

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea <i>Dunărea de Jos</i> din Galați
1.2 Facultatea	Facultatea <i>Știința și Ingineria Alimentelor</i>
1.3 Departamentul	<i>Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură</i>
1.4 Domeniul de studii	<b><i>Ingineria produselor alimentare</i></b>
1.5 Ciclul de studii	<b>Licență</b>
1.6 Programul de studii/Calificarea	<b><i>Tehnologie și control în alimentație publică</i></b>

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>Management</b>						
2.2 Titularul activităților de curs	<b>Prof. dr. ing. dr. ec. habil. Silviu Stanciu</b>						
2.3 Titularul activităților de seminar	<b>Prof. dr. ing. dr. ec. habil. Silviu Stanciu</b>						
2.4 Anul de studiu	<b>IV</b>	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	<b>V</b>	2.7 Regimul disciplinei	<b>Ob</b>

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studii după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					22
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					9
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					15
Tutoriat					5
Examinări					7
Alte activități .....					-
<b>3.7 Total ore studiu individual</b>		<b>58</b>			
<b>3.9 Total ore pe semestru</b>		<b>100</b>			
<b>3.10 Numărul de credite</b>		<b>4</b>			

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Informatica aplicată, Tehnici de prezentare și comunicare, Contabilitate, Tehnologii generale în industria alimentară, Industrializarea produselor alimentare, Proiectare produse noi, Utilaje în industria alimentară, Marketing
4.2 de competențe	Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice unităților de industrie alimentară cu profil biotehnologic

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sală cu videoprojector</li> <li>• Platforma Microsoft Teams/metode alternative</li> </ul>
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• sală cu videoprojector, sistem de computere conectate</li> <li>• Platforma Microsoft Teams/metode alternative</li> </ul>

### 6. Competențele specifice acumulate

<b>Competențe profesionale</b>	C4. Proiectarea de produse alimentare noi, implementarea și managementul de proiecte; C5. Managementul producției, controlul calității produselor alimentare și realizarea proceselor de marketing; C6. Managementul tehnologiilor de valorificare a subproduselor și deșeurilor din industria alimentară și asigurarea protecției mediului.
<b>Competențe transversale</b>	CT1. Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire analitică și critică, rezolvarea de probleme etc., pe baza principiilor, normelor și a valorilor codului de etică profesională în domeniul alimentar; CT2. Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatică de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării / rezolvării de conflicte individuale / de grup, precum și gestionarea optimă a timpului; CT3. Utilizarea eficientă a diverselor căi și tehnici de învățare – formare pentru achiziționarea informației de baze de date bibliografice și electronice atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională, precum și evaluarea necesității și utilității motivațiilor extrinseci și intrinseci ale educației continue.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>Formarea și dezvoltarea unei concepții manageriale moderne, necesare specialistului în biotehnologie</li> <li>Prezentarea principalelor noțiuni teoretice și aplicative specifice managementului unităților de industrie alimentară cu profil biotehnologic</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>Formarea unei atitudini pozitive față de abordarea modernă a managementului</li> <li>Dezvoltarea spiritului antreprenorial, proiectarea și implementarea produselor noi</li> <li>Management de proiect, managementul unităților productive, managementul marketingului</li> <li>Formarea unei atitudini responsabile față de firmă și societate</li> <li>Formarea unei conduite manageriale corecte în afaceri</li> </ul>

### 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
Capitolul 1. Elemente introductive în management	Prelegerea, tehnici de predare moderne, suport de curs online, conversația euristică, explicația, dezbateră	
Capitolul 2. Comunicarea în management	Prelegerea, tehnici de predare moderne, suport de curs online, conversația euristică, explicația, dezbateră	
Capitolul 3. Orientarea de marketing în management	Prelegerea, tehnici de predare moderne, suport de curs online, conversația euristică, explicația, dezbateră	
Capitolul 4. Strategia și managementul strategic al firmei	Prelegerea, tehnici de predare moderne, suport de curs online, conversația euristică, explicația, dezbateră	
Capitolul 5. Sistemul decizional al firmei	Prelegerea, tehnici de predare moderne, suport de curs online, conversația euristică, explicația, dezbateră	
Capitolul 6. Organizarea procesuală și structurală a firmei	Prelegerea, tehnici de predare moderne, suport de curs online, conversația euristică, explicația, dezbateră	
Capitolul 7. Managementul resurselor umane	Prelegerea, tehnici de predare moderne, suport de curs online, conversația euristică, explicația, dezbateră	
Capitolul 8. Managementul resurselor materiale	Prelegerea, tehnici de predare moderne, suport de curs online, conversația euristică, explicația, dezbateră,	
Capitolul 9. Managementul stresului și al timpului	Prelegerea, tehnici de predare moderne, suport de curs online, conversația euristică, explicația, dezbateră	
Capitolul 10. Metode și tehnici de management	Prelegerea, tehnici de predare moderne, suport de curs online, conversația euristică, explicația, dezbateră	
Capitolul 11. Managementul întreprinderilor mici	Prelegerea, tehnici de predare moderne, suport de curs online, conversația euristică, explicația, dezbateră	

