, Bucuresti
11. Popescu Siomion, 1963 - Biochimia fainurilor, Ed. Didactica si pedagogica
12. Rapeanu V., 1965- Masini si instalatii in industria moraritului,Ed. Didactica si Pedagogica
13. *** Buletin informativ - Morarit - panificatie
14. *** Buletin informativ - Malt - bere

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

Conținutul disciplinei este în concordanță cu cererile asociațiilor profesionale naționale specifice; cadrele didactice participă periodic la târguri internaționale din domeniul și întreprinde vizite în unități producătoare specific.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
9.4 S.I.	<ul style="list-style-type: none"> - Comunicarea informațiilor utilizând corect limbajul de specialitate în conformitate cu tematica disciplinei; - Cunoașterea conceptelor de bază proprii disciplinei; - Demonstrarea unei gândiri coerente, logice, în expunerea unor idei, teorii și a capacității de a aplica cunoștințele teoretice. 	Examen – evaluare scrisă	70%
10.5 seminar	<ul style="list-style-type: none"> - predarea proiectelor; 	Evaluare sumativă – <ul style="list-style-type: none"> - verificarea periodică; - participarea la discuții și dezbateri; - prezentarea de referate. 	30%
10.6. Criterii de acceptare la evaluarea finală	Promovarea evaluării sumative la seminar.		
10.7 Standard minim de performanță	Scheme de obținere a produselor de origine vegetală, caracteristici, procese tehnologice, cerințe de calitate.		

Data completarii 01.09.2025

Semnatura coordonatorului de activitati,

Sef lucr. dr. Eremia Florentina

Semnatura titularului de seminar,

Prof. univ. dr. Petculescu Nicole Livia

Data avizarii in departament 24.09.2025

Semnatura director departament

Sef lucr. dr. Ciobanu Roxana

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	TEHNOLOGII ALIMENTARE TRADIȚIONALE						
2.2 Coordonatorul activităților	Prof. univ. dr. Petculescu Nicole						
2.3 Titularul activităților de seminar	Prof. univ. dr. Petculescu Nicole						
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	5	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	3DO13S

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
3.7. Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					26
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15

Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	25
Tutoriat	-
Examinări	6
Alte activități - realizare proiect	-
3.8 .Total ore de studiu individual	72
3.9 .Total ore pe semestru	100
3.10 .Numarul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 De curriculum	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoștințe de biochimie, microbiologie
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	<ul style="list-style-type: none"> • Videoproiector, laptop

6. Competențe specifice acumulate și rezultatele învățării

6.1. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>CP1 - Efectuarea de demonstrații și aplicații, pentru rezolvarea de sarcini specifice ingineriei și managementului pe baza cunoștințelor din științele fundamentale și ingineresti.</p> <p>CP2- Elaborarea și interpretarea documentației tehnice, economice și manageriale.</p> <p>CP3 - Planificarea fluxurilor, proceselor și sistemelor tehnice, economice, financiare și socio-culturale; controlul și evaluarea acestor activități.</p> <p>Cunoaștere, înțelegere, explicare și interpretare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizarea corectă a terminologiei de specialitate și formarea unui limbaj științific riguros academic. • Dezvoltarea abilităților pentru studiul individual și documentării de specialitate pentru parcurgerea unui material bibliografic vast, național și internațional. • Utilizarea cunoștințelor dobândite privind studiul compoziției alimentelor și a calității acestora. • Deprinderea, însușirea și valorificarea conceptelor de bază; prezentarea proceselor, a produselor obținute prin tehnologii alimentare tradiționale; atestarea produselor alimentare tradiționale; scheme de calitate europene.
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> • CT1 - Aplicarea principiilor, normelor și valorilor eticii în realizarea sarcinilor profesionale. • CT2 - Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară; relaționare

	<p>eficientă în cadrul echipei de muncă.</p> <ul style="list-style-type: none"> • CT3 - Identificarea oportunităților de formare continuă și utilizarea eficientă pentru propria dezvoltare, a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri Internet, aplicații software, baze de date, cursuri on-line) atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională.
--	---

