

FIȘA DISCIPLINEI AMENAJAREA STRUCTURILOR TURISTICE

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 Ciclu 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	Amenajarea structurilor turistice						
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. dr. ing. Octavian BARNA						
2.3 Titularul activităților de seminar	Conf. dr. ing. Octavian BARNA						
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Op

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar/laborator/proiect	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/laborator/proiect	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studii după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					2
Examinări					5
Alte activități.....					
3.7 Total ore studiu individual	72				
3.8 Total ore pe semestru	100				
3.9 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	- Sala cu videoproiector - Platforma educațională Microsoft Team
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului/proiectului	- Sala cu videoproiector - Platforma educațională Microsoft Team

6. a) Rezultatele învățării

Cunoștințe	C1.Studentul/absolventul definește principiile de bază ale științei alimentului și caracteristicile nutriționale, funcționale ale produselor alimentare/ preparatelor culinare.
------------	---



	C2.Studentul/ absolventul descrie operațiunile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare/ preparatelor culinare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din unitățile de alimentație publică. C3.Studentul/absolventul definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare/ preparatelor culinare. C4.Studentul/absolventul identifică legislația în domeniul industriei alimentare/ alimentației publice CT1.Studentul/absolventul explică și interpretează documentația tehnică, economică și managerială, pentru dezvoltarea proiectelor și proceselor specifice domeniului. Studentul/absolventul identifică și descrie principii și metode de comunicare specifice domeniului.
Abilități	A1.Studentul/absolventul efectuează calcule specifice conform metodelor de analiză, evaluează calitatea produselor alimentare/ preparatelor culinare pe baza cunoștințelor de analiză senzorială, determină valorile alimentare (nutritive și energetice) ale produselor alimentare/ preparatelor culinare. 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. A3.Studentul/absolventul evaluează conformitatea produselor, proceselor și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare. Studentul/absolventul evaluează lanțul alimentar pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranță alimentară. A4.Studentul/absolventul aplică reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea produselor alimentare/ preparatelor culinare, în scopul respectării principiilor de siguranță alimentară. AT1.Studentul/absolventul evaluează avantajele și limitele aplicațiilor software pentru rezolvarea de sarcini specifice domeniului. Studentul/absolventul modelează și simulează concepte și procese în rezolvarea de sarcini specifice, în regim asistat de calculator. Studentul/absolventul elaborează proiecte tehnico-economice și/sau manageriale prin utilizarea de aplicații software specifice domeniului. Studentul/absolventul operează cu metode și tehnici de comunicare din domeniu.
Responsabilitate și autonomie	RA1.Studentul/absolventul gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație a produselor alimentare/ preparatelor culinare. RA2.Studentul/absolventul realizează și/sau planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor/ preparatelor culinare dorite într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului. RA3.Studentul/absolventul elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției. RA4.Studentul/absolventul evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției. RAT1.Studentul/absolventul evaluează și valorifică oportunități de afaceri și de dezvoltare antreprenorială. Studentul/absolventul selectează și analizează surse bibliografice specifice domeniului. Studentul/absolventul folosește în comunicare limba engleză tehnică.

6. b) Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C1. Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor; efectuează evaluarea senzorială a produselor alimentare. C2. Programează producția; utilizează instrumente informatice; reduce risipa de resurse. C3. Monitorizează standarde de calitate pentru fabricație; aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control); efectuează controlul calității; aplică standarde de sănătate și siguranță. C4. Optimizează producția; aplică bune practici de fabricație (BPF).
Competențe transversale	CT1. Gândește analitic

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Obiectivul cursului îl constituie fundamentarea noțiunilor legate de dezvoltarea agroturismului în țara noastră și în Europa, studiul structurilor agroturistice, și al tipurilor de servicii specifice agroturismului.
7.2 Obiectivele specifice	



