FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Analiză matematică							
2.2 Titularul activităților de curs				Lector dr. Alexandrina Maria PROCA				
2.3 Titularul activităților de seminar				Lector dr. Alexandrina Maria PROCA				
2.4 Anul de studiu	1	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DF
							Obligativitate[4)]	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	**2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					15
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					25
Tutoriat					
Examinări					4
Alte activități					

3.7 Total ore de activitate a studentului	69
3.8 Total ore pe semestru	125
3.9 Numărul de credite[5)]	5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Analiză matematică pe R, Elemente de combinatorică
4.2 de competențe	• Să calculeze limita, integrala unei funcții, să studieze continuitatea respectiv derivabilitatea unei funcții, să rezolve probleme de numărare.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Sala de curs dotată cu tablă, videoproiector.
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Sala de curs dotată cu tablă.

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

Competențe profesionale	**Cp.1. Capacitatea de a executa calcule matematice analitice: Aplică metode matematice și utilizează tehnologii de calcul pentru a efectua analize și a concepe soluții la probleme specifice**. R.Î.1.1. Absolventul IMIT poate utiliza simboluri, limbaj și instrumente matematice pentru a prezenta informații, idei și procese. R.Î.1.2. Absolventul IMIT poate utiliza modele în scopul analizării statistice, precum și instrumente TIC pentru a analiza datele, a descoperi corelații și a prognoza tendințe. R.Î.1.3. Absolventul IMIT poate executa o investigație empirică sistematică a fenomenelor observabile prin tehnici statistice, matematice sau de calcul.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.2. Absolventul MIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Inițierea in problemele de bază ale calculului diferențial și utilizarea adecvată cunoştințelor fundamentale.
7.2 Obiectivele specifice	• Introducerea unor capitole actuale de matematică cu deschidere pentru o ulterioara specializare în cercetare; • Însușirea unor cunoștințe de bază din domeniul matematicilor aplicate și informaticii, care să permit absolvenților să desfășoare activități aplicative.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Multimi. Functii elementare. Elemente de geometrie analitica **2. Calcul vectorial** **3. Șiruri și serii de numere reale** **3.1.** Proprietățile șirurilor convergente. **3.2.** Condiții necesare și suficiente pentru convergența șirurilor numerice in R. **3.3.** Serii. Criterii de convergență pentru serii cu termeni pozitivi. **3.4.** Serii de numere reale cu termeni oarecare. Serii alternate. **4. Complemente de teoria funcțiilor de o variabilă reală** **4.1.** Limite de funcții. Proprietăți. **4.2.** Funcții continue. **4.3.** Derivate. Formula lui Taylor. **4.4.** Diferențiale. Aplicații al derivatelor în studiul funcțiilor. **5. Funcții de mai multe variabile reale** **5.1.** Funcții de două variabile reale **5.2.** Limite și continuitate. **5.3.** Derivate parțiale. Diferențiale. **5.4.** Formula lui Taylor. **5.5.** Extreme locale. Extreme condiționate. **6. Primitive** **7. Integrala definita** **8. Integrale improprii** **9. Integrale Euler (beta, gamma)**	Prelegerea, Dialogul, Problematizarea.	2 2 4 2 2 2 2	

		2 2 2 2 2 2	

Bibliografie

1. Cișmașiu C., Proca A.,Sasu A., Șiruri și serii în spații metrice: exerciții și probleme, Ed. Universității Transilvania, 2006
2. Cișmașiu C., Proca A.,Calcul diferențial pentru funcții de mai multe variabile cu aplicații, Ed. Universității Transilvania, 2008
3. Neagos, V. Analiză matematică. Noțiuni teoretice și aplicații, Editura UtPress, Cluj-Napoca, 2022
4. Radomir I. , Elemente de algebra vectoriala, geometrie si calcul diferential, Editura Albastra, Cluj- Napoca, 2000
5. Radomir I., Elemente de calcul integral si ecuatii diferentiale, Editura Albastra, Cluj- Napoca,2000
6. Radomir I., Fulga A., Analiza matematica- Culegere de probleme, Editura Albastra, Cluj- Napoca, 2000
7. Radomir I., Fulga A., Analiza matematica, Editura Albastra, Cluj- Napoca, 2008
8. Radomir I., Purcaru M., Fulga A., Matematici superioare pentru ingineri (vol.I, II), Editura Univ. Transilvania Brasov, 2009.

8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Functii elementare 2. Calcul vectorial 3. Șiruri de numere reale. 4. Serii. Criterii de convergență. 5. Limite de funcții. Funcții continue. Derivate. 6. Formula lui Taylor. Diferențiale. Aplicații al derivatelor în studiul funcțiilor. 7. Limite și continuitate pentru funcții de mai multe variabile reale. 8. Derivate parțiale. Diferențiale. 9. Formula lui Taylor. Extreme locale. Extreme condiționate. 10. Calculul primitivelor 11. Integrala definita 12. Integrale improprii.	Metoda exercitiului, Exemplificarea	2 2 2 4 2 2 2	

13. Functii beta si gamma		2 2 2 2 2	

Bibliografie

1. Cișmașiu C., Proca A.,Sasu A., Șiruri și serii în spații metrice: exerciții și probleme, Ed. Universității Transilvania, 2006
2. Cișmașiu C., Proca A.,Calcul diferențial pentru funcții de mai multe variabile cu aplicații, Ed. Universității Transilvania, 2008
3. Radomir I. , Elemente de algebra vectoriala, geometrie si calcul diferential, Editura Albastra, Cluj- Napoca, 2000
4. Radomir I., Elemente de calcul integral si ecuatii diferentiale, Editura Albastra, Cluj- Napoca,2000
5. Radomir I., Fulga A., Analiza matematica- Culegere de probleme, Editura Albastra, Cluj- Napoca, 2000
6. Radomir I., Fulga A., Analiza matematica, Editura Albastra, Cluj- Napoca, 2008
7. Radomir I., Purcaru M., Fulga A., Matematici superioare pentru ingineri (vol.I, II), Editura Univ. Transilvania Brasov, 2009.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se face în alte centre universitare din tara și străinătate. El a fost ales în scopul adaptării cu ușurință la cerințele pieței muncii, după discuții preliminare cu alți profesori de matematică și respectiv cu persoane din mediul economic.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	- asimilarea corectă a noțiunilor învățate; - înțelegerea subiectului studiat precum și legăturile dintre acesta și alte discipline fundamentale; - gradul de asimilare a limbajului specializat	Evaluarea finală scrisă în sesiune,chestionarea orală, conversația de evaluare;	40%
	Criterii legate de aspectele de atitudine: conștiinciozitate, interes în studiul individual.		10%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	-rezolvarea temelor -capacitatea de a opera cu	-Teme de seminar	10%

	cunoștințe abstracte; - capacitatea de a aplica în practică; - criteria privind aspectele atitudinii: interesul pentru formarea individuală, seriozitatea în abordarea problemelor.	-proiecte; - evaluarea finală scrisă (în sesiunea de examene); - Participarea activă la seminarii.	40%

10.6 Standard minim de performanță

- Să poată studia convergenta unei serii numerice cu termeni pozitiviș
- Să calculeze derivatele parțiale de ordinul 1 si 2 ale unei functii de doua variabile
- Să calculeze o integrala definita (care foloseste in mod direct tabelul de primitive și/ sau metoda integrării prin părți.

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Lector dr. Alexandrina-Maria, PROCA, **Titular de curs**	**Lector dr. Alexandrina-Maria, PROCA,** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Fizică							
2.2 Titularul activităților de curs				Conf.dr. Marina-Viorela MARCU				
2.3 Titularul activităților de laborator				Conf.dr. Marina-Viorela MARCU				
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DF
							Obligativitate[4)]	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. laborator	**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 şi notițe					27
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					14
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					19
Tutoriat					4
Examinări					5
Alte activități.....					

3.7 Total ore de activitate a studentului	69
3.8 Total ore pe semestru	125
3.9 Numărul de credite[5)]	5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Matematică, Fizică generală, Geografie fizică.
4.2 de competențe	• Mărimi fizice, unități de măsură, utilizarea calculatorului personal.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Sală alocată prin orar, videoproiector.
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Sală alocată prin orar, videoproiector.

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

Competențe profesionale	**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 sa fie ușor de înțeles pentru un public larg fără pregătire tehnică și să fie conforme cu cerințele și standardele definite. Păstrează documentația la zi.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT poate înțelege și utiliza documentația tehnică în procesul tehnic general. R.Î.3.2. Absolventul IMIT poate descrie produse, aplicații, componente, funcții sau servicii în conformitate cu cerințele legale și cu standardele interne sau externe. R.Î.3.3. Absolventul IMIT poate utiliza metode și tehnici științifice pentru a îmbunătăți sau dezvolta concepte, teorii, modele, tehnici specifice domeniului său de activitate. R.Î.3.4. Absolventul IMIT poate analiza principiile care trebuie luate în considerare pentru proiectele tehnice, cum ar fi funcționalitatea, reproductibilitatea, costurile și alte principii. R.Î.3.5. Absolventul poate compune rapoarte tehnice ale clienților pe înțelesul persoanelor care nu dețin cunoştințe tehnice. **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.** R.Î.11.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a măsura durabilitatea activităților turistice în efortul de a reduce amprenta de carbon a activităților din industrie. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate utiliya caracteristicile locale ale climei în elaborarea studiilor de fundamentare climatologică ale lucrărilor de inginerie şi management în turism.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **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 R.Î.5.1. 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. R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Pregătirea studenților în domeniul unei ştiințe fundamentale pentru formarea lor inginerească – **fizica** şi în cel al unuia dintre factorii primordiali ai mediului ambiental – **clima.**
7.2 Obiectivele specifice	• Asimilarea de către viitorii ingineri-manageri a cunoştințelor de bază privind sistemul climatic, vremea şi clima, fenomenele care condiționează activitatea de fiecare zi a societății omeneşti.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
I. NOTIUNI DE FIZICA GENERALĂ **1**. Mărimi şi unități de măsură fundamentale. **2**. Mecanica fluidelor. 2.1. Statica fluidelor. Presiunea. Compresibilitatea fluidelor. 2.2. Dinamica fluidelor. **3.** Fizica moleculară şi căldura 3.1. Fenomene termice 3.2. Propagarea căldurii **4.** Termodinamica 4.1. Principiile termodinamicii. Gazul perfect. Gazul real.	Expunere liberă însoțită de proiecții video.	6	
II. CLIMATOLOGIE **5**. Elemente introductive. Definiția, obiectul de studiu şi diviziunile climatologiei. **6.** Atmosfera terestră. Compoziția chimică şi structura fizică. Parametrii de stare ai atmosferei **7.** Bazele fizice ale climatului. Factorii genetici ai climei. 7.1. ***Factorii energetici***. Energia radiantă solară. Influen a atmosferei asupra radia iilor solare. Legea extincției (Bouguer). Fluxuri de energie	Expunere liberă însoțită de proiecții video.	1 2 2	

radiantă şi procese radiative în atmosferă şi la sol. Radiația efectivă şi "efectul de seră".		4	
7.2. ***Factorii fizico-geografici***: Procese calorice la suprafața solului şi în sol. Legile de bază. Temperatura solului. Stratul de zăpadă, covorul vegetal, întinderile mari de apă şi relieful - factori climato-modificatori.		4	
7.3. ***Factorii dinamici***. Presiunea atmosferică şi mişcările aerului. Distribu ia geografică a presiunii atmosferice. Forme barice. Mişcările aerului. Vântul. Circulația generală a atmosferei. Vânturile locale. Alte fenomene eoliene locale. Föhnul. Tornada.	Expunere liberă însoțită de proiecții video.	2	
8. Vremea şi clima. Schimbarea vremii. Mase de aer şi fronturi atmosferice. Starea timpului in cicloni şi anticicloni. Prevederea vremii. Informația meteoclimatică in turism.		2	
9. Noțiuni de climatografie. 9.1."Elemente climatice" şi variațiile lor spațio-temporale. Temperatura şi umiditatea aerului. Nebulozitatea şi insolația. Precipita țiile atmosferice. Ploile acide - Definiție. Geneză. Caracteristici. Efecte păgubitoare. Regimul eolian.		2	
10. Clasificări climatice. Unități taxonomice în cartografia climatică. Climă. Climat. Topoclimat. Microclimat.		1	
11. Problema schimbării climei. Oscilații şi schimbări climatice.		2	
12. Resurse climatice ale teritoriului României. Geneza şi principalele caracteristici ale climei României.			

Bibliografie

1. Ciulache S. - (2011) – *Esențial în Meteorologie şi climatologie*, Ed. Universitară, Bucureşti.
2. Ința I., Spiridon D. - (1982, 1985) - *Complemente de fizică*, Vol. I şi II, Ed. Tehnică, Bucureşti.
3. Hartmann, Dennis L, - (2016)- Global Physical Climatology, Elsevier Science Pub Co.
4. Muller, J - Principles of Physics and Meteorology – (2021) – Alpha Edition.
5. Marcu M., Marcu V. - (2012) - *Meteorologie şi climatologie*, Ed. Universității "Transilvania", Braşov.
6. Dissescu C. – (1985) – *Fizică şi climatologie.*

8.2 Laborator	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1.Elemente de calculul erorilor. Prelucrarea datelor .		2	

2.Aplicații la cap. Mecanică şi Termodinamică.		6	
3.Cunoaşterea aparaturii utilizate în stațiile climatologice.	Explicații însoțite de proiecții video.	10	
4. Aplicații privind prelucrarea datelor şi elaborarea studiilor climatologice necesare în lucrările de specialitate.	Extragerea datelor climatologice din sursele de documentare ale disciplinei.	10	

Bibliografie

1. Wehner, M.; Zwiers, F.- editors – (2023) - Advances in Statistical Climatology, Meteorology and Oceanography. Copernicus publications, eISSN: 2364-3587
2. Clima României (2008) – Editura Academiei Române, Bucureşti.
3. Clima României – Vol.II (1961) – Editura INMH, Bucureşti.
4. Hărțile climatice din Atlasul geografic al României (1974-1977) – Editura Academiei Române.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Programa este în deplin acord cu aşeptările reprezentanților comunităților epistemice, asociațiilor profesionale şi angajatorilor din domeniul aferent programului.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Explicarea corectă a unui proces fizic important, care a făcut obiectul aspectelor teoretice predate.	Evaluare scrisă	95%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Utilizarea adecvată a conceptelor şi bazelor toretice specifice Respectarea programului de lucru şi utilizarea eficientă a mijloacelor puse la dispoziție (aparate, tabele, hărți)	Portofoliu - Analiza pe baza referatului elaborat de către fiecare student	5%

10.6 Standard minim de performanță

- Cunoaşterea şi operarea corectă cu conceptele fundamentale din domeniul Fizicii şi Climatologiei.
- Rezolvarea eficientă a problemelor cu implicații ale fenomenelor climatice (studii de caz) care apar în activitatea inginerească şi managerială practică.

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**

Conf.dr.Marcu Marina Viorela, **Titular de curs**	Conf.dr.Marcu Marina Viorela, **Titular de laborator**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Chimie							
2.2 Titularul activităților de curs				Conf. dr. Cristina CAZAN				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/				Conf. dr. Cristina CAZAN				
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DF
							Obligativitate[4)]	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	**1/1**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator	14/14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					14
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					14
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					14
Tutoriat					-
Examinări					2
Alte activități					-

3.7 Total ore de activitate a studentului	44
3.8 Total ore pe semestru	100
3.9 Numărul de credite[5)]	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Chimie generală
4.2 de competențe	• Cunoasterea anumitor compusi anorganici si organici; cunoasterea notiunilor de solutie, concentratie, modalitati de exprimare a concentratiilor unei solutii

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Videoproiector, tablă și cretă
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Tablă, cretă/ ustensile de laborator pentru desfășurarea experimentelor.

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

Competențe profesionale	**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 sa fie ușor de înțeles pentru un public larg fără pregătire tehnică și să fie conforme cu cerințele și standardele definite. Păstrează documentația la zi.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT poate înțelege și utiliza documentația tehnică în procesul tehnic general. R.Î.3.2. Absolventul IMIT poate descrie produse, aplicații, componente, funcții sau servicii în conformitate cu cerințele legale și cu standardele interne sau externe. R.Î.3.3. Absolventul IMIT poate utiliza metode și tehnici științifice pentru a îmbunătăți sau dezvolta concepte, teorii, modele, tehnici specifice domeniului său de activitate. R.Î.3.4. Absolventul IMIT poate analiza principiile care trebuie luate în considerare pentru proiectele tehnice, cum ar fi funcționalitatea, reproductibilitatea, costurile și alte principii. R.Î.3.5. Absolventul poate compune rapoarte tehnice ale clienților pe înțelesul persoanelor care nu dețin cunoştințe tehnice. **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**. R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta relații pozitive cu comunitatea locală pentră a sprijini creșterea economică a întreprinderilor locale din domeniul turismului și pentru a respecta practicile tradiționale locale. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a asigura monitorizarea, crearea și supravegherea experienței clienților și a percepției asupra mărcii și a serviciului. R.Î.10.4. Absolventul IMIT poate stabili strategii pentru întreprinderi, pentru a permite o accesibilitate optimă pentru toți clienții. **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.** 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. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. R.Î.11.3. Absolventul IMIT poate contribui la determinarea performanței în ceea ce privește utilizarea transportului durabil, stabilește obiective pentru promovarea utilizării transportului durabil și propune alternative de transport ecologice. R.Î.11.4. Absolventul IMIT poate aplica politici sigure și sănătoase în materie de ambalare, maximizând utilizarea materialelor reciclate sau din surse regenerabile și implementând tehnologii de producție ecologice.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândește critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.**

	R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.4. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **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** R.Î.5.1. 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. R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Formarea și dezvoltarea conceptelor fundamentale și specifice chimiei cu aplicații în domeniul ingineriei produselor alimentare.
7.2 Obiectivele specifice	• Explicarea și interpretarea unor concepte asociate domeniului din industrie alimentară, pe baza unor principii și modele specifice chimice; • Înțelegerea relației dintre structură, metodele de sinteză, proprietăți și importanța compușilor organiciîn sintezele organice. • Înțelegerea impactului diferitelor categorii de poluanți asupra produselor alimentare și a mediului înconjurător • Dezvoltarea capacității de studiu individual;

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
C1.Definiția chimiei organice.Structura compușilor.Corelația structură-proprietăți.	Prezentare Power-point explicația conținutului, metode interactive.	2	
C2.Izomeria compușilor organici. Efecte electronice corelate cu K_a și K_b compușilor	Prezentare Power-point explicația conținutului, metode interactive.	2	
C3.Hidrocarburi saturate(alcani, cicloalcani).	Prezentare Power-point explicația conținutului, metode interactive.	2	
C4.Hidrocarburi nesaturate(alchene, alcadiene, alchine).	Prezentare Power-point explicația conținutului,	2	

	metode interactive.		
C5.Hidrocarburi aromatice mononucleare si polinucleare	Prezentare Power-point explicația conținutului, metode interactive.	2	
C6.Hidrocarburi aromatice polinucleare	Prezentare Power-point explicația conținutului, metode interactive.	2	
C7.Compuși halogenați.	Prezentare Power-point explicația conținutului, metode interactive.	2	
C8.Compuși hidroxilici(alcoli, fenoli)	Prezentare Power-point explicația conținutului, metode interactive.	2	
C9.Compuși cu azot (nitroderivați, amine).	Prezentare Power-point explicația conținutului, metode interactive.	2	
C10.Compuși carbonilici (aldehide și cetone).	Prezentare Power-point explicația conținutului, metode interactive.	2	
C11. Compusi carboxilici	Prezentare Power-point explicația conținutului metode interactive.	2	
C12. Derivați funcționali ai acizilor carboxilici.	Prezentare Power-point explicația conținutului metode interactive.	2	
C13. Deseuri polimerice. Managementul deseurilor polimerice	Prezentare Power-point explicația conținutului metode interactive.	2	
C14. Deseuri polimerice. Managementul deseurilor polimerice	Prezentare Power-point explicația conținutului metode interactive.	2	

Bibliografie

- Cazan, C., Notite de curs, 2024
- L.G. Dumitrescu, Elemente de Chimie Organică, Ed. Univ. Transilvadian din Brașov.
- Niculescu-Duvaz, Dan. "Chimie generală." Editura Didactică și Pedagogică, 2019. ISBN: 978-606-40-0143-3.Smith, Janice Gorzynski. "Organic Chemistry: 5th Edition." McGraw-Hill Education, 2020. ISBN: 978-1260492859.
- Zărnescu, Aurelian, et al. "Sinteze de chimie organică." Editura Academiei Române, 2015. ISBN: 978-973-27-2613-0
- Bucur, Mircea, et al. "Chimie organică experimentală." Editura Didactică și Pedagogică, 2019. ISBN: 978-606-40-0126-6
- Klein, David R. "Organic Chemistry: 3rd Edition." Wiley, 2017. ISBN: 978-1119302693

Vollhardt, K. Peter C., and Neil E. Schore. "Organic Chemistry: Structure and Function." W. H. Freeman, 2018. ISBN: 978-1319079451.

8.2. Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1.Stabilirea formulelor chimice pentru compusi organici. Denumirea compusilor organici.	Expunerea,rezolvarea de probleme,explicarea conținutului	2	
2. Hidrocarburi. Legea lui Avogadro, V_M,nr. de moli,masă	Expunerea,rezolvarea de probleme,explicarea	4	

molară medie, densitate, densitate relativă. Soluții, concentrația procentuală, molară, normală, titrul soluției.	conținutului		
3. Compusi organici cu functiuni. Probleme de calcul numeric	Expunerea,rezolvarea de probleme	2	
4. Compusi organici cu functiuni. Sinteze organice. Poluanti organici si consecintele poluarii mediului	Expunerea,rezolvarea de probleme,explicarea conținutului	2	
5. Compusi organici cu functiuni mixte. Sinteze organice.	Expunerea, explicarea conținutului	2	
6. Seminarul final. Test.	Expunerea, rezolvarea de probleme	2	
8.3 Laborator	Metode de predare-învățare	Număr de ore	
L.1.Aspecte generale privind activitatea în laboratorul de chimie, accidente posibile, măsuri de tehnica securității muncii.	Expunerea, explicația	2	
L.2. Identificarea principalelor clase de compusi si a gruparilor functionale	Expunerea, explicația	2	
L.3.Distilarea, distilarea simplă. Esterificarea sinteza acetatului de etil.	Expunerea, experimentul de laborator, explicația	2	
L.4.Distilarea fracționată.. Distilarea la vid. Sublimarea.	Expunerea, experimentul de laborator, explicația	4	
L.5. Extracția. Extracția carotenului din morcovi.	Expunerea, experimentul de laborator, explicația	2	
L.6.Colocviu de laborator	Expunerea, explicația	2	
Bibliografie Bibliografie – Indrumar de laborator , 2024 – C.D. Nenițescu, Chimie generală și Chimie organică, București 1974 – L.G. Dumitrescu, Elemente de Chimie Organică, Ed. Univ. Transilvadian din Brașov.			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținuturile disciplinei si tematica orelor de laborator sunt menite să asigure studentului, viitorului inginer un grad înalt de cunoștințe in domeniul chimiei.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Insușirea corectă a termenilor și utilizarea adecvată a acestora.	Evaluare scrisă	60%

10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice și practice la problemele specifice chimiei generale și organice	Evaluare scrisă	20% seminar 20% laborator
10.6 Standard minim de performanță			
• Utilizarea cunostintelor de baza din domeniul chimiei in rezolvarea unor situatii reale simplificate; • Identificarea nevoii de formare profesională, cu analiza critică a propriei activități de formare şi a nivelului de dezvoltare profesională, şi utilizarea eficientă a resurselor de comunicare în vederea abordării unei teme în domeniu, utilizând surse bibliografice naționale şi internaționale			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Conf. dr. Cristina CAZAN **Titular de curs**	**Conf. dr. Cristina CAZAN** **Titular de seminar/ laborator**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Instituții, mecanisme și terminologii comunitare							
2.2 Titularul activităților de curs				Conf.dr.ing. Ioana Sonia Comănescu				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Conf.dr.ing. Ioana Sonia Comănescu				
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DD
							Obligativitate[4)]	DI

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**3**	din care: 3.2 curs	**2**	3.3 seminar	**1**
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					7
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					7
Pregătire seminarii/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					14
Tutoriat					1
Examinări					4
Alte activități.....					

3.7 Total ore de activitate a studentului	33
3.8 Total ore pe semestru	75
3.9 Numărul de credite[5)]	3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Drept comunitar • Geografie • Istorie
4.2 de competențe	• elaborarea proiectelor politicilor şi strategiilor, a programelor, a studiilor, analizelor şi statisticilor necesare realizării şi implementării politicilor publice, precum şi a documentației necesare executării legilor, • soluționarea conflictelor prin metode alternative (mediere) • scrierea de proiecte şi propuneri de finanțare

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Sală cu număr corespunzător de locuri, echipată cu videoproiector şi tablă
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Sală cu număr corespunzător de locuri, echipată cu videoproiector şi tablă

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

Competențe profesionale	**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.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT poate evalua starea unei afaceri pe cont propriu și în raport cu domeniul de activitate competitiv, desfășoară activități de cercetare, punând datele în contextul nevoilor întreprinderii și determinând domeniile de oportunitate. R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate efectua evaluarea potențialului unui proiect, unui plan, unei propuneri sau unei idei noi. R.Î.4.3. Absolventul IMIT poate identifica cerințele de formare ale unei organizații pentru a planifica instruirea angajaților. R.Î.4.4. Absolventul IMIT poate investiga tendințele și evoluțiile tehnologice recente pentru a îmbunătăți afacerea. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate identifica soluții pentru a evita situațiile de criză. R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica nevoile tehnologice, instrumentele digitale și posibilele soluții tehnologice pentru a le soluționa. **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.** R.Î.11.1. Absolventul IMIT poate evalua ciclul de viață al resurselor pentru a respecta politicile Comisiei Europene privind economia circulară. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate evidenția aspectele definitorii privind responsabilitatea socială a întreprinderilor pentru a gestiona procesele de afaceri în mod responsabil și etic. R.Î.11.3. Absolventul IMIT poate explica practica călătoriilor durabile în zone naturale care conservă și sprijină mediul local, promovând înțelegerea ecologică și culturală. R.Î.11.4. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a măsura durabilitatea activităților turistice în efortul de a reduce amprenta de carbon a activităților din industrie.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează**

	spirit antreprenorial. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.2. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **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** R.Î.5.1. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă. R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Utilizarea bazelor teoretice din domeniul politicilor comunitare si aplicarea corecta a acestora in domeniul ingineriei si managementului in industria turismului
7.2 Obiectivele specifice	• Explicarea şi interpretarea unor concepte asociate domeniului inginerie si management in industria turismului, pe baza unor principii şi modele specifice; • Identificarea, selectarea si combinarea adecvata a documentatiei tehnico-economice si manageriale, cu teoriile, metodele si cunostintele de baza ale domeniului inginerie si management in industria turismului. • Elaborarea de proiecte profesionale care necesita utilizarea documentatiei tehnico-economice si manageriale, prin selectarea si combinarea cunostintelor, principiilor si metodelor consacrate, specifice domeniului de licenta.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Istoricul si premisele apariției Comunităților Europene. C.E.C.O; C.E.E.; EURATOM. Obiective, cadrul instituțional.	Prelegere şi dezbatere	2 ore	
Uniunea Europeană. Istoric. Evoluție.	Prelegere şi dezbatere	2 ore	
Prezentarea generală a cadrului instituțional al Uniunii Europene.	Prelegere şi dezbatere	2 ore	

Parlamentul European. Structură. Competențe. Proceduri decizionale.			
Consiliul Uniunii Europene. Componență. Atribuții	Prelegere şi dezbatere	2 ore	
Comisia Europeană. Componență. Atribuții	Prelegere şi dezbatere	2 ore	
Curtea Europeană de Justiție. Componență. Atribuții.	Prelegere şi dezbatere	2 ore	
Consiliul European	Prelegere şi dezbatere	2 ore	
Curtea de conturi.	Prelegere şi dezbatere	2 ore	
Organele comunitare. ECOSOC. Comitetul regiunilor. Comitetul ştiințific al EURATOM. B.E.I.	Prelegere şi dezbatere	2 ore	
Agenții europene specializate.	Prelegere şi dezbatere	2 ore	
Ombudsmanul european. Competente.	Prelegere şi dezbatere	2 ore	
Ordinea juridică a Comunităților Europene.	Prelegere şi dezbatere	2 ore	
Procedurile de adoptare a actelor comunitare.	Prelegere şi dezbatere	2 ore	
Prevederile Tratatului de la Lisabona	Prelegere şi dezbatere	2 ore	

Bibliografie

- Barbulescu, Iordan Gheorghe - *De la Comunitatile Europene la Uniunea Europeana*, Editura Trei, Bucuresti, 2001.
- Fuerea, Augustin - *Drept comunitar european*. Partea generalã, Editura ALL Beck, Bucuresti, 2016;
- Fuerea, Augustin – *Manualul Uniunii Europene*, Bucuresti, Editura All Beck, 2016;
- Avram, C.; Radu, R.; Pîrvu, Gh.; Gruescu, R. – *Romania si exigențele integrarii europene*, Craiova, Editura Alma, 2007.
- LEACH, Rodney, *Europe : a concise encyclopedia of the European Union from Aachen to Zollverein*, ed. IV, London, 2004.
- Comănescu, I.S. - Dimensions of the Funding Programmes for Sustainable Rural Development in Romania, Proceedings of the 2019 International Conference "ECONOMIC SCIENCE FOR RURAL DEVELOPMENT" No 50 Jelgava, LLU ESAF, 9-10 May 2019, pp. 44-51 DOI: 10.22616/ESRD.2019.005
- Comănescu, I.S. -Trends in Romanian Agritourism in the Context of Sustainable Tourism Development, ESARE_2018_n1_s81.pdf, Economic Sciences for Agribusiness and Rural Development

8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Statele Uniunii Europene. Istoricul aderarii la U.E. Etapele parcurse de Romania si Bulgaria in vederea aderarii la U.E.	Expunere Elaborare de referate	2 ore	
Politicile Uniunii Europene	Expunere Elaborare de referate	4 ore	
Principalele prevederi ale Tratatelor U.E. Actul Unic European. Tratatul de la Maastricht. Tratatul de la Amsterdam. Tratatul de la Nisa.	Expunere Elaborare de referate	2 ore	
Prevederile Tratatului de la Lisabona	Expunere Elaborare de referate	2 ore	
Politica Agricola Comuna	Expunere	2 ore	

	Elaborare de referate		
Fonduri U.E.	Expunere Elaborare de referate	2 ore	

Bibliografie

- Barbulescu, Iordan Gheorghe - *De la Comunitatile Europene la Uniunea Europeana*, Editura Trei, Bucuresti, 2001.
- Fuerea, Augustin - *Drept comunitar european. Partea generalã*, Editura ALL Beck, Bucuresti, 2016;
- Fuerea, Augustin – *Manualul Uniunii Europene*, Bucuresti, Editura All Beck, 2016;
- Avram, C.; Radu, R.; Pîrvu, Gh.; Gruescu, R. – *Romania si exigențele integrarii europene*, Craiova, Editura Alma, 2007.
- Pascariu, G. – *Uniunea Europeană. Politici şi piețe agricole*, Bucuresti, Editura Economică, 1999
- https://europa.eu/
- Comănescu, I.S. - Dimensions of the Funding Programmes for Sustainable Rural Development in Romania, Proceedings of the 2019 International Conference "ECONOMIC SCIENCE FOR RURAL DEVELOPMENT" No 50 Jelgava, LLU ESAF, 9-10 May 2019, pp. 44-51 DOI: 10.22616/ESRD.2019.005
- Comănescu, I.S. -Trends in Romanian Agritourism in the Context of Sustainable Tourism Development, ESARE_2018_n1_s81.pdf, Economic Sciences for Agribusiness and Rural Development

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Utilizarea în comunicarea profesională şi aplicarea cunoştințelor fundamentale acumulate în cadrul acestei discipline.
Capacitatea de identificare a soluțiilor optime,
Capacitatea de analiză și sinteză, de adaptare a soluțiilor propuse în acord cu schimbările de paradigmă.
Corelarea deciziilor luate cu respectarea pricipiilor, normelor impuse de entitățile responsabile ale Uniunii Europene, în domeniul industriei turismului.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însuşirea corectă a termenilor specifici şi utilizarea adecvată a acestora;	Evaluare scrisa	20%
	Utilizarea corectă a bazelor teoretice în abordarea problemelor de specialitate;		30%
10.5 **Seminar**/ laborator/ proiect	Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice la probleme specifice de inginerie si management in alimentatie publica si agroturism	Evaluare scrisa	50%

10.6 Standard minim de performanță

- Însuşirea corectă a termenilor specifici;
- Interpretarea corectă a proiectelor politicilor şi strategiilor, a programelor, a studiilor, analizelor şi statisticilor necesare realizării şi implementării politicilor publice, precum şi a documentației necesare executării legilor
- Utilizarea corectă a bazelor teoretice la probleme specifice de inginerie si management in industria turismului

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA** **Director de departament**
Conf.dr.ing. Ioana-Sonia COMĂNESCU **Titular de curs**	**Conf.dr.ing. Ioana-Sonia COMĂNESCU** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Ecologie Și Protecția Mediului							
2.2 Titularul activităților de curs				Lector dr. Anamaria LAZĂR				
2.3 Titularul activităților de laborator				Lector dr. Anamaria LAZĂR				
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DD
							Obligativitate[3)]	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. laborator	**2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6. laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					20
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					24
Tutoriat					-
Examinări					5
Alte activități					-

3.7 Total ore de activitate a studentului	69
3.8 Total ore pe semestru	125
3.9 Numărul de credite[5)]	5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• NU
4.2 de competențe	• Noțiuni de operare pe calculator.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• NU
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• NU

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

Competențe profesionale	**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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai putin afectați R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă. R.Î.9.4. Absolventul IMIT poate identifica soluții pentru a evita situațiile de criză. R.Î.9.5. Absolventul IMIT poate identifica nevoile tehnologice, instrumentele digitale și posibilele soluții tehnologice pentru a le soluționa. **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.** 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. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. R.Î.11.3. Absolventul IMIT poate contribui la determinarea performanței în ceea ce privește utilizarea transportului durabil, stabilește obiective pentru promovarea utilizării transportului durabil și propune alternative de transport ecologice. R.Î.11.4. Absolventul IMIT poate aplica politici sigure și sănătoase în materie de ambalare, maximizând utilizarea materialelor reciclate sau din surse regenerabile și implementând tehnologii de producție ecologice. R.Î.11.5. Absolventul IMIT poate evalua ciclul de viață al resurselor pentru a respecta politicile Comisiei Europene privind economia circulară. R.Î.1.6. Absolventul IMIT poate evidenția aspectele definitorii privind responsabilitatea socială a întreprinderilor pentru a gestiona procesele de afaceri în mod responsabil și etic. R.Î.11.7. Absolventul IMIT poate explica practica călătoriilor durabile în zone naturale care conservă și sprijină mediul local, promovând înțelegerea ecologică și culturală. R.Î.11.8. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a măsura durabilitatea activităților turistice în efortul de a reduce amprenta de carbon a activităților din industrie. R.Î.11.9. Absolventul IMIT poate lua parte la planificarea de măsuri de protejare a patrimoniului cultural pentru a reduce impactul asupra patrimoniului cultural, cum ar fi clădirile, structurile sau peisajele. R.Î.11.10. Absolventul IMIT poate aplica programe pentru formarea și consolidarea capacităților angajaților din industria turismului pentru a-i informa cu privire la cele mai bune practici în dezvoltarea și gestionarea destinațiilor și pachetelor turistice, asigurând, în acelasi timp, un impact minim asupra mediului și a comunităților locale și conservarea strictă a zonelor protejate și a speciilor de faună și floră.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode

	sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **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** R.Î.5.1. 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. R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare. R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă. R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Disciplina Ecologie Și Protecția Mediului îşi propune formarea studenților pe direcția înțelegerii naturii şi descoperirii ei, precum și modul de a o proteja, cu exemplificări din mediul rural şi a arealului agrosilvopastoral adiacent. Această informare și formare urmărește să aibă ca rezultat convingerea studenților de importanța reorientării tehnologiilor și eficientizarea economică, concomitent cu micşorarea impactului de mediu al activităților tehnico-economice. Se urmăreşte familiarizarea cursanților cu realizarea studiilor de impact, respectiv cu aplicarea şi susținerea conceptelor şi a metodelor de protecție a mediului natural înconjurător. Se urmăreşte cunoaşterea şi aplicarea mijloacelor specifice analizei diverselor locații: factori, surse, structuri biologice şi tehnico-economice, fluxuri, tehnici de lucru, evaluarea impactului de mediu etc. Sunt prezentate sursele de poluare

	și mijloacele de protecție a mediului.
7.2 Obiectivele specifice	Cursul își propune să asigure studenților competențele profesionale cunoştințe abilități profesionale, respectiv concepte, valori, principii legate de ecologie și de protecția mediului. Absolvenții vor putea explica şi interpreta fenomenele şi procesele ecologice în context ştiințific, atât sub aspect tehnologic, cât şi biologic (impactul asupra sănătății plantelor, animalelor, omului și mediului în ansamblul său), managerial, economic, social ori juridic. Tot ca obiectiv specific, studenții vor dobândi ***abilitatea*** de a demonstra capacitatea şi de a aplica cunoştințele dobândite la situații cu un grad mediu şi chi ridicat de complexitate şi de a formula concluzii, cunoaşterea şi aplicarea măsurilor de creştere a capacității organizatorice, de coordonare şi contr precum şi diversificare, capacitatea de analiză şi interpretare a datelor empirice, de evaluare critică şi constructivă a propriului demers de cercetar în ecologie; susținerea unei opinii sau puncte de vedere; de a elabora un proiect de cercetare pe direcție tehnologică sau a controlului calității.

8. Conținuturi

1. **Ecologie și protecția mediului – noțiuni introductive** Definiția si clasificarea ecologiei Domeniile protecției mediului înconjurător Necesitatea protecției mediului înconjurător Conceptul de dezvoltare durabilă	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive	2	-prezentarea planului de curs și sistemul de evaluare
2. **Principalele riscuri de mediu** Schimbarea climei Reducerea stratului de ozon Pierderile de teren arabil si fertil Dispariția pădurilor Dispariția speciilor Poluarea	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive	6	
3. **Structura şi funcționalitatea ecosistemelor** – Funcția energetică a ecosistemelor Circulația materiei în ecosisteme Producția si productivitatea Ecosistemelor Autocontrolul și stabilitatea ecosistemelor Structura informațională a ecositemelor Dinamica ecositemelor Succesiunile ecologice	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive	6	
4. **Serviciile ecosistemice**	Video-proiector, prezentări	2	

Funcțiile fitocenozelor și influența acestora asupra mediului	PowerPoint; elemente interactive		
5. **Politica de mediu a României** Principii generale și cadrul de bază Lupta impotriva schimbarilor climatice Biodiversitatea, exploatarea terenurilor și silvicultura Protecția și gospodărirea apelor Poluarea atmosferică și poluarea fonică Utilizarea eficientă a resurselor și economia circulară Consumul și producția durabile Substanțele chimice și pesticidele	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive	4	
5. **Programe de sprijin a politicii naționale de mediu** Programul Operațional Infrastructură Mare Life Life+ Mecanismele Financiare ale Spațiului Economic European Fondul de mediu	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive	4	
6. Standarde de mediu aplicabile în alimentație și industria turismului	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive	4	

Bibliografie

1. Lazăr Anamaria – 2021 - Ecologie si protectia mediului, Editura Universitatii Tansilvania din Brasov isbn:978-606-19-1432-6
2. Lazăr Anamaria 2020 - Studii asupra populațiilor și comunităților de mamifere mici (Mammalia, Ordinele Rodentia și Eulipotyphla) din România, Editura Universitatii Tansilvania din Brasov isbn:978-606-19-1338-1
3. Mohan GH. – Ecologie și protecția mediului – Editura Scaiul, București, 1993;
4. Sirbu I., Benedek A.M., Ecologie practică – Editura Alma Mater, Sibiu, 2012;
5. Botnariuc N. Vădineanu A., 1982 – Ecologie, Editura Didactică și Pedagogică București
6. Lazăr A., Benedek A. M.,Sîrbu I., 2021 Small Mammals in Forests of Romania: Habitat Type Use and Additive Diversity Partitioning, *Forests* 2021, *12*, 1107. https://doi.org/10.3390/f12081107 SRI (2019)-1,49
7. Benedek, A.M., Sîrbu, I., Lazăr, A., 2021, Responses of small mammals to habitat characteristics in Southern Carpathian forests. Sci Rep 11, 12031 (2021). https://doi.org/10.1038/s41598-021-91488-6 SRI(2019)-2.59
8. Benedek, A. M., Lazăr, A., Cic, N. V., Cocîrlea, M. D., & Sîrbu, I. (2022). Effects of Long-Term Habitat Protection on Montane Small Mammals: Are Sorex araneus and S. minutus More Sensitive Than Previously Considered?. Diversity, 14(1), 38. https://www.mdpi.com/1424-2818/14/1/3

https://www.europarl.europa.eu/factsheets/ro/sheet/71/politica-de-mediu-principii-generale-si-cadrul-de-baza
https://www.europarl.europa.eu/factsheets/ro/sheet/72/lupta-impotriva-schimbarilor-climatice
https://www.europarl.europa.eu/factsheets/ro/sheet/73/biodiversitatea-exploatarea-terenurilor-si-silvicultura
https://www.europarl.europa.eu/factsheets/ro/sheet/74/protectia-si-gospodarirea-apelor
http://www.epm.ugal.ro/Protectia%20mediului-curs.pdf

8.2 Laborator	**Metode de predare-învățare**	**Nr. de ore**	**Observații**

Autorizația de mediu Autorizația integrată de mediu Bilanțul de mediu **Acordul de mediu** Evaluarea impactului asupra mediului **Avizul de mediu** Evaluarea adecvată de mediu Avizul Natura 2000	Expunere si dezbatere	4	
Parametrii ecologici cantitativi Efectivul populațional Mărimea populației Densitatea populațională Distribuția spațială a populației Frecvența Indicele de abundență dominanță Abundența relativă	Aplicații practice pe teren	2	
Modalități practice și moderne de inventariere a naturii Detectoarele de lilieci Aplicații mobile de identificare a plantelor Instrumente optice de observare a pasărilor Determinatoarele de mamifere, păsări, plante insecte etc	Aplicații practice pe teren	2	
Parametrii ecologici cantitativi Efectivul populațional Mărimea populației Densitatea populațională Distribuția spațială a populației Frecvența Indicele de abundență dominanță Abundența relativă Structura pe grupe de vârsta a populației Rata natalității şi rata mortalității	Expunere si dezbatere, Aplicații practice pe teren	4	
Biodiversitatea Inicii de calcul a biodiversității Biodiversitatea Alfa Indici care evoluează bogația în specii şi indivizi Indici de evaloare a heterogenității Biodiversitatea Beta Biodiversitatea Gama	Rezolvarea de probleme	4	
Productivitatea şi energetica sistemelor ecologice Releveul fitocenologic Categorii economice de plante Producția primara netă și brută Calcularea producției primare nete	Rezolvarea de probleme	2	
Vizualizarea posibilităților de valorificare economica a fitocenozelor Intocmirea histogramelor și a ciclogramelor cantitative și calitative	Aplicație practică pe teren	2	

Regresia liniară și corelația – cu aplicatii pe date de mediu	Rezolvarea de probleme	4	
Pregatirea colocviului de laborator	Expunere, dezbatere, rezolvare de probleme	2	
Susținerea colocviului de laborator		2	

Bibliografie:

1. Lazăr Anamaria – 2021 - Ecologie si protectia mediului, Editura Universitatii Tansilvania din Brasov isbn:978-606-19-1432-6
2. Lazăr Anamaria 2020 - Studii asupra populațiilor și comunităților de mamifere mici (Mammalia, Ordinele Rodentia și Eulipotyphla) din România, Editura Universitatii Tansilvania din Brasov isbn:978-606-19-1338-1
3. Mohan GH. – Ecologie și protecția mediului – Editura Scaiul, București, 1993;
4. Sirbu I., Benedek A.M., Ecologie practică – Editura Alma Mater, Sibiu, 2012;
5. Botnariuc N. Vădineanu A., 1982 – Ecologie, Editura Didactică și Pedagogică București
6. Lazăr A., Benedek A. M.,Sîrbu I., 2021 Small Mammals in Forests of Romania: Habitat Type Use and Additive Diversity Partitioning, *Forests* 2021, *12*, 1107. https://doi.org/10.3390/f12081107 SRI (2019)-1,49
7. Benedek, A.M., Sîrbu, I., Lazăr, A., 2021, Responses of small mammals to habitat characteristics in Southern Carpathian forests. Sci Rep 11, 12031 (2021). https://doi.org/10.1038/s41598-021-91488-6 SRI(2019)-2.59
8. Benedek, A. M., Lazăr, A., Cic, N. V., Cocîrlea, M. D., & Sîrbu, I. (2022). Effects of Long-Term Habitat Protection on Montane Small Mammals: Are Sorex araneus and S. minutus More Sensitive Than Previously Considered?. Diversity, 14(1), 38. https://www.mdpi.com/1424-2818/14/1/3

https://www.europarl.europa.eu/factsheets/ro/sheet/71/politica-de-mediu-principii-generale-si-cadrul-de-baza
https://www.europarl.europa.eu/factsheets/ro/sheet/72/lupta-impotriva-schimbarilor-climatice
https://www.europarl.europa.eu/factsheets/ro/sheet/73/biodiversitatea-exploatarea-terenurilor-si-silvicultura
https://www.europarl.europa.eu/factsheets/ro/sheet/74/protectia-si-gospodarirea-apelor
http://www.epm.ugal.ro/Protectia%20mediului-curs.pdf

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

Sunt abordate aspectele privind protejarea și valorificarea resurselor de mediu în activitățile de alimentație publică și turism.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Utilizarea cunoştinţelor de bază pentru explicarea şi interpretarea metodelor şi tehnicilor de lucru şi principiile aplicate in ecologie in raport cu protecția mediului	Evaluare scrisa	75
10.5 Laborator	Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice la probleme specifice valorificarii resurselor culturale si biologice si la protejarea biodiversitatii in arealul agrosilvopoastoral, al ariilor protejate si al fermelor si	Colocviu de laborator	25

	pensiunilor agroturistice.		
10.6 Standard minim de performanță			
• Utilizarea cunoştinţelor de bază pentru explicarea şi interpretarea metodelor şi tehnicilor in protecția mediului. •			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Lector dr. Anamaria LAZĂR, **Titular de curs**	**Lector dr. Anamaria LAZĂR,** **Titular de laborator**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 – 30 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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 Licenta[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Programarea calculatoarelor si limbaje de programare I							
2.2 Titularul activităților de curs				Prof. Dr. Habil. Ing. GACEU Liviu				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Lector dr. ing. Corina Monica POP				
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DF
							Obligativitate[3)]	DI

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**5**	din care: 3.2 curs	**3**	3.3. laborator	**2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	70	din care: 3.5 curs	42	3.6. laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					15
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					10
Tutoriat					5
Examinări					5
Alte activități					

3.7 Total ore de activitate a studentului	55
3.8 Total ore pe semestru	125
3.9 Numărul de credite[5)]	5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Fizica, Matematica, Informatica
4.2 de competențe	• Baze de numeratie, Fenomene electrice si magnetice.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Videoproiector, conexiune internet
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Retea de calculatoare, Sistem de operare Windows, Aplicatii Office, Web Browser

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

Competențe profesionale	**Cp.1. Capacitatea de a executa calcule matematice analitice: Aplică metode matematice și utilizează tehnologii de calcul pentru a efectua analize și a concepe soluții la probleme specifice**. R.Î.1.1. Absolventul IMIT poate utiliza simboluri, limbaj și instrumente matematice pentru a prezenta informații, idei și procese. R.Î.1.2. Absolventul IMIT poate utiliza modele în scopul analizării statistice, precum și instrumente TIC pentru a analiza datele, a descoperi corelații și a prognoza tendințe. R.Î.1.3. Absolventul IMIT poate executa o investigație empirică sistematică a fenomenelor observabile prin tehnici statistice, matematice sau de calcul. **Cp.2. Capacitatea de a utiliza instrumente informatice: Utilizează computere, rețele informatice și alte tehnologii și echipamente de informare pentru stocarea, extragerea, transmiterea și manipularea datelor, în contextul unei societăți sau al unei întreprinderi.** R.Î. 2.1. Absolventul IMIT poate utiliza în mod eficient computerele, echipamentele informatice și tehnologia modernă. R.Î.2.2. Absolventul IMIT poate utiliza sisteme de proiectare asistată de calculator (CAD) care să contribuie la crearea, modificarea, analiza sau optimizarea unui desen. R.Î. 2.3. Absolventul IMIT poate aplica o varietate de tehnici vizuale pentru a proiecta materialul grafic. R.Î.2.4. Absolventul IMIT poate utiliza platforme digitale pentru a promova și a partaja informații și conținut digital cu privire la o unitate hotelieră sau la servicii turistice. R.Î.2.5. Absolventul IMIT poate înțelege proiectele și specificațiile furnizate de producătorii de sisteme domotice integrate și alege un concept care să răspundă nevoilor specifice din cadrul proiectului. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai putin afectați R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă. R.Î.9.4. Absolventul IMIT poate identifica soluții pentru a evita situațiile de criză. R.Î.9.5. Absolventul IMIT poate identifica nevoile tehnologice, instrumentele digitale și posibilele soluții tehnologice pentru a le soluționa.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice**. R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial**. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi.