6.2. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Studentul cunoaște operațiile tehnologice specifice, caracteristicile nutriționale, funcționale ale produsului alimentar tradițional; își formează un limbaj corect de specialitate.
Aptitudini	Studentul evaluează calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor teoretice și practice acumulate; utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentului de procesare.
Responsabilități și autonomie	Studentul realizează și/sau planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor alimentare tradiționale într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • Înțelegerea diversității culturale a țărilor din UE reflectată și prin diversitatea gastronomică. • Deprinderea, însușirea și valorificarea conceptelor de bază: prezentarea proceselor și a produselor obținute prin tehnologii alimentare tradiționale, cunoașterea rolului microorganismelor utilizate. • Înțelegerea modului de producere a alimentelor tradiționale care atestă amprenta națională, tradițiile, condițiile pedo-climatice specifice; atestarea produselor tradiționale. • Însușirea standardelor UE în domeniul calității cu scopul protejării denumirii produselor alimentare și promovării caracteristicilor unice legate de originea lor geografică, precum și de tehnicile și practicile tradiționale.
7.2 Obiectivele specifice ale disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • Deprinderea unui limbaj de specialitate adecvat problematicii disciplinei • Cunoașterea procedurilor naționale utilizate la atestarea produselor tradiționale, a rețetelor consacrate, a produselor montane și a specialităților tradiționale garantate. • Cunoașterea siglelor specifice produselor alimentare certificate; a modului în care se întocmește caietul de sarcini pentru certificarea unui produs; organismele și etapele certificării produselor alimentare tradiționale. • Însușirea procedurilor europene referitoare la modalitatea protejării produselor tradiționale locale pe baza schemelor de calitate (IGP, DOP, STG).

8. Conținuturi

8.1. Studiu individual (SI)	Metode de predare	Observații
Unitatea de învățare 1. Clasificarea alimentelor. Criterii și tipologii	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Unitatea de învățare 2. Cunoașterea rolului alimentelor tradiționale pentru conservarea valorilor legate de patrimoniul cultural-gastronomic national.	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Unitatea de învățare 3. Prezentarea proceselor specifice și a produselor obținute prin tehnologii alimentare tradiționale, cunoașterea rolului microorganismelor utilizate.	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Unitatea de învățare 4. Prezentarea proceselor specifice și a produselor obținute prin procesarea fructelor și legumelor: compoturi, sucuri (limpezi și cu pulpa), creme, paste din fructe și legume, obținerea magiunului, a pistilului, a peltelei, a marmeladei, dulcețurilor din fructe	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Unitatea de învățare 5. Prezentarea proceselor specifice și a produselor alimentare obținute prin aplicarea fermentațiilor specifice: alcoolice, lactice, acetice.	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Unitatea de învățare 6. Tehnologii tradiționale utilizate la conservarea legumelor și fructelor: principii și cerințe ale conservării fructelor și legumelor, metode de conservare tradițională a legumelor și fructelor	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Unitatea de învățare 7. Produse tradiționale europene: exemple pe categorii alimentare.	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
Unitatea de învățare 8. Atestarea produselor tradiționale românești: cunoașterea procedurilor naționale utilizate la atestarea produselor tradiționale, a rețetelor consacrate, a produselor montane și a specialităților tradiționale garantate.	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
Total ore		28 ore
Bibliografie <ol style="list-style-type: none">1. Atudosiei Nicole, 2009 – „Tehnologia procesarii fructelor și legumelor”, Editura CermaPrint București;2. Banu C. ș. a., 2009 – „Alimentație pentru sănătate”, Colecția Siguranța alimentară, Editura ASAB;3. Banu C. ș. a., 2009 – „Alimente funcționale, suplimente alimentare și plante medicinale”, Colecția Siguranța alimentară,		

