

## FIȘA DISCIPLINEI

### 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

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Amenajarea structurilor agroturistice						
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	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar	14
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					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					2
Examinări					5
Alte activități .....					
3.7 Total ore 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sala cu videoproiector</li> <li>• Platforma educațională Microsoft Team</li> </ul>
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sala cu videoproiector</li> <li>• Platforma educațională Microsoft Team</li> </ul>

### 6. Competențele specifice acumulate

<b>Competențe profesionale</b>	<p>Utilizarea creativă și inovativă a tehnicilor și tehnologiilor în unitățile de alimentație publică și agroturism. (C1)</p> <p>Elaborarea și implementarea proiectelor tehnologice sau de investiții, pe baza utilizării cunoștințelor tehnice și manageriale asociate domeniului alimentației publice și agroturismului. C2</p> <p>Implementarea și monitorizarea politicilor și strategiilor europene privind siguranța și securitatea alimentară în alimentația publică. C3</p> <p>Optimizarea tehnică și managerială a producției de bunuri și servicii, în unitățile de alimentație publică și agroturism. (C4)</p>
--------------------------------	--

<b>Competențe transversale</b>	Executarea unor sarcini profesionale complexe, în condiții de autonomie și de independență profesională. (CT1)
--------------------------------	--

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	□

### 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații*
1. Resurse necesare practicării agroturismului 2. Clasificarea și tipurile de structuri agroturistice 2.1. Pensiunea agroturistică 2.2. Ferma agroturistică 2.3. Gospodăria țărănească 3. Amenajarea interioară a structurilor agroturistice 4. Amenajarea exterioară a structurilor agroturistice 5. Gestionarea resurselor în agroturism. 6. Servicii specifice agroturismului. 6.1. Servicii de cazare. 6.2. Servicii de alimentație 6.3. Alte servicii pentru turiști 7. Agroturismul și dezvoltarea durabilă.	Prelegerea, conversația euristică, explicația	2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore
<b>Bibliografie</b> 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. Căndea, M., Bran, F., 2001, Spațiul 2tructure2 românesc, Editura Economică, București; Căndea, M., Erdeli, G., Simon, T., 2001, România- Potențial 2tructure 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 Stănciulescu, G, Țigu, G., 1999, Tehnica operațiunilor de turism, Editura All Beck, București. Barna O., 2022. Amenajarea structurilor agroturistice – Note de curs		

8.2 Seminar	Metode de predare	Observații
Identificarea resurselor necesare organizării și practicării agroturismului	Prelegerea, conversația euristică, explicația	2 ore
Tipuri de 2tructure agroturistice		2 ore
Realizarea amenajărilor și a structurilor de primire pentru agroturism		2 ore
Dotarea spațiilor structurilor agroturistice		2 ore
Repartizarea spațiilor și funcționalitatea acestora Servicii specifice agroturismului		4 ore
Impactul agroturismului asupra mediului înconjurător		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 Stănciulescu, G., Țigu, G., 1999, Tehnica operațiunilor de turism, Editura All Beck, București

\*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 flexibilitatii și a securitatii 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
10.4 Curs	Verificare.	Examen scris	60%
	Verificare	Referate, teme de casa	30%
10.5 Seminar/laborator	Verificare	Interes acordat disciplinei, frecvența și conduita la activități	10%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nota minim 5 la examen și referate sau teme de casa.</li> </ul>			

Data completării  
20.09.2022

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

Semnătura titularului de seminar  
Conf.dr.ing. *Octavian BARNA*

Data avizării în departament  
22.09.2022

Semnătura directorului de departament  
Prof.dr.ing. *Camelia VIZIREANU*

Data aprobării în Consiliul Facultății  
HCF 24/7.10.2022

Semnătura decanului  
Prof.dr.ing. *Gabriela BAHMIM*