	R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea**. R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Cunoașterea structurii hardware si software a unui sistem de calcul modern;
7.2 Obiectivele specifice	• Utilizarea tehnicii de calcul in simularea proceselor; • Alegerea si evaluarea performantelor unui sistem de calcul; • Utilizarea aplicațiilor de birotica; • Utilizarea aplicațiilor de web browsing; • Funcțiile si structura sistemelor de operare windows.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Noțiuni generale privind sistemele de calcul. Reprezentarea informației în sistemele de calcul. Structura unui sistem de calcul. Subsistemul hardware si subsistemul software.	Expunere tematica curs interactiv	4	
SUBSISTEMUL HARDWARE: UNITATE CENTRALA (placa de baza, procesor, memorie interna - RAM, ROM, interfete de intrare/iesire);	Expunere tematica curs interactiv	4	Folosire de mijloace multimedia, filme didactice
ECHIPAMENTE PERIFERICE; Memorii externe (unitati de discuri fixe, unitati SSD, unitati de discuri optice, unitati de banda magnetica); Echipamente de intrare (tastaturi, digitizoare, scanner-e); Echipamente de iesire (monitoare, imprimante, plottere).	Expunere tematica curs interactiv	5	
SUBSISTEMUL SOFTWARE. Sisteme de operare. Limbaje de programare. Programe de aplicatii.	Expunere tematica curs interactiv	4	Folosire de mijloace multimedia, filme didactice
Sistemul de operare WINDOWS. Prezentare generala. Modalitati de transfer a informatiei între aplicatiile WINDOWS.	Expunere tematica curs interactiv	4	
Programe de calcul matematic: MathCAD. Matematica. Calcul statistic utilizand aplicatii software specifice. Prezentare generala.	Expunere tematica curs interactiv	5	
Programe utilitare (arhivatoare, antivirus, optimizare, întretinere, testare memorie, hard-disk). Prezentarea pachetului de programe OFFICE.	Expunere tematica curs interactiv	4	

Scurt istoric asupra Internetului. Conceptul de hipertext. Regăsirea informa iilor pe Web cu ajutorul motoarelor de căutare. Portaluri educa ionale.	Expunere tematica curs interactiv	4	
Rețele de calculatoare. Clasificare, arhitectura caracteristici, configurare.	Expunere tematica curs interactiv	4	
Proiectarea paginilor Web. Componentele unei pagini Web educaționale. Principii de organizare şi de design.	Expunere tematica curs interactiv	4	

Bibliografie

1. Anton, A. - Microsoft Word 2016 – Aplicații practice, Editura: Polirom, ISBN: 978-606-22-1227-7, 2017;
2. Becherescu, R. - Microsoft Office Excel 2016, Editura: Polirom, ISBN: 978-606-22-1080-8, 2016;
3. Capmare, N., Ghid de utilizare MicroSoft Office 2007. Versiunea documentului 2.0, 2008;
4. Coman, M. - Microsoft Excel 2019 pentru începători și avansați, Editura: Pro Universitaria, ISBN: 978-606-26-1109-6, 2019;
5. Gaceu, L. - Inginerie asistată de calculator, Editura Lux Libris, Braşov, 2006;
6. Gaceu, L – Programarea calculatoarelor și limbaje de programare 1, Notițe de curs, 2024, e-learning unitbv;
7. Gaceu, L. - Study on the Possibilities of Digitalization of the Agri-Food Logistic Chain in the Mountain Area, J. of EcoAgriTourism, ISSN: 1844-8577, Vol. 20, nr. 1, 2024;
8. Gaceu, L., Oprea, O.B. - Summary on the Role of Informational Content in the Communication and Promotion of Tourism Services in Romania, J. of EcoAgriTourism, ISSN: 1844-8577, Vol. 20, nr. 1, 2024;
9. Johnson S. - Microsoft Office: Access 2007 Editura Niculescu, Bucureşti, ISBN 978-973-748-347-8, 2008;
10. Moraru, C. - Microsoft Access – Bazele datelor și aplicații practice, Ed. Polirom, ISBN: 978-606-22-1032-7, 2016;
11. Nedelcu, M. - Microsoft PowerPoint 2016 – Prezentări și grafice interactive, Editura: Universitară, ISBN: 978-606-28-0927-4, 2018;
12. Pascu, R., Microsoft Office 2007: Ghid de utilizare, Editura Universității "Lucian Blaga" din Sibiu, 2011;
13. Popescu, I., Ionescu, I. - Microsoft Office 365 - Noțiuni fundamentale, Editura: Teora, ISBN: 978-606-38-0485-3, 2020;
14. Văleanu, A. - Ghid complet Microsoft Office 2019, Editura: Corint, ISBN: 978-606-793-542-9, 2019.

8.2. Laborator	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Prezentarea laboratorului de informatica aplicata. Reguli de protectia muncii. Familiarizarea cu echipamentele de calcul.	Aplicatii specifice pe calculator	2	
Prezentarea componentelor hardware a unui calculator (placa de bază, echipamente periferice de intrare/ieșire).	Aplicatii specifice pe calculator	2	
Sistemul de operare Windows; prezentare generala (interfa a cu utilizatorul, ferestre, meniuri, navigare, fisiere, directoare). Windows Explorer, Accesories (Notepad, Calculator, Paint etc.).	Aplicatii specifice pe calculator	3	
Aplicatii cu programe utilitare Programul MS-OFFICE. Programul de editare Word: meniurile File, Edit, View, setari specifice pentru paragrafe si indentari, lucrul cu header, footer, definirea stilurilor, realizarea automata a cuprinsului unui document.	Aplicatii specifice pe calculator	4	
Programul de editare Word: inserari de obiecte în document, editari de ecuatii, desenare cu instrumente specifice programului. Programul de editare Word: lucrul cu mai multe documente, generari de template-uri, hyperlink etc.	Aplicatii specifice pe calculator	4	
Programul de calcul tabelar Excel: familiarizare si lucrul cu spreadsheet-uri. Programul de calcul tabelar Excel: calcul tabelar. Programul de calcul tabelar Excel: generari si formatari de grafice.	Aplicatii specifice pe calculator	3	

Programul de generare a prezentarilor Powerpoint: comenzi si facilitati specifice. Programul de generare a prezentarilor Powerpoint: redactarea unei prezentari.	Aplicatii specifice pe calculator	2	
Utilizarea internet-ului. Motoare de cautare. Google, Altavista, Yahoo.	Aplicatii specifice pe calculator	2	
Utilizarea internetului. Acces pe internet la baze de date de specialitate.	Aplicatii specifice pe calculator	2	
Noțiuni elementare de MicroSoft Acces	Aplicatii specifice pe calculator	2	
Verificarea însuşirii cunoştintelor referitoare la activitătile de laborator.	Aplicatii specifice pe calculator	2	

Bibliografie

1. Anton, A. - Microsoft Word 2016 – Aplicații practice, Editura: Polirom, ISBN: 978-606-22-1227-7, 2017;
2. Becherescu, R. - Microsoft Office Excel 2016, Editura: Polirom, ISBN: 978-606-22-1080-8, 2016;
3. Capmare, N., Ghid de utilizare MicroSoft Office 2007. Versiunea documentului 2.0, 2008;
4. Coman, M. - Microsoft Excel 2019 pentru începători și avansați, Editura: Pro Universitaria, ISBN: 978-606-26-1109-6, 2019;
5. Gaceu, L. - Inginerie asistată de calculator, Editura Lux Libris, Braşov, 2006;
6. Gaceu, L – Programarea calculatoarelor și limbaje de programare 1, Notițe de curs, 2024, e-learning unitbv;
7. Gaceu, L. - Study on the Possibilities of Digitalization of the Agri-Food Logistic Chain in the Mountain Area, J. of EcoAgriTourism, ISSN: 1844-8577, Vol. 20, nr. 1, 2024;
8. Gaceu, L., Oprea, O.B. - Summary on the Role of Informational Content in the Communication and Promotion of Tourism Services in Romania, J. of EcoAgriTourism, ISSN: 1844-8577, Vol. 20, nr. 1, 2024;
9. Johnson S. - Microsoft Office: Access 2007 Editura Niculescu, Bucureşti, ISBN 978-973-748-347-8, 2008;
10. Moraru, C. - Microsoft Access – Bazele datelor și aplicații practice, Ed. Polirom, ISBN: 978-606-22-1032-7, 2016;
11. Nedelcu, M. - Microsoft PowerPoint 2016 – Prezentări și grafice interactive, Editura: Universitară, ISBN: 978-606-28-0927-4, 2018;
12. Pascu, R., Microsoft Office 2007: Ghid de utilizare, Editura Universității "Lucian Blaga" din Sibiu, 2011;
13. Popescu, I., Ionescu, I. - Microsoft Office 365 - Noțiuni fundamentale, Editura: Teora, ISBN: 978-606-38-0485-3, 2020;
14. Văleanu, A. - Ghid complet Microsoft Office 2019, Editura: Corint, ISBN: 978-606-793-542-9, 2019.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Această disciplină este inclusă în pachetul de discipline fundamentale recomandat de ARACIS. Conținutul cursului și al laboratorului este aliniat cu curricula disciplinelor similare din universitățile de prestigiu din România.
În contextul actual al pieței muncii, competențele în utilizarea pachetului Microsoft Office sunt indispensabile pentru numeroase domenii și profesii. Fie că este vorba de tehnoredactarea documentelor în Word, gestionarea foilor de calcul în Excel sau de realizarea prezentărilor atractive în PowerPoint, abilitățile în Microsoft Office reprezintă un avantaj semnificativ pentru orice candidat.
Participarea la seminarii de prezentare a solutiilor software moderne.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Utilizarea cunoştintelor asimilate pentru explicarea notiunilor predate	Examen scris si oral	70%

10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Utilizarea aptitudinilor formate in timpul semestrului pentru rezolvarea de probleme impuse si conceperea unor proiecte individuale	Aplicații specifice pe calculator	30%
10.6 Standard minim de performanță			
• Curs: tratarea fiecărui subiect in proporție de minim nota 5. • Laborator: rezolvarea practica corecta a minim 2/3 dintre problemele impuse			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Prof. Dr. Habil. Ing. Liviu GACEU **Titular de curs**	**Dr.ing. Corina Monica POP** **Titular de laborator**

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Scriere academică							
2.2 Titularul activităților de curs				Lector dr. Simona ȘOICA				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect								
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DC
							Obligativitate[4)]	DI

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**1**	din care: 3.2 curs	**1**	3.3 seminar/ laborator/ proiect	**0**
3.4 Total ore din planul de învățământ	14	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/ laborator/ proiect	0

Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe	8
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren	2
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri	-
Tutoriat	-
Examinări	1
Alte activități	-

3.7 Total ore de activitate a studentului	**11**
3.8 Total ore pe semestru	**25**
3.9 Numărul de credite[5)]	**1**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	-
4.2 de competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Sală prevăzută cu videoproiector/TV, tablă și cretă (marker).

5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Sală prevăzută cu videoproiector/TV, tablă și cretă (marker).

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

Competențe profesionale	**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 sa fie ușor de înțeles pentru un public larg fără pregătire tehnică și să fie conforme cu cerințele și standardele definite. Păstrează documentația la zi.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT poate înțelege și utiliza documentația tehnică în procesul tehnic general. R.Î.3.5. Absolventul poate compune rapoarte tehnice ale clienților pe înțelesul persoanelor care nu dețin cunoştințe tehnice.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Însușirea normelor de scriere academică în mediul universitar
7.2 Obiectivele specifice	• Dezvoltarea gândirii și scrierii critice. • Dezvoltarea capacității de a construi argumente fundamentate științific. • Cunoașterea şi aplicarea regulilor de redactare a diferitelor tipuri de texte științifice. • Însușirea regulilor de citare și de redactare a referințelor bibliografice. • Însușirea de structuri academice utilizate în textele științifice. • Cunoașterea structurii diferitelor tipuri de texte academice și profesionale.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
8.1.1. Scrierea academică: text, discurs, scriitor, cititor; Importanța însușirii normelor de scriere academică în mediul academic și științific.	Prelegere – dezbatere; predare interactivă; videoproiector	2	
8.1.2. Gândire critică. Identificarea surselor unei lucrări academice, extragerea de informații; Utilizarea bazelor de date; Alegerea vocabularului academic:	Prelegere – dezbatere; predare interactivă; videoproiector	2	

structuri folosite în texte științifice I.			
8.1.3. Reguli de captare a cititorului; Reguli de redactare academică: Parafrazarea textelor; Alegerea vocabularului academic: structuri folosite în texte științifice II.	Prelegere – dezbatere; predare interactivă; videoproiector	2	
8.1.4. Scriere critică. Reguli de redactare academică: Reguli de citare și de combinare a surselor citate: Alegerea vocabularului academic: structuri folosite în texte științifice III	Prelegere – dezbatere; predare interactivă; videoproiector	2	
8.1.5. Scriere critică. Reguli de redactare academică: Organizarea textelor; Alegerea vocabularului academic: structuri folosite în texte științifice IV.	Prelegere – dezbatere; predare interactivă; videoproiector	2	
8.1.6. Reguli de redactare a referințelor bibliografice. Stilurile agreate la nivel internațional; Alegerea vocabularului academic: structuri folosite în texte științifice V.	Prelegere – dezbatere; predare interactivă; videoproiector	2	
8.1.7. Redactarea textelor tehnice/ științifice (rapoarte tehnice, instrucțiuni, proceduri, manuale de utilizare); Alegerea vocabularului academic: structuri folosite în texte științifice VI.	Prelegere – dezbatere; predare interactivă; videoproiector	2	
Bibliografie Bailey, S. (2003) *Academic Writing: A practical guide for students*. London: Routledge; Barrass, R. (2002) *Scientists Must Write: A guide to better writing for scientists, engineers and students*. London: Routledge; Burns, T., Sinfield, S. (2022). *Essential study skills: The complete guide to success at university*. London, Sage. Creme, P., Lea, M.R. (2008) *Writing at university*. Berkshire: Open University Press; Laplante, P.A. (2012) *Technical writing*. Boca Raton: CRC Press Taylor & Francis Group. .			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Bibliografie			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

- Rigoare și onestitate academică și științifică;
- Adaptarea abilităților de scriere tehnică la viitorul loc de muncă

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Respectarea regulilor de redactare a textelor academice	Probă scrisă	100%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect			
10.6 Standard minim de performanță			
• Cunoașterea regulilor de redactare academică și obținerea notei minime de promovare			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Lector dr. Simona ȘOICA **Titular de curs**	

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Limba Engleză I							
2.2 Titularul activităților de curs				Lector dr. Mădălina Georgiana Matei				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Lector dr. Mădălina Georgiana Matei				
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	C1	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DC
							Obligativitate[4)]	DI

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 şi notițe					9
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					4
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					5
Tutoriat					2
Examinări					2
Alte activități.....					

3.7 Total ore de activitate a studentului	22
3.8 Total ore pe semestru	50
3.9 Numărul de credite[5)]	2

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	-
4.2 de competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• laptop, videoproiector, conexiune la internet
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• laptop, videoproiector, conexiune la internet

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

Competențe profesionale	**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**. R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta relații pozitive cu comunitatea locală pentră a sprijini creșterea economică a întreprinderilor locale din domeniul turismului și pentru a respecta practicile tradiționale locale. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a asigura monitorizarea, crearea și supravegherea experienței clienților și a percepției asupra mărcii și a serviciului. R.Î.10.4. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea de meniuri specifice pentru evenimente și nevoi particulare ale clienților. R.Î.10.5. Absolventul IMIT poate vorbi una sau mai multe limbi străine pentru a comunica chestiunile comerciale și tehnice cu diversi furnizori și clienți. R.Î.10.6. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor. R.Î.4.3. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Dobândirea abilității de a opera cu structuri gramaticale și lexicale simple și complexe • Cursul urmărește dobândirea cunoștințelor de bază care să le permită studenților să înțeleagă un text de specialitate în limba engleză, să producă enunțuri proprii în limba engleză care să le permită să-și prezinte ideile, să se facă înțeleși, să colaboreze în proiecte naționale și internaționale, să colaboreze cu parteneri, furnizori și clienți în desfășurarea activității profesionale.
7.2 Obiectivele specifice	• să dobândească abilitatea de a utiliza structurile gramaticale și cele lexicale de specialitate studiate în contexte sociale și culturale concrete, în situatii comunicaționale reale din domeniul alimentației și turismului. • dezvoltarea abilităților de lucru în echipă în cadrul unui proiect în domeniul științelor inginerești.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Present Simple and Continuous	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
2. Present Perfect and Present Perfect Continuous	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
3. Past Simple	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
4. Past Continuous	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
5. Past Perfect and Past Perfect Continuous	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
6. The Future	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
7. Recapitulare	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
Bibliografie BEAUMONT, D (2004) *English Grammar – An Intermediate Reference and Practice Book*, Oxford, Macmillan THOMSON, A.J, MARTINET, A.V. (2003) *A Practical English Grammar*, Oxford, OUP			
8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Promoting a Destination	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
2. Hotel Facilities	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
3. Things to Do	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
4. Marketing the Past	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
5. Business Travel	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
6. Service and Safety	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
7. Recapitulare	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
Bibliografie ALLISON, J (2007) *The Business – Intermediate*, Oxford, Macmillan Publishers Limited ASHLEY, A (2003) *Oxford Handbook of Commercial Correspondence*, Oxford, Oxford University Press DUBICKA, I., O'KEEFFE,M. (2003) *English for International Tourism*, England, Pearson Education Limited JACOB, M., STRUTT, P. (2005) *English for International Tourism*, England, Pearson Education Limited MATHESON, R. (2014) *English for Agribusiness and Agriculture in Higher Education Studies*, Reading: Garnet Publishing MOL, H. (2008) *English for Tourism and Hospitality in Higher Education Studies*, Reading: Garnet Publishing			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Studentul dobândește abilități și cunoștințe care îi vor servi la angajare. Obținând un nivel B1/B2 de limba engleză, studenții vor putea obține locuri de muncă la cel mai înalt nivel pe piața muncii și vor fi considerați potențiali angajați valoroși datorită capacității de a comunica eficient într-o limbă străină.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	**Conform barem** Corectitudinea şi completitudinea cunoştinţelor; gradul de asimilare al gramaticii; criterii ce vizează aspectele atitudinale: conştiinciozitate.	Evaluare scrisa	40%
10.5 Seminar	**Conform barem** Însuşirea competențelor specifice disciplinei; Originalitatea şi creativitatea; Utilizarea limbajului de specialitate.	Evaluare scrisa	40%
		Activitate la seminar	20%
10.6 Standard minim de performanță			
• să dovedească însușirea minimă, dar adecvată a materiei • răspunsurile să nu cuprindă erori grave			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Lector dr. Mădălina Georgiana MATEI, **Titular de curs**	**Lector dr. Mădălina Georgiana MATEI,** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Limba Franceză I							
2.2 Titularul activităților de curs				Lector dr. Iring**ó** CORA				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Lector dr. Iring**ó** CORA				
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DC
							Obligativitate[4)]	DI

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 şi notițe					6
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					4
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					6
Tutoriat					2
Examinări					4
Alte activități.....					

3.7 Total ore de activitate a studentului	**22**
3.8 Total ore pe semestru	**50**
3.9 Numărul de credite[5)]	**2**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	• Competente lingvistice limba franceza de nivel A2 si B1

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• In sala echipata cu videoproiector, PC
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• In sala echipata cu videoproiector, PC

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

Competențe profesionale	CP10 **Capacitatea de a se orienta spre inovare în practicile curente: Caută îmbunătățiri și prezintă ssoluții inovatoare, cu utilizarea creativității și a gândirii alternative pentru a elabora noi tehnologii, metode sau idei și răspunsuri la problemele legate de muncă**. R.Î.10.1 Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării in limba franceză cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2 . 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. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea și actualizarea listelor de vinuri, asigurându-se că acestea completează meniul alimentar și caracteristicile mărcii si in limba franceză. R.Î.10.4. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea de meniuri specifice pentru evenimente și nevoi particulare ale clienților si in limba franceză. R.Î.10.5. Absolventul IMIT poate vorbi una sau mai multe limbi străine (si limba franceză) pentru a comunica chestiunile comerciale și tehnice cu diverși furnizori și clienți. R.Î.10.6. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut.
Competențe transversale	CT4. **Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1 Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare in limba franceză când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații in limba franceza. R.Î.4.2 . Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite in limba franceză CT1 **Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații in limba franceză, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Însușirea si consolidarea cunoștințelor de cultura si civilizație franceza (elemente esențiale ce țin de geografia fizica si istoria Franței) precum si a celor ce privesc competentele lingvistice, respectiv fonetica si morfologia in vederea fundamentării unui discurs lingvistic corect si coerent in limba franceză atât in exprimarea orala cat si in scris.
7.2 Obiectivele specifice	• Însușirea competentelor de comunicare orala si scrisa corecta in limba franceza, • Însușirea cunoștințelor fundamentale de geografie fizica si istorie a Franței, precum si a celor de cultura si civilizație franceza, • Însușirea si utilizarea corecta atât in discursul oral cat si in cel scris al elementelor, conceptelor lingvistice fundamentale,

	• Însușirea si utilizarea termenilor de specialitate din domeniul ingineriei alimentare si turism in limba franceza, • Dezvoltarea competentelor de utilizare in mod creativ al cunoștințelor dobândite in vederea inserției profesionale.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1.Est-ce que tu connais la France?	Prelegere/Conversație	2	
2.La France, relief et découpage administratif	Prelegere/Conversație	2	
3.Éléments de géographie physique	Prelegere/Conversație	2	
4.Le territoire français, le climat et les cours d`eau	Prelegere/Conversație	2	
5.Les régions de la France, la France métropolitaine	Prelegere/Conversație	2	
6.La France d`Outre-Mer	Prelegere/Conversație	2	
7.Éléments spécifiques de culture et civilisations dans la France métropolitaine: présentation/communication pdf	Prelegere/Conversație	2	
Bibliografie Charlotte Ruggeri, La France. Géographie des territoires, Ellipses, 2017. Jean-Claude Barreau, Toute l`histoire de la France, Hachette Book Group, 2012. Cuq Jean-Pierre, Gruca Isabelle, Cours de didactique du français langue étrangère et seconde, 4e édition, FLE, Presses Universitaires Grenoble, 2017. https://bibliotheque.isit-paris.fr/civilisation-francaise/ https://www.larousse.fr/encyclopedie/divers/g%c3%a9ographie_physique_de_la_France/185544 https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais-monolingue https://www.lexilogos.com/francais_dictionnaire.htm https://dictionnaire.lerobert.com/ https://www.dictionnaire-academie.fr/			
8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1.Caractéristiques du nom	Explicație teorie si aplicații practice- exerciții	2	
2.Pluriel des noms-règle générale et cas particuliers	Explicație teorie si aplicații practice- exerciții	2	
3. Pluriel des noms de forme complexe	Explicație teorie si aplicații practice- exerciții	2	
4. Exercices de récapitulation sur le pluriel des noms	Explicație teorie si aplicații practice- exerciții	2	
5. Féminin des noms-règle générale et cas particuliers	Explicație teorie si aplicații practice- exerciții	2	
6. Féminin des noms-exercices de récapitulation	Explicație teorie si aplicații practice- exerciții	2	
7.Distinction entre le nom et le verbe de même prononciation	Explicație teorie si aplicații practice- exerciții	2	
Bibliografie			

Jobin Rachel, Tamiozzo, Voix croisées. Français langue seconde 100-101, Québec, Chenelière Éducation, 2016.
Laurent Nicolas, Bénédicte Delaunay, Bescherelle, La grammaire pour tous, Hatier, Paris, 2012
Le Nouveau Bescherelle, L'orthographe pour tous, Hatier, Paris, 1987, 2012
Lesot Adeline, Bescherelle Poche, Mieux rédiger, Hatier, Paris, 2018
Riegel Martin, Pellat Jean-Christophe, Rioul René, Grammaire méthodique du français, Paris, PUF, 8e édition 2021.
Vigner Gérard, Enseigner le français comme langue seconde, Paris, CLE International, 2002.

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

Cursul corespunde nevoilor comunității academice și a potențialilor angajatori atat din Romania cat si din spatiul Uniunii Europene asigurand studenților/viitorilor absolvenți o conduita etica și riguroasa în realizarea activității profesionale și de cercetare științifica condusa si in limba franceza si adaptata la normele si regulamentele europene.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Valorificarea cunoștințelor si competentelor dobândite in lucrări scrise pe teme date.	Eseuri/prezentări PDF	10%
	Evaluarea însușirii cunoștințelor si competentelor dobândite.	Examen scris	40%
10.5 Seminar	Însușirea si consolidarea cunoștințelor lingvistice teoretice asimilate prin exerciții practice.	Portofoliu exerciții de gramatica	10%
	Evaluarea însușirii cunoștințelor si competentelor lingvistice dobândite.	Examen scris	40%
10.6 Standard minim de performanță			
• Valorificarea cunoștințelor si competentelor teoretice si practice dobândite atât privind cultura si civilizația franceza cat si domeniul lingvistic.			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Lect.dr. Iringó CORA **Titular de curs**	**Lect.dr. Iringó CORA** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Limba spaniola I							
2.2 Titularul activităților de curs				Lector dr. Raluca ALEXE				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Lector dr. Raluca ALEXE				
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DC
							Obligativitate[4)]	DI

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 şi notițe					8
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					5
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					5
Tutoriat					2
Examinări					2
Alte activități					

3.7 Total ore de activitate a studentului	**22**
3.8 Total ore pe semestru	**50**
3.9 Numărul de credite[5)]	**2**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	• Autoevaluarea obiectivă a nevoii de perfecționare profesională şi deschiderea către învățarea continuă

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Pentru desfășurarea optimă a seminarului de limba spaniola este necesară o sală dotată cu echipament de proiecție, i.e. calculator, proiector, ecran.
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/	• Pentru desfășurarea optimă a seminarului de limba spaniolă este necesară o sală dotată cu echipament de proiecție, i.e. calculator, proiector, ecran.

proiectului	

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

Competențe profesionale	**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**. R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate vorbi una sau mai multe limbi străine pentru a comunica chestiunile comerciale și tehnice cu diversi furnizori și clienți. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor. R.Î.4.3. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• La sfârşitul cursului, studenții vor fi capabili să poarte conversații scurte în cuvinte simple, pe diferite teme de interes general.
7.2 Obiectivele specifice	• Insuşirea principalelor noțiuni de gramatică şi vocabular în limba spaniolă.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
-El alfabeto y normas de pronunciación	expunere, curs interactiv	2h	
-El presente de indicativo		2h	
*-Los verbos **ser** y **estar***		2h	
-Los posesivos		2h	
-Los demostrativos		2h	
-El adjetivo		2h	
-Normas de acentuación		2h	
Bibliografie L. Gómez Torrego - *Gramática didáctica del español*, Ediciones SM Madrid, 2009; L. Gómez Torrego – *Manual de español correcto*, Arco Libros Madrid, 2009; M. Seco – *Diccionario de dudas y dificultades de la lengua española*, Espasa Calpe, Madrid, 2010.			
8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
-El español en el mundo	lucru în grup	2h	
-Datos personales		2h	
-El horario		2h	
-El aspecto físico		2h	
-El ocio		2h	
-La vivienda		2h	
-Los alimentos		2h	
Bibliografie P. A. Olaneta, Vocabularul tematic al limbii spaniole, Niculescu 2017; España, ayer y hoy. Itinerario de cultura y civilización, SGEL 2019, B. Aguirre Beltrán, Español por profesiones- SGEL 2017, Revistas científicas Complutense – Universidad Complutense Madrid. Gente Hoy 1, Editorial Difusión, Barcelona, 2013. Español para profesionales. Turismo y hostelería, enCLAVE ELE, 2016. Entorno turístico. Curso de Español Lengua Extranjera, Edelsa, 2016 Ángeles Felices - Cultura y negocios. Español con fines específicos, Edinumen, 2013			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Comunicare în situații profesionale multilingve de integrare, negociere şi mediere lingvistică şi culturală.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Participare la curs		20%
	Insuşirea noțiunilor de curs		20%
10.5 Seminar	Participare la seminarii		30%

	Rezolvarea aplicațiilor practice		30%
10.6 Standard minim de performanță			
• Participarea la cursuri si seminare			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Lector dr Raluca Alexe, **Titular de curs**	**Lector dr Raluca Alexe,** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și Management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei				Ed fizică și sport I				
2.2 Titularul activităților de curs				-				
2.3 Titularul activităților de seminar				Lector dr. Andreea-Corina CĂTĂNESCU				
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	A/R	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DC
							Obligativitate[4)]	DI

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	1	din care: 3.2 curs	-	3.3 seminar	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	14	din care: 3.5 curs	-	3.6 seminar	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					-
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					-
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					7
Tutoriat					4
Examinări					-
Alte activități.....					-

3.7 Total ore de studiu individual	11
3.8 Total ore pe semestru	25
3.9 Numărul de credite[5)]	1

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• -
5.2 de desfăşurare a seminarului	• Sala de sport, Colina Universității

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

Competențe profesionale	-
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Creşterea nivelului condiției fizice generale, şi formarea unor deprinderi de includere a activității sportive în regimul zilnic de viață. • Explicarea mecanismelor motricității generale şi a mijloacelor specifice disciplinei educație fizică.
7.2 Obiectivele specifice	• Dobândirea unor cunoştințe şi formarea unor deprinderi de practicare la nivel acceptabil, a unor activități sportive, sistematic şi continuu.

8. Conținuturi

8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Mijloace de acționare pentru coordonarea şi controlul mingii în diferite situații impuse.	Conversația, explicația, exersarea, demonstrația.	2	
2. Învățarea acțiunilor de prindere – ținere şi pasare a mingii de baschet de pe loc, din mers, apoi din alergare.	Conversația, explicația, exersarea, demonstrația	2	
3. Învățarea paselor în doi şi trei din alergare uşoară, urmată de pase în doi, sau trei, cu schimb de locuri.	Conversația, explicația, exersarea, demonstrația	2	
4. Învățarea driblingului atât cu mâna dreaptă cât și cu stânga.	Conversația, explicația, exersarea, demonstrația	2	
5. Învățarea aruncărilor la coș de pe loc, din mers, apoi din alergare ușoară.	Conversația, explicația, exersarea, demonstrația	2	

6. Acțiuni tehnice cu minge (acțiuni ofensive).	Conversația, explicația, exersarea, demonstrația	2	
7. Joc bilateral 3x3 sau 5x5 pe tot terenul.	Conversația, explicația, exersarea, demonstrația	2	

Bibliografia

1. Colibaba, D:-E., Bota, I., Jocuri sportive, Teorie şi metodică, Editura Aldin, Bucureşti, 1998
2. Dîrjan, C., Baschet. Metodica instruirii juniorilor, Editura Fundației România de Mâine, Bucureşti, 1998.
3. Dragnea, A.C., Mate-Teodorescu, S., Teoria sportului, Editura Fest, Bucureşti, 2002.
4. Negulescu, C., Baschet. Bazele generale ale metodicii predării (curs de bază – partea a II-a), Editura Fundației România de Mâine, Bucureşti, 2003
5. Popescu, F., Baschet. Curs de bază, Editura Fundației România de Mâine, Bucureşti, 2010.
6. Popescu, F., Metodologia învățării tehnicii jocului de baschet, Editura Fundației România de Mâine, Bucureşti, 2003.
7. Popescu, F., Porfireanu M.C., Baschetul în şcoală, ediția a II-a adăugită, Editura Fundației România de Mâine, Bucureşti, 2010.
8. Todea, S., F., Jocuri de Mişcare, Editura Fundației România de Mâine, Bucureşti, 2002.
9. Vasilescu, L., Antrenament, exerciții, jocuri, Editura Fundației România de Mâine, Bucureşti, 1998.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Sportul are un impact pozitiv asupra performanței și bunăstării la locul de muncă, îmbunătățind atât starea de sănătate fizică, cât și cea psihică.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.5 Seminar		Aplicații practice	100%
10.6 Standard minim de performanță			
• Deprinderi în a participa la un joc de baschet. Prezența obligatorie la cinci lucrări practice			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
	Lector dr. Andreea-Corina CĂTĂNESCU, **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Bazele turismului							
2.2 Titularul activităților de curs				Șef lucr. dr. ing. jur. Diana FORIS				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Șef lucr. dr. ing. jur. Diana FORIS				
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DD
							Obligativitate[4)]	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	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					15
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					20
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					30
Tutoriat					
Examinări					4
Alte activități.....					

3.7 Total ore de activitate a studentului	69
3.8 Total ore pe semestru	125
3.9 Numărul de credite[5)]	5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• nu
4.2 de competențe	• nu

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Echipamente : PC, videoproiector, internet
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Echipamente : PC, videoproiector, internet

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

Competențe profesionale	**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.** R.Î.8.1. Absolventul IMIT poate efectua studiul pieței turistice la nivel internațional, regional și local și ia în considerare a destinațiile turistice la nivel mondial. R.Î.8.2. Absolventul IMIT poate lua parte la studiul resurselor turistice dintr-o anumită zonă și al potențialului acesteia pentru dezvoltarea ulterioară de noi produse turistice. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate identifica nevoile tehnologice, instrumentele digitale și posibilele soluții tehnologice pentru a le soluționa. **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.** R.Î.10.1. 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. R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.2. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Cunoașterea și înțelegerea noțiunilor privind bazele turismului
7.2 Obiectivele specifice	• Cunoaşterea, în elegerea şi utilizarea limbajului specific de specialitate în domeniul turismului; • Cunoaşterea şi în elegerea tipurilor și formelor de turism și a dimensiunilor turistmului; • Cunoaşterea şi în elegerea efectelor turismului prin prisma costurilor și beneficiilor; • Cunoaşterea aspectelor privind organizarea si conducerea turismului; • Cunoaşterea şi în elegerea pieței turistice prin prisma cererii și ofertei turistice; • Cunoaşterea şi în elegerea modelelor de motivație turistică

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Turismul și turistul. Terminologie	Expunere	2	Video-proiector
Dimensiunile istorice ale turismului	Expunere	2	Video-proiector
Tipuri și forme de turism	Expunere	2	Video-proiector
Componentele turismului	Expunere, curs interactiv	2	Video-proiector
Costurile și beneficiile turismului	Expunere, curs interactiv	2	Video-proiector
Abordările de bază ale studiului turismului	Expunere, curs interactiv	2	Video-proiector
Turismul. Caracteristici	Expunere, curs interactiv	2	Video-proiector
Cererea și oferta turistică	Expunere, curs interactiv	2	Video-proiector
Dimensiunile turismului	Expunere, curs interactiv	2	Video-proiector
Dezvoltarea modelelor de motivație turistică	Expunere, curs interactiv	2	Video-proiector
Statistica pentru turism	Expunere, curs interactiv	2	Video-proiector
Organizarea si conducerea turismului	Expunere, curs interactiv	2	Video-proiector
Oportunități de carieră în turism	Expunere, curs interactiv	2	Video-proiector
Turismul în cel de-al treilea mileniu	Expunere, curs interactiv	2	Video-proiector

Bibliografie

1. Puiu Nistoreanu, Economia turismului – teorie si practică, Academia de Studii Economice din Bucuresti, 2005
2. M.C. Benea, Bazele turismului, Editura Mirton, 2005
3. Foris, D., Tecau, A.S., Hartescu, M., Foris, T. (2019) Relevance of the features regarding the performance of booking websites. *Tourism Economics*, Volume 26, Issue 6, pp. 1021-1041.
4. Foris, D., *The Multidimensionality of Tourism Phenomenon*, Journal of EcoAgriTourism 2014 Vol.10 No.2 pp.71-75 ref.12 ISSN 1844-8577, BIOATLAS International Conference, Brașov, Romania, 15-17 May 2014

8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Tipologia turistului	Lucru in grup	2	Video-proiector
Începuturile organizării mișcării	Analiza de caz	2	Video-proiector

turistice in România			
Tipuri și forme de turism in România	Învățare prin documentare	4	Video-proiector, conexiune internet
Furnizorii de produse și servicii turistice	Analiza de caz, învățare prin documentare, lucru in grup	4	Video-proiector, conexiune internet
Impactul turismului	Lucru in grup	2	Video-proiector
Costurile și beneficiile turismului în România	Învățare prin documentare	4	Video-proiector, conexiune internet
Turismul României - breviar statistic	Analiza de caz, învățare prin documentare, lucru in grup	6	Video-proiector, conexiune internet
Cerințele pentru locuri de muncă în turism. Posibilități de carieră în turism	Lucru in grup	4	Video-proiector, conexiune internet

Bibliografie

1. S. V. Roman, Bazele turismului, 2012
2. Foris, D., Tecau, A.S., Hartescu, M., Foris, T. (2019) Relevance of the features regarding the performance of booking websites. *Tourism Economics*, Volume 26, Issue 6, pp. 1021-1041.
3. Foris, D., *The Multidimensionality of Tourism Phenomenon*, Journal of EcoAgriTourism 2014 Vol.10 No.2 pp.71-75 ref.12 ISSN 1844-8577, ... BIOATLAS International Conference, Brașov, Romania, 15-17 May 2014
4. http://www.insse.ro/cms/ro/content/turismul-rom%C3%A2niei-breviar-statistic

http://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php/Tourism_statistics/ro

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

- Conținutul disciplinei este adecvat așteptărilor și cerințelor angajatorilor reprezentativi din domeniul turismului;
- Seminariile se desfășoară și în colaborare cu reprezentanți ai asociațiilor patronale/ profesionale, precum și ai operatorilor economici din domeniul turismului.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însușirea termenilor specifici, a bazelor teoretice și utilizarea acestora în abordarea problematicii de specialitate	Evaluare scrisă	60%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Utilizarea termenilor specifici și a bazelor teoretice. Elaborare și prezentare referat	Evaluare scrisă	40%
10.6 Standard minim de performanță			
• Însușirea corectă a termenilor specifici • Utilizarea corectă a bazelor teoretice în abordarea problematicii de specialitate			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU. **Decan**	**Conf.dr.ing. Crsitina Maria CANJA,** **Director de departament**
Șef lucr.dr.ing.jur. Diana FORIS, **Titular de curs**	**Șef lucr.dr.ing.jur. Diana FORIS,** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei				Geografia turismului				
2.2 Titularul activităților de curs				Nicoleta Daniela DUMITRACHE				
2.3 Titularul activităților de seminar				Nicoleta Daniela DUMITRACHE				
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DD
							Obligativitate[4)]	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	**2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					20
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					27
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități					

3.7 Total ore de activitate a studentului	69
3.8 Total ore pe semestru	125
3.9 Numărul de credite[5)]	5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Nu
4.2 de competențe	• Nu

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Proiector
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Proiector

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

Competențe profesionale	**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.** R.Î.8.1. Absolventul IMIT poate efectua studiul pieței turistice la nivel internațional, regional și local și ia în considerare a destinațiile turistice la nivel mondial. R.Î.8.2. Absolventul IMIT poate demonstra cunoștințe în domeniul geografiei turismului în Europa și în restul lumii pentru a evidenția zonele și punctele de atracție turistice relevante. R.Î.8.3. Absolventul IMIT poate lua parte la studiul resurselor turistice dintr-o anumită zonă și al potențialului acesteia pentru dezvoltarea ulterioară de noi produse turistice. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă. R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții pentru a evita situațiile de criză. **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.** R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. R.Î.11.7. Absolventul IMIT poate explica practica călătoriilor durabile în zone naturale care conservă și sprijină mediul local, promovând înțelegerea ecologică și culturală.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.2. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea**. R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală**. R.Î.4.1. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Cunoașterea componentelor mediului, a interacțiunii dintre acestea și potențialul utilizării lor ca resurse pentru turism
7.2 Obiectivele specifice	• Cunoașterea unor regiuni turistice de importanță mondială, a resurselor lor pentru turism și a tipologiilor turistice după criteriul motivațional

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Testare inițială și introducere în geografie	Prelegere	2	
Pământul, geosistem al vieții	Prelegere-dezbatere, , însoțită de imagini ilustrative	2	
Tectonica globală și influența acesteia în crearea peisajelor cu atractivitate turistică.	Prelegere-dezbatere, , însoțită de imagini ilustrative	2	
Turismul în arealele vulcanice. Conceptul de risc, reziliență și adaptare la un peisaj aflat în continuă schimbare. Studii de caz din Europa: Islanda, arh. Azore Studii de caz din Asia: Japonia	Prelegere-dezbatere, însoțită de imagini și video ilustrative	6	
Potențialul turistic al resurselor de apă ale Terrei. Studii de caz din Europa, Asia și America de Nord	Prelegere-dezbatere, însoțită de imagini și video ilustrative	4	
Resurse turistice naturale: pădurea ca resursă pentru ecoturism. Studii de caz din Chile, Japonia și SUA	Prelegere, proiecție de imagini și video, studii de caz	6	
Indicatori de determinare a potențialului turistic al teritoriului. Potențialul turistic al tipurilor genetice de relief.	Prelegere, proiecție de imagini	4	
Resurse și tipologii turistice. Elemente de turism cultural și turism rural	Prelegere, proiecție de imagini	2	

