

FIȘA DISCIPLINEI MANAGEMENTUL AFACERILOR

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Dunărea de Jos Galați
1.2 Facultatea	Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Departamentul	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
1.4 Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	Inginerie și management în alimentație publică și agroturism (Buzău)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Managementul afacerilor						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof. dr. ec. dr. ing. Silviu STANCIU						
2.3 Titularul activităților de seminar	-						
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Ob

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator/proiect	-
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator/proiect	-
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	25				
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	35				
Tutoriat	4				
Examinări	4				
Alte activități.....	4				
3.7 Total ore studiu individual	97				
3.8 Total ore pe semestru	125				
3.9 Numărul de credite	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Management, Marketing, Economie, Analiză economică, Contabilitate
4.2 de competențe	• Cunoștințe economice fundamentale

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• Sală de curs prevăzută cu videoprotector, tablă • Platforma educațională Microsoft Team/Metoda alternativă
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului/proiectului	• -



6. a) Rezultatele învățării

Cunoștințe	C2.Studentul/ absolventul descrie operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare/preparatelor culinare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din unitățile de alimentație publică. C4.Studentul/absolventul identifică legislația în domeniul industriei alimentare/ alimentației publice C5.Studentul/absolventul definește concepte, principii și teorii economice, precum și concepte privind procesele decizionale, de planificare, de organizare și de control a activităților. Totodată, va identifica și selecta metode și tehnici specifice activității de marketing și management. CT2. Studentul/absolventul descrie conceptele privitoare la elementele constitutive ale unei strategii, la organizarea și conducerea unităților de producție sustenabile într-o economie concurențială. Studentul/absolventul distinge aspecte care vizează procesele operaționale specifice resurselor umane la nivel organizațional, precum și aspecte ce privesc munca umană necesare pentru fundamentarea rațională și optimă a adaptării muncii la om și a omului la meseria/profesia sa.
Abilități	A2.Studentul/absolventul utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentelor de fabricație. Studentul/absolventul aplică inteligența artificială pentru creșterea randamentelor de producție a utilajelor din unitățile de alimentație publică. A4.Studentul/absolventul aplică reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea produselor alimentare/preparatelor culinare, în scopul respectării principiilor de siguranță alimentară. A5.Studentul/absolventul demonstrează abilități în utilizarea indicatorilor economici pentru analiza evoluției fenomenelor economice, interpretând tendințele și impactul acestora asupra mediului de afaceri. De asemenea, va aplica în mod adecvat metodologia planificării și coordonării procesului decizional, utilizând instrumente specifice de control, evaluare și monitorizare pentru optimizarea activităților economice și manageriale. Studentul/absolventul experimentează tehnici de marketing și management în analiza mediului intern și extern al unei entități economice și analiza pieței produselor și serviciilor. AT2. Studentul/absolventul aplică tehnici și metode de evaluare a pieței concurențiale în vederea stabilirii unor direcții de dezvoltare a firmei pentru adaptarea și creșterea competitivității acesteia. Studentul/absolventul demonstrează aptitudini de recrutare și selecție, leadership inspirațional, planificare strategică și organizare, în condițiile analizei interacțiunii omului cu mediul de muncă.
Responsabilitate și autonomie	RA2.Studentul/absolventul realizează și/sau planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor/preparatelor culinare dorite RA4.Studentul/absolventul evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției. RA5.Studentul/absolventul elaborează soluții în vederea eficientizării activităților economice, rapoarte economico-financiare, studii de piață, proiectează politici și strategii de marketing și management pentru dezvoltarea afacerilor, asumând în mod responsabil adoptarea de decizii și implementarea rezultatelor activităților de monitorizare și control la nivel organizațional. RAT2. Studentul/absolventul coordonează echipe pentru elaborarea strategiilor de dezvoltare a unităților productive, pornind de la aprovizionare, producție propriu-zisă și apoi comercializare, asumând decizii responsabile legate de optimizarea și integrarea acestora. Studentul/absolventul dezvoltă soluții privind evaluarea nevoilor organizaționale, analiza și evaluarea personalului, stabilirea politicii de recrutare și selecție, monitorizare și ajustare în vederea eliminării/ reducerii expunerii la riscuri ergonomice.

