

## 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	Sisteme de automatizare în industria serviciilor turistice						
2.2 Titularul activităților de curs	Conf.dr.ing. George Adrian IFRIM						
2.3 Titularul activităților de seminar	Conf.dr.ing. George Adrian IFRIM						
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	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 laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6 laborator	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					15
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					22
Tutoriat					5
Examinări					5
Alte activități .....					
<b>3.7 Total ore studiu individual</b>		72			
<b>3.9 Total ore pe semestru</b>		100			
<b>3.10 Numărul de credite</b>		4			

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

4.1 de curriculum	<input type="checkbox"/>
4.2 de competențe	<input type="checkbox"/>

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

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sală de curs dotată cu metode moderne de predare (videoprojector, calculator)</li> <li>• Platforma educațională Microsoft Team/Metoda alternativă</li> </ul>
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laborator utilat cu aparatura specific</li> <li>• Platforma educațională Microsoft Team/Metoda alternativă</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>Optimizarea tehnică și managerială a producției de bunuri și servicii, în unitățile de alimentație publică și agroturism. (C4)</p> <p>Evaluarea strategiilor de inovare tehnologică și de marketing în unitățile de alimentație publică și agroturism. (C5)</p>
<b>Competențe transversale</b>	

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>cunoașterea principiilor privind automatizarea proceselor din industria serviciilor turistice în scopul creșterii eficienței acestora</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>cunoașterea principiilor privind utilizarea echipamentelor de automatizare</li> </ul>

#### 8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații*
Abordarea sistemică a proceselor tehnologice specifice industriei serviciilor turistice. Sisteme de reglare automată	prelegerea, conversația euristică, explicația	2 ore
Echipamente de măsurare (Traductoare) utilizate în aparatura de automatizare	prelegerea, conversația euristică, explicația	2 ore
Echipamente de comandă (Elemente de execuție) utilizate în aparatura de automatizare	prelegerea, conversația euristică, explicația	2 ore
Echipamente pentru reglarea temperaturii	prelegerea, conversația euristică, explicația	2 ore
Echipamente pentru reglarea presiunii și debitului	prelegerea, conversația euristică, explicația	2 ore
Echipamente de climatizare	prelegerea, conversația euristică, explicația	2 ore
Automatizarea unei linii tehnologice	prelegerea, conversația euristică, explicația	2 ore
<b>Bibliografie</b> Ifrim G., 2022. Sisteme de automatizare în industria serviciilor turistice - Note de curs, Niculita P., Ceanga E., Bumbaru S., „Automatizarea in tehnica frigului”, Ed. Teora, 1999, pp. 640		

8. 2 Laborator	Metode de predare	Observații
Studiul traductorului de temperatura	experimentul, studiu de caz, <del>conversația euristică</del>	2 ore
Studiul traductorului de pH	experimentul, studiu de caz, <del>conversația euristică</del>	2 ore
Studiul unui traductor de debit aer	experimentul, studiu de caz, conversația euristică	2 ore
Studiul unui traductor de nivel	experimentul, studiu de caz, conversația euristică	2 ore
Studiul unui element de execuție (pompa dozatoare)	experimentul, studiu de caz, conversația euristică	2 ore
Studiul unei bucle de automatizare pentru reglarea temperaturii	experimentul, studiu de caz, conversația euristică	2 ore
Studiul unei bucle de automatizare pentru reglarea pH-ului	experimentul, studiu de caz, conversația euristică	2 ore
<b>Bibliografie</b> Niculita P., Ceanga E., Bumbaru S., „Automatizarea în tehnica frigului”, Ed. Teora, 1999, pp. 640		

\*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
10.4 Curs	Nota minima 5	Examinare finală scris/oral	70%
10.5 Seminar/laborator	Efectuarea integrală a lucrărilor de laborator și susținerea temei de casă	Examinare pe parcurs seminar/ lucrari practice	30%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analiza comparativă și interpretarea unor procese de automatizare pe baza cunoștințelor fundamentale acumulate în prealabil și a datelor specifice domeniului</li> <li>• Utilizarea cunoștințelor de bază în anticiparea și/sau explicarea diferitelor situații care se pot ivi în proiectarea proceselor tehnologice din alimentație publică și agroturism</li> </ul>			

Data completării  
20.09.2022

Semnătura titularului de curs  
Conf.dr.ing. *George Adrian IFRIM*

Semnătura titularului de laborator  
Conf.dr.ing. *George Adrian IFRIM*

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 BAHIRM*