<p>Editura ASAB;</p> <p>4. Banu C. ș. a., 2000 – „Biotehnologii în industria alimentară”, Ed. Tehnică, București;</p> <p>5. Banu C. ș. a., 2010 - „Calitatea și controlul calității produselor alimentare”, Ed. Agir, București;</p> <p>6. Croitoru C.- „Tratat de știința alimentației și cunoașterea alimentelor”, Editura Agir, București, 2014;</p> <p>7. Neagu E. L., 2018 – „Bazele alimentației raționale”, Editura EuroAcademia, Buzau;</p> <p>8. Pascal C. (2020). – “Biotehnologii alimentare industriale și tradiționale”, Editura Ion Ionescu de la Brad, Iași;</p> <p>9. Petculescu Nicole Livia, 2023 - „Note de curs pentru uzul studenților”, UbdB;</p> <p>10. Segal R. ș. a., 1983 – „Valoarea nutritivă a produselor agroalimentare”, Editura Ceres;</p> <p>11. Ștefănescu Elena ș. a., 2002 – „Biochimia alimentelor”, Editura Cris BookUniversal;</p> <p>*** <u>Regulamentul (UE) nr. 1151/2012</u> privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare;</p> <p>*** <u>Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014</u> al Comisiei privind logourile care trebuie utilizate pentru DOP, IGP și STG;</p> <p>*** <u>Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014</u> al Comisiei de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare;</p> <p>*** https://www.madr.ro/promovarea-produselor-alimentare-romanesti.html;</p> <p>*** https://www.madr.ro/industrie-alimentara.html;</p> <p>*** 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.</p>		
8.2 Seminar	Metode de predare	Observatii
Alimente tradiționale, ecologice și funcționale. Exemplificări și comparații.	Aplicație, discuție și dezbateri	2 ore
Considerații generale privind fermentațiile: clasificare, natura enzimatică, agenți de fermentație, importanță.	Aplicație, discuție și dezbateri	4 ore
Analiza procesului de fermentație în vederea obținerii băuturilor alcoolice din fructe și legume - vin, cidru, fructine, oțet din fructe.	Aplicație, discuție și dezbateri	4 ore
Fermentația acido-lactică a legumelor – varza murată, castraveți murați, legume murate.	Aplicație, discuție și dezbateri	4 ore
Rețete consacrate din fructe și legume procesate	Aplicație, discuție și dezbateri	2 ore
Clasificarea sucurilor- obținerea sucurilor naturale din fructe și legume.	Aplicație, discuție și dezbateri	4 ore
Tehnologii tradiționale utilizate la conservarea legumelor și fructelor. Principii și cerințe; metode de conservare tradițională a legumelor și fructelor.	Aplicație, discuție și dezbateri	4 ore
Verificări periodice	-	4 ore
Total ore		28 ore

Bibliografie

1. Atudosiei Nicole, 2009 – „Tehnologia procesarii fructelor si legumelor”, Editura CermaPrint București;
 2. Banu C. ș. a., 2009 – „Alimentație pentru sănătate”, Colecția Siguranța alimentară, Editura ASAB;
 3. Banu C. ș. a., 2009 – „Alimente funcționale, suplimente alimentare și plante medicinale”, Colecția Siguranța alimentară, Editura ASAB;
 4. Banu C. ș. a., 2000 – „Biotehnologii în industria alimentară”, Ed. Tehnică, București;
 5. Banu C. ș. a., 2010 - „Calitatea și controlul calității produselor alimentare”, Ed. Agir, București;
 6. Croitoru C.- „Tratat de știinta alimentatiei și cunoașterea alimentelor”, Editura Agir, București, 2014;
 7. Neguț E. L., 2018 – „Bazele alimentației raționale”, Editura EuroAcademia, Buzau;
 8. Pascal C. (2020). – “Biotehnologii alimentare industriale și tradiționale”, Editura Ion Ionescu de la Brad, Iași;
 9. Petculescu Nicole Livia, 2023 - „Note de curs pentru uzul studenților”, UbdB;
 10. Segal R. ș. a., 1983 – „Valoarea nutritivă a produselor agroalimentare”, Editura Ceres;
 11. Stăfănescu Elena ș. a., 2002 – „Biochimia alimentelor”, Editura Cris BookUniversal;
- *** Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare;
Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei privind logourile care trebuie utilizate pentru DOP, IGP și STG;
Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 al Comisiei de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare;
- ***<https://www.madr.ro/promovarea-produselor-alimentare-romanesti.html>;
- ***<https://www.madr.ro/industrie-alimentara.html>;
- *** 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.

