

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de licență <sup>1)</sup>	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii <sup>2)</sup>	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Produse turistice							
2.2 Titularul activităților de curs	Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	drd. ing. Steluța NĂSTASE							
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	VIII	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut <sup>3)</sup>	DS
							Obligativitate <sup>4)</sup>	DI

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/ laborator/ proiect	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/ proiect	28
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					5
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					4
Tutoriat					4
Examinări					6
Alte activități					
3.7 Total ore de activitate a studentului	44				
3.8 Total ore pe semestru	100				
3.9 Numărul de credite <sup>5)</sup>	4				

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

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Noțiuni generale despre tehnologii alimentare</li> </ul>
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>

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

5.1 de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tehnică de calcul modernă</li> </ul>
5.2 de desfășurare a	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laborator de analize</li> </ul>

seminarului/ laboratorului/ proiectului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Condiții de igienă; halate</li> </ul>
--	--

## 6. Competențe specifice acumulate (conform grilei de competențe din planul de învățământ)

Competențe profesionale	<p><b>Cp.3. Capacitatea de a furniza documentație tehnică: Pregătește documentația pentru produsele sau serviciile existente și viitoare, descriind funcționalitatea și compoziția acestora astfel încât acestea să fie ușor de înțeles pentru un public larg fără pregătire tehnică și să fie conforme cu cerințele și standardele definite. Păstrează documentația la zi.</b></p> <p>R.Î.1.1. Absolventul IMIT poate înțelege și utiliza documentația tehnică în procesul tehnic general.</p> <p>R.Î.1.2. Absolventul IMIT poate descrie produse, aplicații, componente, funcții sau servicii în conformitate cu cerințele legale și cu standardele interne sau externe.</p> <p><b>Cp.4. Capacitatea de a asigura managementul de proiect: Gestionează și planifică diversele resurse, cum ar fi resursele umane, bugetul, termenul, rezultatele și calitatea necesare pentru un anumit proiect, și monitorizează progresele înregistrate în cadrul proiectului pentru a realiza un obiectiv specific într-o anumită perioadă de timp și cu un buget prestabilit.</b></p> <p>R.Î.2.1. Absolventul IMIT poate efectua evaluarea potențialului unui proiect, unui plan, unei propuneri sau unei idei noi.</p> <p>R.Î.2.2. Absolventul IMIT poate stabili valoarea produsului luând în considerare condițiile pieței, acțiunile concurenței, costurile de producție și altele.</p> <p><b>Cp.5. Capacitatea de a gestiona proiecte de inginerie: Gestionează resursele, bugetul, termenele și resursele umane aferente proiectelor de inginerie și planifică programe și orice activități tehnice relevante pentru proiect.</b></p> <p>R.Î.3.1. Absolventul IMIT poate identifica fluxul de lucru și cerințele în materie de resurse pentru un anumit proces.</p> <p>R.Î.3.2. Absolventul IMIT poate utiliza tehnologii eficiente din punctul de vedere al utilizării resurselor în sectorul ospitalității.</p> <p><b>Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.</b></p> <p>R.Î.4.1. Absolventul IMIT poate monitoriza și asigura calitatea produselor sau a serviciilor furnizate, controlând îndeplinirea cerințelor de calitate de către toți factorii de producție.</p> <p>R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate elabora planuri pentru atingerea unor standarde de calitate, cum ar fi îmbunătățirea structurii organizatorice sau dezvoltarea de noi proceduri în caz de defecte de calitate.</p> <p><b>Cp.7. Capacitatea de a aplica managementul siguranței: Aplică și supraveghează măsuri și reglementări în materie de securitate și siguranță pentru a menține un mediu sigur la locul de muncă.</b></p> <p>R.Î.5.1. Absolventul IMIT poate pune în aplicare proceduri prin care să se evite sau să se reducă la minimum factorii care pot pune în pericol succesul unui proiect sau amenință funcționarea organizației.</p> <p>R.Î.5.2. Absolventul IMIT poate evidenția aspectele definitorii ale standardelor de sănătate, siguranță și igienă pentru a supraveghea întregul personal și toate procesele necesare pentru a asigura respectarea standardelor în materie de sănătate, siguranță și igienă ale societății.</p> <p><b>Cp.8. Capacitatea de a aduna informații tehnice: Aplică metode de cercetare sistematică și comunică cu părțile relevante pentru a găsi informații specifice și evaluează rezultatele cercetărilor pentru a estima relevanța informațiilor, precum și a sistemelor tehnice conexe și a evoluțiilor acestora.</b></p> <p>R.Î.6.1. Absolventul IMIT poate efectua studiul mediului extern și intern al unei organizații, identificând punctele forte și punctele slabe, pentru a oferi o bază pentru strategiile societății</p>
-------------------------	--