Bibliografie

1. Attenborough David (2021) "Living Planet. The web of life on Earth", Edit Harper Collins Publishers, Londra, UK
2. Barnes Simon (2022), "The green planet. The secret life of plants", Penguin Random House, Londra, UK
3. Bătinaș R, Sorocovschi V (2011), "Resurse de apă. Potențial și valorificare turistică", Edit. Presa Universitară Clujeană, Cluj Napoca
4. Dumitrache Nicoleta Daniela (2018), Resurse de apă ale râurilor din bazinul superior al Mureșului , Edit. Casa Cărții de Știință, Cluj-Napoca
5. Florea M., (2011) „Geografia turismului", Edit. Univ. "Transilvania", Brașov
6. Ielenicz, M. (1999), „Dic ionar de geografie fizică". Edit. Corint, Bucureşti.
7. Ielenicz, M (2000), „Geografie generală. Geografie fizică", Edit Funda iei România de mâine, Bucureşti
8. Kalman H. (2014) „Heritage planning, principles and process", Edit. Routledge, New York
9. Lomax B. (2020) „", Edit. Avalon Travel, Berkeley, CA, USAUSA National Parks. The complete guide to all 62 parks
10. Nagle Garrett, Cooke Briony (2017) Oxford IB Diploma Programme, Geography, Edit Oxford University Press, Oxford, UK
11. Lovelock James (2016) „Gaia. A new look at life on Earth", Edit. Oxford University Press, Oxford, UK

12. Smith J., Warburton Fiona (2012) "Travel and Tourism", Edit. Cambridge University Press, Cambridge, Marea Britanie
13. Strahler A. N (1973) "Geografia fizică", Editura Științifică, București
14. Mihai Voda, Nicoleta Daniela Dumitrache, Radu Negru, Qingyun Du, Chang Gan (2022): Rural Geosystems' Future in the Smartphone World: The Inception of Romanian Tourist Sites, Journal: Sustainability, Vol 14, Section Tourism, Culture, and Heritage, Basel, Elvetia
15. *** (2020),„Complete National Parks of Europe", Edit. National Geographic, Washington DC, USA
16. ***(2007) "TERRA, Enciclopedia completă a planetei noastre". Edit. Smithsonian Institution, Washington DC, S.U.A

8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Componente ale mediului și utilizarea lor în turism – resurse turistice abiotice, studii de caz din Norvegia	Dialog, dezbatere, studii de caz. Prezentări proiecte	6	
Regiunea Amazon. Resurse biotice pentru turism	Dialog, dezbatere, studii de caz. Prezentări proiecte Concurs la hartă	8	
Resurse turistice naturale. Arhipelagul Hawai'i	Dialog, dezbatere, studii de caz. Prezentări proiecte	6	
Resurse turistice culturale.	Dialog, dezbatere, studii de caz. Prezentări proiecte Concurs la hartă	8	

Bibliografie

1. Attenborough David (2021) "Living Planet. The web of life on Earth", Edit Harper Collins Publishers, Londra, UK
2. Barnes Simon (2022), "The green planet. The secret life of plants", Penguin Random House, Londra, UK
3. Bătinaș R, Sorocovschi V (2011), "Resurse de apă. Potențial și valorificare turistică", Edit. Presa Universitară Clujeană, Cluj Napoca
4. Dumitrache Nicoleta Daniela (2018), Resurse de apă ale râurilor din bazinul superior al Mureșului , Edit. Casa Cărții de Știință, Cluj-Napoca
5. Florea M., (2011) „Geografia turismului", Edit. Univ. "Transilvania", Brașov
6. Ielenicz, M. (1999), „Dic ionar de geografie fizică". Edit. Corint, Bucureşti.
7. Ielenicz, M (2000), „Geografie generală. Geografie fizică", Edit Funda iei România de mâine, Bucureşti
8. Kalman H. (2014) „Heritage planning, principles and process", Edit. Routledge, New York
9. Lomax B. (2020) „", Edit. Avalon Travel, Berkeley, CA, USAUSA National Parks. The complete guide to all 62 parks
10. Nagle Garrett, Cooke Briony (2017) Oxford IB Diploma Programme, Geography, Edit Oxford University Press, Oxford, UK
11. Lovelock James (2016) „Gaia. A new look at life on Earth", Edit. Oxford University Press, Oxford, UK
12. Smith J., Warburton Fiona (2012) "Travel and Tourism", Edit. Cambridge University Press, Cambridge, Marea Britanie
13. Strahler A. N (1973) "Geografia fizică", Editura Științifică, București
14. Mihai Voda, Nicoleta Daniela Dumitrache, Radu Negru, Qingyun Du, Chang Gan (2022): Rural Geosystems' Future in the Smartphone World: The Inception of Romanian Tourist Sites, Journal: Sustainability, Vol 14, Section Tourism, Culture, and Heritage, Basel, Elvetia
15. *** (2020),„Complete National Parks of Europe", Edit. National Geographic, Washington DC, USA
16. ***(2007) "TERRA, Enciclopedia completă a planetei noastre". Edit. Smithsonian Institution, Washington DC, S.U.A

Surse electronice:

https://www.britannica.com/place/Europe/Land https://www.unwto.org/tourism-statistics/key-tourism-statistics https://www.e-unwto.org/doi/10.18111/9789284424986 https://www.e-unwto.org/doi/epdf/10.18111/9789284424986 https://visiteurope.com/en/experiences/ https://www.usgs.gov/natural-hazards/volcano-hazards/

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Programa este în acord cu aşeptările reprezentanților comunităților epistemice, asociațiilor profesionale şi angajatorilor din domeniul aferent programului.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Cunoașterea noțiunilor geografice predate în cadrul cursului și a hărții politice a continentelor	Examen scris	50%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Cunoașterea noțiunii de resursă turistică și aplicarea acesteia la nivelul unor regiuni prin intermediul a două proiecte la alegere, prezentate în ppt. Lucru în echipe	Verificare orală	50%
10.6 Standard minim de performanță			
• să dovedească însușirea minimă, dar adecvată a materiei • să obțină punctajul minim de promovare			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Dr. Nicoleta Daniela DUMITRACHE, **Titular de curs**	**Dr. Nicoleta Daniela DUMITRACHE,** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Cultură organizațională							
2.2 Titularul activităților de curs				Lector dr. Simona ȘOICA				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect								
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DD
							Obligativitate[4)]	DI

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**3**	din care: 3.2 curs	**2**	3.3 seminar	**1**
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					20
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					16
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități					

3.7 Total ore de activitate a studentului	**58**
3.8 Total ore pe semestru	**100**
3.9 Numărul de credite[5)]	**4**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	-NU
4.2 de competențe	-NU

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Sală prevăzută cu videoproiector/TV, tablă și cretă (marker).
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/	• Sală prevăzută cu videoproiector/TV, tablă și cretă (marker).

proiectului	

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

Competențe profesionale	**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.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT poate identifica cerințele de formare ale unei organizații pentru a planifica instruirea angajaților. R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate aplica indicatori-cheie de performanță pentru a măsura performanța organizației. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai putin afectați R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă. R.Î.9.4. Absolventul IMIT poate identifica soluții pentru a evita situațiile de criză. **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** R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut. **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.** R.Î.11.1. Absolventul IMIT poate evidenția aspectele definitorii privind responsabilitatea socială a întreprinderilor pentru a gestiona procesele de afaceri în mod responsabil și etic. R.Î.11.10. Absolventul IMIT poate aplica programe pentru formarea și consolidarea capacităților angajaților din industria turismului pentru a-i informa cu privire la cele mai bune practici în dezvoltarea și gestionarea destinațiilor și pachetelor turistice, asigurând, în acelasi timp, un impact minim asupra mediului și a comunităților locale și conservarea strictă a zonelor protejate și a speciilor de faună și floră.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii.

	R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor. R.Î.4.3. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Observarea și definirea elementelor culturii unei organizații pentru a consolida, integra și modela în continuare codurile, valorile și comportamentele într-o organizație.
7.2 Obiectivele specifice	• Cunoașterea valorilor și dimensiunilor culturale dintr-o organizație. • Familiarizarea cu noțiunea de subcultură și sensibilizarea viitorilor angajați cu privire la varietatea de subculturi dintr-o organizație. • Cunoașterea mijloacelor de gestionare a unei organizații într-un mod responsabil și etic, manifestând responsabilitate economică, socială și de mediu față de părțile interesate. • Identificarea politicilor necesare dezvoltării și menținerii unei organizații. • Adaptarea culturii organizaționale la cultura locală. • Înțelegerea naturii relației dintre etica individuală a liderilor organizaționali și etica organizației însăși. • Înțelegerea rolului pe care cultura organizațională îl joacă în procesul de luare a deciziilor, atât în timpul situațiilor de criză, cât și în viața organizațională de zi cu zi. • Explicarea rolului pe care leadership-ul îl are în utilizarea culturii ca

	instrument de susținere a unei organizații de înaltă performanță. • Identificarea elementelor care marchează schimbări culturale în cadrul organizațiilor • Înțelegerea asigurării cooperării cu toate entitățile și echipele dintr-o anumită organizație, în conformitate cu strategia companiei.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
8.1.1. Organizația. Cultura. Cultura organizațională. Paradigme şi evoluția organizațiilor	Prelegere – dezbatere; predare interactivă; videoproiector	2	
8.1.2. Nivele culturale. Dimensiuni și valori culturale. Subculturi	Prelegere – dezbatere; predare interactivă; videoproiector	4	
8.1.3. Crearea şi menținerea culturii organizaționale. Semne ale culturii organizationale.	Prelegere – dezbatere; predare interactivă; videoproiector	4	
8.1.4. Politici organizaționale. Politici organizaționale în industria turismului	Prelegere – dezbatere; predare interactivă; videoproiector	4	
8.1.5. Grupurile în organizații : formare, evoluție, consolidare, activitate	Prelegere – dezbatere; predare interactivă; videoproiector	2	
8.1.6. Schimbări culturale în cadrul organizațiilor	Prelegere – dezbatere; predare interactivă; videoproiector	2	
8.1.7. Responsabilitate socială corporativă. Nou cadru de dezvoltare a culturii organizaționale în industria turismului	Prelegere – dezbatere; predare interactivă; videoproiector	2	
8.1.8. Leadership şi cultură organizațională : Rol, trăsături, comportament	Prelegere – dezbatere; predare interactivă; videoproiector	4	
8.1.9. Cultura învățării în organizații. Dezvoltarea şi adaptarea aptitudinilor personale	Prelegere – dezbatere; predare interactivă; videoproiector	2	
8.1.10. Indicatori de performanță culturală (KPI)		2	

Bibliografie

- Alvesson, M. (2012). Understanding Organizational Culture. London: Sage publications
- Fahy, M., Weiner, A., Roche, J. (2005). Beyond governance: Creating corporate value through performance, conformance and responsibility. Chichester: John Wiley & Sons.
- House, R. J., Hanges, P. J., Javidan, M., Dorfman, P. W., & Gupta, V. (Eds.). (2004). Culture, leadership, and organizations: The GLOBE study of 62 societies. London Sage publications.
- Johnson, D. W., Johnson, F. P. (1991). Joining together: Group theory and group skills. Harlow : Prentice-Hall, Inc.
- Keyton, J. (2010). Communication and organizational culture: A key to understanding work experiences. London: Sage Publications.
- Machado, C., & Davim, J. P. (Eds.). (2016). Organizational Management: Policies and Practices. Springer.
- Metro-Roland, M., Șoica, S. (2019). Landscape and tourism. În P. Howard, I. Thompson, E, Waterton, M. Atha (Eds) The Routledge companion to landscape studies (pp. 354-365). London: Routledge.

- Schein, E. H. (2010). Organizational culture and leadership (Vol. 2). Chichester John Wiley & Sons.
- Soica, S. (2021) Emotional entanglament with nature, a trigger for social and solidarity economy. În D. Rovența-Frumușani și V. Marinescu (ed.) Sustainable development, entrepreneurship and social economy (pp.63-78). Cluj Napoca: Presa Universitară Clujeană..

8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
8.2.1. Cultura în organizatii. Studii de caz	Problematizare. Studii de caz	2	
8.2.2. Dimensiuni şi valori culturale	Exerciții. Studii de caz	2	
8.2.3. Semne ale culturii organizationale: studii de caz în industria turismului	Problematizare. Exerciții	2	
8.2.4. Politici organizaționale în industria turismului. Studii de caz	Dezbatere. Studii de caz.	2	
8.2.5. Conducere și motivație. Aplicații practice	Problematizare. Exerciții	2	
8.2.6. Leaderi : exemplificări şi discuții	Dezbatere. Problematizare. Studii de caz.	2	
8.2.7. Indicatori de performanță culturală. Analiză în industria turismului	Dezbatere. Studii de caz.	2	

Bibliografie

- Alvesson, M. (2012). *Understanding Organizational Culture*. London: Sage publications
- Fahy, M., Weiner, A., Roche, J. (2005). Beyond governance: Creating corporate value through performance, conformance and responsibility. Chichester: John Wiley & Sons.
- House, R. J., Hanges, P. J., Javidan, M., Dorfman, P. W., & Gupta, V. (Eds.). (2004). Culture, leadership, and organizations: The GLOBE study of 62 societies. London Sage publications.
- Johnson, D. W., Johnson, F. P. (1991). Joining together: Group theory and group skills. Harlow : Prentice-Hall, Inc.
- Keyton, J. (2010). Communication and organizational culture: A key to understanding work experiences. London: Sage Publications.
- Machado, C., & Davim, J. P. (Eds.). (2016). Organizational Management: Policies and Practices. Springer.
- Metro-Roland, M., Șoica, S. (2019). Landscape and tourism. În P. Howard, I. Thompson, E, Waterton, M. Atha (Eds) The Routledge companion to landscape studies (pp. 354-365). London: Routledge.
- Schein, E. H. (2010). Organizational culture and leadership (Vol. 2). Chichester John Wiley & Sons.
- Soica, S. (2021) Emotional entanglament with nature, a trigger for social and solidarity economy. În D. Rovența-Frumușani și V. Marinescu (ed.) Sustainable development, entrepreneurship and social economy (pp.63-78). Cluj Napoca: Presa Universitară Clujeană.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

- Înțelegerea dinamicii culturale din organizații, adaptare la schimbare
- Deschidere spre o cultură a învățării continue

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Aplicarea noțiunilor din curs	Examen scris	50%

10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Documentare pentru lucrările de seminar. Participare activă la ore	Lucrări de seminar. Evaluare pe parcursul semestrului	50%
10.6 Standard minim de performanță			
• Cunoașterea elementelor care alcătuiesc cultura organizațională, • Cunoașterea indicatorilor de performanță culturală Obținerea notei minime de promovare			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Lector dr. Simona ŞOICA, **Titular de curs**	**Lector dr. Simona ŞOICA,** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[1)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Grafică asistată de calculator							
2.2 Titularul activităților de curs				Șef.lucr.univ.dr.ing. Daniel-Mihai DĂNILA				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Șef.lucr.univ.dr.ing. Roxana-Edith MOLDOVAN				
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[2)]	DF
							Obligativitate[3)]	DI

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**6**	din care: 3.2 curs	**2**	3.3 seminar/ laborator/	**2/2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	**84**	din care: 3.5 curs	**28**	3.6 seminar/ laborator/	**56**

Distribuția fondului de timp	**ore**
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe	12
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren	10
Pregătire seminarii/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri	13
Tutoriat	4
Examinări	2
Alte activități	

3.7 Total ore studiu individual	**41**
3.8 Total ore pe semestru	**125**
3.9 Numărul de credite[4)]	**5**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Efectuarea de calcule, demonstratii si aplicatii, pentru rezolvarea de sarcini specifice ingineriei și managementului pe baza cunostințelor din științele fundamentale și ingineresti
4.2 de competențe	Definirea conceptelor, principiilor, teoremelor și metodelor de bază din matematică, chimie, economie, statistică, contabilitate si informatică

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	nu
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	nu

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	**Cp.1. Capacitatea de a executa calcule matematice analitice: Aplică metode matematice și utilizează tehnologii de calcul pentru a efectua analize și a concepe soluții la probleme specifice**. R.Î.1.1. Absolventul IMIT poate utiliza simboluri, limbaj și instrumente matematice pentru a prezenta informații, idei și procese. R.Î.1.2. Absolventul IMIT poate utiliza modele în scopul analizării statistice, precum și instrumente TIC pentru a analiza datele, a descoperi corelații și a prognoza tendințe. **Cp.2. Capacitatea de a utiliza instrumente informatice: Utilizează computere, rețele informatice și alte tehnologii și echipamente de informare pentru stocarea, extragerea, transmiterea și manipularea datelor, în contextul unei societăți sau al unei întreprinderi.** R.Î. 2.1. Absolventul IMIT poate utiliza în mod eficient computerele, echipamentele informatice și tehnologia modernă. R.Î.2.2. Absolventul IMIT poate utiliza sisteme de proiectare asistată de calculator (CAD) care să contribuie la crearea, modificarea, analiza sau optimizarea unui desen. R.Î. 2.3. Absolventul IMIT poate aplica o varietate de tehnici vizuale pentru a proiecta materialul grafic. R.Î.2.4. Absolventul IMIT poate utiliza platforme digitale pentru a promova și a partaja informații și conținut digital cu privire la o unitate hotelieră sau la servicii turistice. R.Î.2.5. Absolventul IMIT poate înțelege proiectele și specificațiile furnizate de producătorii de sisteme domotice integrate și alege un concept care să răspundă nevoilor specifice din cadrul proiectului.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora.

	R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Disciplina GRAFICĂ ASISTATĂ DE CALCULATOR urmăreşte formarea aptitudinilor de utilizare a calculatorului ca instrument pentru realizarea reprezentărilor grafice în tehnică. Disciplina se bazează pe utilizarea pachetului de programe AutoCAD cu aplicații diverse in industria turismului.
7.2 Obiectivele specifice	Dobândirea de competențe privind utlizarea calculatorul şi a programelor de grafică asistată pentru rezolvarea unor probleme specifice din industria turismului.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Generalități - notiuni de desen tehnic și de grafică asistată precum și aplicațiile lor specifice. 2. Sisteme de coordonate utilizate în desenele tehnice realizate cu aplicațiile CAD. 3. Principalele tipuri de proiecții utilizate în desenul tehnic și grafica asistată de calculator. 4. Reprezentarea grafică a obiectelor de bază în desenul tehnic : clasificarea desenelor tehnice și standarde utilizate. Formate de lucru, elementele indicatorului. Desenarea la scară. 5. Reprezentarea grafică a obiectelor de bază în desenul tehnic : reprezentarea grafică a cotelor, a noțiunilor de precizie. Înscrierea în desenul tehnic a rugozității suprafețelor. Reprezentarea grafică a toleranțelor dimensionale și geometrice. 6. Reprezentarea grafică a obiectelor de bază în desenul tehnic : reprezentarea grafică a desenelor în vedere secțiune și ruptură. 7. Concepte fundamentale în ingineria asistată de calculator - generalități CAD – CAM – CAE. 8. Tipuri de modeloare geometrice : metoda construirii geometriei din corpuri solide CSG, tehnicile BREP și OCTREE.	Video-proiector, prezentări PowerPoint	2 ore 4 ore 4 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore	

9.Transformări 3D utilizate în grafica asistată de calculator : Translația,Rotația,Factori de scară, Simetria. 10. Modelarea cu suprafețe – tehnici de obținere a suprafețelor. 11. Modelarea cu solide – tehnici de obținere a solidelor 12. Tipuri de reprezentări ale desenelor		2 ore 2 ore 2 ore 2 ore	
Bibliografie 1. Dănilă, D.M, Gaceu, L., Grafică asistată de calculator – Aplicații Autocad 2D, Editura Universitatii Transilvania din Brasov, 2009. 2. D.M. Danila - Maintaining potato quality by using the digital potato and computer graphics for assessing relation between potato conveyors velocity and impact forces resulted, , Journall of Eco AgriTourism Vol 18, 2022. 3. Gaceu, L., Inginerie asistata de calculator, Editura Universitatii Transilvania din Brasov, 2006. 4. Budai,A.M., Grafică asistată de calculator Teorie și Exemple, Editura EuroStampa, 2023. 5.Pomazan Valentina, Curs de proiectare asistata de calculator – Autocad 2000 6. Saas, L., Grafică asistată de calculator – aplicații , Efitura Sitech 2019			
8.2 Seminar/ laborator	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Seminar 1. Noțiuni elementare de desen tehnic : formate de lucru, scară de reprezentare. 2. Noțiuni elementare de desen tehnic: indicator, tabel de componență. 3. Tipuri de proiecții 4. Reprezentarea desenelor în proiecție ortogonală I 5. Reprezentarea desenelor în proiecție ortogonală II 6. Reprezentarea desenelor în proiecție ortogonală III 7. Reprezentarea desenelor în proiecție ortogonală IV **Laborator** 1. Prezentarea generală a mediului de lucru Autocad - Moduri de interactiune utilizator – program, Introducerea punctelor 2. Desenarea obiectelor elementare : punct, linie,	Expunere videoproiector Explicații concrete și exerciții	3 ore 3 ore 6 ore 4 ore 4 ore 4 ore 4 ore 2 ore 2 ore	

arc, cerc 3. Editarea obiectelor I : eliminarea entităților nedorite, teşirea entităților, retezarea 4. Definirea unui nou sistem de coordonate, lucrul pe straturi 5. Definirea saltului la obiecte 6. Editarea obiectelor II : copierea, mutarea, haşurarea entităților 7. Desenarea poliliniilor 8. Desenarea textelor 9. Stergerea porțiunilor din obiecte, modificarea proprietăților, editarea poliliniilor 10. Ajustarea dimensiunilor unui grup de obiecte 11. Operatiile Booleene 12. Cotarea desenelor in Autocad 13. Aplicații recapitulative 14. Colocviu de laborator	Realizarea desenelor in Autocad pe calculatoare pe baza indicațiilor primite de la cadrul didactic.	2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore 2 ore	
Bibliografie 1. Dănilă, D.M, Gaceu, L., Grafică asistată de calculator – Aplicații Autocad 2D, Editura Universitatii Transilvania din Brasov, 2009. 2. D.M. Danila - Maintaining potato quality by using the digital potato and computer graphics for assessing relation between potato conveyors velocity and impact forces resulted, , Journall of Eco AgriTourism Vol 18, 2022. 3. Moldovan R.M et all, Roughness Analysis of Laser Surface Texturing of AISI 430 Stailess Steel, MDPI Journal, Vol 15, 2022. 4. Gaceu, L., Inginerie asistata de calculator, Editura Universitatii Transilvania din Brasov, 2006. 5. Budai,A.M., Grafică asistată de calculator Teorie și Exemple, Editura EuroStampa, 2023. 6.Pomazan Valentina, Curs de proiectare asistata de calculator – Autocad 2000 7. Saas, L., Grafică asistată de calculator – aplicații , Efitura Sitech 2019			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, asociațiilor profesionale şi angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Programa este în acord cu aşeptările reprezentanților comunităților epistemice, asociațiilor profesionale şi angajatorilor din domeniul aferent programului.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Utilizarea cunoştințelor de bază pentru intelegerea conceptelor fundamentale din grafica asistata.	Examen scris tip grila	80 %
10.5 Seminar/ laborator	Dobandirea capacitatii de a reprezenta in mod corect	Activitate laborator	20%
		Susținere proiect	-

	desene la scară pe calculator		

10. Standard minim de performanță Dobandirea cunoştinţelor de bază pentru intelegerea conceptelor fundamentale din grafica asistata. Capacitatea de a reprezenta in mod corect desene la scara pe calculator

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Șef.lucr.dr.ing Daniel Mihai DĂNILĂ, **Titular de curs**	**Șef.lucr.dr.ing Edit Roxana Moldovan,** **Titular de seminar/ laborator**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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 [1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Teoria probabilităților și statistică matematică							
2.2 Titularul activităților de curs				Alexandrina Maria PROCA				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Alexandrina Maria PROCA				
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DF
							Obligativitate[4)]	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	**2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					5
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					15
Tutoriat					
Examinări					4
Alte activități.					

3.7 Total ore de activitate a studentului	44
3.8 Total ore pe semestru	100
3.9 Numărul de credite[5)]	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Analiză matematică pe R, Elemente de combinatorică
4.2 de competențe	• Să calculeze limita, integrala unei funcții, să studieze continuitatea respectiv derivabilitatea unei funcții, să rezolve probleme de numărare.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Sala de curs dotată cu tablă, videoproiector.
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Sala de curs dotată cu tablă.

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

Competențe profesionale	**Cp.1. Capacitatea de a executa calcule matematice analitice: Aplică metode matematice și utilizează tehnologii de calcul pentru a efectua analize și a concepe soluții la probleme specifice**. R.Î.1.1. Absolventul IMIT poate utiliza simboluri, limbaj și instrumente matematice pentru a prezenta informații, idei și procese. R.Î.1.2. Absolventul IMIT poate utiliza modele în scopul analizării statistice, precum și instrumente TIC pentru a analiza datele, a descoperi corelații și a prognoza tendințe. R.Î.1.3. Absolventul IMIT poate executa o investigație empirică sistematică a fenomenelor observabile prin tehnici statistice, matematice sau de calcul.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.2. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Gruparea, analiza, interpretarea și prelucrarea datelor referitoare la un anumit fenomen precum și realizarea unor previziuni privind producerea viitoare a fenomenului pe baza analizei statistice a evolutiei acestuia.
7.2 Obiectivele specifice	- Formarea unei concepții reale asupra fenomenelor naturale și sociale; - Cunoașterea noțiunilor de bază, însușirea cunoștințelor si principiilor fundamentale ale statisticii; - Înțelegerea modului de raționament statistic; - Obtinerea de deprinderi de selectare a metodei analitice specifice adecvate unei probleme practice

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Câmp de evenimente. Câmp de probabilitate.	Prelegerea participativă, dezbaterea, dialogul, expunerea, demonstrația,	2 ore	

	exemplificarea.		
Probabilitate condiționată. Regula de înmulțire a probabilităților. Formula probabilității totale. Formula lui Bayes.	Prelegerea participativă, dezbaterea, dialogul, expunerea, demonstrația, exemplificarea.	2 ore	
Scheme clasice de probabilitate.	Prelegerea participativă, dezbaterea, dialogul, expunerea, demonstrația, exemplificarea, problematizarea.	2 ore	
Variabile aleatoare. Funcția de repartiție.	Prelegerea participativă, dezbaterea, dialogul, expunerea, demonstrația, exemplificarea.	4 ore	
Caracteristici numerice ale variabilelor aleatoare. Funcția caracteristică.Covarianța si coeficientul de corelație.	Prelegerea participativă, dezbaterea, dialogul, expunerea, demonstrația, exemplificarea.	4 ore	
Distribuții clasice de probabilitate	Prelegerea participativă, dezbaterea, dialogul, expunerea, demonstrația, exemplificarea.	4 ore	
Elemente de teoria selecției.	Prelegerea participativă, dezbaterea, dialogul, expunerea, demonstrația, exemplificarea.	2 ore	
Estimații. Tipuri de estimații.	Prelegerea participativă, dezbaterea, dialogul, expunerea, demonstrația, exemplificarea.	2 ore	
Metode de estimare a parametrilor.	Prelegerea participativă, dezbaterea, dialogul, expunerea, demonstrația, exemplificarea.	2 ore	
Verificarea ipotezelor statistice. Ipoteze asupra mediilor.	Prelegerea participativă, dezbaterea, dialogul, expunerea, demonstrația, exemplificarea.	2 ore	
Verificarea ipotezelor statistice. Ipoteze asupra dispersiilor.	Prelegerea participativă, dezbaterea, dialogul, expunerea, demonstrația, exemplificarea, problematizarea.	2 ore	
Bibliografie Attwood G., Dyer G., Skipworth G., Statistics 1, Heinemann Educational publishers, Oxford, 2000. Ciucu G., Craiu V., Săcuiu I., Culegere de probleme de teoria probabilităților, Ed. Tehnică, Bucuresti, 1967.			

Ciucu G., Craiu V., Săcuiu I., Probleme de statistică matematică, Ed. Tehnică, Bucuresti, 1974.
Cismașiu C., *Complemente de matematici pentru economiști,* Univ. Transilvania Braşov, 1996.
Cismaşiu C., Zară A., Matematici pentru economişti, Univ. Transilvania Braşov, 2002.
Cenuşă Gh., Raischi C. și colectiv - ***Matematici*** *pentru economişti*, Ed.**CISON**,. Bucureşti, 2000.
S. Nădăban, *Teoria probabilită ilor și statistică matematică*, EDP, Bucureşti, 2007.
E. Petrişor, *Probabilită i și statistică. Aplica ii în economie și inginerie*, Ed. Politehnica, Timisoara, 2001.
Proca A., *Introducere în teoria valorilor extreme. Aplicații,* Ed. Lux Libris, Braşov, 2012
Proca A., Teoria probabilităților și statistică matematică, Univ. Transilvania Braşov, 2024

8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Câmp de evenimente. Câmp de probabilitate.	Prelegerea participativă, dezbaterea, dialogul, expunerea, demonstrația, exemplificarea.	2 ore	
Probabilitate condiționată. Regula de înmulțire a probabilităților. Formula probabilității totale. Formula lui Bayes.	Prelegerea participativă, dezbaterea, dialogul, expunerea, demonstrația, exemplificarea.	2 ore	
Scheme clasice de probabilitate.	Prelegerea participativă, dezbaterea, dialogul, expunerea, demonstrația, exemplificarea, problematizarea.	2 ore	
Variabile aleatoare. Funcția de repartiție.	Prelegerea participativă, dezbaterea, dialogul, expunerea, demonstrația, exemplificarea.	4 ore	
Caracteristici numerice ale variabilelor aleatoare. Funcția caracteristică.Covarianța si coeficientul de corelație.	Prelegerea participativă, dezbaterea, dialogul, expunerea, demonstrația, exemplificarea.	4 ore	
Distribuții clasice de probabilitate	Prelegerea participativă, dezbaterea, dialogul, expunerea, demonstrația, exemplificarea.	4 ore	
Elemente de teoria selecției.	Prelegerea participativă, dezbaterea, dialogul, expunerea, demonstrația, exemplificarea.	2 ore	
Estimații. Tipuri de estimații.	Prelegerea participativă, dezbaterea, dialogul, expunerea, demonstrația, exemplificarea.	2 ore	
Metode de estimare a parametrilor.	Prelegerea participativă, dezbaterea, dialogul, expunerea, demonstrația, exemplificarea.	2 ore	
Verificarea ipotezelor statistice. Ipoteze	Prelegerea participativă,	2 ore	

asupra mediilor.	dezbaterea, dialogul, expunerea, demonstrația, exemplificarea.		
Verificarea ipotezelor statistice. Ipoteze asupra dispersiilor.	Prelegerea participativă, dezbaterea, dialogul, expunerea, demonstrația, exemplificarea, problematizarea.	2 ore	

Bibliografie

Attwood G., Dyer G., Skipworth G., Statistics 1, Heinemann Educational publishers, Oxford, 2000.

Ciucu G., Craiu V., Săcuiu I., Culegere de probleme de teoria probabilităților, Ed. Tehnică, Bucuresti, 1967.

Ciucu G., Craiu V., Săcuiu I., Probleme de statistică matematică, Ed. Tehnică, Bucuresti, 1974.

Cismașiu C., *Complemente de matematici pentru economiști,* Univ. Transilvania Braşov, 1996.

Cismaşiu C., Zară A., Matematici pentru economişti, Univ. Transilvania Braşov, 2002.

Cenuşă Gh., Raischi C. și colectiv - ***Matematici*** *pentru economişti*, Ed.**CISON**,. Bucureşti, 2000.

S. Nădăban, *Teoria probabilită ilor și statistică matematică*, EDP, Bucureşti, 2007.

E. Petrişor, *Probabilită i și statistică. Aplica ii în economie și inginerie*, Ed. Politehnica, Timisoara, 2001.

Proca A., *Introducere în teoria valorilor extreme. Aplicații,* Ed. Lux Libris, Braşov, 2012

Proca A. Teoria probabilităților și statistică matematică, Univ. Transilvania Braşov, 2024

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se face în alte centre universitare din tara și străinătate. El a fost ales în scopul adaptării cu ușurință la cerințele pieței muncii, după discuții preliminare cu alți profesori de matematică și respectiv cu persoane din mediul economic.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	- asimilarea corectă a noțiunilor învățate; - înțelegerea subiectului studiat precum și legăturile dintre acesta și alte discipline fundamentale; - gradul de asimilare a limbajului specializat	Evaluarea finală scrisă în sesiune,chestionarea orală, conversația de evaluare;	40%
	Criterii legate de aspectele de atitudine: conștiinciozitate, interes în studiul individual.		10%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	-rezolvarea temelor -capacitatea de a opera cu cunoștințe abstracte; - capacitatea de a aplica în practică; - criteria privind aspectele atitudinii: interesul pentru formarea individuală,	-Teme de seminar -proiecte; - evaluarea finală scrisă (în sesiunea de examene); - Participarea activă la seminarii.	10% 40%

	seriozitatea în abordarea problemelor.		

10.6 Standard minim de performanță
• Asimilarea corectă a noțiunilor teoretice de bază și a aplicării lor. • Să rezolve o problemă de vefificarea ipotezelor statistice (sau teoria selecției), una cu formula lui Bayes și una cu densitate de probabilitate pentru variabile aleatoare continue.

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Lector Dr. Alexandrina Maria, PROCA, **Titular de curs**	**Lector Dr. Alexandrina Maria, PROCA,** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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 Licenta[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Programarea calculatoarelor si limbaje de programare II							
2.2 Titularul activităților de curs				Prof. Dr. Habil. Ing. GACEU Liviu				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Dr. ing. Corina Monica POP				
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DF
							Obligativitate[3)]	DI

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**5**	din care: 3.2 curs	**2**	3.3 laborator	**2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					20
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					20
Tutoriat					6
Examinări					3
Alte activități					

3.7 Total ore de activitate a studentului	69
3.8 Total ore pe semestru	125
3.9 Numărul de credite[5)]	5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Fizica, Matematica, Informatica, Programarea calculatoarelor si limbaje de programare I
4.2 de competențe	• Baze de numerație, Fenomene electrice si magnetice.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Videoproiector, conexiune internet
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Rețea de calculatoare, Sistem de operare Windows, Aplicatii Office, Web Browser

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

Competențe profesionale	**Cp.1. Capacitatea de a executa calcule matematice analitice: Aplică metode matematice și utilizează tehnologii de calcul pentru a efectua analize și a concepe soluții la probleme specifice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT poate utiliza simboluri, limbaj și instrumente matematice pentru a prezenta informații, idei și procese. R.Î.1.2. Absolventul IMIT poate utiliza modele în scopul analizării statistice, precum și instrumente TIC pentru a analiza datele, a descoperi corelații și a prognoza tendințe. R.Î.1.3. Absolventul IMIT poate executa o investigație empirică sistematică a fenomenelor observabile prin tehnici statistice, matematice sau de calcul. **Cp.2. Capacitatea de a utiliza instrumente informatice: Utilizează computere, rețele informatice și alte tehnologii și echipamente de informare pentru stocarea, extragerea, transmiterea și manipularea datelor, în contextul unei societăți sau al unei întreprinderi.** R.Î. 2.1. Absolventul IMIT poate utiliza în mod eficient computerele, echipamentele informatice și tehnologia modernă. R.Î.2.2. Absolventul IMIT poate utiliza sisteme de proiectare asistată de calculator (CAD) care să contribuie la crearea, modificarea, analiza sau optimizarea unui desen. R.Î. 2.3. Absolventul IMIT poate aplica o varietate de tehnici vizuale pentru a proiecta materialul grafic. R.Î.2.4. Absolventul IMIT poate utiliza platforme digitale pentru a promova și a partaja informații și conținut digital cu privire la o unitate hotelieră sau la servicii turistice. R.Î.2.5. Absolventul IMIT poate înțelege proiectele și specificațiile furnizate de producătorii de sisteme domotice integrate și alege un concept care să răspundă nevoilor specifice din cadrul proiectului. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai putin afectați R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă. R.Î.9.4. Absolventul IMIT poate identifica soluții pentru a evita situațiile de criză. R.Î.9.5. Absolventul IMIT poate identifica nevoile tehnologice, instrumentele digitale și posibilele soluții tehnologice pentru a le soluționa.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice**. R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi.

	R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Cunoasterea structurii hardware si software a unui sitem de calcul;
7.2 Obiectivele specifice	• Utilizarea tehnicii de calcul in simularea proceselor; • Alegerea si evaluarea performantelor unui sistem de calcul; • Utilizarea aplicatiilor de birotica; • Utilizarea aplicatiilor de web browsing; • Functiile si structura sistemelor de operare windows.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Baze de numerație. Reprezentarea numerelor reale in baza b. Reprezentarea datelor in calculatoare. Memorarea numerelor naturale. Memorarea numerelor intregi. Memorarea numerelor reale. Memorarea caracterelor. Codul ASCII.	Expunere tematica curs interactiv	4	Folosire de mijloace multimedia, filme didactice
Algoritmi. Notiuni generale; Datele de intrare si iesire, etapele rezolvarii unei probleme.	Expunere tematica curs interactiv	2	
Obiectele cu care lucreaza algoritmii si operatii permise: Date. Variabile. Expresii. Operatiile de intrare/iesire.	Expunere tematica curs interactiv	2	Folosire de mijloace multimedia, filme didactice
Atribuiri. Operatii de decizie in programare.	Expunere tematica curs interactiv	2	
Principiile programarii structurate. Introducere. Generalitati. Structuri de baza, descrierea acestora in pseudocod.	Expunere tematica curs interactiv	2	
Structura liniara. Structura alternativa.	Expunere tematica curs interactiv	2	
Structura repetitive: Cat timp.. executa; Pentru… executa; Repeta… pana cand; Repeta… cat timp.	Expunere tematica curs interactiv	2	
Scheme logice. Prezentare generala. Exemple..	Expunere tematica curs interactiv	2	

Descrierea sintaxei cu ajutorul diagramelor de sintaxa. Vocabularul limbajului C++	Expunere tematica curs interactiv	2	Folosire de mijloace multimedia
Citiri, scrieri. Tipuri de date, tipuri standard. Tipuri intregi, tipuri reale.	Expunere tematica curs interactiv	2	
Constante. Expresii in programarea structurata.	Expunere tematica curs interactiv	2	
Algoritmi fundamentali care lucreaza cu vectori Determinarea maximului si a minimului dintr-un vector.	Expunere tematica curs interactiv	2	
Elemente distincte. Multimi.		2	

Bibliografie

1. Bălan, C. - Algoritmi fundamentali. Probleme și soluții în C/C++, Editura: Polirom, ISBN: 978-606-22-1121-8, 2016;
2. Cazacu, R., Mocian, I. - Metode numerice si aplicații în MathCAD, Universitatea Petru Maior din Targu Mures, Targu-Mures, 2014;
3. Dăneț, N., Caragheorgheopol, D. Tudor., D. - Utilizarea calculatoarelor. Introducere în MathCad, București, 2014
4. Gaceu, L. - Inginerie asistată de calculator, Editura Infomarket, Braşov, 2006;
5. Gaceu, L – Programarea calculatoarelor și limbaje de programare 2, Notițe de curs, 2024, e-learning unitbv;
6. Gaceu, L. - Study on the Possibilities of Digitalization of the Agri-Food Logistic Chain in the Mountain Area, J. of EcoAgriTourism, ISSN: 1844-8577, Vol. 20, nr. 1, 2024;
7. Gaceu, L., Oprea, O.B. - Summary on the Role of Informational Content in the Communication and Promotion of Tourism Services in Romania, J. of EcoAgriTourism, ISSN: 1844-8577, Vol. 20, nr. 1, 2024;
8. Gavrilă, C., Petrehus,V., Teodorescu, N., Nartea, C., Popescu, I., Sandu, A.E. - MATHCAD: Aplicatii, modelare si simulare, Editura Conspress București, 2014, ISBN 978-973-100-356-6;
9. Gheorghiu, N. - Structuri de date și algoritmi în C/C++", Editura: Polirom, ISBN: 978-606-22-1348-9, 2018;
10. Iatan, I,F., Sebacher, B. - Aplicații de Laborator în Mathematica și MathCAD , Conpress, București, 2014;
11. Ignat, C.L.Ignat - Programarea calculatoarelor. Descrierea algoritmilor si fundamentele limbajului C/C++, Ed.Albastra, Cluj-Napoca, I.S.B.N. 973-650-093-4, 2001;
12. Ivanov, V. - Aplicații în Mathcad şi Matlab, vol. I, Editura Universitaria, Craiova, 2007;
13. Morariu, C.O., Păunescu, T. - Informatică Aplicată în Inginerie. Mathcad 2001, Editura Universității Transilvania, Brașov, 2004, ISBN 973–635–302–8;
14. Negrescu, L. - Limbajele C si C++ pentru incepatori, Volumul II - Limbajul C++ Microinformatica, Cluj-Napoca sau Libris Agora, Tirgu Mures, 2003;
15. http://www.programmingtutorials.com - tutoriale de programare.

8.2 Laborator	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Prezentarea laboratorului de informatica aplicata. Reguli de protectia muncii. Familiarizarea cu echipamentele de calcul.	Aplicatii specifice pe calculator	1	
Programe de calcul matematic: MathCAD. Prezentare generala.	Aplicatii specifice pe calculator	1	
Calculul expresiilor matematice	Aplicatii specifice pe calculator	2	
Grafice de funcții	Aplicatii specifice pe calculator	2	
Reprezentarea funcțiilor în spațiu	Aplicatii specifice pe calculator	2	
Rezolvări de sisteme liniare de ecuații	Aplicatii specifice pe calculator	2	
Rezolvări de ecuații neliniare	Aplicatii specifice pe calculator	2	
Rezolvarea ecuațiilor transcendente	Aplicatii specifice pe calculator	2	

Interpolarea și extrapolarea funcțiilor	Aplicatii specifice pe calculator	2	
Calculul derivatei într-un punct	Aplicatii specifice pe calculator	2	
Operații cu matrici și vectori	Aplicatii specifice pe calculator	2	
Ecuații diferențiale	Aplicatii specifice pe calculator	2	
Programarea în MathCad	Aplicatii specifice pe calculator	2	
Paleta de calcul	Aplicatii specifice pe calculator	2	
Calculul simbolic	Aplicatii specifice pe calculator	2	

Bibliografie

1. Cazacu, R., Mocian, I. - Metode numerice si aplicații în MathCAD, Universitatea Petru Maior din Targu Mures, Targu-Mures, 2014;
2. Dăneț, N., Caragheorgheopol, D. Tudor., D. - Utilizarea calculatoarelor. Introducere în MathCad, București, 2014
3. Gaceu, L. - Inginerie asistată de calculator, Editura Infomarket, Braşov, 2006;
4. Gaceu, L – Programarea calculatoarelor și limbaje de programare 1, Notițe de curs, 2024, e-learning unitbv;
5. Gaceu, L. - Study on the Possibilities of Digitalization of the Agri-Food Logistic Chain in the Mountain Area, J. of EcoAgriTourism, ISSN: 1844-8577, Vol. 20, nr. 1, 2024;
6. Gaceu, L., Oprea, O.B. - Summary on the Role of Informational Content in the Communication and Promotion of Tourism Services in Romania, J. of EcoAgriTourism, ISSN: 1844-8577, Vol. 20, nr. 1, 2024;
7. Gavrilă, C., Petrehus,V., Teodorescu, N., Nartea, C., Popescu, I., Sandu, A.E. - MATHCAD: Aplicatii, modelare si simulare, Editura Conspress București, 2014, ISBN 978-973-100-356-6;
8. Iatan, I,F., Sebacher, B. - Aplicații de Laborator în Mathematica și MathCAD , Conpress, București, 2014;
9. Ignat, C.L.Ignat - Programarea calculatoarelor. Descrierea algoritmilor si fundamentele limbajului C/C++, Ed.Albastra, Cluj-Napoca, I.S.B.N. 973-650-093-4, 2001;
10. Ivanov, V. - Aplicații în Mathcad şi Matlab, vol. I, Editura Universitaria, Craiova, 2007;
11. Morariu, C.O., Păunescu, T. - Informatică Aplicată în Inginerie. Mathcad 2001, Editura Universității Transilvania, Brașov, 2004, ISBN 973–635–302–8;
12. http://www.programmingtutorials.com - tutoriale de programare.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Participarea la seminarii de prezentare a solutiilor software moderne.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Utilizarea cunoştintelor asimilate pentru explicarea notiunilor predate	Examen scris si oral	70%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Utilizarea aptitudinilor formate in timpul semestrului pentru rezolvarea de probleme impuse si conceperea unor proiecte individuale	Aplicatii specifice pe calculator	30%
10.6 Standard minim de performanță			

- Curs: tratarea fiecarui subiect in proportie de minim nota 5.
- Laborator: rezolvarea practica corecta a minim 2/3 dintre problemele impuse

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Prof.dr.Habil.ing. Liviu GACEU **Titular de curs**	**Dr.ing. Corina Monica POP** **Titular de laborator**

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Limba engleză II							
2.2 Titularul activităților de curs				Lector dr. Mădălina Georgiana MATEI				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Lector dr. Mădălina Georgiana MATEI				
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DC
							Obligativitate[4)]	DI

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 şi notițe					9
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					4
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					5
Tutoriat					2
Examinări					2
Alte activități.					