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

- Conținutul disciplinei este în deplină concordanță cu specificul profilului facultății și evidențiază simbioza dintre caracterul formativ și informativ, fiind la nivelul exigențelor universitare actuale naționale și internaționale.
- În scopul unei adaptări mai eficiente la cerințele pieței muncii din România a conținutului disciplinei au avut loc dezbateri și schimburi de experiență cu reprezentanți ai mediului științific și academic din țară și din străinătate.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finala
10.4 SI	- 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	- Capacitatea de aplicare în practică a cunoștințelor asimilate; - Criterii ce vizează aspectele atitudinale: conștiinciozitatea, interesul pentru studiul individual.	Verificarea cunoștințelor Prezență și participarea activă la seminarii	40 %
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,

Prof.univ.dr. Petculescu Nicole Livia

Semnătura titularului de seminar

Prof.univ.dr. Petculescu Nicole Livia

Data avizării în Departamentul de Științe Economice și Agricole: 24.09.2025

Semnătură Director Departament

Șef lucrări Dr. Ciobanu Roxana

Semnătură Director Departament IFR

Sef lucrări 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		TEHNOLOGII ALIMENTARE TRADIȚIONALE					
2.2 Coordonatorul activităților		Prof. univ. dr. Petculescu Nicole					
2.3 Titularul activităților de seminar		Prof. univ. dr. Petculescu Nicole					
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	6	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	3DO13S

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					25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					15
Tutoriat					-
Examinări					6
Alte activități - realizare proiect					-
3.8 Total ore de studiu individual					61
3.9 Total ore pe semestru					75
3.10 Numarul de credite					3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 De curriculum	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoștințe de biochimie și microbiologie
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	<ul style="list-style-type: none"> • Videoproiector, laptop

6. Competențe specifice acumulate și rezultatele învățării

6.1. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>CP1- Efectuarea de demonstrații și aplicații, pentru rezolvarea de sarcini specifice ingineriei și managementului pe baza cunoștințelor din științele fundamentale și ingineresti.</p> <p>CP2 - Elaborarea și interpretarea documentației tehnice, economice și manageriale.</p> <p>CP3 - Planificarea fluxurilor, proceselor și sistemelor tehnice, economice, financiare și socio-culturale; controlul și evaluarea acestor activități.</p> <p>Cunoaștere, înțelegere, explicare și interpretare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Utilizarea corectă a terminologiei de specialitate și formarea unui limbaj științific riguros academic.
--------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> • Dezvoltarea abilităților pentru studiul individual și documentării de specialitate pentru parcurgerea unui material bibliografic vast, național și internațional. • Utilizarea cunoștințelor dobândite (teoretice și practice) în domeniul de specialitate. • Deprinderea, însușirea și valorificarea conceptelor de bază: prezentarea proceselor și a produselor obținute prin tehnologii alimentare tradiționale, atestarea produselor alimentare tradiționale.
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> • CT1- Aplicarea principiilor normelor și valorilor eticii profesionale în realizarea sarcinilor de lucru și identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, a etapelor de lucru, a duratelor de execuție, a termenelor de realizare și a riscurilor aferente. • CT2 - Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipa pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficiente în cadrul echipei • CT3 - Identificarea oportunităților de formare continuă și utilizarea eficientă, pentru propria dezvoltare, a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri Internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română, cât și într-o limba de circulație internațională

6.2. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Studentul cunoaște operațiile tehnologice specifice, caracteristicile nutriționale, funcționale ale produsului alimentar tradițional
Aptitudini	Studentul evaluează calitatea produselor alimentare pe baza cunoștințelor teoretice și practice acumulate; utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentului de procesare.
Responsabilități și autonomie	Studentul realizează și/sau planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor alimentare tradiționale într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • Înțelegerea diversității culturale a țărilor din UE reflectată și prin diversitatea gastronomică. • Deprinderea, însușirea și valorificarea conceptelor de bază: prezentarea proceselor și a produselor obținute prin tehnologii alimentare tradiționale, cunoașterea rolului microorganismelor utilizate. • Înțelegerea modului de producere a alimentelor tradiționale care atestă amprenta națională. • Atestarea produselor tradiționale. • Însușirea standardelor UE în domeniul produselor alimentare tradiționale.
--	---

7.2 Obiectivele specifice ale disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • Deprinderea unui limbaj de specialitate adecvat problematicii disciplinei. • Cunoașterea procedurilor naționale utilizate în atestarea produselor tradiționale, a produselor montane și a specialităților tradiționale garantate. • Cunoașterea siglelor specifice produselor alimentare certificate. • Cunoașterea modului în care se întocmește caietul de sarcini pentru certificarea unui produs; organismele și etapele certificării produselor alimentare tradiționale. • Însușirea procedurilor europene referitoare la modalitatea protejării produselor tradiționale locale pe baza schemelor de calitate (IGP, DOP, STG).
--	---