	<p>și pentru planificare ulterioară.</p> <p>R.Î.6.2. Absolventul IMIT poate efectua studiul pieței turistice la nivel internațional, regional și local și ia în considerare a destinațiile turistice la nivel mondial.</p> <p>R.Î.6.2. Absolventul IMIT poate lua parte la studiul resurselor turistice dintr-o anumită zonă și al potențialului acestora pentru dezvoltarea ulterioară de noi produse turistice.</p> <p>R.Î.6.3. Absolventul IMIT poate crea un cadru și o direcție generală pentru activitățile de marketing din jurul unei destinații turistice (cercetarea de piață, dezvoltarea de mărci, publicitatea și promovarea, distribuția și vânzările).</p> <p><b>Cp.9. Capacitatea de a se adapta la situațiile în schimbare: Schimbă abordarea situațiilor în funcție de schimbările neprevăzute și subite apărute la nivelul nevoilor și dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.</b></p> <p>R.Î.7.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai puțin afectați</p> <p><b>Cp.10. Capacitatea de a se orienta spre inovare în practicile curente: Caută îmbunătățiri și prezintă soluții inovatoare, cu utilizarea creativității și a gândirii alternative pentru a elabora noi tehnologii, metode sau idei și răspunsuri la problemele legate de muncă.</b></p> <p>R.Î.8.2. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta relații pozitive cu comunitatea locală pentru a sprijini creșterea economică a întreprinderilor locale din domeniul turismului și pentru a respecta practicile tradiționale locale.</p> <p><b>Cp.11. Capacitatea de a oferi consultanță cu privire la îmbunătățirile în materie de eficiență. Analizează informațiile și detaliile proceselor și produselor pentru a oferi consiliere cu privire la posibile îmbunătățiri ale eficienței care ar putea fi puse în aplicare și care ar însemna o valorificare a resurselor.</b></p> <p>R.Î.11.1. Absolventul IMIT poate elabora și pune în aplicare planuri pentru a crește eficiența și a reduce deșeurile în cadrul operațiunilor de logistică.</p>
Competențe transversale	<p><b>Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.</b></p> <p>R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului.</p> <p><b>Ct.5. Adoptă modalități de reducere a poluării, adoptă modalități de reducere a impactului negativ al consumului, îi implică pe ceilalți în comportamente favorabile mediului</b></p> <p>R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să aplice măsuri de reducere a poluării aerului, a zgomotului, a luminii, a apei sau a mediului, de exemplu prin utilizarea transportului public, prin evitarea generării de deșeuri în mediul natural și prin reducerea emisiilor inutile de lumină și zgomot, în special în timpul nopții.</p> <p>R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic.</p>

## 7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Obiectivele principale ale cursului constau în: familiarizarea studenților cu produsele turistice în special cu produsele turistice din domeniul turismului vitivinicol.</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prezentarea aspectelor generale privind cunoașterea produselor turistice: clasificare, percepțiile asupra produselor turistice.</li> <li>• Prezentarea aspectelor specifice turismului vitivinicol (oenoturismul): cultura vinului, vinul și cultura, oenoturismul oportunitate de afaceri, resursele oenoturistice din România, etc.</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Generalități privind produsul turistic	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
2. Clasificarea produselor turistice	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
3. Percepțiile asupra produselor turistice	Prelegeri și prezentări PowerPoint	4	
4. Oenoturismul. Generalități privind produsele turistice din domeniul oenoturismului	Prelegeri și prezentări PowerPoint	4	
5. Resurse oenoturistice	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
6. Cultura vinului în România	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
7. Vinul și cultura	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
8. Resurse implicate în practicarea oenoturismului	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
9. Oportunități de dezvoltare a oenoturismului	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
10. Oenoturismul - oportunitate de afaceri, promovare și marketing specific	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
11. Principalele resurse oenoturistice care caracterizează regiunile viticole din România	Prelegeri și prezentări PowerPoint	4	
<b>Bibliografie</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Ioana Cristiana Patrichi Turism sustenabil. Editura Universitara, 2024</li> <li>Valentin Nita, Elizabeth Ineson, Matthew Hong Tai Yap, International Case Studies for Hospitality and Tourism and Event Management Students and Trainees. Volume 13, Editura Tehnopress, 2022</li> <li>Vasile Pădureanu, Produse Turistice, Notițe curs, 2023</li> <li>Ana Nave, Rozelia Laurett, Arminda do Paço, Relation between antecedents, barriers and consequences of sustainable practices in the wine tourism sector Journal of Destination Marketing &amp; Management, 2021</li> </ol>			
8.2 Laborator	Metode de predare- învățare	Număr de ore	Observații
1. Conceptul de produs turistic	Aplicații practice, problematizarea, observația	2	
2. Tipologia produselor turistice. Transformarea terroir-ului într-o destinație turistică	Aplicații practice, problematizarea, observația	2	
3. Crearea produselor turistice. Actorii implicați în turismul viti-vinicol.	Aplicații practice, problematizarea, observația	2	