3.7 Total ore de activitate a studentului	22
3.8 Total ore pe semestru	50
3.9 Numărul de credite[5)]	2

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	-
4.2 de competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• laptop, videoproiector, conexiune la internet
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• laptop, videoproiector, conexiune la internet

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

Competențe profesionale	**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**. R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta relații pozitive cu comunitatea locală pentră a sprijini creșterea economică a întreprinderilor locale din domeniul turismului și pentru a respecta practicile tradiționale locale. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a asigura monitorizarea, crearea și supravegherea experienței clienților și a percepției asupra mărcii și a serviciului. R.Î.10.4. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea de meniuri specifice pentru evenimente și nevoi particulare ale clienților. R.Î.10.5. Absolventul IMIT poate vorbi una sau mai multe limbi străine pentru a comunica chestiunile comerciale și tehnice cu diversi furnizori și clienți. R.Î.10.6. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor. R.Î.4.3. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Dobândirea abilității de a opera cu structuri gramaticale și lexicale simple și complexe • Cursul urmărește dobândirea cunoștințelor de bază care să le permită studenților să înțeleagă un text de specialitate în limba engleză, să producă enunțuri proprii în limba engleză care să le permită să-și prezinte ideile, să se facă înțeleși, să colaboreze în proiecte naționale și internaționale, să colaboreze cu parteneri, furnizori și clienți în desfășurarea activității profesionale.
7.2 Obiectivele specifice	• să dobândească abilitatea de a utiliza structurile gramaticale și cele lexicale de specialitate studiate în contexte sociale și culturale concrete, în situatii comunicaționale reale din domeniul alimentației și turismului. • dezvoltarea abilităților de lucru în echipă în cadrul unui proiect în domeniul științelor inginerești.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Substantivul	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
2. Articolul	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
3. Adjectivul	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
4. Pronumele	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
5. Numeralul	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
6. Adverbul	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
7. Prepoziția	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
Bibliografie BEAUMONT, D (2004) *English Grammar – An Intermediate Reference and Practice Book*, Oxford, Macmillan THOMSON, A.J, MARTINET, A.V. (2003) *A Practical English Grammar*, Oxford, OUP			
8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Travel Agencies and Tour Operators	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
2. A Career in Tourism.	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
3. Trends in Tourism	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
4. Where People Go	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
5. Travel Agents.	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
6. Responsible Tourism.	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
7. Responsible Tourism (2)	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
Bibliografie ALLISON, J (2007) *The Business – Intermediate*, Oxford, Macmillan Publishers Limited ASHLEY, A (2003) *Oxford Handbook of Commercial Correspondence*, Oxford, Oxford University Press DUBICKA, I., O'KEEFFE,M. (2003) *English for International Tourism*, England, Pearson Education Limited JACOB, M., STRUTT, P. (2005) *English for International Tourism*, England, Pearson Education Limited MATHESON, R. (2014) *English for Agribusiness and Agriculture in Higher Education Studies*, Reading: Garnet Publishing MOL, H. (2008) *English for Tourism and Hospitality in Higher Education Studies*, Reading: Garnet Publishing			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Studentul dobândește abilități și cunoștințe care îi vor servi la angajare. Obținând un nivel B1/B2 de limba engleză, studenții vor putea obține locuri de muncă la cel mai înalt nivel pe piața muncii și vor fi considerați potențiali angajați valoroși datorită capacității de a comunica eficient într-o limbă străină.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	**Conform barem** Corectitudinea şi completitudinea cunoştinţelor; gradul de asimilare al gramaticii; criterii ce vizează aspectele atitudinale: conştiinciozitate.	Evaluare scrisa	40%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	**Conform barem** Însuşirea competenţelor specifice disciplinei; Originalitatea şi creativitatea; Utilizarea limbajului de specialitate.	Evaluare scrisa	40%
		Activitate la seminar	20%
10.6 Standard minim de performanță			
• să dovedească însușirea minimă, dar adecvată a materiei • răspunsurile să nu cuprindă erori grave			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Lector dr. Mădălina Georgiana MATEI, **Titular de curs**	**Lector dr. Mădălina Georgiana MATEI,** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Limba franceză II							
2.2 Titularul activităților de curs				Lect.dr. Iring**ó** CORA				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Lect.dr. Iring**ó** CORA				
2.4 Anul de studiu	I1	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DC
							Obligativitate[4)]	DI

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 şi notițe					6
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					4
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					6
Tutoriat					2
Examinări					4
Alte activități					
3.7 Total ore de activitate a studentului	**22**				
3.8 Total ore pe semestru	**50**				
3.9 Numărul de credite[5)]	**2**				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	• Competente lingvistice limba franceza de nivel A2 si B1

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• In sala echipata cu videoproiector, PC
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• In sala echipata cu videoproiector, PC

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

Competențe profesionale	Cp.10. **Capacitatea de a se orienta spre inovare în practicile curente: Caută îmbunătățiri și prezintă ssoluții inovatoare, cu utilizarea creativității și a gândirii alternative pentru a elabora noi tehnologii, metode sau idei și răspunsuri la problemele legate de muncă**. R.Î.10.1 Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării in limba franceză cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2 . 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. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea și actualizarea listelor de vinuri, asigurându-se că acestea completează meniul alimentar și caracteristicile mărcii si in limba franceză. R.Î.10.4. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea de meniuri specifice pentru evenimente și nevoi particulare ale clienților si in limba franceză. R.Î.10.5. Absolventul IMIT poate vorbi una sau mai multe limbi străine (si limba franceză) pentru a comunica chestiunile comerciale și tehnice cu diverși furnizori și clienți. R.Î.10.6. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut.
Competențe transversale	Ct.1. **Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1 Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.3 Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații in limba franceză, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4 Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. Ct.4. **Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1 Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare in limba franceză când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații in limba franceza. R.Î.4.2 . Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite in limba franceză

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Însușirea si consolidarea cunoștințelor de cultura si civilizație franceza (elemente esențiale ce țin de geografia fizica si istoria Franței) precum si a celor ce privesc competentele lingvistice, respectiv fonetica si morfologia in vederea fundamentării unui discurs lingvistic corect si coerent in limba franceză atât in exprimarea orala cat si in scris.
7.2 Obiectivele specifice	• Însușirea competentelor de comunicare orala si scrisa corecta in limba franceza, • Însușirea cunoștințelor fundamentale de geografie fizica si istorie a Franței, precum si a celor de cultura si civilizație franceza, • Însușirea si utilizarea corecta atât in discursul oral cat si in cel scris al elementelor, conceptelor lingvistice fundamentale,

	• Însușirea si utilizarea termenilor de specialitate din domeniul ingineriei alimentare si turism in limba franceza, • Dezvoltarea competentelor de utilizare in mod creativ al cunoștințelor dobândite in vederea inserției profesionale.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Les grandes dynasties royales	Prelegere/Conversație	2	
2. Chronologie des Souverains et Chefs d`État	Prelegere/Conversație	2	
3. La Révolution française	Prelegere/Conversație	2	
4. es grands personnages de l`histoire de France	Prelegere/Conversație	2	
5.Napoléon Bonaparte	Prelegere/Conversație	2	
6. Louis XIV- biographie du Roi Soleil, de la Fronde à Versailles	Prelegere/Conversație	2	
7. Récapitulation: présentation des travaux en pdf	Prelegere/Conversație/pdf	2	
Bibliografie Jean-Claude Barreau, Toute l`histoire de la France, Hachette Book Group, 2012. Cuq Jean-Pierre, Gruca Isabelle, Cours de didactique du français langue étrangère et seconde, 4e édition, FLE, Presses Universitaires Grenoble, 2017. https://bibliotheque.isit-paris.fr/civilisation-francaise/ https://www.larousse.fr/encyclopedie/divers/g%c3%a9ographie_physique_de_la_France/185544 https://www.larousse.fr/dictionnaires/francais-monolingue https://www.lexilogos.com/francais_dictionnaire.htm https://dictionnaire.lerobert.com/ https://www.dictionnaire-academie.fr/			
8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Caractéristiques des déterminants, Le déterminant défini	Explicație teorie si aplicații practice- exerciții	2	
2. Le déterminant indéfini et partitif	Explicație teorie si aplicații practice- exerciții	2	
3. Le déterminant démonstratif	Explicație teorie si aplicații practice- exerciții	2	
4. Le déterminant possessif	Explicație teorie si aplicații practice- exerciții	2	
5. Les déterminants cardinaux	Explicație teorie si aplicații practice- exerciții	2	
6. Les déterminants interrogatifs et exclamatifs	Explicație teorie si aplicații practice- exerciții	2	
7. Exercices de récapitulations	Explicație teorie si aplicații practice- exerciții	2	
Bibliografie Jobin Rachel, Tamiozzo, Voix croisées. Français langue seconde 100-101, Québec, Chenelière Éducation, 2016. Laurent Nicolas, Bénédicte Delaunay, Bescherelle, La grammaire pour tous, Hatier, Paris, 2012 Le Nouveau Bescherelle, L'orthographe pour tous, Hatier, Paris, 1987, 2012			

Lesot Adeline, Bescherelle Poche, Mieux rédiger, Hatier, Paris, 2018
Riegel Martin, Pellat Jean-Christophe, Rioul René, Grammaire méthodique du français, Paris, PUF, 8e édition 2021.
Vigner Gérard, Enseigner le français *comme langue seconde*, Paris, CLE International, 2002.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Cursul corespunde nevoilor comunitaţii academice și a potențialilor angajatori atat din Romania cat si din spatiul Uniunii Europene asigurand studenților/viitorilor absolvenți o conduita˘ etica˘ și riguroasa˘ în realizarea activitații profesionale și de cercetare științifica˘ condusa˘ si in limba franceza˘ si adaptata˘ la normele si regulamentele europene.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Valorificarea cunoștințelor si competentelor dobândite in lucrări scrise pe teme date.	Eseuri/prezentări PDF	10%
	Evaluarea însușirii cunoștințelor si competentelor dobândite.	Examen scris	40%
10.5 Seminar	Însușirea si consolidarea cunoștințelor lingvistice teoretice asimilate prin exerciții practice.	Portofoliu exerciții de gramatica	10%
	Evaluarea însușirii cunoștințelor si competentelor lingvistice dobândite.	Examen scris	40%
10.6 Standard minim de performanță			
• Valorificarea cunoștințelor si competentelor teoretice si practice dobândite atât privind cultura si civilizația franceza cat si domeniul lingvistic.			

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de de departament din data de 12.09.2024 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12.09.202

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Lect.dr. Iringó CORA **Titular de curs**	**Lect.dr. Iringó CORA** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Limba spaniola II							
2.2 Titularul activităților de curs				Lector dr. Raluca Alexe				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Lector dr. Raluca Alexe				
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DC
							Obligativitate[4)]	DI

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 şi notițe					6
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					5
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					7
Tutoriat					2
Examinări					2
Alte activități					

3.7 Total ore de activitate a studentului	**22**
3.8 Total ore pe semestru	**50**
3.9 Numărul de credite[5)]	**2**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	• Autoevaluarea obiectivă a nevoii de perfecționare profesională şi deschiderea către învățarea continuă

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Pentru desfășurarea optimă a seminarului de limba spaniola este necesară o sală dotată cu echipament de proiecție, i.e. calculator, proiector, ecran.
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/	• Pentru desfășurarea optimă a seminarului de limba spaniolă este necesară o sală dotată cu echipament de proiecție, i.e. calculator, proiector, ecran.

proiectului	

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

Competențe profesionale	**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**. R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta relații pozitive cu comunitatea locală pentră a sprijini creșterea economică a întreprinderilor locale din domeniul turismului și pentru a respecta practicile tradiționale locale. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a asigura monitorizarea, crearea și supravegherea experienței clienților și a percepției asupra mărcii și a serviciului. R.Î.10.4. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea de meniuri specifice pentru evenimente și nevoi particulare ale clienților. R.Î.10.5. Absolventul IMIT poate vorbi una sau mai multe limbi străine pentru a comunica chestiunile comerciale și tehnice cu diversi furnizori și clienți. R.Î.10.6. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor. R.Î.4.3. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• La sfârşitul cursului, studenții vor fi capabili să poarte conversații scurte în cuvinte simple, pe diferite teme de interes general.
7.2 Obiectivele specifice	• Insuşirea principalelor noțiuni de gramatică şi vocabular în limba spaniolă.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
El verbo. Tiempos y modos verbales	expunere, curs interactiv	2h	
-Pretérito indefinido		2h	
-Pretérito perfecto		2h	
-Pretérito imperfecto		2h	
-Pretérito pluscuamperfecto		2h	
-Futuro		2h	
-Condicional		2h	
-Las preposiciones			
Bibliografie L. Gómez Torrego - *Gramática didáctica del español*, Ediciones SM Madrid, 2009; L. Gómez Torrego – *Manual de español correcto*, Arco Libros Madrid, 2009; M. Seco – *Diccionario de dudas y dificultades de la lengua española*, Espasa Calpe, Madrid, 2010.			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
-Referir acontecimientos pasados	lucru în grup	2h	
-Acontecimientos históricos y sociales		2h	
-Biografía y relatos		2h	
-Expresar gustos y preferencias		2h	
-Hacer valoraciones y comparaciones		2h	
-Perfiles profesionales		2h	
-Medios de comunicación		2h	
Bibliografie P. A. Olaneta, Vocabularul tematic al limbii spaniole, Niculescu 2017; España, ayer y hoy. Itinerario de cultura y civilización, SGEL 2019, B. Aguirre Beltrán, Español por profesiones- SGEL 2017, Revistas científicas Complutense – Universidad Complutense Madrid. Gente Hoy 1, Editorial Difusión, Barcelona, 2013. Español para profesionales. Turismo y hostelería, enCLAVE ELE, 2016. Entorno turístico. Curso de Español Lengua Extranjera, Edelsa, 2016 Ángeles Felices - Cultura y negocios. Español con fines específicos, Edinumen, 2013			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Comunicare în situații profesionale multilingve de integrare, negociere şi mediere lingvistică şi culturală.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Participare la curs		20%
	Insuşirea noțiunilor de curs		20%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Participare la seminarii		30%
	Rezolvarea aplicațiilor practice		30%
10.6 Standard minim de performanță			
• Participarea la cursuri si seminare			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Lector dr Raluca Alexe, **Titular de curs**	**Lector dr Raluca Alexe,** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și Management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei				Ed fizică și sport II				
2.2 Titularul activităților de curs				-				
2.3 Titularul activităților de seminar				Lector dr. Andreea-Corina CĂTĂNESCU				
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	A/R	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DC
							Obligativitate[4)]	DI

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	1	din care: 3.2 curs	-	3.3 seminar	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	14	din care: 3.5 curs	-	3.6 seminar	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					-
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					-
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					7
Tutoriat					4
Examinări					-
Alte activități.....					-

3.7 Total ore de studiu individual	11
3.8 Total ore pe semestru	25
3.9 Numărul de credite[5)]	1

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• -
5.2 de desfăşurare a seminarului	• Sala de sport, Colina Universității

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

Competențe profesionale	-

Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Creşterea nivelului condiției fizice generale, şi formarea unor deprinderi de includere a activității sportive în regimul zilnic de viață. • Explicarea mecanismelor motricității generale şi a mijloacelor specifice disciplinei educație fizică.
7.2 Obiectivele specifice	• Formarea capacității de a alcătui un program de exerciții fizice adaptate nevoilor individuale. • Dobândirea unor cunoştințe şi formarea unor deprinderi de practicare la nivel acceptabil, a unor discipline sportive

8. Conținuturi

8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Complex de exerciții pentru dezvoltarea echilibrului şi coordonării.	Conversația, explicația, exersarea, demonstrația.	2	
2. Complex de exerciții cardio (Jumping – Jacks, alergare cu genunchii sus pe loc, planșă, mountain climber, squat side kick, etc.).	Conversația, explicația, exersarea, demonstrația	2	
3. Complex de exerciții cu stepper (diferite tipuri de sărituri: pe două picioare sus - jos, sărituri alternative, mențineri în diferite poziții, etc).	Conversația, explicația, exersarea, demonstrația	2	
4. Complex de exerciții pe mingi de fitball (pentru dezvoltarea musculaturii abdominale, și a	Conversația, explicația, exersarea, demonstrația	2	

musculaturii spatelui.			
5. Complex de exerciții pentru tonifierea musculaturii la nivelul întregului corp.	Conversația, explicația, exersarea, demonstrația	2	
6. Complex de stretching combinate cu TRX pentru tonifierea întregului organism – trenul superior și inferior.	Conversația, explicația, exersarea, demonstrația	2	
7. Complex de exerciții cu gantere mici pentru tonifierea musculaturii brațelor.	Conversația, explicația, exersarea, demonstrația	2	

Bibliografia

1. Aldrich, M., (2011), Pilates – Forță flexibilitate formă fizică, Editura Niculescu, Bucureşti
2. Anderson B., (2007), Stretching oriunde şi oricând, Edit. Niculescu Bucureşti
3. Hidi Iozsef (2007), Fitness Edit. Didactică şi Pedagogică, Bucureşti
4. Karter K., (2009), „Cum să arăți bine în doar şase săptămâni", Edit.Teora Bucureşti
5. Niculescu M., Mateescu A., Crețu M., Trăilă H., (2006), Bazele ştiințifice şi aplicative ale pregătirii musculare, Edit. Universitaria Craiova
6. Rodriquez J., (2007), Metoda Pilates Edit. Teora SRL, Bucureşti

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Sportul are un impact pozitiv asupra performanței și bunăstării la locul de muncă, îmbunătățind atât starea de sănătate fizică, cât și cea psihică.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.5 Seminar		Aplicații practice	100%
10.6 Standard minim de performanță			
• Deprinderi în a participa la un joc de baschet. Prezența obligatorie la cinci lucrări practice			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
	Lector dr. Andreea-Corina CĂTĂNESCU, **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Desen tehnic și infografică							
2.2 Titularul activităților de curs				Prof. dr. ing. Ramona Clinciu				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Prof. dr. ing. Ramona Clinciu				
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DC
							Obligativitate[4)]	DFc

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**3**	din care: 3.2 curs	**2**	3.3 seminar/ laborator/ proiect	**1**
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/ proiect	14

Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe	10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren	10
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri	10
Tutoriat	
Examinări	3
Alte activități	

3.7 Total ore de activitate a studentului	**33**
3.8 Total ore pe semestru	**75**
3.9 Numărul de credite[5)]	**3**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	•
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/	•

proiectului	

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

Competențe profesionale	**Cp.1. Capacitatea de a executa calcule matematice analitice: Aplică metode matematice și utilizează tehnologii de calcul pentru a efectua analize și a concepe soluții la probleme specifice**. R.Î.1.1. Absolventul IMIT poate utiliza simboluri, limbaj și instrumente matematice pentru a prezenta informații, idei și procese. R.Î.1.2. Absolventul IMIT poate utiliza modele în scopul analizării statistice, precum și instrumente TIC pentru a analiza datele, a descoperi corelații și a prognoza tendințe. **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 sa fie ușor de înțeles pentru un public larg fără pregătire tehnică și să fie conforme cu cerințele și standardele definite. Păstrează documentația la zi.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT poate înțelege și utiliza documentația tehnică în procesul tehnic general. **R.Î.3.2. Absolventul IMIT poate descrie produse, aplicații, componente, funcții sau servicii în conformitate cu cerințele legale și cu standardele interne sau externe.**
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Formarea deprinderilor de intelegere si utilizare a limbajului desenului tehnic avand ca baza elementele studiate la geometria descriptiva
7.2 Obiectivele specifice	• Insusirea regulilor si conventiilor stabilite prin standarde in vederea reprezentarii unor obiecte, suprafete, scheme, etc., cat si pentru transmiterea conceptiilor tehnice. • Dezvoltarea capacitatii de comunicare orala/in scris, utilizarea corecta a termenilor specifici. • Dezvoltarea/perfectionarea abilitatilor de vedere in spatiu, dezvoltarea/perfectionarea cunostintelor de proiectare.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Introducere. Scopul si obiectul cursului. Importanta standardelor in desenul tehnic. Clasificarea desenelor tehnice. Bibliografie.	Prelegere si dezbatere	1	
2. Reprezentari utilizate in desenul industrial. 2.1. Dispunerea proiectiilor. 2.2. Reprezentarea vederilor. 2.3. Reprezentari axonometrice.	Prelegere si dezbatere	4	
3. Sectiuni. 3.1. Reprezentarea notarea si clasificarea sectiunilor. 3.2. Hasurarea in desenul tehnic industrial. 3.3. Reprezentarea rupturilor.	Prelegere si dezbatere	3	
4. Cotarea in desenul tehnic industrial	Prelegere si dezbatere	2	
5. Reprezentarea si cotarea unor organe de masini. 5.1. Piese filetate. 5.2. Arbori si butuci cu canale de pana. 5.3. Arbori si butuci canelati. 5.4. Roti dintate.	Prelegere si dezbatere	8	
6. Notarea starii suprafetelor	Prelegere si dezbatere	1	
7. Inscrierea tolerantelor la dimensiuni liniare si unghiulare. Inscrierea abaterilor de forma si pozitie.	Prelegere si dezbatere	1	
8. Desenul de ansamblu si de montaj. 8.1. Reguli de reprezentare, pozitionare a reperelor componente si de cotare. 8.2. Reprezentarea asamblarilor	Prelegere si dezbatere	8	

demontabile, nedemontabile si a angrenajelor			

Bibliografie

1. Gageonea, E.L., Clinciu, M.R., Desen tehnic- Indrumar de laborator si teme, Editura Universitatii "Transilvania" Brasov, 2007, ISBN 978-973-598-095-5, 171 pag.
2. Clinciu, R., Olteanu F., Desen tehnic industrial, Ed. Infomarket, 2003, ISBN 973-8204-15-1, 170 pag.
3. Olteanu F., Clinciu R., Olteanu C., Elemente de proiectare in ingineria mecanica. Desen tehnic. Editura Universitatii "Transilvania" Brasov, 2007, ISBN 978-973-598-052-8, 194 pag.
4. Dogariu, M., s.a. Desen tehnic industrial. Culegere de probleme. Partea I-a. si Partea a II-a , Universitatea "Transilvania" Brasov, 1990;
5. Ivan, M., Renel, R., Paunescu, R., Ninulescu,M., Lihtetchi, I. Desen tehnic. Extrase din standarde, Universitatea din Brasov, 1985;
6. Paunescu R., Clinciu R., Desen tehnic si Infografica, Editura Universitatii "Transilvania" Brasov, 2009, ISBN 978-973-598-605-6, 140 pag.
7. Precupetu, P., Dale, C., Nitulescu, T.**,** Desen tehnic industrial pentru constructii de masini, Editura Tehnica, Bucuresti, 1982.
8. Urdea M., Desen tehnic și Infografică – Indrumar de laborator, Editura Universitatii "Transilvania" Brasov, 2021.
9. Lihtetchi I., Grafica tehnică:suport teoretic și aplicații, Editura Universitatii "Transilvania" Brasov, 2011.

8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Prezentarea standardelor generale in desenul tehnic. Constructii grafice.	Studiu de caz, lucrari practice	2	
Dispunerea proiectiilor. Reprezentari axonometrice.	Studiu de caz, lucrari practice	2	
Reprezentarea sectiunilor.	Studiu de caz, lucrari practice	2	
Reprezentarea si cotarea pieselor simple.	Studiu de caz, lucrari practice	2	
Reprezentarea si cotarea principalelor organe de masini.	Studiu de caz, lucrari practice	4	
Desenul de ansamblu. Reprezentarea asamblarilor demontabile. Citirea desenului de ansamblu.	Studiu de caz, lucrari practice	2	

Bibliografie

1. Gageonea, E.L., Clinciu, M.R., Desen tehnic- Indrumar de laborator si teme, Editura Universitatii "Transilvania" Brasov, 2007, ISBN 978-973-598-095-5, 171 pag.
2. Clinciu, R., Olteanu F., Desen tehnic industrial, Ed. Infomarket, 2003, ISBN 973-8204-15-1, 170 pag.
3. Olteanu F., Clinciu R., Olteanu C., Elemente de proiectare in ingineria mecanica. Desen tehnic. Editura Universitatii "Transilvania" Brasov, 2007, ISBN 978-973-598-052-8, 194 pag.
4. Dogariu, M., s.a. Desen tehnic industrial. Culegere de probleme. Partea I-a. si Partea a II-a , Universitatea "Transilvania" Brasov, 1990;
5. Ivan, M., Renel, R., Paunescu, R., Ninulescu,M., Lihtetchi, I. Desen tehnic. Extrase din standarde, Universitatea din Brasov, 1985;
6. Paunescu R., Clinciu R., Desen tehnic si Infografica, Editura Universitatii "Transilvania" Brasov, 2009, ISBN 978-973-598-605-6, 140 pag.
7. Precupetu, P., Dale, C., Nitulescu, T.**,** Desen tehnic industrial pentru constructii de masini, Editura Tehnica, Bucuresti, 1982.
8. Urdea M., Desen tehnic și Infografică – Indrumar de laborator, Editura Universitatii "Transilvania" Brasov, 2021.

Lihtetchi I., Grafica tehnică:suport teoretic și aplicații, Editura Universitatii "Transilvania" Brasov, 2011.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Programa este în deplin acord cu aşeptările reprezentanților comunităților epistemice, asociațiilor profesionale şi angajatorilor din domeniul aferent programului.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Utilizarea cunostintelor de baza pentru realizarea de reprezentari grafice, in conformitate cu regulile si conventiile stabilite prin standarde.	Teme de casa	20%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Utilizarea cunostintelor de baza pentru realizarea de reprezentari grafice, in conformitate cu regulile si conventiile stabilite prin standarde.	Evaluare scrisa	80%
10.6 Standard minim de performanță			
• Utilizarea cunostintelor de baza pentru realizarea de reprezentari grafice, in conformitate cu regulile si conventiile stabilite prin standarde. Insusirea corecta a termenilor specifici si utilizarea adecvata a acestora			

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

Prof.dr.ing Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Prof. dr. ing. Ramona CLINCIU **Titular de curs**	Prof. dr. ing. Ramona CLINCIU **Titular de laborator** Sef lucr. dr ing. Sever-Alexandru Haba **Titular de laborator**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Microbiologia alimentelor							
2.2 Titularul activităților de curs				Prof. dr. Florentina MATEI				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Drd. ing. Raluca-Ștefania RĂDOI-ENCEA				
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DS
							Obligativitate[4)]	DFc

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**3**	din care: 3.2 curs	**2**	3.3 seminar/laborator	**1**
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					10
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					10
Tutoriat					
Examinări					3
Alte activități					

3.7 Total ore de activitate a studentului	**33**
3.8 Total ore pe semestru	**75**
3.9 Numărul de credite[5)]	**3**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Sală cu PC sau Notebook + videoproiector și/sau platforma educațională on-line
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Laborator cu hotă în flux laminar, becuri Bunsen, autoclavă, etuvă, termostat, aparat Stomacher, colony counter

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

Competențe profesionale	**Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.** R.Î.6.1. Absolventul IMIT poate monitoriza și asigura calitatea produselor sau a serviciilor furnizate, controlând îndeplinirea cerințelor de calitate de către toți factorii de producție. R.Î.6.2. Absolventul IMIT poate realiza evaluarea standardelor de calitate, evaluând în detaliu producția, calitatea sau ambalarea mărfurilor pentru a se asigura de respectarea standardelor de calitate ale producătorului. R.Î.6.3. Absolventul IMIT poate monitoriza verificarea calității materialelor de bază utilizate pentru producția de produse semifinite și finite prin evaluarea unora dintre caracteristicile sale și, dacă este necesar, selectează eșantioane de analizat. R.Î.6.4. Absolventul IMIT poate defini, în colaborare cu directorii și experții de calitate, un set de standarde de calitate pentru a asigura respectarea reglementărilor și a contribui la îndeplinirea cerințelor clienților. R.Î.6.5. 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. **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.** R.Î.7.1. 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. R.Î.7.2. 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. R.Î.7.3 Absolventul IMIT poate aplica normele de siguranță și igienă alimentară în timpul pregătirii, fabricării, prelucrării, depozitării, distribuției și livrării de produse alimentare. R.Î.7.4. Absolventul IMIT poate aplica reglementarile privind fabricarea alimentelor și respectarea sigurantei alimentare. Utilizeaza proceduri de siguranta alimentara bazate pe bunele practici de fabricatie (BPF). R.Î.7.5. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. **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**. R.Î. 10.1. Absolventul IMIT poate stabili indicatori pentru a îmbunătăți producția alimentară din punct de vedere nutritional (Colaborează cu experți din industriile agricole și de prelucrare a alimentelor pentru a îmbunătăți valoarea alimentelor, nutriția și oferta). R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode

	sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **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** R.Î.5.1. 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. R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare. R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă. R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Cunoașterea principalelor grupe de microorganisme de interes pentru industria alimentară din punct de vedere morfologic, fiziologic și molecular
7.2 Obiectivele specifice	• Cunoaşterea caracteristicilor generale de organizare şi funcționare a microorganismelor implicate în procesele de obținere a diverselor produse alimentare; • Înțelegerea particularităților fiziologice şi genetice ale microorganismelor cu semnificație pentru industria alimentară; • Dobândirea unor cunoştințe teoretice şi practice referitoare la implicarea microorganismelor în procesele de fabricație a unor alimente şi la semnificația acestora în procesele de contaminare şi degradare a alimentelor.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Caracterizarea principalelor grupe de microorganisme cu importanță în industria alimentară	Prelegere PPT Conversatie euristica, problematizare	4	
2. Metabolismul microbian şi aplicații în	Prelegere PPT	2	

industria alimentară; tipuri de fermentații	Conversatie euristica, problematizare		
3. Creşterea şi dezvoltarea microorganismelor; factorii de control ai creşterii microorganismelor	Prelegere PPT Conversatie euristica, problematizare	4	
4. Nutriția microorganismelor	Prelegere PPT Conversatie euristica, problematizare	2	
5. Microbiota alimentelor, microorganisme patogene și de alterare	Prelegere PPT Conversatie euristica, problematizare	2	
6. Controlul microbiologic al produselor alimentare	Prelegere PPT Conversatie euristica, problematizare	2	
7. Microbiologia produselor lactate	Prelegere PPT Conversatie euristica, problematizare	2	
8. Microbiologia produselor de origine animală	Prelegere PPT Conversatie euristica, problematizare	2	
9. Microbiologia vinului şi a altor produse alcoolice	Prelegere PPT Conversatie euristica, problematizare	2	
10. Microbiologia cerealelor, făinurilor şi a produselor derivate	Prelegere PPT Conversatie euristica, problematizare	2	
Bibliografie Lazăr V., Măruțescu L.G., Chifiriuc C. (2016) Microbiologie generală și aplicată. Ed. Univ. București Matei F. (2023) Microbiologie aplicată – Ediție revizuită și adăugită. Ed. Ex Terra Aurum, București.			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Organizarea și dotarea laboratorului de microbiologie; Reguli de protecție a muncii în laborator; Pregătire soluții, coloranți, medii de cultură	Expunere + Observație dirijată + Lucru individual	2	
Principii și metode pentru sterilizare și pentru inhibarea microorganismelor	Studiu individual preliminar + Conversație euristică	2	
Medii de cultură; Pregătire, sterilizare, clasificare	Studiu individual preliminar + Expunere + Experimentare	2	
Prelevarea și pregătirea probelor pentru testarea microbiologică	Expunere + Experimentare individuală și în echipă	2	
Tehnici de însămânțare a microorganismelor; Tehnici de izolare și selecție; Conservarea microorganismelor	Studiu individual preliminar + Observație dirijată + Experimentare	2	
Analiza încărcăturii microbiene a apei, a aerului și a suprafețelor; Identificarea NTG bacterii și fungi din produse alimentare	Observație dirijată + Experimentare individuală și în echipă	2	
Detectarea coliformilor din produse alimentare	Expunere + Experimentare individuală și în echipă	2	

Bibliografie
Diguță C., Matei F. (2020) Microbiologie generală - Tehnici de laborator. Ediție revizuită și adăugită. Ed. Ex Terra Aurum, București.
Lazăr V., Chifiriuc M.C., Curuțiu C., Mitache M.M., Marinescu F., Croitoru C., Mateescu L., Măruțescu L. (2015) Metode și standarde pentru laboratoarele de control microbiologic. Ed. Universității din București, București.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Programa este în deplin acord cu aşeptările reprezentanților comunităților epistemice, asociațiilor profesionale şi angajatorilor din domeniul aferent programului.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Performanța individuală (Nivelul de însușire a cunoștințelor teoretice)	Examen grilă scris	50%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Nivelul de însușire a cunoștințelor teoretice și practice	Evaluare scrisă Evaluare orală referat	25% 25%
10.6 Standard minim de performanță			
Examenul se promovează cu nota minimă 5 (probă scrisă curs + probe laborator)			

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

Prof.dr.ing Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Prof dr. Florentina MATEI **Titular de curs**	**Drd. ing. Raluca-Ștefania RĂDOI-ENCEA** **Titular de seminar/ laborator**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Voluntariat I							
2.2 Coordonator activități de voluntariat				Lector dr. Simona ȘOICA				
2.3 Titularul activităților proiect								
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DC
							Obligativitate[4)]	DFc

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**4**	din care: 3.2 curs	**0**	3.3 proiect	**4**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs		3.6 seminar/ laborator/ proiect	56
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					-
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					-
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					-
Tutoriat					-
Examinări					-
Alte activități (Activități de voluntariat)					19
3.7 Total ore de activitate a studentului	**19**				
3.8 Total ore pe semestru	**75**				
3.9 Numărul de credite[5)]	**3**				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Nu este cazul
4.2 de competențe	• Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Nu este cazul
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Nu este cazul

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

Competențe profesionale	
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândește critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor. R.Î.4.3. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite. **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** R.Î.5.1. 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.

	R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare. R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă. R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Capacitatea de a gestiona responsabilități multiple, alături de responsabilitățile academice; • Dobândirea de abilități de relaționare socială și culturală, dobândirea sau consolidarea unor abilități practice, dezvoltarea inteligenței emoționale.
7.2 Obiectivele specifice	Experiența de voluntariat consolidează integrarea socială și profesională prin dezoltarea de abilități multiple: • Rezolvarea problemelor și gândirea critică; • Gestionarea timpului; • Leadership și lucru în echipă; • Competențe tehnice; • Crearea de conexiuni și relații; • Încredere în sine și independență; • Inteligență emoțională și abilități interpersonale; • Conștientizare culturală și apreciere a diversității; • Responsabilitate socială; • Responsabilitate față de mediul înconjurator.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
8.2 Proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
• Participarea la evenimente, ateliere organizate în cadrul centrelor socio-culturale din cadrul universității: Centrul multicultural, Centrul muzical, Centrul de scriere academică, Mediateca Norbert Detaeye, Centrul de consiliere şi orientare in carieră; • Implicarea în acțiuni sociale, culturale sau de protecție a mediului organizate de instituții profesionale, socio-culturale, de protejare a mediului; • Implicarea în proiecte derulate în cadrul facultății/universității; • Organizarea de evenimente în		**56**	Studentul realizează un Portofoliu de voluntariar care poate conține: • Agendă de voluntariat (obținerea de vize de la organizatorii evenimentelor/ atelierelor la care participă studentul) • Diplome, certificate de participare, atestate • Certificate primite în diferite proiecte și activități • Produse rezultate in urma muncii

cadrul facultății/universității; • Implicarea în activități administrative în cadrul facultății/universității;			studentului (de exemplu afișe, website-uri, produse artizanale, etc)

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Angajatorii apreciază experiențele profesionale, sociale sau culturale dobândite prin implicarea în activități de voluntariat și oferă prioritate acestor candidați pentru obținerea unui loc de muncă.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Proiect	Portofoliu de voluntariat	Evaluarea portofoliului	100%
10.6 Standard minim de performanță			
Efectuarea orelor de activități prevăzute în planul de învățământ			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,Director de departament**
	Lector dr Simona ȘOICA,

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Voluntariat II							
2.2 Coordonator activități de voluntariat				Lector dr. Simona ȘOICA				
2.3 Titularul activităților proiect								
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DC
							Obligativitate[4)]	DFc

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**4**	din care: 3.2 curs	**0**	3.3 proiect	**4**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs		3.6 seminar/ laborator/ proiect	56
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					-
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					-
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					-
Tutoriat					-
Examinări					-
Alte activități (Activități de voluntariat)					19

3.7 Total ore de activitate a studentului	**19**
3.8 Total ore pe semestru	**75**
3.9 Numărul de credite[5)]	**3**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Nu este cazul
4.2 de competențe	• Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Nu este cazul
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Nu este cazul

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

Competențe profesionale	
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândește critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor. R.Î.4.3. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite. **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** R.Î.5.1. 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.

	R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare. R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă. R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Capacitatea de a gestiona responsabilități multiple, alături de responsabilitățile academice; • Dobândirea de abilități de relaționare socială și culturală, dobândirea sau consolidarea unor abilități practice, dezvoltarea inteligenței emoționale.
7.2 Obiectivele specifice	Experiența de voluntariat consolidează integrarea socială și profesională prin dezoltarea de abilități multiple: • Rezolvarea problemelor și gândirea critică; • Gestionarea timpului; • Leadership și lucru în echipă; • Competențe tehnice; • Crearea de conexiuni și relații; • Încredere în sine și independență; • Inteligență emoțională și abilități interpersonale; • Conștientizare culturală și apreciere a diversității; • Responsabilitate socială; • Responsabilitate față de mediul înconjurator.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
8.2 Proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
• Participarea la evenimente, ateliere organizate în cadrul centrelor socio-culturale din cadrul universității: Centrul multicultural, Centrul muzical, Centrul de scriere academică, Mediateca Norbert Detaeye, Centrul de consiliere şi orientare in carieră; • Implicarea în acțiuni sociale, culturale sau de protecție a mediului organizate de instituții profesionale, socio-culturale, de protejare a mediului; • Implicarea în proiecte derulate în cadrul facultății/universității; • Organizarea de evenimente în		**56**	Studentul realizează un Portofoliu de voluntariar care poate conține: • Agendă de voluntariat (obținerea de vize de la organizatorii evenimentelor/ atelierelor la care participă studentul) • Diplome, certificate de participare, atestate • Certificate primite în diferite proiecte și activități • Produse rezultate in urma muncii

cadrul facultății/universității; • Implicarea în activități administrative în cadrul facultății/universității;			studentului (de exemplu afișe, website-uri, produse artizanale, etc)

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Angajatorii apreciază experiențele profesionale, sociale sau culturale dobândite prin implicarea în activități de voluntariat și oferă prioritate acestor candidați pentru obținerea unui loc de muncă.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Proiect	Portofoliu de voluntariat	Evaluarea portofoliului	100%
10.6 Standard minim de performanță			
Efectuarea orelor de activități prevăzute în planul de învățământ			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
	Lector dr Simona ȘOICA,

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Bazele economiei							
2.2 Titularul activităților de curs				Conf.dr.ing.ec. Nicolae BOIAN				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Dr.ec. Emilia GIOL				
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	III	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DF
							Obligativitate[4)]	DI

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	5	din care: 3.2 curs	3	3.3 seminar	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	70	din care: 3.5 curs	42	3.6 seminar	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					28
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					9
Pregătire seminarii/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					14
Tutoriat					
Examinări					4
Alte activități					-

3.7 **Total ore de activitate a studentului**	55
3.8 Total ore pe semestru	125
3.9 Numărul de credite[5)]	5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	• Calcul matematic

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Videoproiector
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Nu

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

Competențe profesionale	**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 sa fie ușor de înțeles pentru un public larg fără pregătire tehnică și să fie conforme cu cerințele și standardele definite. Păstrează documentația la zi.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT poate înțelege și utiliza documentația tehnică în procesul tehnic general. R.Î.3.2. Absolventul IMIT poate descrie produse, aplicații, componente, funcții sau servicii în conformitate cu cerințele legale și cu standardele interne sau externe. R.Î.3.3. Absolventul IMIT poate utiliza metode și tehnici științifice pentru a îmbunătăți sau dezvolta concepte, teorii, modele, tehnici specifice domeniului său de activitate. R.Î.3.4. Absolventul IMIT poate analiza principiile care trebuie luate în considerare pentru proiectele tehnice, cum ar fi funcționalitatea, reproductibilitatea, costurile și alte principii. **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**. R.Î.4.1. Absolventul IMIT poate evalua starea unei afaceri pe cont propriu și în raport cu domeniul de activitate competitiv, desfășoară activități de cercetare, punând datele în contextul nevoilor întreprinderii și determinând domeniile de oportunitate. R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate stabili valorea produsului luând în considerare condițiile pieței, acțiunile concurenței, costurile de producție și altele. R.Î.4.3. Absolventul IMIT poate planifica strategiile societăților și organizațiilor care vizează realizarea unor scopuri diferite, cum ar fi crearea de noi piețe, modernizarea echipamentelor și a utilajelor unei întreprinderi, punerea în aplicare a unor strategii de stabilire a prețurilor etc. R.Î.4.4. Absolventul IMIT poate aplica indicatori-cheie de performanță pentru a măsura performanța organizației. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai putin afectați R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă. R.Î.9.4. Absolventul IMIT poate identifica soluții pentru a evita situațiile de criză.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial**. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea**. R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată.

	R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Realizarea unei viziuni stiintifice la nivel microeconomic si macroeconomic asupra activitatii economice desfasurate in cadrul pietelor libere ale factorilor de productie.
7.2 Obiectivele specifice	Înțelegerea proceselor, faptelor,actelor şi comportamentelor participanților individuali la activitatea economică precum și a economiei în ansamblul ei.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Introducere, fundamente ale activitatii economice a. Definiție, funcții, istoric, evoluție; b. Nevoi-resurse; legea raritătii, factorii de producție, productivitatea muncii; c. Elemente de cost.	Slide-uri; videoproiector	6	
2. Cererea, oferta, piața, concurența a. Cererea şi oferta; legile cererii şi ofertei, curbe de elasticitate; b. Piața şi concurența.	Slide-uri; videoproiector	6	
3. Piața muncii, şomajul, salariul a. Piața muncii; caracteristici, funcții, oferta, cererea, curbe specifice; b. Şomajul; forme, indemnizația de şomaj, efectele şomajului.	Slide-uri; videoproiector	6	
4. Piața monetară, inflația, creditul si dobânda a. Piețe financiare, bănci, masă monetară, politici monetare, riscuri; b. Inflație; tipuri, măsurare, efecte, politici antiinflaționiste.	Slide-uri; videoproiector	6	
5. Piețe de capital a. Operatori specifici, factorii si trasaturile pietelor de capital; b. Valori mobiliare, tipuri de tranzactii; c. Tipuri de piete de capital.	Slide-uri; videoproiector	6	
6. Elemente de macroeconomie a. Piața națională; cererea si oferta agregate, fluxul macroeconomic; b. Echilibrul macroeconomic;venitul si consumul.	Slide-uri; videoproiector	6	
7. Relații economice internationale si integrare europeana a. Economie mondială; tendințe in relatiile economice mondiale; b. Balanța comercială externă, echilibrul valutar,datoria externă; c. Regionalizare si globalizare economică; d. Integrare europeană.	Slide-uri; videoproiector	6	

Bibliografie

1. Academia de Studii Economice Bucureşti – Economie – Ed. Economică 2000
2. Basno Cezar s.a. – Monedă Credit Bănci – EDP Bucuresti 1994
3. Blaug Mark – Teoria Economica in retrospectiva – EDP Bucuresti 1992
4. Boian Nicolae- Economia pentru ingineri, Ed. Universitatii Transilvania, 2017
5. Fatu Simona – Piața românească de capital – Ed. Vox 1998
6. J. Maynard Keynes-Teoria generală a ocupării forței de muncă, a dobânzii și a banilor-Ed. Publica București 2009
7. Philip Hardwick s.a.- Introducere în Economia politică Modernă-Polirom 2002
8. Stiglitz Joseph & Walsh Carl – Economie – Ed. Economică 2005

8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Costurile intreprinderii	Calcul individual	6	Necesar: calculator științific de birou
Raportul cost-beneficiu	Calcul individual	2	
Parametrii de echilibrul ai pietelor	Calcul individual	2	
Elasticitatea cererii și ofertei	Calcul individual	6	
Piata muncii	Dezbatere	2	
Credite şi dobânzi	Calcul individual	4	Necesar: calculator științific de birou
Piata de capital	Calcul individual	2	
Elemente de macroeconomie	Dezbatere	4	

Bibliografie

1. Boian Nicolae- Economia pentru ingineri, Ed. Universitatii Transilvania, 2017
2. Voicu Mariana – Economie Culegere de probleme – Ed. All Educational, 2001

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

Programa este în deplin acord cu aşeptările reprezentanților comunităților epistemice, asociațiilor profesionale şi angajatorilor din domeniul aferent programului.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Insusirea cunoştințelor de bază pentru explicarea şi interpretarea fenomenelor economice	Examen scris (test grila)	70%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Insusirea cunoştințelor de bază privind calculul economic	Examen scris (test seminar)	30%

10.6 Standard minim de performanță

- Insusirea notiunilor fundamentale privind fenomenul economic (cap 1)
- Insusirea principiilor de baza ce reglementeaza functionarea pietelelor libere(cap2)
- Insusirea notiunilor de baza privind piata monetara, creditul si calculul dobanzilor (cap 4)
- Insusirea notiunilor fundamentale de macroeconomie, fluxuri macroeconomice, echilibrul macroeconomic(cap 6)

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Conf.dr.ing.ec. Nicolae BOIAN, **Titular de curs**	**Dr.ec. Emilia GIOL** **Titular de seminar/ laborator/ proiect**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 – 30 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei				Bazele managementului				
2.2 Titularul activităților de curs				Prof.dr.ing. Romulus GRUIA - M.T. Academia OSR; M.As. ASAS				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Prof.dr.ec. Adina-Liana CAMARDA				
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	III	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DD
							Obligativitate[4)]	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	**2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					24
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					10
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					25
Tutoriat					2
Examinări					8
Alte activități					-

3.7 Total ore de activitate a studentului	**69**
3.8 Total ore pe semestru	**125**
3.9 Numărul de credite[5)]	**5**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Teoria probabilităților și statistică matematică; Programarea calculatoarelor și limbaje de programare; Bazele economiei
4.2 de competențe	• Sisteme informatice în management / Cunoștințe IT și programe de bază PC, Comunicare; Limbi străine de circulație

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• aparatură de proiecție
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• aparatură de proiecție, materiale demonstrative

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

Competențe profesionale	**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 sa fie ușor de înțeles pentru un public larg fără pregătire tehnică și să fie conforme cu cerințele și standardele definite. Păstrează documentația la zi.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT poate înțelege și utiliza documentația tehnică în procesul tehnic general. R.Î.3.2. Absolventul IMIT poate descrie produse, aplicații, componente, funcții sau servicii în conformitate cu cerințele legale și cu standardele interne sau externe. R.Î.3.3. Absolventul IMIT poate utiliza metode și tehnici științifice pentru a îmbunătăți sau dezvolta concepte, teorii, modele, tehnici specifice domeniului său de activitate. R.Î.3.4. Absolventul IMIT poate analiza principiile care trebuie luate în considerare pentru proiectele tehnice, cum ar fi funcționalitatea, reproductibilitatea, costurile și alte principii. R.Î.3.5. Absolventul poate compune rapoarte tehnice ale clienților pe înțelesul persoanelor care nu dețin cunoştințe tehnice. **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.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT poate evalua starea unei afaceri pe cont propriu și în raport cu domeniul de activitate competitiv, desfășoară activități de cercetare, punând datele în contextul nevoilor întreprinderii și determinând domeniile de oportunitate. R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate efectua evaluarea potențialului unui proiect, unui plan, unei propuneri sau unei idei noi. R.Î.4.3. Absolventul IMIT poate stabili valorea produsului luând în considerare condițiile pieței, acțiunile concurenței, costurile de producție și altele. R.Î.4.4. Absolventul IMIT poate planifica strategiile societăților și organizațiilor care vizează realizarea unor scopuri diferite, cum ar fi crearea de noi piețe, modernizarea echipamentelor și a utilajelor unei întreprinderi, punerea în aplicare a unor strategii de stabilire a prețurilor etc. R.Î.4.5. Absolventul IMIT poate identifica cerințele de formare ale unei organizații pentru a planifica instruirea angajaților. R.Î.4.6. Absolventul IMIT poate investiga tendințele și evoluțiile tehnologice recente pentru a îmbunătăți afacerea. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai putin afectați R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă. R.Î.9.4. Absolventul IMIT poate identifica soluții pentru a evita situațiile de criză. R.Î.9.5. Absolventul IMIT poate identifica nevoile tehnologice, instrumentele digitale și posibilele soluții tehnologice pentru a le soluționa.

Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul MIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor. R.Î.4.3. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Cursul de **Bazele managementului** îşi propune formarea de competențe pe direcția administrării eficiente a organizațiilor (inclusiv a celor turistice și de alimentație publică), având ca rezultat eficientizarea economică concomitent cu micşorarea impactului de mediu al activităților din alimentație și turism. • Se urmăreşte pregătirea studenților în scopul însuşirii cunoştințelor în domeniul **Bazelor managementului**, în vederea valorificării şi promovării acestuia în activitatea din industria turismului şi călătoriilor, precum şi în alimentația publică şi agroturism. Se urmăreşte formarea către pragmatism, de a se putea adapta rapid în structurile organizatorice ale unei întreprinderi de profil, sau, după caz, de a fi capabili să conducă propria afacere.
7.2 Obiectivele specifice	• Disciplina **Bazele managementului** vizează competențe profesionale şi transversal

	specifice programelor de studiu Inginerie şi Management în Alimentație Publică şi Agroturism, precum şi al celui de Inginerie şi Management în Industria Turismului. Competențele profesionale presupun cunoştințe şi abilități profesionale, respectiv concepte, valori, principii legate de problematica managementului. Absolvenții vor putea explica şi interpreta fenomenele şi procesele manageriale,ei pot aplica cunoştințele şi operaționaliza conceptele din acest domeniu, diversificând şi inovând profesionist. Studenții vor dobândi ***abilitatea*** de a demonstra capacitatea şi de a aplica cunoştințele dobândite la situații cu un grad mediu de complexitate şi de a formula concluzii, cunoaşterea şi aplicarea măsurilor de creştere a calității şi diversificare, capacitatea de analiză şi interpretare a datelor empirice, de evaluare critică şi constructivă a propriului demers de cercetare în industria turismului; susținerea unei opinii sau punct de vedere; de a elabora un proiect de cercetare în tehnicile şi în dezvoltarea unor aspecte concrete de management. • Privind competențele transversale cursanții vor dobândi responsabilități şi asistență calificată la îndeplinirea obiectivelor, având capacitatea de a lucra independent, de a-şi identifica propriile surse şi resurse de învățare, precum şi de a reflecta, de a folosi în mod corect limbajul şi terminologia specifice domeniului managerial. Menționăm că vor dobândi şi competențe legate de interacțiunea socială: de a prezenta argumente în fața unei audiențe alcătuită din persoane cu niveluri diferite de pregătire şi educație (turişti români şi străini), de a demonstra abilități de lucru în echipă, capacitatea de a opera distincții între date, informații şi cunoaştere.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. ELEMENTE DE MANAGEMENT ŞTIINȚIFIC - Ştiința managementului şi dezvoltarea socio-economică - Managementul sinteză între teorie şi practică - Conceptul de management - Managementul ştiințific modern	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive	2	-prezentarea planului de curs și sistemul de evaluare
2. EVOLUȚIA MANAGEMENTULUI - Rolul şi universalitatea managementului - Evoluția managementului clasic - Managementul empiric - Bazele ştiințifice ale managementului - Managementul ştiințific modern - Şcolile de management - Şcoala clasică - Şcoala psiho-sociologică - Şcoala cantitativă - Şcoala sistemică	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive	2	Fixare de competențe
3. ORIENTĂRI ÎN MANAGEMENTUL CONTEMPORAN - Principii ale managementului, ca premise de evoluție - Factorii necesari evoluției managementului - Direcții de evoluție în managementul contemporan	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente	2	Idem

- O finalitate evolutivă: etica în management	interactive		
4. ELEMENTE ALE TEORIEI MANAGEMENTULUI UNITĂȚILOR ECONOMICE - Problematica managerială în concepția şi tipologia firmei - Problematica economică - Problematica inovațională - Problematica comercială - Conceptul de proces managerial - Structura procesului managerial - Conceptul de organizare managerială - Organizarea procesuală	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive	2	idem
5. FUNCȚIILE MANAGEMENTULUI - Funcționalitatea procesului managerial – funcțiile managementului - Funcția de previziune - Funcția de organizare. (Autoritatea, Responsabilitatea, Răspunderea, Delegarea, Centralizarea – descentralizarea) - Funcția de coordonare - Funcția de antrenare (Comanda, Motivarea salariaților) - Funcția de control (Controlul participativ, Controlul ierarhic – specializat)	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive	2	idem
6. POLITICI ŞI STRATEGII ÎN MANAGEMENT - Politicile de dezvoltare şi planificare managerială ale unităților economice - Politica economică şi eficiența firmei - Politicile de planificare managerială (Previziunea, Timpul, Planul, Procesul şi instrumentele de planificare) - Conceptul de strategie managerială - Elaborarea de principiu a strategiei manageriale - Elemente de management strategic	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive	2	idem
7. SISTEMUL INFORMAȚIONAL MANAGERIAL - Conceptul de sistem informațional al managementului - Clasificarea şi componentele sistemelor informaționale manageriale (Informația – elementul de înştiințare, Fluxul informațional, Procedurile informaționale, Suportul tehnic al sistemului informațional) - Organizarea sistemului informațional managerial - Metodele şi etapele de perfecționare a sistemului informațional managerial	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive	2	Idem
8. SISTEME DE ORGANIZARE ALE UNITĂȚILOR ECONOMICE - Clasificarea întreprinderilor - Întreprinderile personale - Întreprinderile asociate	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente	2	Idem

- Corporațiile - Tipuri de întreprinderi conform legislației actuale - Întreprinderi proprietate particulară - Societăți comerciale - Regii autonome	interactive		
9. STRUCTURI ORGANIZATORICE DE BAZĂ ÎN MANAGEMENT - Sistemul de organizare managerială - Elementele de bază ale structurii organizatorice: - Postul / - Funcția / - Compartimentele / - Ponderea ierarhică / - Nivelurile ierarhice / - Relațiile organizaționale	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive	2	Idem
10. MODALITĂȚI ORGANIZATORICE ŞI DOCUMENTE ALE FUNCȚIONĂRII ACTULUI MANAGERIAL - Tehnica de elaborare a structurilor organizatorice - Determinarea ariei de control - Tipurile de structuri organizatorice, ca modele în tehnica de elaborare structurală - Documentele de bază privind structurile organizatorice ale întreprinderilor şi instituțiilor - Structura informală a firmelor (organizația)	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive	2	Idem
11. METODE ŞTIINȚIFICE ÎN MANAGEMENT - Metode de previziune - Metoda extrapolării - Metodele reflexive şi normative - Metoda scenariilor - Metoda analizelor de impact	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive	2	idem
12 **TEHNICI OPERAȚIONALE ÎN MANAGEMENT** - Metode operative de conducere - Metoda de conducere pe bază de proiecte - Metoda de conducere pe bază de sistem - Metode de conducere pe bază de rezultate - Metoda de conducere prin produs - Metoda de conducere pe bază de excepție - Metoda de conducere pe bază de obiective - Metode pe bază de analiză - Analiza economică - Analiza valorii - Analiza sistemelor - Analiza input-output - Analiza de conținut - Metode de conducere prin stimularea creativității - Metode intuitive - Metode analitice	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive	2	Idem
13. BAZELE METODOLOGICE ALE DECIZIEI ÎN MANAGEMENT - Definirea şi factorii procesului decizional - Clasificarea deciziilor - Însuşirile deciziei economice. - Procesul de elaborare a deciziilor - Etapele procesului decizional	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive	2	Idem

- Metodele aplicate în luarea deciziilor			
14. EVOLUTIA MANAGEMENTULUI PE GLOB - Dinamica managementului - Conceptul de globalizare - Etica în globalizare - Piața unică a Uniunii Europene - Principii privind managementul agro-alimentar în România	Expunere si dezbatere	2	Idem
Bibliografie 1. Armstrong, M., 2001: Manual al tehnicilor de management, Casa de Stiinta Cluj. 2. Gruia R., 2003: Bazele stiintei managementului in ingineria alimentara, Ed.Universitatii Transilvania Brasov, ISBN: 973-635-154-8 3. Gruia,R., 2013: Bazele managementului si directiile viitoare de evolutie, Ed. Lux Libris Brasov, ISBN 978-973-131-230-9. 4. Hoffman,J. si col., 2002: Aproape totul despre managementul întreprinderilor mici si mijlocii, Eitia a II-a, Editura 3T Sfântu Gheorghe. 5. Petrescu,I., 1997: Management, Ed.Tipocart Brasovia, Brasov.			
8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Legislația de baza in management	Exemplificări. Aplicații	2	Activități pe echipe de studenți + elaborare plan de afaceri
2. Întocmirea documentelor legate de organizarea firmei	Exemplificări. Aplicații	2	Idem
3. Documente curente ale activității firmelor din domeniul alimentatiei si turismului	Exemplificări. Aplicații	2	Idem
4. Standarde (STAS-uri) şi norme în domeniul alimentatiei si turismului	Exemplificări. Aplicații	2	Idem
5. Ghid practic privind auditul şi managementul calității	Exemplificări. Aplicații	2	Idem
6. Evidența tehnico-operativă din întreprinderi (exemple din domeniul alimentar si turism)	Exemplificări. Aplicații	2	Idem
7. Evidența contabilă şi statistica în întreprinderi (exemple din domeniul alimentar si turism)	Exemplificări. Aplicații	2	Idem
8. Modul de calcul al prețurilor (exemple din domeniul alimentar si turism)	Exemplificări. Aplicații	2	Idem
9. Întocmirea documentelor tehnice de producție	Exemplificări. Aplicații	2	Idem
10. Tehnica întocmirii planului de afaceri în firme (exemple din domeniul alimentar si turism)	Exemplificări. Aplicații	2	Idem
11. Tehnica planului de afaceri – colectarea şi prelucrarea datelor de marketing	Exemplificări. Aplicații	2	Idem
12. Tehnica planului de afaceri – planul de finanțare	Exemplificări. Aplicații	2	Idem
13. Ghid practic de drept comercial - contractul ca instrument de lucru în managementul firmelor din domeniul alimentatiei si turismului	Exemplificări. Aplicații	2	Idem
14. Subiecte si pregatire colocviu seminar		2	Prezența/note

Bibliografie

1. Camarda Adina Liana, Stoican M., (2015) - Managementul afacerilor internaționale de la teorie la practică. metoda interactivă întreprinderea simulată, Editura Universitatii Transilvania din Brasov.
2. Gruia,R., (2013): Bazele managementului si directiile viitoare de evolutie, Ed. Lux Libris Brasov, ISBN 978-973-131-230-9.
3. Camarda Adina , Radulescu N. (2006) - Managementul serviciilor, Editura OMINA UNI S.A.S.T., Brasov
4. Camarda Adina , Radulescu N. (2004) - Managementul turismului, Editura OMINA UNI S.A.S.T., Brasov
5. Gruia R., (2003) - Bazele stiintei managementului in ingineria alimentara, Ed.Universitatii Transilvania Brasov.
6. Hoffman,J. si col., 2002: Aproape totul despre managementul întreprinderilor mici si mijlocii, Eitia a II-a, Editura 3T Sfântu Gheorghe.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Sunt abordate aspectele privind valorificarea resurselor și gospodătirea lor în relația dintre macroeconomie și managementul organizațiilor

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Examen scris și întrebări suplimentare (după caz)	Test grilă	60 %
	Prezența la curs	Situație individuală și centralizată	15 %
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Colocviu	Susținere referat	25 %
10.6 Standard minim de performanță			
• Utilizarea cunoştinţelor de bază pentru explicarea şi interpretarea metodelor şi tehnicilor in organizațiile de profil. • Elaborarea asistată de calculator a referatelor, prin utilizarea de aplicații pentru lucrarile din domeniul			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Prof.dr.ing Romulus GRUIA, **Titular de curs,**	**Prof.dr.ec. Adina-Liana CAMARDA** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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 [1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Managementul calității							
2.2 Titularul activităților de curs				Conf.dr. ing. Cristina Maria CANJA				
2.3 Titularul activităților de laborator				Drd. ing. Steluța NĂSTASĂ				
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	III	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DD
							Obligativitate[3)]	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 proiect	**2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 proiect	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					18
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					12
Tutoriat					13
Examinări					4
Alte activități.....					2

3.7 Total ore de activitate a studentului	69
3.8 Total ore pe semestru	125
3.9 Numărul de credite[5)]	5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• -
4.2 de competențe	• -

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Sală de curs dotată cu videoproiector, tehnică de calcul modernă
5.2 de desfăşurare a proiectului	• Sală cu acces la internet

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

Competențe profesionale și	**CP4**. 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. R.Î.4.5. Absolventul IMIT poate identifica cerințele de formare ale unei organizații pentru a planifica instruirea angajaților. R.Î.4.7. Absolventul IMIT poate aplica indicatori-cheie de performanță pentru a măsura performanța organizației. R.Î. 4.8. Absolventul IMIT poate analiza informațiile financiare și cerințele proiectelor, cum ar fi evaluarea bugetului, cifra de afaceri preconizată și evaluarea riscurilor pentru a determina beneficiile și costurile proiectului. **CP6.** Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea. R.Î.6.1. Absolventul IMIT poate monitoriza și asigura calitatea produselor sau a serviciilor furnizate, controlând îndeplinirea cerințelor de calitate de către toți factorii de producție. R.Î.6.2. Absolventul IMIT poate realiza evaluarea standardelor de calitate, evaluând în detaliu producția, calitatea sau ambalarea mărfurilor pentru a se asigura de respectarea standardelor de calitate ale producătorului. R.Î.6.3. Absolventul IMIT poate monitoriza verificarea calității materialelor de bază utilizate pentru producția de produse semifinite și finite prin evaluarea unora dintre caracteristicile sale și, dacă este necesar, selectează eșantioane de analizat. R.Î.6.4. Absolventul IMIT poate defini, în colaborare cu directorii și experții de calitate, un set de standarde de calitate pentru a asigura respectarea reglementărilor și a contribui la îndeplinirea cerințelor clienților. R.Î.6.5. 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. **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. R.Î.7.1. 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. R.Î.7.2. Absolventul IMIT poate monitoriza standarde de securitate de bază și standarde tehnice specifice echipamentelor pentru a preveni riscurile legate de utilizarea echipamentelor tehnice la locul de muncă. **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.** 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. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități.

Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **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** R.Î.5.1. 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. R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare. R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă. R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Cunoașterea și însușirea reglementărilor la nivel național și internațional privind calitatea stabilite prin seria de standarde din familia ISO 9000 referitoare la managementul calității, a problematicilor legate de auditarea, certificarea și acreditarea în managementul calității
7.2 Obiectivele specifice	• Dobândirea de competențe specifice privind managementul calității

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Introducere în managementul calității	Prelegerea, prezentarea Power Point	2	

Aspecte generale privind calitatea	Prelegerea, prezentarea Power Point	2	
Principiile și funcțiile managementului calității	Prelegerea, prezentarea Power Point	2	
Managementul calității totale	Prelegerea, prezentarea Power Point	2	
Standardele, standardizarea și rolul lor în managementul calității	Prelegerea, prezentarea Power Point	2	
Standardele naționale și internaționale	Prelegerea, prezentarea Power Point	2	
Sisteme de management al calității	Prelegerea, prezentarea Power Point	2	
Documentele sistemului de management al calității	Prelegerea, prezentarea Power Point	2	
Siguranța sistemelor de management al calității	Prelegerea, prezentarea Power Point	2	
Nonconformități în managementul calității	Prelegerea, prezentarea Power Point	2	
Auditul calității	Prelegerea, prezentarea Power Point	2	
Certificarea sistemului de management al calității	Prelegerea, prezentarea Power Point	2	
Implementarea sistemului de management al calității	Prelegerea, prezentarea Power Point	4	

Bibliografie

1. Bolton, A., Quality Management Systems for the Food Industry: A guide to ISO 9001/2, An Aspen Publication, Maryland, 1997;
2. Schlickman, J.J., ISO 9001:2000 Quality Management System Design, Artech House, Norwood, 2003;
3. Murkherjee, P.N., Total Quality Management, Pretince, New Delhi, 2006;
4. Dahlgaard, J.J., et al., Fundamentals of Total Quality Management, Taylor & Francis Group, USA, 2016;
5. Kiran, D.R., Total Quality Management: Key Concepts and Case Studies, BS Publications, USA, 2017.
6. Canja C.M., Managementul calității – note de curs, 2024

8.2 Proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Elaborarea de proiecte abordând diferite tematici referitoare la managementul calității (ex.: Introducere în managementul calității: Conceptul de calitate în turism, Standardizarea în turism: standarde naționale și internaționale, Certificarea în turism. Sisteme de management al calității, Instrumente și metode folosite în managementul calității Managementul calității totale. Auditul calității Implementarea sistemului de management al calității, Certificarea sistemului de management al calității etc.)	Discuția, verificarea, observația	28	

Bibliografie

1. Bolton, A., Quality Management Systems for the Food Industry: A guide to ISO 9001/2, An Aspen Publication, Maryland, 1997;
2. Schlickman, J.J., ISO 9001:2000 Quality Management System Design, Artech House, Norwood, 2003;
3. Murkherjee, P.N., Total Quality Management, Pretince, New Delhi, 2006;
4. Dahlgaard, J.J., et al., Fundamentals of Total Quality Management, Taylor & Francis Group, USA, 2016;
5. Kiran, D.R., Total Quality Management: Key Concepts and Case Studies, BS Publications, USA, 2017.
6. Năstasă S., Managementul calității – ghid de realizare proiect, 2024

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Managementul calității este o activitate specifică departamentelor de calitate din cadrul tuturor organizațiilor.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Implicare în discuții, aducerea argumentelor, exemplificare	Discuții	10%
	Examen scris		60%
10.5 Proiect	Respectarea indicațiilor și temei de proiect impuse Participarea la toate ședințele de proiect	Prezentare proiect, răspuns corect la întrebări pe marginea proiectului	30%
10.6 Standard minim de performanță			
Se vor defini și aplica, după caz: • Noțiunea de calitate, management al calității, sistem de management al calității; • Conceptul de calitate totală; • Elaborarea proiectului în limita de timp stabilită.			

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

Profesor dr. ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conferențiar dr. ing. Cristina Maria CANJA,** **Director de departament**
Conferențiar dr. ing. Cristina Maria CANJA, **Titular de curs**	**Drd. ing. Steluța NĂSTASĂ,** **Titular de proiect**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Logistica sistemelor turistice							
2.2 Titularul activităților de curs				Prof.dr.ing. Adiana FLORESCU				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Drd.ing. Teodora BEGU (PĂNOIU)				
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	III	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DD
							Obligativitate[4)]	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	**2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					26
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					15
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					18
Tutoriat					4
Examinări					4
Alte activități.....					2

3.7 Total ore de activitate a studentului	**69**
3.8 Total ore pe semestru	**125**
3.9 Numărul de credite[5)]	**5**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Nu există precondiții menționate în planul de învățământ
4.2 de competențe	• Bazele managementului; Bazele turismului

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Sala de curs cu tablă şi videoproiector
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Sala de laborator cu tablă și rețea de calculatoare

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

Competențe profesionale	**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 sa fie ușor de înțeles pentru un public larg fără pregătire tehnică și să fie conforme cu cerințele și standardele definite. Păstrează documentația la zi.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT poate înțelege și utiliza documentația tehnică în procesul tehnic general. R.Î.3.2. Absolventul IMIT poate descrie produse, aplicații, componente, funcții sau servicii în conformitate cu cerințele legale și cu standardele interne sau externe. R.Î.3.3. Absolventul IMIT poate utiliza metode și tehnici științifice pentru a îmbunătăți sau dezvolta concepte, teorii, modele, tehnici specifice domeniului său de activitate. **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.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT poate evalua starea unei afaceri pe cont propriu și în raport cu domeniul de activitate competitiv, desfășoară activități de cercetare, punând datele în contextul nevoilor întreprinderii și determinând domeniile de oportunitate. R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate efectua evaluarea potențialului unui proiect, unui plan, unei propuneri sau unei idei noi. R.Î.4.3. Absolventul IMIT poate stabili valorea produsului luând în considerare condițiile pieței, acțiunile concurenței, costurile de producție și altele. R.Î.4.4. Absolventul IMIT poate investiga tendințele și evoluțiile tehnologice recente pentru a îmbunătăți afacerea. R.Î.4.5. Absolventul IMIT poate aplica indicatori-cheie de performanță pentru a măsura performanța organizației. **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.** R.Î.5.1. Absolventul IMIT poate programa producția pentru a menține indicatorii cheie de performanță ai societații în materie de costuri, calitate, servicii și inovare. R.Î.5.2. Absolventul IMIT poate identifica fluxul de lucru și cerințele în materie de resurse pentru un anumit proces. R.Î.5.3. Absolventul IMIT poate gestiona activitățile aferente lanțului de aprovizionare și sincronizează stocul cu cererea de producție și cu clientul. R.Î.5.4. Absolventul IMIT poate evalua conformitatea materialelor puse la dispoziție de furnizori pentru a se asigura că respectă cerințele specificate. R.Î.5.5. Absolventul IMIT poate supraveghea întregul proces de funcționare a unităților de tip restaurant, cum ar fi gestionarea angajaților și a cadrului. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă. R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții pentru a evita situațiile de criză. R.Î.9.45. Absolventul IMIT poate identifica nevoile tehnologice, instrumentele digitale și posibilele soluții tehnologice pentru a le soluționa.

	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. 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. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. R.Î.11.3. Absolventul IMIT poate contribui la determinarea performanței în ceea ce privește utilizarea transportului durabil, stabilește obiective pentru promovarea utilizării transportului durabil și propune alternative de transport ecologice.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.2. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î. 3.3. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Înțelegerea și cunoașterea contribuției logisticii la creşterea competitivității şi satisfacerea cerințelor clienților, a principiilor operaționale de gestionare și planificare logistică în sistemele turistice, a tehnicilor moderne şi strategiilor de gestiune a fluxurilor tehnologice din hoteluri, restaurante și destinații turistice şi integrării funcționale a Logisticii 4.0 în contextul actual, în scopul dezvoltării abilităților tehnice și manageriale în domeniul managementului activităților logistice din industria turismului și ospitalității, într-un mediu concurențial european actual.
7.2 Obiectivele specifice	• Cunoaşterea și aplicarea operațiilor din lanțul logistic global, în toate etapele procesului ospitalității începând cu aprovizionarea unităților, producție și până la consumatorul produselor turistice, având la bază instrumentele şi conceptele specifice cu care operează logistica, în cadrul structurilor de primire turistică, unităților de alimentație publică și destinațiilor turistice. • Instruirea teoretică și dobândirea de abilități practice privind eficientizarea

	activităților și operațiunilor logistice din întregul lanț logistic aprovizionare-producție-distribuție, în domeniul turismului și opitalității. • Cunoașterea și aplicarea conceptelor moderne de reducere și eliminare a risipei/ deșeurilor în sistemele turistice pentru o dezvoltare sustenabilă.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Bazele managementului logisticii: conceptul de logistică; mixul activităților logistice; rolul şi responsabilitățile specialistului în logistica sistemelor turistice	Prelegere; dezbateri pe probleme specifice; metode moderne	2	Evidențierea conceptelor novatoare în domeniul activității de logistică în sistemele turistice și aplicabilitatea acestora industria turismului
2. Organizarea activităților logistice în industria turismului: strategia logistica globală în sistemele turistice, în contextul actual – Logistica 4.0, în structurile de primire turistică, unităților de alimentație publică și destinațiilor turistice.		2	
3. Managementul și evaluarea performanței logistice: modele de performanță a lanțului logistic global (Supply Chain Management) în sistemele turistice		2	
4. Managementul activității logistice de depozitare a mărfurilor: rolul şi funcțiile depozitelor; tipologia şi amplasarea depozitelor; indicatori tehnico-economici ai activității de stocare/depozitare.		4	
5. Managementul activității logistice de transport: locul şi rolul transportului în logistică; modalități de transport; indicatori tehnico-economici ai activității de transport; decizii strategice şi operaționale.		4	
6. Logistica internă a firmei turistice: organizarea logistică internă în structurile turistice; analiza indicatorilor tehnico-economici; sisteme și echipamente logistice; costuri logistice;		4	
7. Lanțul valoric și logistica; optimizarea activităților logistice din sistemele turistice prin implementare principiilor Lean Management de eliminare a risipei		4	
8. Logistica și comerțul electronic; interconectarea în Logistica 4.0 prin (IoT).		2	
9. Corelația dintre logistica și distribuția mărfurilor. Servicii logistice în sistemele turistice		2	
10. Realități şi tendințe în domeniul managementului logisticii în turism: logistica		2	

şi sustenabilitatea; tendinţe şi strategii logistice în UE.			

Bibliografie

1. Albu Nicolae, *Turism și eficiență- Principii generale,* Brașov, Editura Lux Libris, 2003.
2. Albu Nicolae, *Turism și eficiență -Turismul brașovean*, Brașov, Editura Lux Libris, 2003.
3. Bălan C., *Logistica*, Editura Uranus, Bucureşti, 2006.
4. Cristureanu C., *Strategii și tranzacții în turismul internațional*, București, Editura C.H. Beck, 2006.
5. Fota, A., *Logistica*, Ed. Univ. Transilvania, 2009.
6. Florescu, A., *Sisteme flexibile de producție. Teorie și aplicații*, Ed. Printech, București, 2021.
7. Găvruș C., *Managementul activităților de logistică*, Ed. Universității Transilvania, 2020.
8. Ilieș, L., Managementul logisticii, Ed. Risoprint, Cluj-napoca, 2011.

8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Evoluția sectorului logistic. Logistica modernă	Activitate interactivă/ Discutii/Studii de caz	2	
2. Sisteme de transport – identificare componente	Activitate interactivă/ Discutii/Studii de caz	2	
3. Tendințe în evoluția sectorului logistic la nivel global	Activitate interactivă/ Discutii/Studii de caz	2	
4. Tehnologii și tendințe în logistică în industria turismului	Activitate interactivă/ Discutii/Lucru în echipe	2	
5. Orașe inteligente	Activitate interactivă/ Discutii/Studii de caz/Lucru în echipe	2	
6. Modele de lanț logistic în turism.	Activitate interactivă/Discuții/Fișe de lucru	4	
7. Proiectarea activității logistice. Tendințe moderne în logistica turismului	Activitate interactivă/ Discutii/Studii de caz/Lucru în echipe	4	
8. Criterii pentru elaborarea strategiei în dezvoltarea logisticii	Activitate interactivă/ Discutii/Studii de caz/	2	
9. Modalități de transport; caracteristici generale ale transportului rutier de mărfuri	Activitate interactivă/ Discutii/Studii de caz/Fișe de lucru	2	
10. Logistica și economia circulară	Activitate interactivă/ Discutii/Studii de caz/	2	
11. Vămuirea mărfurilor de import- export în U.E.	Activitate interactivă/ Discutii/Studii de caz/	2	
12. Logistica Sustenabilă în Turism: Principii și Aplicații	Activitate interactivă/ Discutii/Studii de caz/Fișe de lucru	2	

Bibliografie

1. Albu Nicolae, *Turism și eficiență- Principii generale,* Brașov, Editura Lux Libris, 2003.
2. Albu Nicolae, *Turism și eficiență -Turismul brașovean*, Brașov, Editura Lux Libris, 2003.
3. Bălan C., *Logistica*, Editura Uranus, Bucureşti, 2006.
4. Cristureanu C., *Strategii și tranzacții în turismul internațional*, București, Editura C.H. Beck, 2006.
5. Fota, A., *Logistica*, Ed. Univ. Transilvania, 2009.
6. Florescu, A., *Sisteme flexibile de producție. Teorie și aplicații*, Ed. Printech, București, 2021.
7. Găvruș C., *Managementul activităților de logistică*, Ed. Universității Transilvania, 2020.
8. Ilieș, L., Managementul logisticii, Ed. Risoprint, Cluj-napoca, 2011.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul tematic abordat este de actualitate și în concordanță cu cerințele mediului economic.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	• Explicarea corectă a unor concepte din domeniul managementului logisticii.	Examen scris: sinteză pe teme concrete din domeniul disciplinei; rezolvare test grilă;	60%
	• Capacitate de exemplificare a unor metodologii, principii de organizare a activității de logistică în cadrul unei organizații, prin studii de caz, probleme specifice.		
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	• Utilizarea corectă a noțiunilor şi conceptelor specifice domeniului. • Aplicarea unor tehnici de lucru individual şi în echipă	Verificare pe parcurs	20 %
	• Rezolvarea de probleme / aplicații, studii de caz, privind managementul activităților logistice	Colocviu laborator	20%
10.6 Standard minim de performanță			
• Operarea corectă cu concepte fundamentale teoretice şi aplicative din domeniul disciplinei. • Parcurgerea bibliografiei minime obligatorii.			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Prof.dr.ing Adriana FLORESCU, **Titular de curs**	**Drd.ing.Teodora BEGU,** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Materii prime alimentare							
2.2 Titularul activităților de curs				Conf.dr.ing. Mirabela-Ioana LUPU				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Conf.dr.ing. Mirabela-Ioana LUPU				
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	III	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DD
							Obligativitate[4)]	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 laborator	**2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					18
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					6
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					4
Tutoriat					14
Examinări					2
Alte activități.					-

3.7 Total ore de activitate a studentului	44
3.8 Total ore pe semestru	100
3.9 Numărul de credite[5)]	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Chimie, Ecologie și protecția mediului.
4.2 de competențe	• Noțiuni de calcul.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Tehnică de calcul modernă
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Condiții de igienă; halate, aparatură specifică

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

Competențe profesionale	**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.** R.Î.1.1 Absolventul IMIT poate identifica fluxul de lucru și cerințele în materie de resurse pentru un anumit proces. R.Î.1.2. Absolventul IMIT poate gestiona activitățile aferente lanțului de aprovizionare și sincronizează stocul cu cererea de producție și cu clientul. R.Î.1.3 Absolventul IMIT poate evalua conformitatea materialelor puse la dispoziție de furnizori pentru a se asigura că respectă cerințele specificate. **Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT poate monitoriza și asigura calitatea produselor sau a serviciilor furnizate, controlând îndeplinirea cerințelor de calitate de către toți factorii de producție. R.Î.2.2. Absolventul IMIT poate realiza evaluarea standardelor de calitate, evaluând în detaliu producția, calitatea sau ambalarea mărfurilor pentru a se asigura de respectarea standardelor de calitate ale producătorului. R.Î.2.3. Absolventul IMIT poate monitoriza verificarea calității materialelor de bază utilizate pentru producția de produse semifinite și finite prin evaluarea unora dintre caracteristicile sale și, dacă este necesar, selectează eșantioane de analizat. R.Î.2.4. Absolventul IMIT poate defini, în colaborare cu directorii și experții de calitate, un set de standarde de calitate pentru a asigura respectarea reglementărilor și a contribui la îndeplinirea cerințelor clienților. **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.** R.Î.7.1. 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. R.Î.7.2. Absolventul IMIT poate aplica normele de siguranță și igienă alimentară în timpul pregătirii, fabricării, prelucrării, depozitării, distribuției și livrării de produse alimentare. R.Î.7.3. Absolventul IMIT poate aplica reglementarile privind fabricarea alimentelor și respectarea sigurantei alimentare. Utilizeaza proceduri de siguranta alimentara bazate pe bunele practici de fabricatie (BPF). R.Î.7.4. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. **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**. R.Î.10.1. 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. R.Î. 10.2. Absolventul IMIT poate stabili indicatori pentru a îmbunătăți producția alimentară din punct de vedere nutritional (Colaborează cu experți din industriile agricole și de prelucrare a alimentelor pentru a îmbunătăți valoarea alimentelor, nutriția și oferta).
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă.

	R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândește critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **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** R.Î.5.1. 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. R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare. R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă. R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Inițierea studenților cu cunoștințele de bază privind materiile prime alimentare precum și a tehnicilor moderne de control caracteristice industriei alimentare. • Realizarea de conexiuni cu alte discipline de specialitate și de domeniu prin care să-si formeze o bază solidă a pregătirii teoretice și practice privind rezolvarea alternativă a problemelor de inginerie în domeniul procesării materiilor alimentare în contextul protecției mediului și a obținerii unor produse alimentare sanogene.
7.2 Obiectivele specifice	• Analiza și aplicarea principiilor de bază privind controlul în procesele tehnologice din industria alimentară. • Analiza materiilor prime alimentare prin metode moderne și aplicarea strategiilor de siguranță alimentară pentru obținerea unor produse sigure în

	consum. • Efectuarea de analize care să faciliteze dezvoltarea cunoașterii. • Aplicarea metodelor statistice pentru interpretarea datelor.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Generalități privind materii prime alimentare.	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	
2. Materii prime vegetale. Cerealele, generalități, importanță, clasificare. Grâul.	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	
3. Cerealele: Porumbul, Orzul.	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	
4. Cerealele: Ovăzul, secara, orezul.	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	
5. Leguminoase pentru boabe. Generalități, importanță, clasificare. Mazărea	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	
6. Leguminoase pentru boabe: Fasolea, năutul, soia, arahide.	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	
7. Plante tuberculifere și rădăcinoase. Cartoful, sfecla de zahăr.	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	
8. Legume solano-fructoase, generalități, importanță. Tomatele, ardeiul, vinetele.	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	
9. Materii prime animale. Noțiuni introductive, generalități.	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	
10. Materii prime animale .Carnea de taurine.	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	
11. Materii prime animale . Carnea de suine.	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	
12. Materii prime animale. Carnea de pasăre.	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	
13. Laptele. Noțiuni introductive, proprietăți, compozite chimică, conservare.	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	
14. Valorificarea laptelui.	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
Bibliografie 1. Lorenzo Jose M., Sustainable Production Technology in Food, Academic Pr Inc, ISBN 9780128212332, 2021. 2. Suresh D. Sharma, Arpan R. Bhagat, Salvatore Parisi. Raw Material Scarcity and Overproduction in the Food Industry, Springer, ISBN-103030146502, 2019. 3. Tim Hutton, Raw Materials and Ingredients in Food Processing, Raw Materials and Ingredients in Food Processing, Publisher: Campden & Chorleywood Food Research Association Group, ISBN 10: 0905942744, 2005. 4. Alexandru Mihai Grumezescu, Alina Maria Holban: Handbook of Food Bioengineering, Volume XX: Biopolymers for food design, 1st Edition, ISBN: 9780128114490, ELSEVIER (Academic Press), Cambridge, USA, 2018.			
8.2 Laborator	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații

1. Norme de tehnica securității muncii. Descrierea laboratorului si a modului de desfăşurare a lucrărilor practice. Rolul aparatelor de măsură şi control în industria alimentara.	Prelegere, aplicații practice, lucru în grup	2	
2. Determinarea indicatorilor de calitate a cerealeor.	Prelegere, aplicații practice, lucru în grup	4	
3. Determinarea umidității cerealelor.	Prelegere, aplicații practice, lucru în grup	2	
4. Determinarea indicatorilor de calitate a făinii de grâu și secară.	Prelegere, aplicații practice, lucru în grup	2	
5. Analiza cerealelor si a făinurilor cu ajutorul analizorului digital	Prelegere, aplicații practice, lucru în grup	2	
6. Determinarea indicatorilor de calitate a legumelor	Prelegere, aplicații practice, lucru în grup	2	
7. Determinarea indicatorilor de calitate a fructelor	Prelegere, aplicații practice, lucru în grup	4	
8. Determinarea indicatorilor de calitate a sfeclei de zahăr	Prelegere, aplicații practice, lucru în grup	2	
9. Determinarea indicatorilor de calitate a cărnii și a produselor din carne	Prelegere, aplicații practice, lucru în grup	4	
10. Determinarea indicatorilor de calitate a laptelui și a produselor lactate	Prelegere, aplicații practice, lucru în grup	4	

Bibliografie

1. Lorenzo Jose M., Sustainable Production Technology in Food, Academic Pr Inc, ISBN 9780128212332, 2021.
2. Suresh D. Sharma, Arpan R. Bhagat, Salvatore Parisi. Raw Material Scarcity and Overproduction in the Food Industry, Springer, ISBN-103030146502, 2019.
3. Tim Hutton, Raw Materials and Ingredients in Food Processing, Raw Materials and Ingredients in Food Processing, Publisher: Campden & Chorleywood Food Research Association Group, ISBN 10: 0905942744, 2005.
4. Alexandru Mihai Grumezescu, Alina Maria Holban: Handbook of Food Bioengineering, Volume XX: Biopolymers for food design, 1st Edition, ISBN: 9780128114490, ELSEVIER (Academic Press), Cambridge, USA, 2018.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se predă în alte centre universitare din tara și din străinătate. Pentru o mai buna adaptare la cerințele pieței muncii a conținutului disciplinei au avut loc întâlniri, atât cu reprezentați 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	- corectitudinea și completitudinea cunoștințelor; - coerența logică; - gradul de asimilare a limbajului de specialitate;	Examen oral	70%

	- criterii ce vizează aspectele atitudinale: conștiinciozitatea, interesul pentru studiu individual.		
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	- capacitatea de a opera cu cunoștințele asimilate; - capacitatea de aplicare în practică; - criterii ce vizează aspectele atitudinale: conștiinciozitatea, interesul pentru studiu individual.	Colocviu de laborator	30%
10.6 Standard minim de performanță			
• Cunoașterea noțiunilor fundamentale aferente domeniului; • Promovarea colocviului de laborator; • Atingerea fiecărui subpunct din subiectul de examen și promovarea acestora cu nota minimă.			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Conf.dr.ing. Mirabela-Ioana LUPU, **Titular de curs**	Conf.dr.ing. Mirabela-Ioana LUPU **Titular de laborator**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei			Informatică aplicată					
2.2 Titularul activităților de curs				Șef lucr.dr.ing Daniel-Călin OLA				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Șef lucr.dr.ing Daniel-Călin OLA				
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	III	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DF
							Obligativitate[4)]	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 laborator	**2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					16
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					10
Tutoriat					2
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[5)]	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Desen tehnic și grafică asistată de calculator, Programarea calculatoarelor și limbaje de programare
4.2 de competențe	• Utilizarea tehnologiei informaționale pentru utilizarea programelor destinate prelucrării imaginilor

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Sală de curs cu videoproiector sau ecran digital
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Rețea de calculatoare, ecran, tablă, acces Internet

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

Competențe profesionale	**Cp.2. Capacitatea de a utiliza instrumente informatice: Utilizează computere, rețele informatice și alte tehnologii și echipamente de informare pentru stocarea, extragerea, transmiterea și manipularea datelor, în contextul unei societăți sau al unei întreprinderi.** R.Î.1.1 Absolventul IMIT poate utiliza în mod eficient computerele, echipamentele informatice și tehnologia modernă. R.Î.1.2 Absolventul IMIT poate utiliza sisteme de proiectare asistată de calculator (CAD) care să contribuie la crearea, modificarea, analiza sau optimizarea unui desen. R.Î.1.3 Absolventul IMIT poate aplica o varietate de tehnici vizuale pentru a proiecta materialul grafic. R.I.1.4 Absolventul IMIT poate utiliza platforme digitale pentru a promova și a partaja informații și conținut digital cu privire la o unitate hotelieră sau la servicii turistice. **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.** R.Î.2.1 Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.2.2 Absolventul IMIT poate utiliza tehnologia realității virtuale pentru a oferi clienților experiențe precum tururi virtuale ale unei destinații, atracții sau hoteluri. R.Î.2.3 Absolventul IMIT poate monitoriza crearea de meniuri specifice pentru evenimente și nevoi particulare ale clienților.
Competențe transversale	**Ct.1 Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.1.1 Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.1.2 Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. **Ct.2 Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.1.1 Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.1.2 Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații.

	R.Î.4.2. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Utilizarea unor elemente referitoare la folosirea tehnicilor avansate de editare și realizare a imaginilor digitale;
7.2 Obiectivele specifice	• Familiarizarea cu conceptele teoretice fundamentale referitoare la prelucrarea imaginilor digitale; • Dezvoltarea de abilități pentru proiectarea şi realizarea unor materiale grafice, atât pentru informare cât și pentru promovarea serviciilor turistice.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Generalități privind sistemele tehnologiei informației. Principiile de formare, stocare și prelucrare a informațiilor în sistemele de calcul. Modalități de transfer a informației, utilizarea memoriei fixe și volatile.Formate de fișiere.	Prelegere şi participare interactivă	6 ore	
Fundamentele imaginii digitale. Formate digitale pentru informații de tip imagine. Transferul informației imaginilor între diferite tipuri de fisiere digitale (înțelegerea extensiilor).	Prelegere şi participare interactivă	4 ore	
Parametrii imaginilor digitale bitmap: dimensiunea, rezoluția, adâncimea de culoare. Imagini digitale vectoriale.	Prelegere şi participare interactivă	4 ore	
Principalele utilizări ale imaginilor digitale. Pixelul și rezoluția. Compresia imaginilor, pierderi de rezoluție.	Prelegere şi participare interactivă, studii de caz	2 ore	
Modele de culoare: HSB, RGB, CMYK, Grayscale. Paletă de culori, densitate, balans de culoare. Definirea termenilor de contrast, transparență și gamma.	Prelegere şi participare interactivă, studii de caz	2 ore	
Editarea grafică pe calculator folosind aplicații grafice de pictare, desenare și modificare a parametrilor imaginii digitale. Selectoare de culori. Halftoning, dithering, anti-aliasing.	Prelegere şi participare interactivă, studii de caz	4 ore	
Prezentare programe de editare a imaginilor digitale: Photoshop, Gimp.	Prelegere şi participare interactivă, studii de caz	6 ore	
Bibliografie 1. Grigoraș F. M., Procesarea computerizată a imaginii. Editura Artes, 2002. 2. Iskander Magued, Ola D.C. și colab., capitol in cartea „Innovative Techniques in Instruction Technology, E-learning, E-			

assessment, and Education", editorul cărții Magued Iskander, Editura Springer Netherlands, ISBN 978-1-4020-8738-7, 2008.
3. Manea G. C., Image editing: GIMP 2.8, Editura Euroaptitudini, 2013.
4. Ola D. C; Budde, Jörn; Gusovius, HJ; ,A thermovision assessment method of quality for oily seeds," Bulletin of the Transilvania University of Brasov. Series II , Transilvania University Press, pag.91,2015.
5. Manescu, M; Cristea, L; Ola Daniel C; Braun, B; Applications in precision agriculture of stabilization systems with micro-sensors for photo and video cameras", Journal of EcoAgriTourism, Transilvania University Press, pag.71-76,2013.