8. Conținuturi

8.1 Studiu individual (SI)	Metode de predare	Observații
Unitatea de învățare 1. Calitatea alimentelor tradiționale. Dimensiuni și complexitate	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Unitatea de învățare 2. Istoricul culturii gastronomice românești	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Unitatea de învățare 3. Alimentele tradiționale - vector al economiei naționale prin aportul lor indispensabil la turism și servicii, la dezvoltarea zonelor rurale.	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Unitatea de învățare 4. Alimentele tradiționale în corelație cu tradițiile locale – rol sanogen, economic, social și etic.	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Unitatea de învățare 5. Standardele europene de calitate a produselor alimentare; Produse alimentare tradiționale europene.	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Unitatea de învățare 6. Atestarea produselor tradiționale românești: cunoașterea procedurilor naționale utilizate la atestarea produselor tradiționale, a rețetelor onsecrate, a produselor montane și a specialităților tradiționale garantate.	Conform materialului elaborat – format IFR	4 ore
Unitatea de învățare 7. Statistica înregistrării produselor alimentare românești în cadrul schemelor de calitate europene	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore

Unitatea de învățare 8. Creșterea vizibilității gastronomiei naționale – asociații de profil, puncte gastronomice locale, proiecte, programe de promovare a locurilor și atracției culinare locale.	Conform materialului elaborat – format IFR	2 ore
Total ore		28 ore
Bibliografie <ol style="list-style-type: none"> 1. Atudosiei Nicole, 2009 – „Tehnologia procesarii fructelor si legumelor”, Editura CermaPrint București; 2. Banu C. ș. a., 2009 – „Alimentație pentru sănătate”, Colecția Siguranța alimentară, Editura ASAB; 3. Banu C. ș. a., 2009 – „Alimente funcționale, suplimente alimentare și plante medicinale”, Colecția Siguranța alimentară, Editura ASAB; 4. Banu C. ș. a., 2000 – „Biotehnologiile în industria alimentară”, Ed. Tehnică, București; 5. Banu C. ș. a., 2010 - „Calitatea și controlul calității produselor alimentare”, Ed. Agir, București; 6. Croitoru C.- „Tratat de știința alimentației și cunoașterea alimentelor”, Editura Agir, București, 2014; 7. Neagu E. L., 2018 – „Bazele alimentației raționale”, Editura EuroAcademia, Buzau; 8. Pascal C. (2020). – “Biotehnologiile alimentare industriale și tradiționale”, Editura Ion Ionescu de la Brad, Iași; 9. Petculescu Nicole Livia, 2023 - „Note de curs pentru uzul studenților”, UbdB; 10. Segal R. ș. a., 1983 – „Valoarea nutritivă a produselor agroalimentare”, Editura Ceres; 11. Ștefănescu Elena ș. a., 2002 – „Biochimia alimentelor”, Editura Cris BookUniversal; <p>*** <u>Regulamentul (UE) nr. 1151/2012</u> privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare; <u>Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014</u> al Comisiei privind logourile care trebuie utilizate pentru DOP, IGP și STG; <u>Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014</u> al Comisiei de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare;</p> <p>***https://www.madr.ro/promovarea-produselor-alimentare-romanesti.html;</p> <p>***https://www.madr.ro/industrie-alimentara.html;</p> <p>***https://www.madr.ro/industrie-alimentara/retete-consacrate.html</p> <p>**** 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.*** <u>Regulamentul (UE) nr. 1151/2012</u> privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare;</p> <p>*** 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;</p>		

LEGEA nr. 79 din 25 aprilie 2019 privind “Instituirea Zilei naționale a gastronomiei și a vinului române”;
 ***ORDIN nr. 111 2008 actualizat 30.09.2019 cu secțiunea “Înregistrare Puncte Gastronomice Locale”;
 ***ORDIN Nr. 174 din 20 iulie 2021 privind aprobarea Procedurii de verificare a conformității datelor cuprinse în caietul de sarcini în vederea acordării dreptului de utilizare a mențiunii de calitate facultative "*produs montan*" .