6. b) Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C2. Programează producția; utilizează instrumente informatice; reduce risipa de resurse; C4. Optimizează producția; aplică bune practici de fabricație (BPF). C5. Ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor; oferă consiliere pentru probleme de producție; găsește soluții pentru probleme.
Competențe transversale	CT2. Demonstrează spirit antreprenorial



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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Prezentarea principalelor noțiuni teoretice și aplicative specifice managementului afacerilor în alimentația publică și agroturism
7.2 Obiectivele specifice	Formarea și dezvoltarea unei concepții manageriale moderne necesare specialistului în domeniu

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații*
Noțiuni generale în domeniul managementului afacerilor	Prelegere, conversația euristică, explicația, dezbateră	4 ore
Abordări moderne ale conceptului de “afacere” în domeniu		6 ore
Elemente privind comunicarea în afaceri		6 ore
Negocierea afacerilor		6 ore
Cultura managerială și etica în afaceri		6 ore
Bibliografie		
Stanciu, S., 2025. Managementul afacerilor, Note de curs în format electronic		
Achum N., Hinescu, A., 2005. Managementul serviciilor, Ed. Risoprint, Cluj Napoca		
Burciu, A., 1999. MBO și Ciclul Afacerilor, Ed. Economică, București		
Costache., R.,1993. Managementul întreprinderilor mici și mijlocii, Ed. Logos, Chișinău		
Costescu, C., 2004. Management general, Ed. Universității Dunărea de Jos, Galați		
Gâf-Deac, M, 2008. Managementul afacerilor, Ed. Fundației România de mâine, București		
Grigorescu, L., 2007. Managementul proiectelor, Ed Uranus, Bucuresti.		
Lessel, W., 2007. Managementul proiectelor, Ed. All, București		
Manoliu, M., 2008. Managementul poiectelor, note de curs . www.hydro.pub.ro		
Nicolescu, O., Verboncu, I., 1999. Management, Ed. Economică, București.		
Nicolescu, O., 1998. Strategii manageriale de firmă, Ed. Economica, Bucuresti		
Olaru, A, 2003, Managementul Afacerilor, Ed. Academica, Galați		
Porojan, D., Bișa, C., 2002. Planul de afaceri, Ed. Ericsson, București		
Vagu, P., Stegaroiu, I., 1998. Management general, Ed. Macarie, Târgoviște, www.mmsf.ro , www.managementulproiectelor.ro , www.ier.ro		
8.2 Seminar/laborator/proiect	Metode de predare	Observații
-	-	-

*Repartizarea numărului de ore pe conținuturi este orientativă cu posibilitatea de adaptare în funcție de specificul anului/grupeii.

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

Realizarea unor acțiuni comune de promovare a mediului de afaceri cu antreprenori locali, participarea la manifestări specifice- târguri ale forței de muncă, expoziții 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	Evaluare cunoștințelor teoretice dobândite	Examen oral	60%
	Testarea aptitudinilor manageriale dobândite	Prezentarea a unui plan de afaceri în domeniul alimentație publică / agroturism	40%



10.5 Seminar/laborator/proiect	-	-	-
10.6 Standard minim de performanță			
• Însușirea cunoștințelor fundamentale specifice domeniului. Prezentarea sumară a unui plan de afaceri în domeniu			

Data completării
16.06.2026

Semnătura titularului de curs
Prof. dr. ec. dr. ing. Silviu STANCIU

Semnătura titularului de
seminar/laborator/proiect

Data avizării în departament
25.06.2026

Semnătura directorului de departament
Conf. dr. ing. Daniela Ionela ISTRATI

Data aprobării în Consiliul Facultății
3.09.2026

Semnătura decanului¹
Conf. dr. ing. Cristian Vasile DIMA