8.2 Laborator	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
L1. Protecția muncii. Prezentarea parcursului de laboratoare și a examinării finale.	Învățare supervizată, prezentare, demonstrație, exerciții rezolvate de studenți	2 ore	
L2. Editarea imaginilor folosind aplicația Widows Paint.	Învățare supervizată, prezentare, demonstrație, exerciții rezolvate de studenți	2 ore	
L3. Paleta de culori și instrumente de pictare în aplicația Windows Paint.	Învățare supervizată, prezentare, demonstrație, exerciții rezolvate de studenți	2 ore	
L4. Editarea textelor într-o imagine în aplicația Windows Paint.	Învățare supervizată, prezentare, demonstrație, exerciții rezolvate de studenți	2 ore	
L5. Realizarea de imagini digitale prin metoda "capturii de ecran".	Învățare supervizată, prezentare, demonstrație, exerciții rezolvate de studenți	2 ore	
L6. Metoda de captură a imaginii digitale prin utilizarea funcției Snipping Tool (Instrumentul de decupare)	Învățare supervizată, prezentare, demonstrație, exerciții rezolvate de studenți	2 ore	
L7. Prelucrarea imaginilor folosind editorul de imagini din pachetul Microsoft Word.	Învățare supervizată, prezentare, demonstrație, exerciții rezolvate de studenți	2 ore	
L8. Desenarea, copierea, rotirea și mutarea formelor desenate folosind editorul de imagini din pachetul Microsoft Word	Învățare supervizată, prezentare, demonstrație, exerciții rezolvate de studenți	2 ore	
L9. Prezentarea aplicației de editare imagini GIMP	Învățare supervizată, prezentare, demonstrație, exerciții rezolvate de studenți	2 ore	
L10. Lucrul cu imagini în aplicația GIMP	Învățare supervizată,	2 ore	

	prezentare, demonstrație, exerciții rezolvate de studenți		
L11. Instrumente pentru rotirea si oglindirea imaginilor in editorul GIMP	Învățare supervizată, prezentare, demonstrație, exerciții rezolvate de studenți	2 ore	
L12. Instrumente pentru efecte și filtre aplicate imaginilor prelucrate cu aplicația GIMP	Învățare supervizată, prezentare, demonstrație, exerciții rezolvate de studenți	2 ore	
L13. Instrumente pentru desenare și pictură în editorul GIMP	Învățare supervizată, prezentare, demonstrație, exerciții rezolvate de studenți	2 ore	
L14. Colocviu de laborator	Colocviu practic de laborator	2 ore	

Bibliografie

1. Grigoraș F. M., Procesarea computerizată a imaginii. Editura Artes, 2002.
2. Iskander Magued, Ola D.C. și colab., capitol in cartea „Innovative Techniques in Instruction Technology, E-learning, E-assessment, and Education", editorul cărții Magued Iskander, Editura Springer Netherlands, ISBN 978-1-4020-8738-7, 2008.
3. Manea G. C., Image editing: GIMP 2.8, Editura Euroaptitudini, 2013.
4. Ola D. C; Budde, Jörn; Gusovius, HJ; ‚A thermovision assessment method of quality for oily seeds," Bulletin of the Transilvania University of Brasov. Series II , Transilvania University Press, pag.91,2015.
5. Manescu, M; Cristea, L; Ola Daniel C; Braun, B; Applications in precision agriculture of stabilization systems with micro-sensors for photo and video cameras", Journal of EcoAgriTourism, Transilvania University Press, pag.71-76,2013.
6. Tutoriale în format electronic.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Din punct de vedere teoretic şi practic acest curs reprezintă fundamentul pentru realizarea de materiale de grafică publicitară digitală.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Cunoaşterea aspectelor teoretice referitoare la prelucrarea imaginilor digitale.	Examen scris	80%
10.5 Laborator	Cunoaşterea noțiunilor teoretice legate de prelucrarea imaginilor digitale	Colocviu scris de laborator	20%
10.6 Standard minim de performanță			
• Studenții trebuie să aibă capacitatea de a concepe, proiecta şi realiza logouri, pictograme simple și ilustrații			

complexe pornind de la elemente de bază, să utilizeze instrumentele şi efectele speciale prezentate şi utilizate la orele de curs/laborator. • Obținerea notei 5 la examenul scris şi obținerea notei 5 la colocviu de laborator.

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Șef lucr.dr.ing Daniel-Călin OLA, **Titular de curs**	**Șef lucr.dr.ing Daniel-Călin OLA,** **Titular de laborator**

Notă:

1) Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

2) Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

3) 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

4) Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

5) Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Limba Engleză III							
2.2 Titularul activităților de curs				Lector dr. Mădălina Georgiana MATEI				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Lector dr. Mădălina Georgiana MATEI				
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	III	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DC
							Obligativitate[4)]	DI

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 şi notițe					9
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					4
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					5
Tutoriat					2
Examinări					2
Alte activități					

3.7 Total ore de activitate a studentului	22
3.8 Total ore pe semestru	50
3.9 Numărul de credite[5)]	2

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	-
4.2 de competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• laptop, videoproiector, conexiune la internet
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• laptop, videoproiector, conexiune la internet

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

Competențe profesionale	**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**. R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta relații pozitive cu comunitatea locală pentră a sprijini creșterea economică a întreprinderilor locale din domeniul turismului și pentru a respecta practicile tradiționale locale. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a asigura monitorizarea, crearea și supravegherea experienței clienților și a percepției asupra mărcii și a serviciului. R.Î.10.8. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea de meniuri specifice pentru evenimente și nevoi particulare ale clienților. R.Î.10.9. Absolventul IMIT poate vorbi una sau mai multe limbi străine pentru a comunica chestiunile comerciale și tehnice cu diversi furnizori și clienți. R.Î.10.10. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor. R.Î.4.3. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Dobândirea abilității de a opera cu structuri gramaticale și lexicale simple și complexe • Cursul urmărește dobândirea cunoștințelor de bază care să le permită studenților să înțeleagă un text de specialitate în limba engleză, să producă enunțuri proprii în limba engleză care să le permită să-și prezinte ideile, să se facă înțeleși, să colaboreze în proiecte naționale și internaționale, să colaboreze cu parteneri, furnizori și clienți în desfășurarea activității profesionale.
7.2 Obiectivele specifice	• să dobândească abilitatea de a utiliza structurile gramaticale și cele lexicale de specialitate studiate în contexte sociale și culturale concrete, în situatii comunicaționale reale din domeniul alimentației și turismului.

	• dezvoltarea abilităților de lucru în echipă în cadrul unui proiect în domeniul științelor inginerești.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Conditional Sentences	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
2. The Passive Voice 1	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
3. The Passive Voice 2	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
4. Relative Clauses 1	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
5. Relative Clauses 2	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
6. Question Tags	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
7. Phrasal Verbs	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
Bibliografie BEAUMONT, D (2004) *English Grammar – An Intermediate Reference and Practice Book*, Oxford, Macmillan THOMSON, A.J, MARTINET, A.V. (2003) *A Practical English Grammar*, Oxford, OUP			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Careers in Tourism	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
2. Destinations	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
3. Hotel facilities	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
4. Tour Operators	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
5. Dealing With Guests	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
6. Travel Agencies	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
7. Recapitulare	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
Bibliografie ALLISON, J (2007) *The Business – Intermediate*, Oxford, Macmillan Publishers Limited ASHLEY, A (2003) *Oxford Handbook of Commercial Correspondence*, Oxford, Oxford University Press DUBICKA, I., O'KEEFFE,M. (2003) *English for International Tourism*, England, Pearson Education Limited JACOB, M., STRUTT, P. (2005) *English for International Tourism*, England, Pearson Education Limited MATHESON, R. (2014) *English for Agribusiness and Agriculture in Higher Education Studies*, Reading: Garnet Publishing MOL, H. (2008) *English for Tourism and Hospitality in Higher Education Studies*, Reading: Garnet Publishing			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Studentul dobândește abilități și cunoștințe care îi vor servi la angajare. Obținând un nivel B1/B2 de limba engleză, studenții vor putea obține locuri de muncă la cel mai înalt nivel pe piața muncii și vor fi considerați potențiali angajați valoroși datorită capacității de a comunica eficient într-o limbă străină.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	**Conform barem** Corectitudinea şi completitudinea cunoştințelor; gradul de asimilare al gramaticii; criterii ce vizează aspectele atitudinale: conştiinciozitate.	Evaluare scrisa	40%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	**Conform barem** Însuşirea competențelor specifice disciplinei; Originalitatea şi creativitatea; Utilizarea limbajului de specialitate.	Evaluare scrisa Activitate la seminar	40% 20%
10.6 Standard minim de performanță			
• să dovedească însușirea minimă, dar adecvată a materiei • răspunsurile să nu cuprindă erori grave			

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

Prof.dr. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Lector dr. Mădălina Georgiana MATEI, **Titular de curs**	**Lector dr. Mădălina Georgiana MATEI,** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Limba franceză III							
2.2 Titularul activităților de curs				Lector dr. Iring**ó** CORA				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Lector dr. Iring**ó** CORA				
2.4 Anul de studiu	2	2.5 Semestrul	1	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DC
							Obligativitate[4)]	DI

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 şi notițe					6
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					4
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					6
Tutoriat					2
Examinări					4
Alte activități					

3.7 Total ore de activitate a studentului	**22**
3.8 Total ore pe semestru	**50**
3.9 Numărul de credite[5)]	**2**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	• Competente lingvistice limba franceza de nivel A2 si B1

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• In sala echipata cu videoproiector, PC
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• In sala echipata cu videoproiector, PC

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

Competențe profesionale	**Cp.10. Capacitatea de a se orienta spre inovare în practicile curente: Caută îmbunătățiri și prezintă ssoluții inovatoare, cu utilizarea creativității și a gândirii alternative pentru a elabora noi tehnologii, metode sau idei și răspunsuri la problemele legate de muncă**. R.Î.10.1 Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării in limba franceză cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2 . 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. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea și actualizarea listelor de vinuri, asigurându-se că acestea completează meniul alimentar și caracteristicile mărcii si in limba franceză. R.Î.10.4. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea de meniuri specifice pentru evenimente și nevoi particulare ale clienților si in limba franceză. R.Î.10.5. Absolventul IMIT poate vorbi una sau mai multe limbi străine (si limba franceză) pentru a comunica chestiunile comerciale și tehnice cu diverși furnizori și clienți. R.Î.10.6. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1 Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.3 Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații in limba franceză, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4 Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1 Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare in limba franceză când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații in limba franceza. R.Î.4.2 . Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite in limba franceză.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Însușirea si consolidarea cunoștințelor de cultura si civilizație franceza (elemente esențiale ce țin de geografia fizica si istoria Franței) precum si a celor ce privesc competentele lingvistice, respectiv fonetica si morfologia in vederea fundamentării unui discurs lingvistic corect si coerent in limba franceză atât in exprimarea orala cat si in scris.
7.2 Obiectivele specifice	• Însușirea competentelor de comunicare orala si scrisa corecta in limba franceza, • Însușirea cunoștințelor fundamentale de geografie fizica si istorie a Franței, precum si a celor de cultura si civilizație franceza, • Însușirea si utilizarea corecta atât in discursul oral cat si in cel scris al elementelor, conceptelor lingvistice fundamentale,

	• Însușirea si utilizarea termenilor de specialitate din domeniul ingineriei alimentare si turism in limba franceza, • Dezvoltarea competentelor de utilizare in mod creativ al cunoștințelor dobândite in vederea inserției profesionale.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. .Identité et culture: la gastronomie en France 1	Prelegere/Conversație	2	
2. La gastronomie des régions françaises	Prelegere/Conversație	2	
3. Spécialités Ile de France	Prelegere/Conversație	2	
4. Spécialités Le Centre Val de Loire	Prelegere/Conversație	2	
5. Spécialités Nord Pas-de-Calais	Prelegere/Conversație	2	
6. Spécialités Provence	Prelegere/Conversație	2	
7. Spécialités Bretagne	Prelegere/Conversație	2	
Bibliografie Charlotte Ruggeri, La France. Géographie des territoires, Ellipses, 2017. Jean-Claude Barreau, Toute l`histoire de la France, Hachette Book Group, 2012. Cuq Jean-Pierre, Gruca Isabelle, Cours de didactique du français langue étrangère et seconde, 4e édition, FLE, Presses Universitaires Grenoble, 2017. PETIT DICO DU TOURISME (Conception : Mme Emilie VIRET – THASINIPHONE, Volontaire Internationale auprès de l'Université Nationale du Laos) https://www.lepointdufle.net/p/cuisine_gastronomie.htm#gastronomie https://apprendre.tv5monde.com/fr/exercices/bon-appetit https://langue-francaise.tv5monde.com/?utm_source=tv5monde&utm_medium=metanav&utm_campaign=langue-francaise https://bibliotheque.isit-paris.fr/civilisation-francaise/ https://www.larousse.fr/encyclopedie/divers/g%c3%a9ographie_physique_de_la_France/185544 https://www.thuriesmagazine.fr/ http://whc.unesco.org/fr/etatsparties/fr https://dictionnaire.lerobert.com/ https://www.dictionnaire-academie.fr/			
8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1.Caractéristiques du verbe	Explicație teorie si aplicații practice- exerciții	2	
2. Utilisation des auxiliaires avoir et être	Explicație teorie si aplicații practice- exerciții	2	
3. Caractéristiques des modes	Explicație teorie si aplicații practice- exerciții	2	
4. Les temps de l`indicatif	Explicație teorie si aplicații practice- exerciții	2	
5. Différentes sortes de verbes	Explicație teorie si aplicații practice- exerciții	2	
6. Valeurs des modes et des temps	Explicație teorie si aplicații practice- exerciții	2	
7. Le verbe: Exercices de récapitulation	Explicație teorie si aplicații practice- exerciții	2	

Bibliografie
Jobin Rachel, Tamiozzo, Voix croisées. Français langue seconde 100-101, Québec, Chenelière Éducation, 2016.
Laurent Nicolas, Bénédicte Delaunay, Bescherelle, La grammaire pour tous, Hatier, Paris, 2012
Le Nouveau Bescherelle, L'orthographe pour tous, Hatier, Paris, 1987, 2012
Lesot Adeline, Bescherelle Poche, Mieux rédiger, Hatier, Paris, 2018
Riegel Martin, Pellat Jean-Christophe, Rioul René, Grammaire méthodique du français, Paris, PUF, 8e édition 2021.
Vigner Gérard, Enseigner le français comme langue seconde, Paris, CLE International, 2002.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Cursul corespunde nevoilor comunității academice și a potențialilor angajatori atat din Romania cat si din spatiul Uniunii Europene asigurand studenților/viitorilor absolvenți o conduita etica și riguroasa în realizarea activității profesionale și de cercetare științifica condusa si in limba franceza si adaptata la normele si regulamentele europene.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Valorificarea cunoștințelor si competentelor dobândite in lucrări scrise pe teme date.	Eseuri/prezentări PDF	10%
	Evaluarea însușirii cunoștințelor si competentelor dobândite.	Examen scris	40%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Însușirea si consolidarea cunoștințelor lingvistice teoretice asimilate prin exerciții practice.	Portofoliu exerciții de gramatica	10%
	Evaluarea însușirii cunoștințelor si competentelor lingvistice dobândite.	Examen scris	40%
10.6 Standard minim de performanță			
• Valorificarea cunoștințelor si competentelor teoretice si practice dobândite atât privind cultura si civilizația franceza cat si domeniul lingvistic.			

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

Prof.dr. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Lect.dr. Iringó CORA **Titular de curs**	**Lect.dr. Iringó CORA** **Titular de seminar/ laborator/ proiect**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Limba spaniola III							
2.2 Titularul activităților de curs				Lector dr. Raluca ALEXE				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Lector dr. Raluca ALEXE				
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	IV	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DC
							Obligativitate[4)]	DI

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 şi notițe					8
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					5
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					5
Tutoriat					2
Examinări					2
Alte activități					
3.7 Total ore de activitate a studentului	**22**				
3.8 Total ore pe semestru	**50**				
3.9 Numărul de credite[5)]	**2**				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	• Autoevaluarea obiectivă a nevoii de perfecționare profesională şi deschiderea către învățarea continuă

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Pentru desfășurarea optimă a seminarului de limba spaniola este necesară o sală dotată cu echipament de proiecție, i.e. calculator, proiector, ecran.
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/	• Pentru desfășurarea optimă a seminarului de limba spaniolă este necesară o sală dotată cu echipament de proiecție, i.e. calculator, proiector, ecran.

proiectului	

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

Competențe profesionale	**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**. R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta relații pozitive cu comunitatea locală pentră a sprijini creșterea economică a întreprinderilor locale din domeniul turismului și pentru a respecta practicile tradiționale locale. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a asigura monitorizarea, crearea și supravegherea experienței clienților și a percepției asupra mărcii și a serviciului. R.Î.10.8. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea de meniuri specifice pentru evenimente și nevoi particulare ale clienților. R.Î.10.9. Absolventul IMIT poate vorbi una sau mai multe limbi străine pentru a comunica chestiunile comerciale și tehnice cu diversi furnizori și clienți. R.Î.10.10. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor. R.Î.4.3. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• La sfârșitul cursului, studenții vor fi capabili să poarte conversații în limba spaniolă pe diferite teme de interes general si profesional.
7.2 Obiectivele specifice	• Orele de spaniolă din cel de al doilea an de studiu au ca obiective principale actualizarea noțiunilor de gramatică, a structurilor limbii spaniole necesare comunicării orale și scrise precum și însușirea principalelor noțiuni de vocabular de specialitate.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Repaso gramatical - *Los pronombres* - *El adjetivo* - *El verbo* *La preposición*	expunere, curs interactiv	 4h 2h 6h 2h	
Bibliografie L. Gómez Torrego - *Gramática didáctica del español*, Ediciones SM Madrid, 2009; L. Gómez Torrego – *Manual de español correcto*, Arco Libros Madrid, 2010; M. Seco – *Diccionario de dudas y dificultades de la lengua española*, Espasa Calpe, Madrid, 2009.			
8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. *Perfiles profesionales* 2. *En el hotel* 3. *Los servicios del hotel* 4. *En la cafetería* 5. *En el restaurante* *Gastronomía del mundo*	lucru în grup	2h 2h 2h 2h 4h 2h	
Bibliografie P. A. Olaneta, Vocabularul tematic al limbii spaniole, Niculescu 2017; España, ayer y hoy. Itinerario de cultura y civilización, SGEL 2019, B. Aguirre Beltrán, Español por profesiones- SGEL 2017, Revistas científicas Complutense – Universidad Complutense Madrid. Gente Hoy 1, Editorial Difusión, Barcelona, 2013. Español para profesionales. Turismo y hostelería, enCLAVE ELE, 2016. Entorno turístico. Curso de Español Lengua Extranjera, Edelsa, 2016 Ángeles Felices - Cultura y negocios. Español con fines específicos, Edinumen, 2013			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Comunicare în situații profesionale multilingve de integrare, negociere şi mediere lingvistică şi culturală.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Participare la curs		20%
	Insuşirea noțiunilor de curs		20%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Participare la seminarii		30%
	Rezolvarea aplicațiilor practice		30%
10.6 Standard minim de performanță			
• Participarea la cursuri si seminare			

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

Prof.dr. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Lector dr Raluca Alexe, **Titular de curs**	**Lector dr Raluca Alexe,** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și Management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei				Ed fizică și sport III				
2.2 Titularul activităților de curs				-				
2.3 Titularul activităților de seminar				Lector dr. Andreea-Corina CĂTĂNESCU				
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	III	2.6 Tipul de evaluare	A/R	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DC
							Obligativitate[4)]	DI

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	1	din care: 3.2 curs	-	3.3 seminar	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	14	din care: 3.5 curs	-	3.6 seminar	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					-
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					-
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					7
Tutoriat					4
Examinări					-
Alte activități					-
3.7 Total ore de studiu individual	11				
3.8 Total ore pe semestru	25				
3.9 Numărul de credite[5)]	1				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• -
5.2 de desfăşurare a seminarului	• Sala de sport, Colina Universității

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

Competențe profesionale	-

Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Creşterea nivelului condiției fizice generale, şi formarea unor deprinderi de includere a activității sportive în regimul zilnic de viață. • Explicarea mecanismelor motricității generale şi a mijloacelor specifice disciplinei educație fizică.
7.2 Obiectivele specifice	• Dobândirea unor cunoştințe şi formarea unor deprinderi de practicare la nivel acceptabil, a unor activități sportive, sistematic şi continuu.

8. Conținuturi

8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Mijloace de acționare pentru coordonarea şi controlul mingii în diferite situații impuse.	Conversația, explicația, exersarea, demonstrația.	2	
2. Învățarea acțiunilor de prindere – ținere şi pasare a mingii de baschet de pe loc, din mers, apoi din alergare.	Conversația, explicația, exersarea, demonstrația	2	
3. Învățarea paselor în doi şi trei din alergare uşoară, urmată de pase în doi, sau trei, cu schimb de locuri.	Conversația, explicația, exersarea, demonstrația	2	
4. Învățarea driblingului atât cu mâna dreaptă cât și cu stânga.	Conversația, explicația, exersarea, demonstrația	2	
5. Învățarea aruncărilor la coș de pe loc, din mers, apoi din alergare ușoară.	Conversația, explicația, exersarea, demonstrația	2	
6. Acțiuni tehnice cu minge (acțiuni ofensive).	Conversația, explicația,	2	

	exersarea, demonstrația		
7. Joc bilateral 3x3 sau 5x5 pe tot terenul.	Conversația, explicația, exersarea, demonstrația	2	

Bibliografia

1. Colibaba, D:-E., Bota, I., Jocuri sportive, Teorie şi metodică, Editura Aldin, Bucureşti, 1998
2. Dîrjan, C., Baschet. Metodica instruirii juniorilor, Editura Fundației România de Mâine, Bucureşti, 1998.
3. Dragnea, A.C., Mate-Teodorescu, S., Teoria sportului, Editura Fest, Bucureşti, 2002.
4. Negulescu, C., Baschet. Bazele generale ale metodicii predării (curs de bază – partea a II-a), Editura Fundației România de Mâine, Bucureşti, 2003
5. Popescu, F., Baschet. Curs de bază, Editura Fundației România de Mâine, Bucureşti, 2010.
6. Popescu, F., Metodologia învățării tehnicii jocului de baschet, Editura Fundației România de Mâine, Bucureşti, 2003.
7. Popescu, F., Porfireanu M.C., Baschetul în şcoală, ediția a II-a adăugită, Editura Fundației România de Mâine, Bucureşti, 2010.
8. Todea, S., F., Jocuri de Mişcare, Editura Fundației România de Mâine, Bucureşti, 2002.
9. Vasilescu, L., Antrenament, exerciții, jocuri, Editura Fundației România de Mâine, Bucureşti, 1998.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Sportul are un impact pozitiv asupra performanței și bunăstării la locul de muncă, îmbunătățind atât starea de sănătate fizică, cât și cea psihică.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.5 Seminar		Aplicații practice	100%
10.6 Standard minim de performanță			
• Deprinderi în a participa la un joc de baschet. Prezența obligatorie la cinci lucrări practice			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
	Lector dr. Andreea-Corina CĂTĂNESCU, **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Comunicare managerială							
2.2 Titularul activităților de curs				Lector dr. Simona ȘOICA				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect								
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	IV	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DD
							Obligativitate[4)]	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	**2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					22
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					10
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					10
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități					

3.7 Total ore de activitate a studentului	**44**
3.8 Total ore pe semestru	**100**
3.9 Numărul de credite[5)]	**4**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	- Cultură organizațională, Scriere acadmică
4.2 de competențe	-scriere academică

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Sală prevăzută cu videoproiector/TV, tablă și cretă (marker).
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/	• Sală prevăzută cu videoproiector/TV, tablă și cretă (marker).

proiectului	

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

Competențe profesionale	**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.** R.Î.8.1. Absolventul IMIT poate lua parte la studiul resurselor turistice dintr-o anumită zonă și al potențialului acesteia pentru dezvoltarea ulterioară de noi produse turistice. R.Î.8.2. Absolventul IMIT poate lua parte la crearea strategiei privind tipul de conținut care urmează să fie furnizat grupurilor-țintă și cu privire la ce mijloace de informare trebuie utilizate, ținând seama de caracteristicile publicului-țintă și ale mass-mediei care vor fi utilizate pentru livrarea de conținut. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă. **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**. R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2. 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. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut. **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.** R.Î.11.1. Absolventul IMIT poate explica practica călătoriilor durabile în zone naturale care conservă și sprijină mediul local, promovând înțelegerea ecologică și culturală. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate lua parte la planificarea de măsuri de protejare a patrimoniului cultural pentru a reduce impactul asupra patrimoniului cultural, cum ar fi clădirile, structurile sau peisajele. R.Î.11.3. Absolventul IMIT poate aplica programe pentru formarea și consolidarea capacităților angajaților din industria turismului pentru a-i informa cu privire la cele mai bune practici în dezvoltarea și gestionarea destinațiilor și pachetelor turistice, asigurând, în acelasi timp, un impact minim asupra mediului și a comunităților locale și conservarea strictă a zonelor protejate și a speciilor de faună și floră.

Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor. R.Î.4.3. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Cunoașterea aspectelor teoretice și practice ale strategiilor de comunicare interpersonală, organizațională și interculturală în industria turismului. Consolidarea abilităților de comunicare, relaționare, colaborare și stimularea creativității.
7.2 Obiectivele specifice	• Antrenarea în exerciții care urmăresc creşterea competenței în comunicarea verbală și nonverbală. • Antrenarea atitudinii creatoare, a implicării cognitive și afective în procesul de comunicare la nivel interpersonal, la nivelul grupurilor și al organizațiilor. • Antrenarea aptititudinilor de comunicare interculturală.

	• Formarea competențelor de comunicare turistică • Contactul cu aplicații practice (studii de caz) pentru a permite studenților să abordeze pragmatic domeniul comunicării manageriale.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
8.1.1. Comunicarea managerială. Comunicarea managerială în industria turismului. Modele de comunicare aplicate în turism.	Prelegere – dezbatere; predare interactivă; videoproiector	2	
8.1.2. Înțelegerea procesului de comunicare managerială: climat, context, participanți	Prelegere – dezbatere; predare interactivă; videoproiector	4	
8.1.3. Comunicare interculturală. Impactul valorilor culturale asupra evenimentelor de comunicare verbale și nonverbale in interiorul și exteriorul organizațiilor de turism	Prelegere – dezbatere; predare interactivă; videoproiector	4	
8.1.4. Comunicare profesională: Planificare, organizare, structură, vocabular	Prelegere – dezbatere; predare interactivă; videoproiector	4	
8.1.5. Managementul impresiei. Planificarea, organizarea și susținerea prezentărilor	Prelegere – dezbatere; predare interactivă; videoproiector	2	
8.1.6. Comunicare digitală în interiorul și în exteriorul organizațiilor.	Prelegere – dezbatere; predare interactivă; videoproiector	2	
8.1.7. Tactici de comunicare	Prelegere – dezbatere; predare interactivă; videoproiector	2	
8.1.8. Comunicare creativă în turism. Management turistic creativ I: Discurs turistic	Prelegere – dezbatere; predare interactivă; videoproiector	2	
8.1.9. Comunicare creativă în turism. Management turistic creativ II : Participare și co-creare	Prelegere – dezbatere; predare interactivă; videoproiector	2	
8.1.10. Comunicare creativă în turism. Management turistic creativ III. Cultura turistică, fenomen de comunicare. Spații turistice și roluri în turism	Prelegere – dezbatere; predare interactivă; videoproiector	2	
8.1.11. Comunicare creativă în turism. Management turistic creativ IV: Medii tematice	Prelegere – dezbatere; predare interactivă; videoproiector	2	

Bibliografie

- Bell, R.L., Martin, J.S. (2014) Managerial Communication. New York: Business Expert Press.
- Bourhis, R.Y., Leyens, J.F. (1997). Stereotipuri, discriminare şi relații intergrupuri. Iasi: Polirom.
- Chiciudean, I., Țoneș, V. (2002). Gestionarea crizelor de imagine. București: Comunicare.ro
- Clark, M. (1995). Interpersonal relations for hospitality industry. London: Chapman and Hall.
- Gibson, I. (2010). Intercultural business communication. Oxford: Oxford university press.

- Hyes, G.E Veltsosm J,R (2018). Managerial Communication. Strategies and Applications.Los Angeles: Sage Publishing.
- Munter, M., Hamilton, L. (2014). Guide to Managerial Communication. Effective Business Writing and Speaking. Boston: Pearson
- Şoica, Simona (2016). Comunicarea turistică. Noi semnificații în spațiul turistic. Braşov: Editura Universității Transilvania din Braşov. ISBN: 978-606-19-0776-2.
- Soica, Simona (2023) Strategii de comunicare pentru managementul turiştilor. Braşov: Editura Universității Transilvania din Braşov. ISBN 978-606-19-1588-0.

8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
8.2.1. Obiecte, comunicare, semnificații. cultura populară.	Problematizare. Exerciții	2	
8.2.2. Abordarea strategică a comunicării în organizații. Relații interpersonale. Analiza mesajului.	Exerciții. Studii de caz	4	
8.2.3. Comunicare interculturală. Impactul valorilor culturale asupra evenimentelor de comunicare verbale și nonverbale. Eticheta și politețea între culturi. Influențe culturale asupra aprecierii serviciilor turistice	Problematizare. Exerciții	4	
8.2.4. Comunicare profesională. Concepere texte profesionale	Problematizare. Exerciții	4	
8.2.5. Susținerea prezentărilor, argumentare	Problematizare. Exerciții	2	
8.1.6. Comunicare turistică în mediul digital	Problematizare. Studii de caz.	2	
8.2.7. Tactici de comunicare. Aplicații	Problematizare. Exerciții	2	
8.2.8. Comunicare creativă în turism. Analiza discursuri turistice actuale.	Problematizare. Studii de caz. Exerciții	2	
8.2.9. Comunicare creativă în turism. Analiza discursuri turistice. Concepere produse de comunicare.	Problematizare. Dezbatere. Studii de caz. Exerciții	2	
8.2.10. Comunicare creativă în turism. Management turistic creativ. Crearea de noi spații turistice. Analiza discursuri turistice	Problematizare. Dezbatere Studii de caz. Exerciții	2	
8.2.11. Comunicare creativă în turism. Medii tematice. Concepere produse de comunicare. Analiza discursuri de promovare	Problematizare. Dezbatere. Studii de caz. Exerciții	2	

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

- Capacitatea de a comunica eficient într-o organizație.
- Capacitatea de a lucra într-o echipă pluridisciplinară și multiculturală.
- Manifestarea potențialului creativ în industria turismului.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Aplicarea noțiunilor din curs	Examen scris	50%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Documentare pentru lucrările de seminar. Participare activă la ore	Lucrări de seminar. Evaluare pe parcursul semestrului	50%
10.6 Standard minim de performanță			
• Cunoașterea elementelor de bază ale procesului de comunicare managerială • Cunoașterea tacticilor de comunicare în industria turismului • Obținerea notei minime de promovare			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Lector dr. Simona ŞOICA **Titular de curs**	**Lector dr. Simona ŞOICA** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Amenajarea Turistică A Teritoriului							
2.2 Titularul activităților de curs				Prof.dr.arh. Teofil MIHĂILESCU				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/proiect				Prof.dr.arh. Teofil MIHĂILESCU				
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	IV	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DD
							Obligativitate[3)]	DI

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3 proiect	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 proiect	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					24
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					15
Pregătire seminarii/ laboratoare/proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					15
Tutoriat					-
Examinări					4
Alte activități					-

3.7 Total ore studiu individual	58
3.8 Total ore pe semestru	100
3.9 Numărul de credite[5)]	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Familiarizarea cu fenomenul arhitectural-urbanistic, interes pentru istoria, teoria şi practica de arhitectură, precum şi pentru arte vizuale, fotografie.
4.2 de competențe	• Utilizarea în comunicarea profesională a cunoştintelor dobândite în specialitatea absolvită în vederea cristalizării conexiunilor cu domeniul arhitecturii.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	Sală cu mobilier adecvat, whiteboard şi watermarker / tablă şi cretă, videoproiector şi acces la internet.
5.2 de desfăşurare a **seminarului**/laboratorului/proiectului	Sală cu mobilier adecvat, whiteboard şi watermarker / tablă şi cretă, videoproiector şi acces la internet.

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	**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 sa fie ușor de înțeles pentru un public larg fără pregătire tehnică și să fie conforme cu cerințele și standardele definite. Păstrează documentația la zi.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT poate înțelege și utiliza documentația tehnică în procesul tehnic general. **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.** R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate efectua evaluarea potențialului unui proiect, unui plan, unei propuneri sau unei idei noi. **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.** R.Î.8.4. Absolventul IMIT poate demonstra cunoștințe în domeniul geografiei turismului în Europa și în restul lumii pentru a evidenția zonele și punctele de atracție turistice relevante. R.Î.8.5. Absolventul IMIT poate lua parte la studiul resurselor turistice dintr-o anumită zonă și al potențialului acesteia pentru dezvoltarea ulterioară de noi produse turistice. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai putin afectați R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. **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**. R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta relații pozitive cu comunitatea locală pentră a sprijini creșterea economică a întreprinderilor locale din domeniul turismului și pentru a respecta practicile tradiționale locale. **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.** R.Î.11.7. Absolventul IMIT poate explica practica călătoriilor durabile în zone naturale care conservă și sprijină mediul local, promovând înțelegerea ecologică și culturală. R.Î.11.9. Absolventul IMIT poate lua parte la planificarea de măsuri de protejare a patrimoniului cultural pentru a reduce impactul asupra patrimoniului cultural, cum ar fi clădirile, structurile sau peisajele.

Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **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** R.Î.5.1. 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. R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare. R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă. R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Studierea problemelor specifice organizării teritoriului și valorificării sub aspect turistic • Dezvoltarea deprinderilor de a observa/analiza/interpreta spațiile arhitecturale pentru înțelegerea şi utilizarea potențialului expresiv al formei arhitecturale din punct de vedere al semnificațiilor primare (structurale, senzorial-spațiale), funcționale (utilitare) şi cultural-simbolice (estetice).

	• Provocarea la interactivitate prin proiectarea unor situații variate de predare-învățare folosind strategii de tip activ-participativ urmărind familiarizarea cu contextul arhitecturii. • Dezvoltarea capacității de abordare sistemica a disciplinei prin evidențierea legăturilor între domenii precum istorie, design interior, arhitectură, urbanism, arte şi istoria artelor, tehnică, inginerie structurală, fotografie şi prezentarea sintetică a principalelor direcții/concepte/teorii ale domeniului arhitecturii, insistând asupra situațiilor/pretextelor care argumentează ideea unei învățări active. • Dezvoltarea abilităților de comunicare, dialog şi lucru în echipă, de explorare şi comunicare inter-, trans-, multi- şi pluridisciplinară. • Utilizarea de criterii profesionale/metode de evaluare (din sfera istoriei, teoriei si practicii de arhitectură) în interpretarea spațiului arhitectural, în vederea cristalizarii unor soluții principiale privind potențialul adaptării acestuia la tipuri diferite de nevoi de funcționalitate, ergonomie, estetică etc. • Cunoştințe de bază privind proiectarea structurală, funcțională, estetică în arhitectură/design, în vederea familiarizării cu fenomenul arhitectural-urbanistic şi cu problematica culturii rurale/urbane. • Set de cunoştințe generale în vederea cristalizării unei capacități de analiză a unui context arhitectural şi a capacității formulării unor concluzii şi opțiuni specifice realiste privind habitatul uman, în vederea îndeplinirii cerințelor culturale, funcționale, estetice, de confort și siguranță ale acestuia în corelație cu parametrii de referință din domeniu.
7.2 Obiectivele specifice	• Capacitatea de a observa, a înțelege şi a interpreta în mod creativ-inovativ spațiul arhitectural-urbanistic în matricea realitate-imagine-imaginar. • Abilitatea de exprimare a conceptelor şi de înțelegere a proiectelor din domeniul arhitecturii, în vederea raportării aplicate la acestea. • Abordarea realistă şi responsabilă a situațiilor concrete de observare, analiză şi concepție în practică în vederea soluționării eficiente ale acestora în condiții de colaborare şi cu un limbaj comun cu profesioniştii din domeniul arhitecturii şi din domenii conexe acestuia. • Cristalizarea unor abilități cognitive, aplicativ-profesionale şi afectiv-valorice ca matrice de referință pentru abordarea situațiilor practice din sfera arhitecturii, precum şi dezvoltarea/cultivarea unui interes specific pentru domeniul arhitecturii, cristalizarea unei minime culturi vizuale şi a unui limbaj de specialitate pentru crearea premizelor de dialog cu profesioniştii din domeniu.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Obs.
Introducere în arhitectură şi urbanism. Relatia obiect de arhitectura – spațiu urban – oraş – teritoriu. Elemente de antropologie urbană. Studierea problemelor specifice organizării teritoriului și valorificării sub aspect turistic. Arhetipuriurbane semnificative (labirintul–turnul-arca) şi universul arhitectural-urbanistic (țesutul urban - reperul arhitectural-urbanistic - poetica arhitecturii): istorie şi contemporaneitate în geneza, starea de fapt şi devenirea spațiului arhitectural-urbanistic ca „reflex" uman în trihotomia realitate – imagine - imaginar. Ce	Prelegere pe bază de proiecție de imagini, studii de caz, dezbatere interactivă şi	6h	-

înseamnă „amenajarea turistică a teritoriului" în universul activităților complexe privind amenajarea teritoriului?	multimedia.		
Cum abordăm problematica amenajării turistice a teritoriului din punct de vedere arhitectural-urbanistic? Relația materiale de construcție/sisteme structurale – destinație/funcție - formă/expresie. Spațiul arhitectural: stil-simbol-structură. Atributele Vitruviene în universul arhitectural-urbanistic: Stabilitas/Firmitas (rezistență, siguranță, semnificații asociate) - Utilitas (funcțiune, semnificații asociate) - Venustas (stiluri de arhitectură semnificative: o introducere în universul semnificațiilor „frumosului" în istoria arhitecturii).		8h	
Familiarizarea cu stilurile de arhitectură în contextul preocupărilor pentru estetica universului construit în procesul de amenajare turistică a teritoriului. Incursiune în istoria, teoria şi critica arhitecturii având ca pretext istoria şi devenirea arhitecturii la Braşov, un referent-pretext vizitabil pentru o incursiune în istoria stilurilor arhitecturale, curentelor emblematice, influențelor specifice şi a modului în care acestea se transformă, sunt adaptate şi devin cristalizatoare de spațiu arhitectural ce dă măsura identității urbane locale, inclusiv a mentalităților şi particularitatilor transformate în construit.		8h	
Introducere în problematica percepția obiectelor de arhitectura/spațiului arhitectural-urbanistic pentru înțelegerea complexității problematicii amenajării turistice a teritoriului: elemente de semiotică urbană, elemente de teoria culorii şi de compoziție în universul arhitectural-urbanistic (contraste, echilibru, simetrie/asimetrie, proporții, ritm, proporționalitate, efecte spațiale, iluminat natural/artificial, materiale şi texturi, efecte optice, secțiunea de aur etc).		2h	
Despre genul proxim şi diferența specifică în arhitectură. Introducere în arhitectura tradițională românească - locuința şi gospodăria: particularități istorice, geografice, climatice, stilistice; lecțiile arhitecturii tradiționale; tendințe, principii, metamorfoza în arhitectura pasivă/bioclimatică/solară contemporană; particularități de proiectare de arhitectura; high-tech/low-tech în contextul amenajării turistice sustenabile a teritoriului.		4h	
			Total ore curs=28h

Bibliografie:

1. BUSSAGLI, M., *Să înțelegem arhitectura,* Enciclopedia RAO, Bucureşti, 2005;
2. CERVER F.A., *Habitat et Decoration,* Ed. Konemann, 2000;
3. CHING, F., *Arhitecture: Form, Space and Order,* Ed. Taschen, 1995;
4. CHOAY, F., *Urbanismul, utopii şi realități*, Ed. Paideia şi Simetria, Bucureşti, 2002;
5. CONSTANTINESCU, D.-T., *Construcții monumentale,* Ed. Ştiințifică şi Enciclopedică, Bucureşti, 1989;
6. CUNLIFE, S., LOUSSIER, J., *Architecture Styles. From classical temples to soaring skyscrapers*, Thunder Bay Press, San Diego, 2006;
7. CURL, J. S., *Dictionary of Architecture*, Oxford University Press, Oxford, 1999;
8. DITTMAN, L., *Stil, simbol, structură,* Ed. Meridiane, Bucureşti, 1988;
9. ECO, U., *Istoria frumuseții*, Ed. Enciclopedia RAO, Bucureşti, 2005;
10. ECO, U., *Istoria urâtului*, Ed. Enciclopedia RAO, Bucureşti, 2007;
11. GÖSSEL, P., LEUTHÄUSER, G., *Architecture in the 20th Century*, Vol. 1 & 2, Ed. Benedikt Taschen, 2005;
12. GUEDES, P. *The Macmillan Encyclopedia of Architecture and Technological Change,* The Macmillan Press Ltd., London, 1979;

13. HAROUEL, J.-L., *Istoria Urbanismului,* Ed. Meridiane, Bucureşti, 2001;
14. IONESCU, I., *Lumină şi culoare (pentru arhitecți şi designeri),* Ed. Univ. "Ion Mincu", Bucureşi, 2013;
15. LEWIS, J., *A Green Vitruvius: Principles and Practice of Sustainable Architectural Design,* Earthscan Ltd., U.K., 1999;
16. LIVIO, M., *Secțiunea de aur. Povestea lui phy, cel mai uimitor număr*, Ed. Humanitas, Bucureşti, 2012;
17. MICHELIS P.A., *Estetica arhitecturii,* Ed. Meridiane, Bucureşti, 1982;
18. MIHĂILESCU, T., *Standard economic bioclimatic solar individual houses – four hypostases* (IOP Publishing), 2017;
19. MIHĂILESCU, T., *Braşov. Atmosferă, arhitectură şi spațiu urban*, Ed. Univ. *Transilvania*, Braşov, 2014;
20. MIHĂILESCU, T. (coord); IOAN, A., GHEORGHE, M., MORUZI, D., MIHAIL, H., BEBEŞELEA, G., MUNTEAN, C., PESCARU, O., CISAR, M., *România paralelă. Alienare şi kitsch în arhitectură şi spațiul public*, Ed. Univ. *Transilvania*, Braşov, 2016;
21. NEUFERT, E., *Manualul arhitectului: elemente de proiectare şi de construcție*, Ed. Alutus, 2004;
22. TRACHTENBERG, M.; HYMAN, I., *Architecture from Prehistory to Postmodernity*, Ed. H. N. Abrams Inc., N.Y., 2002;
23. ZEVI, B., *Cum să înțelegem arhitectura*, Ed. Tehnică, Bucureşti, 1969;
- Reviste de specialitate: *Zeppelin, Arhitext Design, Igloo, Domus, Arhitectura* etc; internet.