Capitolul 12. Cultura managerială și etica în afaceri	Prelegerea, tehnici de predare moderne, suport de curs online, conversația euristică, explicația, dezbateră	
<b>Bibliografie selectivă</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deac, V.,(coord.), 2020, Management (Ediția IV), Editura ASE, București</li> <li>• Deaconu A., (coord)., 2019, Provocări pentru managementul resurselor umane in organizațiile moderne, Editura ASE, București</li> <li>• Istudor, N., 2011, Managementul sistemului logistic al organizațiilor agroalimentare, Ed. ASE, București</li> <li>• Popescu, D., 2017, Managementul general al firmei, Ed. ASE, București</li> <li>• Robins, R., Coulten, M., 2019, Management (15 edition), Pearson Publishing House, London</li> <li>• Stanciu, S., 2022, Management, note de curs.</li> <li>• Ursachi, I., 2007, Management, Ed. ASE, București</li> <li>• ***, 2015, Principles of Management, Univ. of Minnesota, online, <a href="https://dx.doi.org/10.24926/8668.1801">https://dx.doi.org/10.24926/8668.1801</a>. <a href="https://open.lib.umn.edu/principlesmanagement">https://open.lib.umn.edu/principlesmanagement</a></li> <li>• Stanciu, S. Management – Note de curs</li> </ul>		
8. 2 Seminarii	Metode de predare	Observații
Studii de caz – Simularea unor activități specifice managementului unităților de industrie alimentară cu profil biotehologic (organizarea producției și a aprovizionării, managementul resurselor umane, proiectarea unei structuri organizatorice, realizarea unor studii de piață, dezvoltarea unor strategii de înnoire și diferențiere a produselor, evaluarea aptitudinilor antreprenoriale)	Studiul de caz, exercițiul, simularea de situații, metode de lucru în grup, individual și frontal, dezvoltarea gândirii critice	
Studii de caz - Elaborarea unui plan de afaceri în domeniul biotehologiei industriale	Studiul de caz, exercițiul, simularea de situații, metode de lucru în grup, individual și frontal, metode de dezvoltare a gândirii critice	
<b>Bibliografie</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Deac, V.,(coord.), 2020, Management (Ediția IV), Editura ASE, București</li> <li>• Deaconu A., (coord)., 2019, Provocări pentru managementul resurselor umane în organizațiile moderne, Editura ASE, București</li> <li>• Istudor, N., 2011, Managementul sistemului logistic al organizațiilor agroalimentare, Ed. ASE, București</li> <li>• Popescu, D., 2017, Managementul general al firmei, Ed. ASE, București</li> <li>• Stanciu, S., 2022, Management, note de curs.</li> <li>• Ursachi, I., 2007, Management, Ed. ASE, București</li> </ul>		

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

Capitolele 3, 7, 8, 9,10, 11 sunt corelate în permanență cu așteptările asociațiilor profesionale și angajatorilor în domeniu

**10. Evaluare**

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Nota minimă 5	Examen scris/oral	70 %
10.5 Seminar/laborator	Prezența, grad de implicare, tema de casă	Examinare continuă	30 %
10.6 Standard minim de performanță			
Definirea noțiunilor de management, manager, organizație și a funcțiilor de bază ale managementului Descrierea principalelor forme de comunicare în management Descrierea etapelor luării deciziei în management Identificarea elementelor de bază în proiectarea structurii organizatorice Descrierea activităților de asigurare a personalului firmei Definirea principalelor componente ale unui plan de afaceri Definirea noțiunilor de etică și morală în afaceri			

Data completării

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

21.09.2022

Prof. dr. ing. dr. ec. habil.  
Silvius Stanciu

Prof. dr. ing. dr. ec.habil.  
Silvius Stanciu

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament  
Prof.dr.ing. Camelia Vizireanu

Data aprobării în Consiliul Facultății

Semnătura decanului  
Prof.dr.ing. Gabriela Bahrim

HCF 24/7.10.2022