8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații*
Resurse necesare practicării agroturismului	Prelegerea, conversația euristică, explicația	2 ore
Clasificarea și tipurile de structuri agroturistice: pensiunea agroturistică, ferma agroturistică, gospodăria țărănească		2 ore
Amenajarea interioară a structurilor agroturistice		2 ore
Amenajarea exterioară a structurilor agroturistice		2 ore
Gestionarea resurselor în agroturism		2 ore
Servicii specifice agroturismului: servicii de cazare, servicii de alimentație, alte servicii pentru turiști		2 ore
Agroturismul și dezvoltarea durabilă		2 ore
Bibliografie		
• Bran, F., Marin, D., Simon, T., 1998. Economia turismului și mediului înconjurător, Editura Economică, București. • Bran, F., Simon, T., Nistoreanu, P., 2000. Ecoturism, Editura Economică, București. • Cândea, M, Bran, F., 2001. Spațiul geografic românesc, Editura Economică, București. • Cândea, M., Erdeli, G., Simon, T., 2001. România- Potențial turistic și turism, Editura Universității din București, București. • Crețu, R., 2005. Resurse agroturistice, Editura Cartea Universitară, București. • Florescu, G., ș.a., 2005. Economie agroalimentară și agrosilvică, Universitatea Bioterra, București. • Hotca, C., 2001. Ghid de legislație turistică, Editura Lumina Lex, București. • Negru, R., Vodă, M., 2005. Evaluarea resurselor turistice din perspectiva dezvoltării durabile, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca. • Sgander, S., Brumar, C., 2005. ABC-ul tehnologiei hoteliere și al agroturismului, Editura Diasfera, București. • Stănculescu, G, Țigu, G., 1999. Tehnica operațiunilor de turism, Editura All Beck, București. • Barna, O., 2025. Amenajarea structurilor agroturistice, Note de curs în format electronic.		
8.2 Seminar/laborator/proiect	Metode de predare	Observații*
Identificarea resurselor necesare organizării și practicării agroturismului	Prelegerea, conversația euristică, explicația	2 ore
Tipuri de structuri agroturistice		2 ore
Realizarea amenajărilor și a structurilor de primire pentru agroturism		2 ore
Dotarea spațiilor structurilor agroturistice. Impactul agroturismului asupra mediului înconjurător		2 ore
Repartizarea spațiilor și funcționalitatea acestora. Servicii specifice agroturismului		4 ore
Identificarea resurselor necesare organizării și practicării agroturismului		2 ore
Bibliografie		
• Bran, F., Simon, T., Nistoreanu, P., 2000. Ecoturism, Editura Economică, București. • Crețu, R., 2005. Resurse agroturistice, Editura Cartea Universitară, București. • Negru, R., Vodă, M., 2005. Evaluarea resurselor turistice din perspectiva dezvoltării durabile, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca. • Sgander, S., Brumar, C., 2005. ABC-ul tehnologiei hoteliere și al agroturismului, Editura Diasfera, București. • Barna, O., 2025. Amenajarea structurilor agroturistice, Note de curs în format electronic.		

*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

- Tematica abordată în cadrul disciplinei asigură dobândirea cunoștințelor specifice domeniului de alimentație publică, contribuind la obținerea aptitudinilor practice, a flexibilității și a securității pe piața muncii, prin armonizarea cu cerințele angajatorilor privind competitivitatea.



10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Verificare	Examen scris	60%
	Verificare	Referate, teme de casă	30%
10.5 Seminar/laborator/proiect	Verificare	Interes acordat disciplinei, frecvența și conduita la activități	10%
10.6 Standard minim de performanță			
Nota minim 5 la examen și referate sau teme de casă.			

Data completării
16.06.2026

Semnătura titularului de curs
Conf. dr. ing. Octavian BARNA

Semnătura titularului de seminar/laborator/proiect
Conf. dr. ing. Octavian BARNA

Data avizării în departament
25.06.2026

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

Data aprobării în Consiliul Facultății¹
3.09.2026

Semnătura decanului¹
Conf. dr. ing. Cristian Vasile DIMA

¹ Numai pentru programele de studii din ramura Științe Inginerești