8.2. Proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Obs.
TEMA 1. Studenții sunt invitați să descrie experiența individuală a unei cazări nemulțumitoare din trecutul recent la o unitate de cazare (hotel / motel / camping / glamping / pensiune / han / B&B / apartament booking etc) din România sau din străinătate, în raport cu modul în care şi-ar fi dorit ca experiența respectivă să fie ideală. În acest exercițiu interesează strict relația cu contextul arhitectural-urbanistic în context turistic. Proiectele vor conține obligatoriu: i) referiri la caracteristicile urbanistice / peisagistice ale amplasamentului unității de cazare (zonă, acces, amenajări, mobilier urban, calitatea interfeței exterior-interior etc.), ii) referiri la caracteristicile arhitecturale ale unității de cazare (tip, volumetrie, tipul de legătură stilistică / volumetrică / poetică cu situl, finisaje, cromatică, mirosuri, sunete, caracteristici constructive etc.) şi iii) referiri la caracteristicile de design interior ale unității de cazare în general şi ale camerei de hotel / pensiune în special - cameră în sine + hol + baie + eventual balcon / terasă (dotări, funcționalitate / ergonomie, suprafețe, finisaje, mobilier, instalații, tâmplărie, confort termic / vizual / olfactiv, privelişti, stare personală în raport cu spațiile interioare/camera etc.). Aceste referiri se vor face în raport cu idealul personal/aşteptările/dorințele care ar fi cristalizat o experiență personală aproape de pefecțiune. Tema va fi materializată într-un proiect conținând un eseu ~1000 cuvinte, fotografii, schițe, planuri etc.	Activitate practică, expunere, corecturi, discuții interactive, lucru în echipă, îndrumare, documentare şi cercetare.	3h	-
TEMA 2. Studenții sunt invitați să descrie experiența individuală a "consumului" de spațiu arhitectural-urbanistic ca urmare a unei plimbări de plăcere, pe jos, oriunde în oraşul Braşov, în oraşul din care provine sau într-un oraş de care este legat afectiv. Proiectele vor conține: i) motivul alegerii locului de întâlnire legat de un anumit reper arhitectural / spațiu urban şi descrierea sa (de inclus minim o fotografie), ii) traseul şi motivele alegerii acestuia (anotimp, moment al zilei, calitatea spațiului arhitectural care-l defineşte, vegetație / atmosferă / particularități / cromatică, experiențele interacțiunilor cu oamenii, amintiri etc; de inclus o serie de fotografii de parcurs şi traseul cu marcarea punctelor de plecare / sosire pe suportul unei imagini de satelit tip Google Earth), iii) reperele arhitectural-urbanistice de parcurs care atrag atenția şi de ce (clădiri vechi /		2h	

monumente de arhitectură şi/sau clădiri noi, lipsa clădirilor de referință, dar prezența unui fond construit atrăgător, ornamentele fațadelor, străzi, piețe, scuaruri etc; de inclus minim câte o fotografie a acestora şi o scurtă descriere) şi iv) reperele de finalitate pentru experiența urbană (un obiect de arhitectură cu valoare de acord social sau cu relevanță personală etc, un spațiu public - piață, stradă, belvedere etc; de inclus o scurtă descriere şi minim câte o fotografie). Traseul trebuie să aibă o lungime semnificativă: ~5 km, echivalentul unui parcurs de ~o oră pe jos. Tema va fi materializată într-un proiect conținând un eseu ~1000 cuvinte, fotografii, schițe, planuri etc.			
TEMA 3. Studenții sunt invitați să răspundă creativ, asumat, din perspectivă personală, la un exercițiu de imaginație a cărui ipoteză este dorința fiecăruia de a petrece (singur sau în grup/cuplu/familie) un număr de 3-5 zile (fie un week-end prelungit, fie zile lucrătoare), în extrasezon, oriunde în România. Întrebarea care guvernează exercițiul în matrice arhitectural-urbanistică este: cum şi în funcție de ce faceți alegerea? Răspunsurile trebuie să includă toate aspectele ce țin de experiența unui astfel de sejur: i) modalitatea de transport şi traseul ales de acasă la destinație şi o scurtă descriere în relație cu universul arhitectural-urbanistic (cum a fost ales parcursul: de plăcere/din lipsă de variante/pentru a include şi alte destinații care altfel n-ar fi fost explorate?, a fost satisfăcător sau nu?, cum v-a influențat starea?, v-ați oprit pe traseu pentru a vizita repere arhitectural-urbanistice?, considerați şi drumul ca parte din mini-vacanță sau vă e indiferent şi vă grăbiți la destinație?, ce contează mai mult pentru voi: traseul sau finalitatea? etc.), ii) ce a contat mai mult în alegerea destinației (curiozitatea?, prețul?, calitatea serviciilor, oferta şi dotările unității de cazare?, calitatea amenajărilor urbanistice/peisagistice, arhitectura ansamblului şi/sau design-ul interior?, faptul că este un "must see"?, atracțiile din vecinătate/zonă în detrimentul calității estetice/funcționale şi ofertei unității de cazare alese?, lipsa altor opțiuni? etc.) şi iii) din punct de vedere arhitectural-urbanistic şi de design, cum ar arăta un top trei lucruri care v-ar face să vă întoarceți cu plăcere sau, din contră, care să vă facă să nu vă doriți să reveniți acolo? Tema va fi materializată într-un proiect conținând un eseu ~1000 cuvinte, fotografii, schițe, planuri etc.		3h	
TEMA 4. Studenții sunt invitați să realizeze o documentare de arhitectură în centrul istoric al oraşului Braşov şi în zonele istorice din imediata sa vecinătate (Schei, Blumăna, Braşovechi), constând în identificarea câte unei clădiri reprezentative pentru următoarele stiluri/curente explorate la curs: 1) gotic/neogotic, 2) neorenascentist, 3) baroc/neobaroc, 4) clasic/neoclasic, 5) rustic german, 6) neobizantin, 7) jugendstil/art nouveau/secession, 8) neoromânesc. Proiectul va consta în fişe succinte de documentare (minim două pagini A4/fişă, incluzând şi un text de minim ~200 cuvinte, rezultând un total de minim 16 pagini A4/lucrare completă) pentru fiecare dintre subiectele de studiu, conținând: i) fotografii de ansamblu/detaliu, ii) informații esențiale privind obiectul de arhitectură (arhitect, an/perioadă de proiectare/realizare etc), iii) caracteristicile de stil, particularități şi iv) impresia personală (minim ~200 cuvinte).		4h	

TEMA 5. Studenții sunt invitați să elaboreze un proiect de cercetare-documentare privind o unitate de cazare (hotel/pensiune/complex turistic etc.) considerată de fiecare student ca ideală din punctul său de vedere, semnificativă ca dimensiuni, ofertă de cazare, servicii etc., realizată şi funcțională în prezent, aleasă din arhitectura de după 1970 şi până în prezent, din România sau de oriunde din lume. Proiectul va conține: i) fotografii relevante, ii) informații despre construcție/ansamblu (arhitect, țară/regiune/zonă/localitate, perioada construirii, alcătuire constructivă, dotări/servicii/capacitate/finisaje, design, amenajare peisagistică etc.), iii) planuri, secțiuni, fațade, volumetrii, schițe personale şi iv) impresia personală şi motivația alegerii (proiectul va conține fotografii, planuri, desene şi un text de ~1000 cuvinte).		2h	
			Total ore seminar=14h

- Bibliografie:

1. BUSSAGLI, M., *Să înțelegem arhitectura,* Enciclopedia RAO, Bucureşti, 2005;
2. CERVER F.A., *Habitat et Decoration,* Ed. Konemann, 2000;
3. CHING, F., *Arhitecture: Form, Space and Order,* Ed. Taschen, 1995;
4. CHOAY, F., *Urbanismul, utopii şi realități*, Ed. Paideia şi Simetria, Bucureşti, 2002;
5. CONSTANTINESCU, D.-T., *Construcții monumentale,* Ed. Ştiințifică şi Enciclopedică, Bucureşti, 1989;
6. CUNLIFE, S., LOUSSIER, J., *Architecture Styles. From classical temples to soaring skyscrapers*, Thunder Bay Press, San Diego, 2006;
7. CURL, J. S., *Dictionary of Architecture*, Oxford University Press, Oxford, 1999;
8. DITTMAN, L., *Stil, simbol, structură,* Ed. Meridiane, Bucureşti, 1988;
9. ECO, U., *Istoria frumuseții*, Ed. Enciclopedia RAO, Bucureşti, 2005;
10. ECO, U., *Istoria urâtului*, Ed. Enciclopedia RAO, Bucureşti, 2007;
11. GÖSSEL, P., LEUTHÄUSER, G., *Architecture in the 20th Century*, Vol. 1 & 2, Ed. Benedikt Taschen, 2005;
12. GUEDES, P. *The Macmillan Encyclopedia of Architecture and Technological Change,* The Macmillan Press Ltd., London, 1979;
13. HAROUEL, J.-L., *Istoria Urbanismului,* Ed. Meridiane, Bucureşti, 2001;
14. IONESCU, I., *Lumină şi culoare (pentru arhitecți şi designeri),* Ed. Univ. "Ion Mincu", Bucureşi, 2013;
15. LEWIS, J., *A Green Vitruvius: Principles and Practice of Sustainable Architectural Design,* Earthscan Ltd., U.K., 1999;
16. LIVIO, M., *Secțiunea de aur. Povestea lui phy, cel mai uimitor număr*, Ed. Humanitas, Bucureşti, 2012;
17. MICHELIS P.A., *Estetica arhitecturii,* Ed. Meridiane, Bucureşti, 1982;
18. MIHĂILESCU, T., *Standard economic bioclimatic solar individual houses – four hypostases* (IOP Publishing), 2017;
19. MIHĂILESCU, T., *Braşov. Atmosferă, arhitectură şi spațiu urban*, Ed. Univ. *Transilvania*, Braşov, 2014;
20. MIHĂILESCU, T. (coord); IOAN, A., GHEORGHE, M., MORUZI, D., MIHAIL, H., BEBEŞELEA, G., MUNTEAN, C., PESCARU, O., CISAR, M., *România paralelă. Alienare şi kitsch în arhitectură şi spațiul public*, Ed. Univ. *Transilvania*, Braşov, 2016;
21. NEUFERT, E., *Manualul arhitectului: elemente de proiectare şi de construcție*, Ed. Alutus, 2004;
22. TRACHTENBERG, M.; HYMAN, I., *Architecture from Prehistory to Postmodernity*, Ed. H. N. Abrams Inc., N.Y., 2002;
23. ZEVI, B., *Cum să înțelegem arhitectura*, Ed. Tehnică, Bucureşti, 1969;
- Reviste de specialitate: *Zeppelin, Arhitext Design, Igloo, Domus, Arhitectura* etc; internet.

- Bibliografie pentru istoria arhitecturii la Braşov:

1. DUMITRAȘCU, I., MAXIMESCU, M., *O istorie a Brașovului,* Ed. Phoenix, Brașov, 2001
2. MIHĂILESCU, T., *Braşov. Atmosferă, arhitectură şi spațiu urban*, Ed. Universității *Transilvania*, Braşov, 2014
3. NEACSU, I., PETHEU, I., PETHEU, F., *Brașov*, Ed. Meridiane, București, 1968
4. PHILIPPI, M., *Braşov. De la Baroc la Art Nouveau*, Supliment Revista ASTRA, 2019

5. PHILIPPI, Fr., *Din trecutul şi prezentul Braşovului (1874),* Supliment Revista ASTRA, 2016
6. PUŞCARIU, S., *Brașovul de altădată*, Ed., Dacia, 1977 sau Ediția a II-a, Ed. Schei, 2001
7. ŞULUȚIU, O., *Brașov (monografie)*, Fundația pentru literatură și artă *Regele Carol II*, Buc. 1937

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, asociațiilor profesionale şi angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei este formulat în concordanță cu specificul domeniului şi implică inter-, pluri-, trans- şi multidisciplinaritate. Tematica (orală, practică) răspunde cerințelor concrete ale comunităților profesionale, formulate în context național şi/sau internațional prin manifestări specifice (conferințe, sesiuni de comunicări, târguri, expoziții.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Asimilarea şi înțelegerea cunoştințelor teoretice specifice, conform competențelor şi obiectivelor cursului privind: a) elemente generale de teoria, istoria si critica de arhitectură şi urbanism, b) metode de observare şi înțelegere a spațiului arhitectural-urbanistic din perspectiva atributelor vitruviene, c) capacitatea de "citi" şi interpreta universul arhitectural-urbanistic şi d) conştientizarea halourilor de semnificații ale arhitecturii şi spațiului urban asociate realităților funcționale ale acestora. Examenul constă în susținerea publică a ultimului proiect predat pe platform E-learning în săptămâna 14, la resursa dedicată. În vederea tuturor susținerilor, inclusiv pentru examen, proiectele vor fi descărcate de către profesor de pe platforma e-learning şi proiectate la facultate, astfel că nu este necesară printarea acestora, din rațiuni de respect față de mediu. **Condițiile de susținere a examenelor în sesiunile de restanțe / reexaminări / examene amânate medical / măriri de note / etc la disciplina *SPAȚIU ARHITECTURAL ŞI CULTURĂ URBANĂ-RURALĂ (DDPT1)* sunt:** 1) elaborarea lucrărilor corespunzătoare: i) temelor nepredate în timpul semestrului şi rămase fără note, şi/sau ii) temelor predate în timpul semestrului, dar fără a avea nota minim 5(cinci), şi/sau iii) temelor predate în timpul semestrului, dar cu notă nemulțumitoare şi predarea acestora conform condițiilor de realizare (ataşate, nu link-uri), pe adresa instituțională t.mihailescu@unitbv.ro în intervalul cuprins între prima zi a sesiunii şi 24 ore înainte de data/ora programate pentru examen; 2) prezentarea la examen cu condiția predării anterioare a proiectelor conform punctului 1.	Oral (susținerea lucrărilor elaborate conform cerințelor temelor în cadrul seminariilor).	100% Media aritmetică a notelor proiectelor elaborate conform cerințelor temelor.
10.5 **Seminar**/ laborator/ proiect	Proiectele se elaborează după normele specifice de scriere şi integritate academică, ca document .pdf (A4, orientare portret, margini normale, font *Times New Roman* 12, la un rând) şi se predau exclusiv pe platforma e-learning a UniTBv, la resursele dedicate pentru predări. Proiectele se susțin public în cadrul seminariilor care urmează fiecăreia dintre predări. Studenții care au predat proiectele, dar nu se prezintă la susțineri vor fi penalizați cu 3(trei) puncte din	Evaluarea lucrărilor elaborate conform cerințelor temelor în cadrul	

	nota obținută pentru proiect în valoare absolută (*recte* dacă proiectul este evaluat în valoare absolută cu nota 8, nota din catalogul de pe platformă va fi 8-3=5). Pot susține proiectele în cadrul seminariilor dedicate doar studenții care anterior le-au predat pe platformă. În vederea tuturor susținerilor, inclusiv pentru examen, proiectele vor fi descărcate de către profesor de pe platforma e-learning şi proiectate la facultate, astfel că nu este necesară printarea acestora, din rațiuni de respect față de mediu. Proiectele nepredate conform regulilor NU se pot recupera decât în sesiunile de restanțe. Fiecare proiect va fi notat separat de la 0 la 10. O lucrare nepredată primeşte nota 0. Nota finală se constituie în jurul mediei aritmetice a notelor proiectelor corespunzătoare temelor, potențată sau diminuată funcție de calitatea susținerii şi interviului din ziua examenului, având ca temă experiența acumulată prin lentila experienței cursului.	seminariilor.	

10.6 Standard minim de performanță

- Cunoştințe generale, fundamentale de istoria, teoria şi critica de arhitectură, stiluri, modele şi curente arhitectural-urbanistice, ca elemente fundamentale de cultură vizuală şi arhitecturală, vehiculate la curs.
- Cunoştințe aplicate pentru identificarea şi definirea diverselor concepte generale din sfera arhitecturii.
- Însuşirea unui limbaj de specialitate şi cristalizarea unei culturi vizuale în vederea dobândirii unei minime autonomii în contextul fenomenului arhitectural-urbanistic şi a identificării/utilizării corecte a unor criterii şi metode de analiză în concordanță cu cerințele de siguranță/funcționale/estetice/culturale implicate de relațiile cu universul construit.
- Însuşirea abilităților teoretice şi practice: a) de reprezentare şi exprimare intuitivă a ideilor şi a conceptelor utilizate în universul arhitectural-urbanistic, b) de a cristaliza un "loc comun" în dialogul cu specialiştii din domeniul arhitecturii, c) de a observa, conştientiza şi interpreta spațiul construit în matricea logica structurală a arhitecturii - logica arhitecturală a structurii, în vederea raportării conştiente şi creative la spațiul construit.

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Prof. dr. arh. Teofil MIHĂILESCU **Titular de curs**	**Prof. dr. arh. Teofil MIHĂILESCU** **Titular de proiect**

Notă:

1) Domeniul de studii - *se alege una din variantele:* Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/programelor de studii universitare în vigoare) ;
2) Ciclul de studii - *se alege una din variantele:* Licență/ Master/ Doctorat;
3) 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 cunoaştere avansată) - *pentru nivelul de masterat*;

[4] Regimul disciplinei (obligativitate) - *se alege una din variantele:* DI (disciplină obligatorie) / DO (disciplină opțională) / DFac (disciplină facultativă);

[5] Un credit este echivalent cu 25-30 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Instalaţţii şi echipamente pentru hoteluri şi restaurante							
2.2 Titularul activităților de curs				Șef.lucr.dr.ing.Daniel-Călin OLA				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Șef.lucr.dr.ing.Daniel-Călin OLA				
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	IV	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DS
							Obligativitate[4)]	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 laborator/ proiect	**1L/1P**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 laborator/ proiect	14/14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					8
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					10
Tutoriat					2
Examinări					2
Alte activități					2

3.7 Total ore de activitate a studentului	44
3.8 Total ore pe semestru	100
3.9 Numărul de credite[5)]	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Matematică, Programarea calculatoarelor II
4.2 de competențe	• Calcul algebric, Utilizarea programelor tip CAD

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Calculator și ecran monitor de mari dimensiuni
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Echipamente HoReCa, Calculator, Internet

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

Competențe profesionale	**Cp.1. Capacitatea de a executa calcule matematice analitice: Aplică metode matematice și utilizează tehnologii de calcul pentru a efectua analize și a concepe soluții la probleme specifice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT poate utiliza simboluri, limbaj și instrumente matematice pentru a prezenta informații, idei și procese. **Cp.2. Capacitatea de a utiliza instrumente informatice: Utilizează computere, rețele informatice și alte tehnologii și echipamente de informare pentru stocarea, extragerea, transmiterea și manipularea datelor, în contextul unei societăți sau al unei întreprinderi.** R.Î.2.2. Absolventul IMIT poate utiliza sisteme de proiectare asistată de calculator (CAD) care să contribuie la crearea, modificarea, analiza sau optimizarea unui desen. **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 sa fie ușor de înțeles pentru un public larg fără pregătire tehnică și să fie conforme cu cerințele și standardele definite. Păstrează documentația la zi.;** R.Î.3.1. Absolventul IMIT poate înțelege și utiliza documentația tehnică în procesul tehnic general. R.Î.3.2. Absolventul IMIT poate analiza principiile care trebuie luate în considerare pentru proiectele tehnice, cum ar fi funcționalitatea, reproductibilitatea, costurile și alte principii. **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**. R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate efectua evaluarea potențialului unui proiect, unui plan, unei propuneri sau unei idei noi. R.Î.4.4. Absolventul IMIT poate planifica strategiile societăților și organizațiilor care vizează realizarea unor scopuri diferite, cum ar fi crearea de noi piețe, modernizarea echipamentelor și a utilajelor unei întreprinderi, punerea în aplicare a unor strategii de stabilire a prețurilor etc. R.Î.4.6. Absolventul IMIT poate investiga tendințele și evoluțiile tehnologice recente pentru a îmbunătăți afacerea. **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.** R.Î.5.1. Absolventul IMIT poate programa producția pentru a menține indicatorii cheie de performanță ai societații în materie de costuri, calitate, servicii și inovare. R.Î.5.2. Absolventul IMIT poate identifica fluxul de lucru și cerințele în materie de resurse pentru un anumit proces. R.Î.5.5. Absolventul IMIT poate utiliza tehnologii eficiente din punctul de vedere al utilizării resurselor în sectorul ospitalității. R.Î.5.6. Absolventul IMIT poate pune în aplicare îmbunătățiri tehnologice în unitățile de ospitalitate, cum ar fi mașini cu abur fără racorduri pentru prepararea alimentelor, supape de pulverizare pentru clătire prealabilă și robinete cu debit redus pentru chiuvete, care optimizează consumul de apă și de energie în cursul procesului de spălare a vaselor, curățare și preparare a alimentelor. **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**. R.Î.7.2. Absolventul IMIT poate monitoriza standarde de securitate de bază și standarde tehnice specifice echipamentelor pentru a preveni riscurile legate de utilizarea echipamentelor tehnice la locul de muncă. R.Î.7.7. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai

	eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Disciplina " Instalaţii şi echipamente pentru hoteluri şi restaurante " cuprinde probleme legate cele mai noi tendinţe în ingineria instalaţiilor şi echipamentelor utilizate în cadrul unităţilor de alimentaţie publică şi hoteliere. • Disciplina abordează problemele tehnice ale echipamentelor HoReCa din punct de vedere al construcţiei, funcţionării, exploatării şi întreţinerii lor, atât prin prisma tehnologică, precum şi tehnică. Studenţii se vor familiariza cu echipamentele şi instalaţiile specifice camerelor de hotel, spaţiilor auxiliare (interioare şi exterioare), bucătăriilor, sălilor de mese sau de bar, instalaţiile de utilităţi.
7.2 Obiectivele specifice	• Cunoaşterea, înţelegerea şi utilizarea limbajului specific de specialitate în domeniul instalaţiilor şi echipamentelor pentru hoteluri şi restaurante. • Cunoaşterea sistemei de maşini, instalaţii şi echipamente pentru hoteluri şi restaurante, compunerea şi funcţionarea lor. • Exploatarea maşinilor, echipamentelor, insalaţiilor şi cunoştinţe de bază despre proiectarea şi construcţia echipamentelor utilizate în procesarea culinară a produselor agricole şi alimentare în bucătării. • Explicarea şi valorificarea cunoştinţelor de bază pentru interpretarea unor variate situaţii şi procese asociate domeniului. . Aplicarea cunoştinţelor, transferul de cunoştinţe şi rezolvarea de probleme. • Prezentarea şi interpretarea unor situaţii/fenomene/procese, ca modalitate de ilustrare a regulilor, metodelor, tehnicilor şi procedeelor de analiză pentru instalaţiile şi echipamentele pentru hoteluri şi restaurante. • Cunoaşterea elementelor de bază privind designul şi dotarea spaţiilor de cazare, a bucătăriilor şi spaţiilor auxiliare.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Prezentarea cursului și a importanței acestuia în formarea profesională a studenților. Generalități privind	Slide-uri; videoproiector; curs interactiv.	4	

proprietățile aerului de ventilare din clădiri. Aerul umed și parametrii acestuia.			
2. Generalități privind instalațiile de ventilare şi climatizare pentru hoteluri şi restaurante. Părțile componente ale instalațiilor de ventilare şi climatizare pentru hoteluri şi restaurante	Slide-uri; videoproiector; curs interactiv.	8	
3. Sisteme de de încălzire a incintelor din hoteluri şi restaurante	Slide-uri; videoproiector; curs interactiv.	4	
4. Instalații frigorifice pentru hoteluri şi restaurante	Slide-uri; videoproiector; curs interactiv.	2	
5. Sisteme și echipamente profesionale de gătit în bucătăriile profesionale;	Slide-uri; videoproiector; curs interactiv.	6	
6. Organizarea şi amenajarea unităților de alimentație publică	Slide-uri; videoproiector; curs interactiv.	2	
7. Întreținerea curățeniei în hoteluri şi restaurante	Slide-uri; videoproiector; curs interactiv.	2	

Bibliografie

1. Barosan C., Mateescu Fl., Instalații sanitare, Editura M.A.S.T., 2009
2. Bidian, D. şi col., Aparate electrocasnice şi de uz general, Universitatea „Transilvania" din Braşov, 2000;
3. Caba, I., Alimentație publică, Editura Mirton, Timişoara, 2008;
4. The HVAC Systems and Equipment, Editura ASHRAE, 2020;
5. Heating, Ventilating, and Air-conditioning Systems and Equipment, Editura ASHRAE, 2020;
6. Dumitrescu, C. şi col., Instalații de încălzire, Editura M.A.S.T., Bucureşti, 2009;
7. Braban R. S. et all., Successful Restaurant Design -3rd Edition, Editura John Wiley & Sons, 2010;
8. Ivanov, G., Bucătării mari, Editura Tehnică, Bucureşti, 1998;
9. Țane, N. şi col., Instalații şi echipamente pentru hoteluri şi restaurante, Editura Universității Transilvania din Braşov, Braşov, 2011.
10. Ola D.C. si colab., Modelarea si automatizarea proceselor tehnologice din alimetatie si turism, Ed. Univ. Transilvania din Brasov, 2011.

8.2 Laborator/Proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
L1. Norme de protecție a muncii, s.s.m., p.s.i. si igiena	Expunere	2	
L2. Sisteme de încălzire centrală și locală. Prezentare, identificare părți componente, funcționare. Monitorizarea temperaturilor în diferite spații; automatizarea și controlul nivelului temperaturii utilizând tehnologii SMART	Activitati practice, lucru in grup	2	
L3. Sisteme de ventilare și condiționare a aerului. Prezentare, identificare părți componente, funcționare. Calculul volumului de aer necesar ventilării/condiționării unei încăperi. Utilizarea de tehnologii SMART pentru ventilație.	Activitati practice, lucru in grup	2	

L4. Bucătăria caldă: flux tehnologic. Prezentare, elemente componente, funcționare. Dezasamblarea și asamblarea părților componente ale utilajelor din laborator Cuptorul RATIONAL intelligent, Vorwerk Thermomix TM31	Activitati practice, lucru in grup	2	
L5. Sisteme SMART de iluminat și alimentare cu energie electrică. Echipamente pentru protecție și iluminat IoT.	Activitati practice, lucru in grup	2	
L6. Sisteme de alimentare cu apă. Prezentare soluții existente, calcul necesar cantitate de apă menajeră. Soluții inteligente IoT de contorizare și protectie la inundații	Activitati practice, lucru in grup	2	
L7. Colocviu de laborator	Evaluare individuală	2	
Proiect: se atribuie o temă de proiectare și se îndrumă studenții în realizarea proiectului în orele de proiect.	Îndrumare, prezentare modele de calcul	2	
Instalatii si echipamente de incalzire SMART	Îndrumare, prezentare modele de calcul	2	
Instalatii si echipamente de ventilare si climatizare SMART	Îndrumare, prezentare modele de calcul	2	
Instalatii si echipamente de alimentare cu energie electrică SMART	Îndrumare, prezentare modele de calcul	2	
Instalatii si echipamente pentru bucatarii	Îndrumare, prezentare modele de calcul	2	
Instalatii si echipamente pentru spatiul de cazare	Îndrumare, prezentare modele de calcul	2	
Instalatii si echipamente pentru baruri	Îndrumare, prezentare modele de calcul	2	

Bibliografie

1. Braban R. S. et all., Successful Restaurant Design -3rd Edition, Editura John Wiley & Sons, 2010.
2. Kunz, M. N. (Ed.). (2015). Café & restaurant design. Teneues.
3. Ola D.C. si colab., Modelarea si automatizarea proceselor tehnologice din alimetatie si turism, Ed. Univ. Transilvania din Brasov, 2011
4. Mannapova, N. R. (2020). Organization and basic requirements for restaurant design interior. Organization, 7, 5-12.
5. Țane, N., Instalații si echipamente pentru hoteluri si restaurante, Ed. Univ. Transilvania, Brasov, 2011.

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

Cunoaşterea, înțelegerea şi utilizarea limbajului specific de specialitate în domeniul instalațiilor şi echipamentelor pentru hoteluri şi restaurante. Cunoaşterea sistemei de maşini, instalații şi echipamente pentru hoteluri şi restaurante, compunerea şi funcționarea lor.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însușirea termenilor specifici, a bazei de calcul și utilizarea acestora în abordarea problematicii de specialitate Componența, funcționarea şi exploatarea instalațiilor şi echipamentelor din hoteluri şi restaurante	Examen scris	60%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Laborator: Însuşirea metodelor aplicative de determinare a parametrilor funcționali ale instalațiilor şi echipamentelor din hoteluri şi restaurante	Colocviu de laborator	15%
	Proiect: Întocmire, redactare, susținere	Susținere proiect	25%
10.6 Standard minim de performanță			
• Cunoaşterea problemelor legate de bazele calculului, componenței şi funcționării instalațiilor şi echipamentelor din hoteluri şi restaurante. • Prezența la examenul scris pentru evaluarea bazelor teoretice este condiționată de promovarea la colocviul de laborator (minimum nota 5); • Îndeplinirea vizelor intermediare și predarea proiectului la termen. Promovarea proiectului cu minimum nota 5.			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Șef.lucr.dr.ing.Daniel-Călin OLA **Titular de curs**	**Șef.lucr.dr.ing.Daniel-Călin OLA** **Titular de laborator/proiect**

Notă:

1) Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

2) Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

3) 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

4) Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

5) Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Contabilitate							
2.2 Titularul activităților de curs				Conf..dr.ing.ec. BOIAN Nicolae				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Dr.ec. Emilia GIOL				
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	IV	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DD
							Obligativitate[4)]	DI

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	5	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar proiect	1/2
3.4 Total ore din planul de învățământ	70	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ proiect	14/28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					8
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					8
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					10
Tutoriat					
Examinări					4
Alte activități.....					-

3.7 Total ore de studiu individual	30
3.8 Total ore pe semestru	100
3.9 Numărul de credite[5)]	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Bazele economiei
4.2 de competențe	• Calcul matematic

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Videoproiector
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Seminar: Planul de Conturi General (Ordin 1802/2014); • Proiect: program informatic specializat, conexiune internet, lucru in grup (2 studenti).

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

Competențe profesionale	**Cp.1. Capacitatea de a executa calcule matematice analitice: Aplică metode matematice și utilizează tehnologii de calcul pentru a efectua analize și a concepe soluții la probleme specifice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT poate utiliza simboluri, limbaj și instrumente matematice pentru a prezenta informații, idei și procese. R.Î.1.2. Absolventul IMIT poate utiliza modele în scopul analizării statistice, precum și instrumente TIC pentru a analiza datele, a descoperi corelații și a prognoza tendințe **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 sa fie ușor de înțeles pentru un public larg fără pregătire tehnică și să fie conforme cu cerințele și standardele definite. Păstrează documentația la zi.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT poate înțelege și utiliza documentația tehnică în procesul tehnic general. R.Î.3.2. Absolventul IMIT poate descrie produse, aplicații, componente, funcții sau servicii în conformitate cu cerințele legale și cu standardele interne sau externe. R.Î.3.3. Absolventul IMIT poate utiliza metode și tehnici științifice pentru a îmbunătăți sau dezvolta concepte, teorii, modele, tehnici specifice domeniului său de activitate. R.Î.3.4. Absolventul IMIT poate analiza principiile care trebuie luate în considerare pentru proiectele tehnice, cum ar fi funcționalitatea, reproductibilitatea, costurile și alte principii. R.Î.3.5. Absolventul poate compune rapoarte tehnice ale clienților pe înțelesul persoanelor care nu dețin cunoştințe tehnice. **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**. R.Î.4.1. Absolventul IMIT poate stabili valorea produsului luând în considerare condițiile pieței, acțiunile concurenței, costurile de producție și altele. R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate analiza informațiile financiare și cerințele proiectelor, cum ar fi evaluarea bugetului, cifra de afaceri preconizată și evaluarea riscurilor pentru a determina beneficiile și costurile proiectului. **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.** R.Î.5.1. Absolventul IMIT poate programa producția pentru a menține indicatorii cheie de performanță ai societații în materie de costuri, calitate, servicii și inovare.
Competențe transversale	Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice. R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Deprinderea metodelor contabilitatii de inregistrare a tranzactiilor aferente activitatii intreprinderii, de evidentiere si raportare a rezultatelor financiare.
7.2 Obiectivele specifice	- Înțelegerea principiilor contabilității conform Standardelor Internaționale de Contabilitate; - Importanta contabilității în evaluarea patrimonială a firmelor; - Crearea abilităților metodologice contabile şi întelegerea raportărilor specifice; - Deprinderea limbajului şi terminologiei contabile; - Deprinderea metodelor de calcul de cost si evaluare a preturilor de vanzare.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Istoricul contabilității, instituții, reglementări internaționale	Slide-uri; videoproiector	1	
2. Obiectul contabilității, metode de reflectare în contabilitate a patrimoniului întreprinderii	Slide-uri; videoproiector	1ore	
3. Principalele situații financiar - contabile - Bilanțul contabil - Contul de profit şi pierdere	Slide-uri; videoproiector	4	
4. Regimul contabil al societatilor comerciale; Cont, plan de conturi, reguli de funcționare	Slide-uri; videoproiector	4	
5. Contabilitatea capitalurilor - Capitalul social, rezerve - Contabilitatea rezultatului exercițiului	Slide-uri; videoproiector	2	
6. Contabilitatea activelor imobilizate - Imobilizări necorporale, iobilizări corporale - Imobilizări financiare şi în curs	Slide-uri; videoproiector	2	
7. Contabilitatea stocurilor - Metode de evaluare a stocurilor - Sistemul conturilor de stocuri	Slide-uri; videoproiector	2	
8. Contabilitatea trezoreriei - Sistemul conturilor de trezorerie - Contabilitatea conturilor banca, casa etc.	Slide-uri; videoproiector	2	
9. Contabilitatea decontarilor cu tertii - Contabilitatea creantelor si datoriilor curente - Contabilitatea salarilor.	Slide-uri; videoproiector	2	
10. Contabilitatea cheltuielilor si veniturilor	Slide-uri; videoproiector	2	
11. Balanta de verificare contabila - Continutul si functiile balantei de verificare - Tipuri de balante de verificare	Slide-uri; videoproiector	2	
12. Lucrări de închidere ale exercițiului financiar	Slide-uri; videoproiector	2	
13. Contabilitatea costurilor - Tipuri de costuri - Metode şi procedee de calculație a costurilor	Slide-uri; videoproiector	2	
Bibliografie 1. OMFP 1802/2014 – Reglementări contabile privind situațiile financiare anuale individuale şi consolidate 2. Feleagă Niculae – Bazele contabilității – Ed. Economică 2002			

3. Trifan A., Boian N.- Contabilitate financiară şi managerială, Univ Transilvania, Ed. Infomarket 2008 4. Boian N. – Contabilitate, calcul preț și cost – Curs pentru învățământul la distanță, Univ Transilvania 2011			
8.2 Seminar/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Seminar			
1. Elemente de cost si metode de repartizare	Calcul individual	1	
2. Notiuni de baza privind contul	Aplicatii pe categorii de conturi	1	
3. Inregistrarea in contabilitate a operatiunilor legate de capital, rezerve, rezultat	Inregistrari contabile pe baza Planului Conturi (PC)	2	
4. Inregistrarea in contabilitate a operatiunilor legate de imobilizari	Inregistrari contabile pe baza Planului Conturi (PC)	2	
5. Inregistrarea in contabilitate a operatiunilor legate de stocuri	Inregistrari contabile pe baza Planului Conturi (PC)	2	
6. Inregistrarea in contabilitate a operatiunilor legate de trezorerie	Inregistrari contabile pe baza Planului Conturi (PC)	2	
7. Inregistrarea in contabilitate a operatiunilor legate de decontarile cu tertii	Inregistrari contabile pe baza Planului Conturi (PC)	2	
8. Inregistrarea in contabilitate a operatiunilor legate de inchiderea conturilor	Inregistrari contabile pe baza Planului Conturi (PC)	2	
Bibliografie 1. Manolescu Maria – Studii de caz in condițiile aplicării Regl. contabile simplificate – Ed Economică 2003 2. OMFP 1802/2014 – Reglementări contabile privind situațiile financiare anuale individuale şi consolidate 3. Trifan A., Boian N.- Contabilitate financiară şi managerială, Univ Transilvania, Ed. Infomarket 2008			
Proiect			
1. Întocmire dosar documente înființare SRL	Lucru în grup (2 studenți)	4	
2. Întocmire documente primare SRL	Lucru în grup (2 studenți)	2	
3. Întocmire documente contabile	Lucru în grup (2 studenți)	4	
4. Înregistrări contabile	Lucru în grup (2 studenți)	16	
5. Închidere conturi și regularizare TVA	Lucru în grup (2 studenți)	2	
Bibliografie 1. Munteanu, V (Coord) Bazele contabilitatii. Lucrari practice Editia a VI-a revazuta si adaugita. Editura Universitară, Cluj-Napoca, 2020 2. OMFP 1802/2014 – Reglementări contabile privind situațiile financiare anuale individuale şi consolidate 3. Legea 82/1991 a Contabilității 4. Legea 31/1990 a Societăților Comerciale			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Comitetul pentru Standarde Internationale de Contabilitate (IASC) Reglementari contabile Europene

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însușirea cunoştințelor pentru înregistrarea tranzacțiilor în contabilitate	Examen scris (test grila)	50%

10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Seminar: deprinderea metodei de înregistrare in conturi cu ajutorul planului de conturi	Test inregistrări contabile (test seminar)	20%
	Proiect: caracterul complet si corect al proiectului	Evaluare proiect	30%
10.6 Standard minim de performanță			
• Insusirea obiectului si metodei contabilitatii (cap 2) • Insusirea notiunilor legate de continutul si evaluarea principalelor situatii financiar-contabile (cap 3) • Insusirea notiunilor de baza privind regimul contabil al societatilor comerciale (cap 4) • Predarea proiectului la nivel de balanță			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Conf.dr.ing.ec. Nicolae BOIAN, **Titular de curs**	**Dr.ec. Emilia GIOL,** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 – 30 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Practica de domeniu							
2.2 Coordonator				Lector dr. Simona ȘOICA				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				-				
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	IV	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DD
							Obligativitate[4)]	DI

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	-	din care: 3.2 curs	-	3.3 seminar/ laborator/ proiect	-
3.4 Total ore din planul de învățământ	90				

Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe	-
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren	-
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri	-
Tutoriat	-
Examinări	-
Alte activități: Completarea caietului de practică	90

3.7 Total ore de activitate a studentului	**10**
3.8 Total ore pe semestru	**100**
3.9 Numărul de credite[5)]	**4**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	•
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/	•

proiectului	

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

Competențe profesionale	**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 sa fie ușor de înțeles pentru un public larg fără pregătire tehnică și să fie conforme cu cerințele și standardele definite. Păstrează documentația la zi.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT poate înțelege și utiliza documentația tehnică în procesul tehnic general. R.Î.3.2. Absolventul IMIT poate descrie produse, aplicații, componente, funcții sau servicii în conformitate cu cerințele legale și cu standardele interne sau externe. R.Î.3.3. Absolventul IMIT poate utiliza metode și tehnici științifice pentru a îmbunătăți sau dezvolta concepte, teorii, modele, tehnici specifice domeniului său de activitate. **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.** R.Î.5.1. Absolventul IMIT poate identifica fluxul de lucru și cerințele în materie de resurse pentru un anumit proces. R.Î.5.2. Absolventul IMIT poate gestiona activitățile aferente lanțului de aprovizionare și sincronizează stocul cu cererea de producție și cu clientul. R.Î.5.3. Absolventul IMIT poate evalua conformitatea materialelor puse la dispoziție de furnizori pentru a se asigura că respectă cerințele specificate. R.Î.5.4. Absolventul IMIT poate monitoriza accesibilitatea infrastructurii prin consultarea de proiectanți, constructori și persoane cu handicap pentru a stabili cea mai bună modalitate de a asigura o infrastructură accesibilă. R.Î.5.5. Absolventul IMIT poate pune în aplicare îmbunătățiri tehnologice în unitățile de ospitalitate, cum ar fi mașini cu abur fără racorduri pentru prepararea alimentelor, supape de pulverizare pentru clătire prealabilă și robinete cu debit redus pentru chiuvete, care optimizează consumul de apă și de energie în cursul procesului de spălare a vaselor, curățare și preparare a alimentelor. R.Î.5.6. Absolventul IMIT poate supraveghea întregul proces de funcționare a unităților de tip restaurant, cum ar fi gestionarea angajaților și a cadrului. **Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.** **R.Î.6.1. Absolventul IMIT poate monitoriza și asigura calitatea produselor sau a serviciilor furnizate, controlând îndeplinirea cerințelor de calitate de către toți factorii de producție.** R.Î.6.2. Absolventul IMIT poate realiza evaluarea standardelor de calitate, evaluând în detaliu producția, calitatea sau ambalarea mărfurilor pentru a se asigura de respectarea standardelor de calitate ale producătorului. R.Î.6.3. Absolventul IMIT poate monitoriza verificarea calității materialelor de bază utilizate pentru producția de produse semifinite și finite prin evaluarea unora dintre caracteristicile sale și, dacă este necesar, selectează eșantioane de analizat. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă.

	R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate identifica nevoile tehnologice, instrumentele digitale și posibilele soluții tehnologice pentru a le soluționa. **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**. R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2. 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. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a asigura monitorizarea, crearea și supravegherea experienței clienților și a percepției asupra mărcii și a serviciului. R.Î.10.4. Absolventul IMIT poate utiliza tehnologia realității virtuale pentru a oferi clienților experiențe precum tururi virtuale ale unei destinații, atracții sau hoteluri. R.Î.10.5. Absolventul IMIT poate stabili indicatori pentru a îmbunătăți producția alimentară din punct de vedere nutritional (Colaborează cu experți din industriile agricole și de prelucrare a alimentelor pentru a îmbunătăți valoarea alimentelor, nutriția și oferta). R.Î.10.6. Absolventul IMIT poate vorbi una sau mai multe limbi străine pentru a comunica chestiunile comerciale și tehnice cu diversi furnizori și clienți. R.Î.10.7. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut. **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.** 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. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. R.Î.11.3. Absolventul IMIT poate evalua ciclul de viață al resurselor pentru a respecta politicile Comisiei Europene privind economia circulară. R.Î.1.4. Absolventul IMIT poate evidenția aspectele definitorii privind responsabilitatea socială a întreprinderilor pentru a gestiona procesele de afaceri în mod responsabil și etic. R.Î.11.5. Absolventul IMIT poate explica practica călătoriilor durabile în zone naturale care conservă și sprijină mediul local, promovând înțelegerea ecologică și culturală. R.Î.11.6. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a măsura durabilitatea activităților turistice în efortul de a reduce amprenta de carbon a activităților din industrie.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică,**

	demonstrează spirit antreprenorial. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor. R.Î.4.3. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite. **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** R.Î.5.1. 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. R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare. R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă. R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Însușirea noțiunilor specifice activității practice într-o unitate de alimentație publică • Dobândirea abilităților practice specifice activității dintr-o unitate de alimentație publică
7.2 Obiectivele specifice	• Explicarea și însușirea conceptelor specifice activității de bucătărie și dobândirea abilităților practice legate de acestea; • Explicarea și însușirea conceptelor specifice activității de servire și dobândirea abilităților practice legate de acestea;

	• Explicarea și însușirea connceptelor specifice gestiunii mărfurilor într-o unitate de alimentație publică și dobândirea abilităților practice legate de acestea; • Explicarea și însușirea conceptelor specifice departamentului tehnic într-o unitate de alimentație publică și dobândirea abilităților practice legate de acestea; • Consolidarea responsabilității sociale și de protejare a mediului înconjurător într-o unitate de alimentație publică • Consolidarea abilităților de comunicare într-o unitate de alimentație publică (și într-o limbă de circulație internațională

8. Conținuturi

8.1 Practică	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Bucătărie: Fișa postului angajatului în bucătăria unui hotel/restaurant/bar și protecția muncii Activități specifice	Instruire practică	15	
Servire: Fișa postului angajatului în departamentul de servire al unui restaurant/bar/cafenea și protecția muncii	Instruire practică	15	
Gestiunea mărfurilor: Fișa postului angajatului care se ocupă de gestiunea mărfurilor într-un restaurant/bar/cafenea	Instruire practică	15	
Tehnic: Fișa postului angajatului care se ocupă de gestionarea problemelor tehnice într-un restaurant/bar/cafenea și protecția muncii. Monitorizarea funcționării și rezolvarea problemelor tehnice legate de echipamentele și instalațiile existente într-un restaurant/bar/cafenea. Proceduri și norme specifice legate de gestionarea problemelor tehnice într-un restaurant/bar/cafenea	Instruire practică	15	
Calitate Fișa postului angajatului responsabil de managementul calității Urmărește încadrarea în standardele de calitate, evaluând în detaliu producția, calitatea sau ambalarea mărfurilor pentru a se asigura de respectarea standardelor de calitate ale	Instruire practică	15	

producătorului. Monitorizează verificarea calității materialelor de bază utilizate pentru producția de produse semifinite și finite.			
Management: Norme și proceduri legate de managementul unității de alimentație publică. Norme și proceduri legate de managementul resurselor umane într-o unitate de alimentație publică.	Instruire practică	10	
Responsabilitate socială și de mediu: Urmărirea și aplicarea practicilor de lucru durabile din punct de vedere ecologic. Respectarea programelor de colectare pentru reciclare. Dezvoltarea de relații și conexiuni în cadrul organizației. Conștientizarea diversității culturale într-o organizație	Instruire practică, Observație	5	

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Dobândirea cunoștințelor și abilităților practice legate de activitățile specifice desfășurate într-un restaurant/bar/cafenea sunt foarte utile pentru calitatea pregătirii absolvenților, contribuind la posibilitatea angajării imediate a acestora în posturi de execuție sau decizie dintr-o unitate de alimentație publică.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Instruire	Însușirea corectă a conceptelor teoretice legate de practica activităților dintr-un restaurant/bar/cafenea	Examen oral	50%
10.5 Practică	Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice legate de practica activităților dintr-un restaurant/bar/cafenea	Evaluarea conținutului caietului de practică Calificativul acordat de unitatea de alimentație publică unde s-a desfășurat practica	25% 25%
10.6 Standard minim de performanță			
• Prezentarea caietului de practică • Însușirea corectă a conceptelor teoretice legate de practica activităților dintr-un restaurant/bar/cafenea • Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice legate de practica activităților dintr-un restaurant/bar/cafenea			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Lector dr. Simona ȘOICA, **Coordonator practică**	

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Limba engleză IV							
2.2 Titularul activităților de curs				Lector dr. Mădălina Georgiana MATEI				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Lector dr. Mădălina Georgiana MATEI				
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	IV	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DC
							Obligativitate[4)]	DI

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 şi notițe					9
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					4
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					5
Tutoriat					2
Examinări					2
Alte activități.....					

3.7 Total ore de activitate a studentului	22
3.8 Total ore pe semestru	50
3.9 Numărul de credite[5)]	2

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	-
4.2 de competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• laptop, videoproiector, conexiune la internet
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• laptop, videoproiector, conexiune la internet

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

Competențe profesionale	**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**. R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta relații pozitive cu comunitatea locală pentră a sprijini creșterea economică a întreprinderilor locale din domeniul turismului și pentru a respecta practicile tradiționale locale. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a asigura monitorizarea, crearea și supravegherea experienței clienților și a percepției asupra mărcii și a serviciului. **R.Î.10.8. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea de meniuri specifice pentru evenimente și nevoi particulare ale clienților.** R.Î.10.9. Absolventul IMIT poate vorbi una sau mai multe limbi străine pentru a comunica chestiunile comerciale și tehnice cu diversi furnizori și clienți. R.Î.10.10. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor. R.Î.4.3. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Dobândirea abilității de a opera cu structuri gramaticale și lexicale simple și complexe • Cursul urmărește dobândirea cunoștințelor de bază care să le permită studenților să înțeleagă un text de specialitate în limba engleză, să producă enunțuri proprii în limba engleză care să le permită să-și prezinte ideile, să se facă înțeleși, să colaboreze în proiecte naționale și internaționale, să colaboreze cu parteneri, furnizori și clienți în desfășurarea activității profesionale.
7.2 Obiectivele specifice	• să dobândească abilitatea de a utiliza structurile gramaticale și cele lexicale de specialitate studiate în contexte sociale și culturale concrete, în situatii comunicaționale reale din domeniul alimentației și turismului.