4. Crearea produselor turistice. Elaborarea unui circuit turistic de oenoturism. Organizarea și prezentarea generală a produsului turistic.	Aplicații practice, problematizarea, observația	2	
5. Crearea produselor turistice. Elaborarea unui circuit turistic de oenoturism. Selectarea și prezentarea obiectivelor turistice, includerea activităților turistice.	Aplicații practice, problematizarea, observația	2	
6. Crearea produselor turistice. Elaborarea unui circuit turistic de oenoturism. Abordarea tendințelor moderne în dezvoltarea produsului turistic de oenoturism.	Aplicații practice, problematizarea, observația	2	
7. Crearea produselor turistice. Elaborarea unui circuit turistic de oenoturism. Principalele componente ale produsului turistic, planificarea și organizarea itinerariului în oenoturism.	Aplicații practice, problematizarea, observația	2	
8. Crearea produselor turistice. Elaborarea unui circuit turistic de oenoturism. Etapele conceperii unui produs turistic, elemente cheie în planificarea și organizarea unui produs turistic de oenoturism de succes.	Aplicații practice, problematizarea, observația	4	
9. Comercializarea produselor turistice. Prețurile produselor turistice, canalele de distribuție ale unui produs turistic.	Aplicații practice, problematizarea, observația	2	
10. Promovarea produselor turistice. Elemente cheie pentru întreprinzătorii din oenoturism, preferințele consumatorilor, particularități privind vizitele la crame - modelul 4 E al experienței turistice, sursele de informare ale turiștilor.	Aplicații practice, problematizarea, observația	2	
11. Bune practici în oenoturismul mondial. Studiu de caz- produsul turistic din Portugalia.	Aplicații practice, problematizarea, observația	2	
12. Bune practici în oenoturismul mondial. Studiu de caz- produsul turistic din Italia.	Aplicații practice, problematizarea, observația	2	

13. Colocviu de laborator	-	2	
---------------------------	---	---	--

**Bibliografie**

1. P. Nistoreanu, V. Nedelea, Producția și comercializarea serviciilor turistice. București: Didactica și Pedagogica, 2004. ISBN: 973-30-2910-6
2. World Tourism Organization, Ed., Handbook on tourism product development. Madrid, Spain, 2011. ISBN: 978-92-844-1395-9 (UNWTO).
3. P. Nistoreanu, Managementul în turism-servicii. București: ASE, 2005.
4. G. Stănciulescu, Managementul agenției de turism. București: ASE, 2000.
5. A. Cozma, Tehnica operațiunilor în turism. Chișinău: ASEM, 2019.
6. Mitchell R. D., Wine tourism and consumer behaviour, Butterworth Heinemann, Oxford, 2004
7. C. M. Hall, E. Sharples, B. Cambourne, & N. Macdonis (Eds.), Wine tourism around the world. Development, management and markets, Elsevier Butterworth Heinemann, Oxford. ISBN 0 7506 5466 X
8. O. Snak, Marketing-ul turismului, Editura Academiei Române de Management, București, 1994
9. Daniela Turcu, Janeta Weisz, Economia turismului, Editura Eurostampa, Timișoara 2008
10. Stănciulescu G., Tehnologia turismului, Editura Niculescu ABC, București, 2002
11. N. Lupu, Hotelul - economie și management. București: All Beck, 2005. ISBN 973-655-781-2

**9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului**

Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se face în alte centre universitare din țară și din străinătate. Pentru o mai bună adaptare la cerințele pieței muncii a conținutului disciplinei au avut loc întâlniri atât cu reprezentanți ai mediului de afaceri cât și cu cadre didactice cu experiență în domeniu.

**10. Evaluare**

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- corectitudinea și completitudinea cunoștințelor;</li> <li>- coerența logică;</li> <li>- gradul de asimilare a limbajului de specialitate;</li> <li>- criterii ce vizează aspectele atitudinale: conștiinciozitatea, interesul pentru studiu individual</li> </ul>	Examen scris	70%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	<ul style="list-style-type: none"> <li>- capacitatea de a opera cu cunoștințele asimilate;</li> <li>- capacitatea de aplicare în practică;</li> <li>- criterii ce vizează aspectele atitudinale: conștiinciozitatea, interesul pentru studiu individual.</li> </ul>	Colocviu	30%
<b>10.6 Standard minim de performanță</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea cunoștințelor fundamentale aferente domeniului;</li> <li>• Promovarea colocviului de laborator;</li> </ul> <p>Obținerea notei minime de 5, la cel puțin jumătate din subiectele existente pe biletul de examen pentru a se putea realiza media finală</p>			

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12.09.2024 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12.09.2024.

<b>Prof.dr. Vasile PĂDUREANU,</b> <b>Decan</b>	<b>Conf.dr. Cristina-Maria CANJA,</b> <b>Director de departament</b>
<b>Prof.dr. Vasile PĂDUREANU,</b> <b>Titular de curs</b>	<b>Drd. ing. Steluța NĂSTASĂ</b> <b>Titular de seminar/ laborator/ proiect</b>

Notă:

- <sup>1)</sup> Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);
- <sup>2)</sup> Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;
- <sup>3)</sup> Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală)/ **DD** (disciplină din domeniu)/ **DS** (disciplină de specialitate)/ **DC** (disciplină complementară) - pentru nivelul de licență; **DAP** (disciplină de aprofundare)/ **DSI** (disciplină de sinteză)/ **DCA** (disciplină de cunoaștere avansată) - pentru nivelul de masterat;
- <sup>4)</sup> Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);
- <sup>5)</sup> Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).