8.2 Seminar	Metode de predare	Observatii
Considerații generale privind alimentele tradiționale.	Aplicație, discuție și dezbateri	2 ore
Produse alimentare tradiționale locale și regionale consacrate; produse montane și specialități garantate.	Aplicație, discuție și dezbateri	2 ore
Atestarea unui produs alimentar tradițional; termeni și condiții; caietul de sarcini pentru atestare;	Aplicație, discuție și dezbateri	2 ore
Organisme cu rol în certificarea produselor alimentare tradiționale	Aplicație, discuție și dezbateri	2 ore
Sistemul european de etichetare a produselor alimentare tradiționale; siglele specifice produselor alimentare certificate.	Aplicație, discuție și dezbateri	2 ore
Proiect privind prezentarea unui produs alimentar tradițional: descriere zona geografică, istoric, tradiții, rețeta, documentație atestare.	Aplicație, discuție și dezbateri	2 ore
Verificarea periodică a cunoștințelor	Test	2 ore
Total ore		14 ore

Bibliografie

1. Atudosiei Nicole, 2009 – „Tehnologia procesarii fructelor și legumelor”, Editura CermaPrint București;
2. Banu C. ș. a., 2009 – „Alimentație pentru sănătate”, Colecția Siguranța alimentară, Editura ASAB;
3. Banu C. ș. a., 2009 – „Alimente funcționale, suplimente alimentare și plante medicinale”, Colecția Siguranța alimentară, Editura ASAB;
4. Banu C. ș. a., 2000 – „Biotehnologii în industria alimentară”, Ed. Tehnică, București;
5. Banu C. ș. a., 2010 - „Calitatea și controlul calității produselor alimentare”, Ed. Agir, București;
6. Croitoru C.- „Tratat de știința alimentației și cunoașterea alimentelor”, Editura Agir, București, 2014;
7. Neguț E. L., 2018 – „Bazele alimentației raționale”, Editura EuroAcademia, Buzau;
8. Pascal C. (2020). – “Biotehnologii alimentare industriale și tradiționale”, Editura Ion Ionescu de la Brad, Iași;

9. Petculescu Nicole Livia, 2023 - „Note de curs pentru uzul studenților”, UbdB;

10. Segal R. ș. a., 1983 – „Valoarea nutritivă a produselor agroalimentare”, Editura Ceres;

11. Ștefănescu Elena ș. a., 2002 – „Biochimia alimentelor”, Editura Cris Book Universal;

*** Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare;

Regulamentul delegat (UE) nr. 664/2014 al Comisiei privind logourile care trebuie utilizate pentru DOP, IGP și STG;

Regulamentul de punere în aplicare (UE) nr. 668/2014 al Comisiei de stabilire a normelor de aplicare a Regulamentului (UE) nr. 1151/2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare;

***<https://www.madr.ro/promovarea-produselor-alimentare-romanesti.html>;

***<https://www.madr.ro/industrie-alimentara.html>;

***<https://www.madr.ro/industrie-alimentara/retete-consacrate.html>

**** 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. *** Regulamentul (UE) nr. 1151/2012 privind sistemele din domeniul calității produselor agricole și alimentare;

*** 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;

LEGEA nr. 79 din 25 aprilie 2019 privind “Instituirea Zilei naționale a gastronomiei și a vinului românesc”;

***ORDIN nr. 111/2008 actualizat 30.09.2019 cu secțiunea “Înregistrare Puncte Gastronomice Locale”;

***ORDIN Nr. 174 din 20 iulie 2021 privind aprobarea Procedurii de verificare a conformității datelor cuprinse în caietul de sarcini în vederea acordării dreptului de utilizare a mențiunii de calitate facultative "*produs montan*".

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

- Conținutul disciplinei este în deplină concordanță cu specificul profilului 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, 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 finala
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 punere în practică a cunoștințelor asimilate;- Criterii ce vizează aspectele atitudinale: conștiinciozitatea, interesul pentru studiul individual.	Verificarea cunoștințelor Prezență și participarea activă la cursuri	40 %
10.6 Standard minim de performanță	<ul style="list-style-type: none">-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,
Prof.univ.dr. Petculescu Nicole Livia

Semnătura titularului de seminar
Prof.univ.dr. Petculescu Nicole Livia

Data avizării în Departamentul de Științe Economice și Agricole: 24.09.2025

Semnătură Director Departament
Șef lucrări Dr. Ciobanu Roxana

Semnătură Director Departament IFR
Șef lucrări dr. Sava Nina