	• dezvoltarea abilităților de lucru în echipă în cadrul unui proiect în domeniul științelor inginerești.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. The gerund	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
2. The infinitive	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
3. Modal Verbs	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
4. Reported speech	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
5. The subjunctive	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
6. Prepositions	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
7. Recapitulare	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
Bibliografie BEAUMONT, D (2004) *English Grammar – An Intermediate Reference and Practice Book*, Oxford, Macmillan THOMSON, A.J, MARTINET, A.V. (2003) *A Practical English Grammar*, Oxford, OUP			
8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Seeing the Sights	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
2. Getting Around	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
3. Eating out	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
4. Traditions	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
5. Special Interest Tours	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
6. The Front Office	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
1. Recapitulare	dezbatere, expunere, problematizare, exemplificare	2	
Bibliografie ALLISON, J (2007) *The Business – Intermediate*, Oxford, Macmillan Publishers Limited ASHLEY, A (2003) *Oxford Handbook of Commercial Correspondence*, Oxford, Oxford University Press DUBICKA, I., O'KEEFFE,M. (2003) *English for International Tourism*, England, Pearson Education Limited JACOB, M., STRUTT, P. (2005) *English for International Tourism*, England, Pearson Education Limited MATHESON, R. (2014) *English for Agribusiness and Agriculture in Higher Education Studies*, Reading: Garnet Publishing MOL, H. (2008) *English for Tourism and Hospitality in Higher Education Studies*, Reading: Garnet Publishing			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Studentul dobândește abilități și cunoștințe care îi vor servi la angajare. Obținând un nivel B1/B2 de limba engleză, studenții vor putea obține locuri de muncă la cel mai înalt nivel pe piața muncii și vor fi considerați potențiali angajați valoroși datorită capacității de a comunica eficient într-o limbă străină.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	**Conform barem** Corectitudinea şi completitudinea cunoştinţelor; gradul de asimilare al gramaticii; criterii ce vizează aspectele atitudinale: conştiinciozitate.	Evaluare scrisa	40%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	**Conform barem** Însuşirea competențelor specifice disciplinei; Originalitatea şi creativitatea; Utilizarea limbajului de specialitate.	Evaluare scrisa Activitate la seminar	40% 20%
10.6 Standard minim de performanță			
• să dovedească însușirea minimă, dar adecvată a materiei • răspunsurile să nu cuprindă erori grave			

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

Prof.dr. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Lector dr. Mădălina Georgiana MATEI, **Titular de curs**	**Lector dr. Mădălina Georgiana MATEI,** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Limba franceză IV							
2.2 Titularul activităților de curs				Lector dr. Iring**ó** CORA				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Lector dr. Iring**ó** CORA				
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	IV	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DC
							Obligativitate[4)]	DI

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 şi notițe					6
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					4
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					6
Tutoriat					2
Examinări					4
Alte activități					
3.7 Total ore de activitate a studentului	**22**				
3.8 Total ore pe semestru	**50**				
3.9 Numărul de credite[5)]	**2**				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	• Competente lingvistice limba franceza de nivel A2 si B1

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• In sala echipata cu videoproiector, PC
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• In sala echipata cu videoproiector, PC

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

Competențe profesionale	**Cp.10. Capacitatea de a se orienta spre inovare în practicile curente: Caută îmbunătățiri și prezintă ssoluții inovatoare, cu utilizarea creativității și a gândirii alternative pentru a elabora noi tehnologii, metode sau idei și răspunsuri la problemele legate de muncă**. R.Î.10.1 Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării in limba franceză cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2 . 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. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea și actualizarea listelor de vinuri, asigurându-se că acestea completează meniul alimentar și caracteristicile mărcii si in limba franceză. R.Î.10.4. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea de meniuri specifice pentru evenimente și nevoi particulare ale clienților si in limba franceză. R.Î.10.5. Absolventul IMIT poate vorbi una sau mai multe limbi străine (si limba franceză) pentru a comunica chestiunile comerciale și tehnice cu diverși furnizori și clienți. R.Î.10.6. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1 Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.3 Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații in limba franceză, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4 Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1 Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare in limba franceză când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații in limba franceza. R.Î.4.2 . Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite in limba franceză.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Însușirea si consolidarea cunoștințelor de cultura si civilizație franceza (elemente esențiale ce țin de geografia fizica si istoria Franței) precum si a celor ce privesc competentele lingvistice, respectiv fonetica si morfologia in vederea fundamentării unui discurs lingvistic corect si coerent in limba franceză atât in exprimarea orala cat si in scris.
7.2 Obiectivele specifice	• Însușirea competentelor de comunicare orala si scrisa corecta in limba franceza, • Însușirea cunoștințelor fundamentale de geografie fizica si istorie a Franței, precum si a celor de cultura si civilizație franceza, • Însușirea si utilizarea corecta atât in discursul oral cat si in cel scris al elementelor, conceptelor lingvistice fundamentale, • Însușirea si utilizarea termenilor de specialitate din domeniul ingineriei alimentare si turism in limba franceza, • Dezvoltarea competentelor de utilizare in mod creativ al cunoștințelor

	dobândite in vederea inserției profesionale.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Identité et culture:la gastronomie en France 2	Prelegere/Conversație	2	
2. Les spécialités régionales: Picardie	Prelegere/Conversație	2	
3. Normandie	Prelegere/Conversație	2	
4. Champagne	Prelegere/Conversație	2	
5. Bourgogne	Prelegere/Conversație	2	
6. Pays de la Loire	Prelegere/Conversație	2	
7. Récapitulation, présentation des thèmes choisis, en pdf	Prelegere/Conversație	2	

Bibliografie

Charlotte Ruggeri, La France. Géographie des territoires, Ellipses, 2017.

Jean-Claude Barreau, Toute l`histoire de la France, Hachette Book Group, 2012.

Cuq Jean-Pierre, Gruca Isabelle, Cours de didactique du français langue étrangère et seconde, 4e édition, FLE, Presses Universitaires Grenoble, 2017.

PETIT DICO DU TOURISME

(Conception : Mme Emilie VIRET – THASINIPHONE, Volontaire Internationale auprès de l'Université Nationale du Laos)

https://www.lepointdufle.net/p/cuisine_gastronomie.htm#gastronomie

https://apprendre.tv5monde.com/fr/exercices/bon-appetit

https://langue-francaise.tv5monde.com/?utm_source=tv5monde&utm_medium=metanav&utm_campaign=langue-francaise

https://bibliotheque.isit-paris.fr/civilisation-francaise/

https://www.larousse.fr/encyclopedie/divers/g%c3%a9ographie_physique_de_la_France/185544

https://www.thuriesmagazine.fr/

http://whc.unesco.org/fr/etatsparties/fr

https://dictionnaire.lerobert.com/

https://www.dictionnaire-academie.fr/

8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. L`adverbe	Explicație teorie si aplicații practice- exerciții	2	
2. L`adjectif	Explicație teorie si aplicații practice- exerciții	2	
3. Les prépositions	Explicație teorie si aplicații practice- exerciții	2	
4. Les conjonctions	Explicație teorie si aplicații practice- exerciții	2	
5. Le numéral	Explicație teorie si aplicații practice- exerciții	2	
6. Le pronom	Explicație teorie si aplicații practice- exerciții	2	
7. Exercices de récapitulation	Explicație teorie si aplicații practice- exerciții	2	

Bibliografie

Jobin Rachel, Tamiozzo, Voix croisées. Français langue seconde 100-101, Québec, Chenelière Éducation, 2016.

Laurent Nicolas, Bénédicte Delaunay, Bescherelle, La grammaire pour tous, Hatier, Paris, 2012

Le Nouveau Bescherelle, L'orthographe pour tous, Hatier, Paris, 1987, 2012
Lesot Adeline, Bescherelle Poche, Mieux rédiger, Hatier, Paris, 2018
Riegel Martin, Pellat Jean-Christophe, Rioul René, Grammaire méthodique du français, Paris, PUF, 8e édition 2021.
Vigner Gérard, Enseigner *le français comme langue seconde*, Paris, CLE International, 2002.

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

Cursul corespunde nevoilor comunităţii academice și a potențialilor angajatori atat din Romania cat si din spatiul Uniunii Europene asigurand studenților/viitorilor absolvenți o conduita˘ etica˘ și riguroasa˘ în realizarea activitaţii profesionale și de cercetare științifica˘ condusa˘ si in limba franceza˘ si adaptata˘ la normele si regulamentele europene.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Valorificarea cunoștințelor si competentelor dobândite in lucrări scrise pe teme date.	Eseuri/prezentări PDF	10%
	Evaluarea însușirii cunoștințelor si competentelor dobândite.	Examen scris	40%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Însușirea si consolidarea cunoștințelor lingvistice teoretice asimilate prin exerciții practice.	Portofoliu exerciții de gramatica	10%
	Evaluarea însușirii cunoștințelor si competentelor lingvistice dobândite.	Examen scris	40%
10.6 Standard minim de performanță			
• Valorificarea cunoștințelor si competentelor teoretice si practice dobândite atât privind cultura si civilizația franceza cat si domeniul lingvistic.			

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

Prof.dr. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Lect.dr. Iringó CORA **Titular de curs**	**Lect.dr. Iringó CORA** **Titular de seminar/ laborator/ proiect**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Limba spaniola IV							
2.2 Titularul activităților de curs				Lector dr. Raluca ALEXE				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Lector dr. Raluca ALEXE				
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	IV	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DC
							Obligativitate[4)]	DI

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
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe	10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren	8
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri	5
Tutoriat	5
Examinări	2
Alte activități	

3.7 Total ore de activitate a studentului	**22**
3.8 Total ore pe semestru	**50**
3.9 Numărul de credite[5)]	**2**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	• Autoevaluarea obiectivă a nevoii de perfecționare profesională şi deschiderea către învățarea continuă

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Pentru desfășurarea optimă a seminarului de limba spaniola este necesară o sală dotată cu echipament de proiecție, i.e. calculator, proiector, ecran.

5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Pentru desfășurarea optimă a seminarului de limba spaniolă este necesară o sală dotată cu echipament de proiecție, i.e. calculator, proiector, ecran.

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

Competențe profesionale	**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**. R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta relații pozitive cu comunitatea locală pentră a sprijini creșterea economică a întreprinderilor locale din domeniul turismului și pentru a respecta practicile tradiționale locale. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a asigura monitorizarea, crearea și supravegherea experienței clienților și a percepției asupra mărcii și a serviciului. R.Î.10.8. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea de meniuri specifice pentru evenimente și nevoi particulare ale clienților. R.Î.10.9. Absolventul IMIT poate vorbi una sau mai multe limbi străine pentru a comunica chestiunile comerciale și tehnice cu diversi furnizori și clienți. R.Î.10.10. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor. R.Î.4.3. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• La sfârșitul cursului, studenții vor fi capabili să poarte conversații în limba spaniolă pe diferite teme de interes general si profesional.
7.2 Obiectivele specifice	• Orele de spaniolă din cel de al doilea an de studiu au ca obiective principale actualizarea noțiunilor de gramatică, a structurilor limbii spaniole necesare comunicării orale și scrise precum și însușirea principalelor noțiuni de vocabular de specialitate.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
-Indicativo (repaso) *-El modo subjuntivo. Tiempos verbales* *-El modo subjuntivo. La concordancia*	expunere, curs interactiv	4h 6h 4h	
Bibliografie P. A. Olaneta, Vocabularul tematic al limbii spaniole, Niculescu 2017; España, ayer y hoy. Itinerario de cultura y civilización, SGEL 2019, B. Aguirre Beltrán, Español por profesiones- SGEL 2017, Revistas científicas Complutense – Universidad Complutense Madrid. Gente Hoy 1, Editorial Difusión, Barcelona, 2013. Español para profesionales. Turismo y hostelería, enCLAVE ELE, 2016. Entorno turístico. Curso de Español Lengua Extranjera, Edelsa, 2016 Ángeles Felices - Cultura y negocios. Español con fines específicos, Edinumen, 2013			
8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. *Profesionales del turismo y la hoste* 2. *Ofertas turísticas* 3. *Tipos de turismo* 4. *Actividades y servicios del hotel* 5. *Cultura empresarial* *Congresos y eventos*	lucru în grup	2h 2h 2h 4h 2h 2h	
Bibliografie P. A. Olaneta – *Vocabularul tematic al limbii spaniole*, Niculescu 2009; *España, ayer y hoy. Itinerario de cultura y civilización*, SGEL 2009, B. Aguirre Beltrán –Español por profesiones- SGEL 2007, Español para profesionales. Turismo y hostelería, enCLAVE ELE, 2016.			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Comunicare în situații profesionale multilingve de integrare, negociere şi mediere lingvistică şi culturală.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Participare la curs		20%
	Insuşirea noțiunilor de curs		20%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Participare la seminarii		30%
	Rezolvarea aplicațiilor practice		30%
10.6 Standard minim de performanță			
• Participarea la cursuri si seminare			

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

Prof.dr. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Lector dr Raluca ALEXE, **Titular de curs**	**Lector dr Raluca ALEXE,** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și Management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei			Ed fizică și sport I					
2.2 Titularul activităților de curs			-					
2.3 Titularul activităților de seminar			**Lector dr. Andreea-Corina CĂTĂNESCU**					
2.4 Anul de studiu	**II**	2.5 Semestrul	**IV**	2.6 Tipul de evaluare	**A/R**	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	**DC**
							Obligativitate[4)]	**DI**

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**1**	din care: 3.2 curs	**-**	3.3 seminar	**1**
3.4 Total ore din planul de învățământ	14	din care: 3.5 curs	-	3.6 seminar	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					-
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					-
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					7
Tutoriat					4
Examinări					-
Alte activități					-

3.7 Total ore de studiu individual	11
3.8 Total ore pe semestru	25
3.9 Numărul de credite[5)]	1

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Parcurgerea disciplinei DFG - Dezvoltare fizică armonioasă
4.2 de competențe	• Exprimarea abilităților și deprinderi specifice disciplinei DFG

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• -
5.2 de desfăşurare a seminarului	• Sala de sport, Colina Universității

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

Competențe profesionale	-

Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Creşterea nivelului condiției fizice generale, şi formarea unor deprinderi de includere a activității sportive în regimul zilnic de viață. • Explicarea mecanismelor motricității generale şi a mijloacelor specifice disciplinei educație fizică.
7.2 Obiectivele specifice	• Formarea capacității de a alcătui un program de exerciții fizice adaptate nevoilor individuale. • Dobândirea unor cunoştințe şi formarea unor deprinderi de practicare la nivel acceptabil, a unor discipline sportive

8. Conținuturi

8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Complex de exerciții pentru dezvoltarea echilibrului şi coordonării.	Conversația, explicația, exersarea, demonstrația.	2	
2. Complex de exerciții cardio (Jumping – Jacks, alergare cu genunchii sus pe loc, plansa, mountain climber, squat side kick, etc.).	Conversația, explicația, exersarea, demonstrația	2	
3. Complex de exerciții cu stepper (diferite tipuri de sărituri: pe două picioare sus - jos, sărituri alternative, menținеri în diferite poziții, etc).	Conversația, explicația, exersarea, demonstrația	2	
4. Complex de exerciții pe mingi de fitball (pentru dezvoltarea musculaturii abdominale, și a	Conversația, explicația, exersarea, demonstrația	2	

musculaturii spatelui.			
5. Complex de exerciții pentru tonifierea musculaturii la nivelul întregului corp.	Conversația, explicația, exersarea, demonstrația	2	
6. Complex de stretching combinate cu TRX pentru tonifierea întregului organism – trenul superior și inferior.	Conversația, explicația, exersarea, demonstrația	2	
7. Complex de exerciții cu gantere mici pentru tonifierea musculaturii brațelor.	Conversația, explicația, exersarea, demonstrația	2	

Bibliografia

1. Aldrich, M., (2011), Pilates – Forță flexibilitate formă fizică, Editura Niculescu, Bucureşti
2. Anderson B., (2007), Stretching oriunde şi oricând, Edit. Niculescu Bucureşti
3. Hidi Iozsef (2007), Fitness Edit. Didactică şi Pedagogică, Bucureşti
4. Karter K., (2009), „Cum să arăți bine în doar şase săptămâni", Edit.Teora Bucureşti
5. Niculescu M., Mateescu A., Crețu M., Trăilă H., (2006), Bazele ştiințifice şi aplicative ale pregătirii musculare, Edit. Universitaria Craiova
6. Rodriquez J., (2007), Metoda Pilates Edit. Teora SRL, Bucureşti

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Sportul are un impact pozitiv asupra performanței și bunăstării la locul de muncă, îmbunătățind atât starea de sănătate fizică, cât și cea psihică.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.5 Seminar		Aplicații practice	100%
10.6 Standard minim de performanță			
• Deprinderi în a participa la un joc de baschet. Prezența obligatorie la cinci lucrări practice			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
	Lector dr. Andreea-Corina CĂTĂNESCU, **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Managementul riscului în afaceri							
2.2 Titularul activităților de curs				Șef lucr. dr. ing. jur. Diana FORIS				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Șef lucr. dr. ing. jur. Diana FORIS				
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	IV	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[2)]	DD
							Obligativitate[3)]	DO

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	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					15
Pregătire seminarii/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					15
Tutoriat					
Examinări					4
Alte activități.....					

3.7 Total ore de activitate a studentului	44
3.8 Total ore pe semestru	100
3.9 Numărul de credite[4)]	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• nu
4.2 de competențe	• nu

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Echipamente : PC, videoproiector, internet
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Echipamente : PC, videoproiector, internet

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

Competențe profesionale	**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 sa fie ușor de înțeles pentru un public larg fără pregătire tehnică și să fie conforme cu cerințele și standardele definite. Păstrează documentația la zi.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT poate înțelege și utiliza documentația tehnică în procesul tehnic general. R.Î.3.2. Absolventul IMIT poate descrie produse, aplicații, componente, funcții sau servicii în conformitate cu cerințele legale și cu standardele interne sau externe. **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.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT poate evalua starea unei afaceri pe cont propriu și în raport cu domeniul de activitate competitiv, desfășoară activități de cercetare, punând datele în contextul nevoilor întreprinderii și determinând domeniile de oportunitate. R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate analiza informațiile financiare și cerințele proiectelor, cum ar fi evaluarea bugetului, cifra de afaceri preconizată și evaluarea riscurilor pentru a determina beneficiile și costurile proiectului. **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.** R.Î.7.1. 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. R.Î.7.2. Absolventul IMIT poate monitoriza standarde de securitate de bază și standarde tehnice specifice echipamentelor pentru a preveni riscurile legate de utilizarea echipamentelor tehnice la locul de muncă. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai putin afectați R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate identifica soluții pentru a evita situațiile de criză. **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.** R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut. **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.** R.Î.11.1. Absolventul IMIT poate aplica programe pentru formarea și consolidarea capacităților angajaților din industria turismului pentru a-i informa cu privire la cele mai bune practici în dezvoltarea și gestionarea destinațiilor și pachetelor turistice, asigurând, în acelasi timp, un impact minim asupra mediului și a comunităților locale și conservarea strictă a zonelor protejate și a speciilor de faună și floră.
Competențe	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.**

transversale	R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.2. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Disciplina îşi propune tratarea şi clarificarea problemelor teoretice şi practice fundamentale ale riscului la nivelul organizatiilor, cunoaşterea principiilor, indicatorilor şi regulilor de evaluare și de acoperire a riscurilor, formarea deprinderilor de analiză economică a riscului.
7.2 Obiectivele specifice	• Familiarizarea studenților cu aspectele teoretice şi practice privind riscul in activitatea economica; • Dezvoltarea capacității studentului de a percepe rolul şi importanța evaluarii riscurilor în activitatea companiei; • Analiză de studii de caz; • Capacitatea de a lua decizii manageriale in condiții de risc și de a găsi soluții pentru atenuarea conflictelor care apar în mediul organizațional intern şi extern.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Riscul în strategia de afaceri	Expunere	2 ore	Video-proiector
Cultura organizațională şi atitudinea față de risc	Expunere	2 ore	Video-proiector
Tipologia riscurilor în afacerile internaționale	Expunere	3 ore	Video-proiector
Factorii de risc şi incertitudine în economie	Expunere, curs interactiv	3 ore	Video-proiector
Riscurile asociate procesului decizional	Expunere, curs interactiv	4 ore	Video-proiector
Riscurile aferente proiectelor de investitii	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Riscul în procesul de alocare a capitalului	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Riscul de afaceri şi riscul financiar	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Riscul de faliment	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Instrumente de management al riscului în afaceri	Expunere, curs interactiv	6 ore	Video-proiector

Bibliografie

1. CEOCEA, Costel, RISCUL IN ACTIVITATEA DE MANAGEMENT, Editura ECONOMICA, Bucuresti, 2010
2. MORARU Roland Iosif, BĂBUȚ Gabriel Bujor, MANAGEMENTUL RISCURILOR ABORDARE GLOBALĂ - CONCEPTE, PRINCIPII ŞI STRUCTURĂ, Editura UNIVERSITAS, Petroșani, 2009
3. PETRESCU Silvia, Performanta si risc in afaceri. Concepte, metode, aplicatii., Editura Universitatii Alexandru Ioan Cuza, Iasi, 2013

4. Foris, T.; Tecău, A.S.; Dragomir, C.-C.; Foris, D. The Start-Up Manager in Times of Crisis: Challenges and Solutions for Increasing the Resilience of Companies and Sustainable Reconstruction. *Sustainability* 2022, *14*, 9140. https://doi.org/10.3390/su14159140
5. PRUNEA, Petru, Riscul în activitatea economica, Editura Economica, Bucuresti, 2003

8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Incertitudine si risc - modalitati de diferentiere	Lucru in grup	2 ore	Video-proiector, conexiune internet
Cultura organizațională -riscul unui proiect de investii	Analiza de caz	2 ore	Video-proiector, conexiune internet
Clasificarea riscurilor în afacerile internaționale	Lucru in grup, învățare prin exemple	2 ore	Video-proiector, conexiune internet
Sursele informatiilor economice pentru evaluarea factorilor de risc	Analiza de caz, învățare prin exemple	2 ore	Video-proiector, conexiune internet
Timpul si masurarea ca factori de incertitudine	Analiza de caz , învățare prin documentare	2 ore	Video-proiector, conexiune internet
Riscul în procesul de alocare a capitalului	Învățare prin documentare	2 ore	Video-proiector, conexiune internet
Riscul de afaceri (de exploatare)	Analiza de caz, învățare prin exemple	2 ore	Video-proiector, conexiune internet
Riscul financiar (de finanțare)	Lucru in grup	2 ore	Video-proiector, conexiune internet
Riscul de faliment (de insolvabilitate)	Lucru in grup	2 ore	Video-proiector, conexiune internet
Riscul pe piata de capital	Analiza de caz, învățare prin exemple	2 ore	Video-proiector, conexiune internet
Etapele procesului de management al riscului	Lucru in grup, învățare prin exemple	2 ore	Video-proiector, conexiune internet
Instrumente de măsurare şi evaluare a riscului	Învățare prin documentare	2 ore	Video-proiector, conexiune internet
Dezvoltarea stategiilor de management al riscurilor	Lucru in grup, învățare prin exemple	2 ore	Video-proiector, conexiune internet
Indicatori de performanță în managementul de risc	Analiza de caz, învățare prin exemple	2 ore	Video-proiector, conexiune internet

Bibliografie

1. CEOCEA, Costel, RISCUL IN ACTIVITATEA DE MANAGEMENT, Editura ECONOMICA, Bucuresti, 2010
2. MORARU Roland Iosif, BĂBUȚ Gabriel Bujor, MANAGEMENTUL RISCURILOR ABORDARE GLOBALĂ - CONCEPTE, PRINCIPII ŞI STRUCTURĂ, Editura UNIVERSITAS, Petroșani, 2009
3. PETRESCU Silvia, Performanta si risc in afaceri. Concepte, metode, aplicatii., Editura Universitatii Alexandru Ioan Cuza, Iasi, 2013
4. LESSEL, Wolfgang, MANAGEMENTUL PROIECTELOR, Editura BIC ALL, Bucuresti, 2007
5. LE DANTEC, Tannguy , MANAGEMENTUL PROIECTELOR PRIN EXEMPLE, Editura C. H. BECK, Bucuresti, 2009

6. Foris, T.; Tecău, A.S.; Dragomir, C.-C.; Foris, D. The Start-Up Manager in Times of Crisis: Challenges and Solutions for Increasing the Resilience of Companies and Sustainable Reconstruction. *Sustainability* 2022, *14*, 9140. https://doi.org/10.3390/su14159140

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

- Conținutul disciplinei este adecvat așteptărilor și cerințelor angajatorilor reprezentativi din domeniul turismului;
- Seminariile se desfășoară și în colaborare cu reprezentanți ai asociațiilor patronale/ profesionale, precum și ai operatorilor economici din domeniul turismului.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însușirea termenilor specifici, a bazelor teoretice și utilizarea acestora în abordarea problematicii de specialitate	Evaluare scrisă	60%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Utilizarea termenilor specifici și a bazelor teoretice. Elaborare și prezentare referate	Evaluare scrisă	40%
10.6 Standard minim de performanță			
• Însușirea corectă a termenilor specifici • Utilizarea corectă a bazelor teoretice în abordarea problematicii de specialitate			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Șef lucr.dr.ing. jur. Diana FORIS, **Titular de curs**	**Șef lucr.dr.ing. jur. Diana FORIS,** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] 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);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Managementul resurselor umane							
2.2 Titularul activităților de curs				Șef lucr. dr. ing. jur. Diana FORIS				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Șef lucr. dr. ing. jur. Diana FORIS				
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	IV	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DD
							Obligativitate[4)]	DO

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	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					15
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					15
Tutoriat					
Examinări					4
Alte activități					
3.7 Total ore de activitate a studentului	44				
3.8 Total ore pe semestru	100				
3.9 Numărul de credite[5)]	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• nu
4.2 de competențe	• nu

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Echipamente : PC, videoproiector, internet
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Echipamente : PC, videoproiector, internet

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

Competențe profesionale	**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.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT poate evalua starea unei afaceri pe cont propriu și în raport cu domeniul de activitate competitiv, desfășoară activități de cercetare, punând datele în contextul nevoilor întreprinderii și determinând domeniile de oportunitate. R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate identifica cerințele de formare ale unei organizații pentru a planifica instruirea angajaților. **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.** R.Î.5.1. Absolventul IMIT poate programa producția pentru a menține indicatorii cheie de performanță ai societații în materie de costuri, calitate, servicii și inovare. R.Î.5.2. Absolventul IMIT poate identifica fluxul de lucru și cerințele în materie de resurse pentru un anumit proces. **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.** R.Î.7.1. 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. R.Î.7.2. Absolventul IMIT poate monitoriza standarde de securitate de bază și standarde tehnice specifice echipamentelor pentru a preveni riscurile legate de utilizarea echipamentelor tehnice la locul de muncă. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai putin afectați R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă. **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.** R.Î.11.1. Absolventul IMIT poate aplica programe pentru formarea și consolidarea capacităților angajaților din industria turismului pentru a-i informa cu privire la cele mai bune practici în dezvoltarea și gestionarea destinațiilor și pachetelor turistice, asigurând, în acelasi timp, un impact minim asupra mediului și a comunităților locale și conservarea strictă a zonelor protejate și a speciilor de faună și floră.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă.

	Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Cursul se adresează studenților din anul III de la specializarea Inginerie și management în industria turismului. • Disciplina urmăreşte o abordare pluridisciplinară a gestiunii resurselor umane (tehnic, economic, juridic, psiho-socilogic), pentru a conferi studenților cunoştinţe şi abilităţi în domeniul proiectării organizaționale, conducerii şi motivării resurselor umane, precum şi conceperii strategiilor specifice de resurse umane și evaluării eficienței economice a utilizării acestora în cadrul echipei manageriale.
7.2 Obiectivele specifice	• Descrierea conceptelor de bază şi a metodelor specifice managementului resurselor umane. • Aplicarea principiilor şi metodelor de bază pentru eficientizarea sistemului managerial şi a subsistemelor sale. • Evaluarea critic-constructivă a funcționării sistemului managerial şi a subsistemelor sale. • Proiectarea organizațională conform particularităților organizației și condițiilor de mediu. • Analiza și evaluarea stilului de conducere. • Proiectarea sistemului motivațional. • Conceperea strategiilor de resurse umane ale organizației. • Cunoașterea componentelor de bază ale managementului resurselor umane. • Evaluarea performanțelor economice ale utilizării resurselor umane.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
MANAGEMENTUL RESURSELOR UMANE – PRINCIPII DE BAZĂ - funcța de personal, schimbarea conținutului funcției de personal şi constituirea Managementului Resurselor Umane (M.R.U.), Managementul Resurselor Umane – esență, scop, componente	Expunere	2 ore	Video-proiector
PROIECTAREA STRUCTURILOR ORGANIZAȚIONALE - proiectarea organizațională - opțiuni şi implicații, teorii referitoare la organizații, perspective în organizații, tipuri de structuri organizatorice, centralizarea şi descentralizarea	Expunere	6 ore	Video-proiector
CONDUCEREA ORGANIZAȚIILOR - atributele liderului, teorii asupra stilului	Expunere	3 ore	Video-proiector

de conducere			
4. TEORII MOTIVAȚIONALE	Expunere, curs interactiv	3 ore	Video-proiector
SALARIZAREA PERSONALULUI - evaluarea posturilor, formele de salarizare	Expunere, curs interactiv	4 ore	Video-proiector
STRATEGII DE RESURSE UMANE - noțiunea de "strategie de resurse umane", tipuri de strategii, domeniul strategiilor de resurse umane, elaborarea strategiilor, etică şi echitate, ierarhizare şi decizie în strategiile resurse umane	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
MANAGEMENTUL RELAȚIILOR INDUSTRIALE - organizațiile sindicale, organizațiile patronale, conflictul de muncă, grevele, proceduri de restabilire şi menținere a relațiilor management – sindicate, tendin ele în evoluția relațiilor management sindicate	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
MANAGEMENTUL STRESULUI - definirea stresului ocupațional, costurile stresului, sursele de stres la locul de muncă, strategii anti stres	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
MANAGEMENTUL COMUNICAȚIILOR - definirea şi componentele comunicării interne, tipologia comunicărilor interne, deficiențe înregistrate în procesul comunicării, modalități de perfec ionare a comunicării	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
EVALUAREA ECONOMICĂ A PERFORMANȚELOR RESURSELOR UMANE - conținutul procesului de evaluare a resurselor umane, obiectivele evaluării, criterii şi standarde de performanță, modalități de evaluare, metode de evaluare a performanțelor resurselor umane, surse generatoare de erori în procesul de evaluare	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector

Bibliografie

1. Armstrong, M., Managementul Resurselor Umane – manual de practică, editura CODECS, 2003
2. Cole, G.,A., *Personnel Management*, DP Publications Ltd, London, 1993
3. Cowling, A., G., *Behavioural Sciences for Managers*, Hodder & Stoughton Publications, London, 1993
4. Foriş, T., *Human Resources Management,* Editura Centrului Regional pentru Managementul Resurselor de Apărare, Braşov, 2000
5. Foriş, T., Dima, D., - *Manual de formare managerială în turism*, Editura Psihomedia, Sibiu, 2001
6. Foriş, T. *Managementul Resurselor Umane*, Ed. Infomarket, Braşov, 2007

7. Foriş, T.., *Managementul resurselor umane*, Editura Universită ii Transilvania din Braşov, 2010
8. Graham, H., T., *Human Resources Management*, Pitman Publishing, London, 1995
9. Hofstede, G., *Culture's Consequences - International Differences in Work-Related Values*, SAGE Publications, 1991Hofstede, G., *Cultures and Organizations Software of the Mind*, Mc. Graw-Hill, 1991
10. Mathis, L., R., Nica, P., Rusu, C., *Managementul resurselor umane*, Editura Economică, Bucureşti, 1997
11. Pitariu, H.D., - *Managementul resurselor umane* – Ed. All, Bucureşti, 1994
12. Pitariu, H.D., - *Proiectarea fişelor de post, evaluarea posturilor de muncă şi a personalului* - , Ed. IRECSON, Bucureşti, 2003
13. Foris, T.; Tecău, A.S.; Dragomir, C.-C.; Foris, D. The Start-Up Manager in Times of Crisis: Challenges and Solutions for Increasing the Resilience of Companies and Sustainable Reconstruction. *Sustainability* 2022, *14*, 9140. https://doi.org/10.3390/su14159140

8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Resursele umane în contextul organizațional.	Lucru in grup	4 ore	Video-proiector, conexiune internet
Analiza pieței muncii	Analiza de caz	4 ore	Video-proiector, conexiune internet
Factori care determină performanța organizațională	Lucru in grup, învățare prin exemple	4 ore	Video-proiector, conexiune internet
Analiza şi reproiectarea unei structuri organizaționale.	Analiza de caz, învățare prin exemple	6 ore	Video-proiector, conexiune internet
Recrutare şi selecție. Realizarea unei fişe a postului.	Analiza de caz , învățare prin documentare	4 ore	Video-proiector, conexiune internet
Codul muncii	Învățare prin documentare	6 ore	Video-proiector, conexiune internet

Bibliografie

1. Armstrong, M., Managementul Resurselor Umane – manual de practică, editura CODECS, 2003
2. Cole, G.,A., *Personnel Management*, DP Publications Ltd, London, 1993
3. Cowling, A., G., *Behavioural Sciences for Managers*, Hodder & Stoughton Publications, London, 1993
4. Foriş, T., *Human Resources Management,* Editura Centrului Regional pentru Managementul Resurselor de Apărare, Braşov, 2000
5. Foriş, T., Dima, D., - *Manual de formare managerială în turism*, Editura Psihomedia, Sibiu, 2001
6. Foriş, T. *Managementul Resurselor Umane*, Ed. Infomarket, Braşov, 2007
7. Foriş, T.., *Managementul resurselor umane*, Editura Universită ii Transilvania din Braşov, 2010
8. Graham, H., T., *Human Resources Management*, Pitman Publishing, London, 1995
9. Hofstede, G., *Culture's Consequences - International Differences in Work-Related Values*, SAGE Publications, 1991Hofstede, G., *Cultures and Organizations Software of the Mind*, Mc. Graw-Hill, 1991
10. Mathis, L., R., Nica, P., Rusu, C., *Managementul resurselor umane*, Editura Economică, Bucureşti, 1997
11. Pitariu, H.D., - *Managementul resurselor umane* – Ed. All, Bucureşti, 1994
12. Pitariu, H.D., - *Proiectarea fişelor de post, evaluarea posturilor de muncă şi a personalului* - , Ed. IRECSON, Bucureşti, 2003
13. Foris, T.; Tecău, A.S.; Dragomir, C.-C.; Foris, D. The Start-Up Manager in Times of Crisis: Challenges and Solutions for Increasing the Resilience of Companies and Sustainable Reconstruction. *Sustainability* 2022, *14*, 9140. https://doi.org/10.3390/su14159140

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei este adecvat așteptărilor și cerințelor angajatorilor reprezentativi din domeniul turismului; - Seminariile se desfășoară și în colaborare cu reprezentanți ai asociațiilor patronale/ profesionale, precum și ai operatorilor economici din domeniul turismului.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însușirea termenilor specifici, a bazelor teoretice și utilizarea acestora în abordarea problematicii de specialitate	Evaluare scrisă	60%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Utilizarea termenilor specifici și a bazelor teoretice. Elaborare și prezentare referate	Evaluare scrisă	40%
10.6 Standard minim de performanță			
• Însușirea corectă a termenilor specifici Utilizarea corectă a bazelor teoretice în abordarea problematicii de specialitate			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Șef lucr.dr.ing.jur. Diana FORIS, **Titular de curs**	**Șef lucr.dr.ing.jur. Diana FORIS,** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Drept (Elemente de drept)							
2.2 Titularul activităților de curs				Șef lucr. dr. ing. jur. Diana FORIS				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Șef lucr. dr. ing. jur. Diana FORIS				
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	IV	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[2)]	DD
							Obligativitate[3)]	DO

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	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					18
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					4
Pregătire seminarii/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					18
Tutoriat					
Examinări					4
Alte activități.....					

3.7 Total ore de activitate a studentului	44
3.8 Total ore pe semestru	100
3.9 Numărul de credite[4)]	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• nu
4.2 de competențe	• nu

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Echipamente : PC, videoproiector
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Echipamente : PC, videoproiector

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

Competențe profesionale	**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 sa fie ușor de înțeles pentru un public larg fără pregătire tehnică și să fie conforme cu cerințele și standardele definite. Păstrează documentația la zi.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT poate înțelege și utiliza documentația tehnică în procesul tehnic general. R.Î.3.2. Absolventul IMIT poate descrie produse, aplicații, componente, funcții sau servicii în conformitate cu cerințele legale și cu standardele interne sau externe. **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.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT poate evalua starea unei afaceri pe cont propriu și în raport cu domeniul de activitate competitiv, desfășoară activități de cercetare, punând datele în contextul nevoilor întreprinderii și determinând domeniile de oportunitate. **Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.** R.Î.6.1. Absolventul IMIT poate monitoriza și asigura calitatea produselor sau a serviciilor furnizate, controlând îndeplinirea cerințelor de calitate de către toți factorii de producție. R.Î.6.2. Absolventul IMIT poate realiza evaluarea standardelor de calitate, evaluând în detaliu producția, calitatea sau ambalarea mărfurilor pentru a se asigura de respectarea standardelor de calitate ale producătorului. **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.** R.Î.7.1. 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. R.Î.7.2. 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. **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.** R.Î.11.1. Absolventul IMIT poate explica practica călătoriilor durabile în zone naturale care conservă și sprijină mediul local, promovând înțelegerea ecologică și culturală.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.2. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a

	dezvolta soluții inovatoare și noi. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Cunoașterea și înțelegerea elementelor de drept
7.2 Obiectivele specifice	• Înțelegerea modului de interpretare și aplicare a reglementărilor legale cuprinse în actele normative în vigoare • Cunoaşterea, înțelegerea şi utilizarea limbajului specific de specialitate în domeniul dreptului; • Cunoaşterea şiînțelegerea aspectelor privind norma juridica, raportul juridic și a raspunderii; • Cunoaşterea şiînțelegerea aspectelor si elementelor specufice ramurilor de drept.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Izvoarele dreptului	Expunere	2 ore	Video-proiector
Norma juridica . Norma sociala	Expunere, curs interactiv	4 ore	Video-proiector
Acțiunea normei juridice	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Raportul juridic	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Răspunderea juridica	Expunere	2 ore	Video-proiector
Sancțiunea	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Ramura de drept	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Elemente de Drept constituțional	Expunere	2 ore	Video-proiector
Elemente de Drept comunitar european	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Elemente de Drept civil	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Elemente de Drept comercial	Expunere	4 ore	Video-proiector
Elemente de Drept Financiar si Fiscal	Expunere	2 ore	Video-proiector
Bibliografie 1. Gheorghe MIHAI „Teoria dreptului", Ed. C.H. Beck, Bucureşti, 2008;			

2. Nicolae POPA, ,,Teoria generală a dreptului", Ed. C.H. Beck, Bucureşti, 2008 3. Cătălin SĂRARU, „Elemente de Teoria generală a dreptului pentru învățământul economic", Ed. C.H. Beck, București, 2010			
8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Tipologia izvoarelor de drept	Analiza de caz, învățare prin documentare, elaborare referate	4 ore	Video-proiector, conexiune internet
Tipologia actelor normative	Analiza de caz, învățare prin documentare, elaborare referate	4 ore	Video-proiector, conexiune internet
Identificarea normelor sociale	Analiza de caz, învățare prin exemple	2 ore	Video-proiector, conexiune internet
Elementele raportului juridic	Lucru in grup	4 ore	Video-proiector, conexiune internet
Constituția României	Analiza de caz, învățare prin exemple	4 ore	Video-proiector, conexiune internet
Persoane fizice / Persoane juridice	Lucru in grup	8 ore	Video-proiector, conexiune internet
Bugetul de stat	Lucru in grup	2 ore	Video-proiector, conexiune internet
Bibliografie 1. Gheorghe MIHAI „Teoria dreptului", Ed. C.H. Beck, Bucureşti, 2008; 2. Nicolae POPA, ,,Teoria generală a dreptului", Ed. C.H. Beck, Bucureşti, 2008 3. Cătălin SĂRARU, „Elemente de Teoria generală a dreptului pentru învățământul economic", Ed. C.H. Beck, București, 2010 4. Constituția României 5. Acte normative în vigoare – Monitorul Oficial al Romîniei			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, asociaților profesionale şi angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

- Conținutul disciplinei este adecvat așteptărilor și cerințelor angajatorilor reprezentativi din domeniul turismului; - Seminariile cu metode de predare – analiza de caz se desfășoară în colaborare cu angajatori reprezentativi/ asociații profesionale din domeniul turismului.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însușirea termenilor specifici, a bazelor teoretice și utilizarea	Evaluare scrisă	60%

	acestora în abordarea problematicii de specialitate		
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Utilizarea termenilor specifici și a bazelor teoretice. Elaborare și prezentare referat	Evaluare scrisă	40%
10.6 Standard minim de performanță			
• Însușirea corectă a termenilor specifici • Utilizarea corectă a bazelor teoretice în abordarea problematicii de specialitate			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Șef lucr.dr.ing.jur. Diana FORIS, **Titular de curs**	**Șef lucr.dr.ing.jur. Diana FORIS,** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Legislație comercială							
2.2 Titularul activităților de curs				Șef lucr. dr. ing. jur. Diana FORIS				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Șef lucr. dr. ing. jur. Diana FORIS				
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	IV	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[2)]	DD
							Obligativitate[3)]	DO

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	**2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					18
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					4
Pregătire seminarii/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					18
Tutoriat					
Examinări					4
Alte activități					

3.7 Total ore de activitate a studentului	44
3.8 Total ore pe semestru	100
3.9 Numărul de credite[4)]	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• nu
4.2 de competențe	• nu

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Echipamente : PC, videoproiector
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Echipamente : PC, videoproiector

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

Competențe profesionale	**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 sa fie ușor de înțeles pentru un public larg fără pregătire tehnică și să fie conforme cu cerințele și standardele definite. Păstrează documentația la zi.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT poate înțelege și utiliza documentația tehnică în procesul tehnic general. R.Î.3.2. Absolventul IMIT poate descrie produse, aplicații, componente, funcții sau servicii în conformitate cu cerințele legale și cu standardele interne sau externe. **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.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT poate evalua starea unei afaceri pe cont propriu și în raport cu domeniul de activitate competitiv, desfășoară activități de cercetare, punând datele în contextul nevoilor întreprinderii și determinând domeniile de oportunitate. **Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.** R.Î.6.1. Absolventul IMIT poate monitoriza și asigura calitatea produselor sau a serviciilor furnizate, controlând îndeplinirea cerințelor de calitate de către toți factorii de producție. R.Î.6.2. Absolventul IMIT poate realiza evaluarea standardelor de calitate, evaluând în detaliu producția, calitatea sau ambalarea mărfurilor pentru a se asigura de respectarea standardelor de calitate ale producătorului. **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.** R.Î.7.1. 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. R.Î.7.2. 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. **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.** R.Î.11.1. Absolventul IMIT poate explica practica călătoriilor durabile în zone naturale care conservă și sprijină mediul local, promovând înțelegerea ecologică și culturală.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.2. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi.

	Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea. R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Cunoașterea și înțelegerea legislației comerciale
7.2 Obiectivele specifice	• Înțelegerea modului de interpretare și aplicare a reglementărilor legale cuprinse în actele normative în vigoare aferente legislației comerciale; • Cunoaşterea, înțelegerea şi utilizarea limbajului specific de specialitate în domeniul legislației comerciale; • Cunoaşterea şi înțelegerea aspectelor privind faptele și actele de comerț, comercianți; • Cunoaşterea şi înțelegerea aspectelor privind constituirea societăților comerciale; • Cunoaşterea şi înțelegerea aspectelor privind concurența comercială; • Cunoaşterea şi înțelegerea aspectelor privind contractele comerciale.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Noțiuni introductive de drept comercial	Expunere	2 ore	Video-proiector
Faptele si actele de comerț	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Subiecții de drept comercial	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Comercianții	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Societățile comerciale	Expunere	6 ore	Video-proiector
Obligațiile comerciale	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Concurența comercială	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Libertarea contractuală	Expunere	2 ore	Video-proiector
Contractele	Expunere, curs interactiv	4 ore	Video-proiector
Contractele comerciale	Expunere, curs interactiv	4 ore	Video-proiector
Bibliografie 1. Vasile Nemeş, Drept comercial, Ediția a 4-a revizuită şi adăugită, Editura Hamangiu, 2021, ISBN: 978-606-27-1888-6 2. Cristina Popa Nistorescu, Drept comercial. Curs Universitar, Editura Universitaria, 2019, ISBN: 9786061415380			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Caracteristicile actelor de comerțț	Analizade caz, învățare prin documentare, elaborare referate	2 ore	Video-proiector, conexiune internet
Clasificarea faptelor de comerț	Analizade caz, învățare prin	4 ore	Video-proiector,

	documentare, elaborare referate		conexiune internet
Profesiunile comerciale / necomerciale. Codul CAEN	Analizade caz, învățare prin exemple	4 ore	Video-proiector, conexiune internet
Constituirea societatilor comerciale	Lucru in grup	6 ore	Video-proiector, conexiune internet
Exercitarea liberei concurențe / concurența neloiala	Analizade caz, învățare prin exemple	4 ore	Video-proiector, conexiune internet
Clasificarea contractelor – Tipuri de contracte	Lucru in grup	4 ore	Video-proiector, conexiune internet
Elementele contractelor comerciale. Încheierea contractelor comerciale	Lucru in grup	4 ore	Video-proiector, conexiune internet

Bibliografie

1. 1. Vasile Nemeş, Drept comercial, Ediția a 4-a revizuită şi adăugită, Editura Hamangiu, 2021, ISBN: 978-606-27-1888-6
2. 2. Cristina Popa Nistorescu, Drept comercial. Curs Universitar, Editura Universitaria, 2019, ISBN: 9786061415380
3. Foris Diana, *Reglementarea activităților din turism. Îndrumar de aplicații*, Editura LuxLibris, Brașov, 2015
4. Acte normative în vigoare – Monitorul Oficial al Romîniei

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, asociaților profesionale şi angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

- Conținutul disciplinei este adecvat așteptărilor și cerințelor angajatorilor reprezentativi din domeniul turismului;
- Seminariile cu metode de predare – analiza de caz se desfășoară în colaborare cu angajatori reprezentativi/ asociații profesionale din domeniul turismului.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însușirea termenilor specifici, a bazelor teoretice și utilizarea acestora în abordarea problematicii de specialitate	Evaluare scrisă	60%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Utilizarea termenilor specifici și a bazelor teoretice. Elaborare și prezentare referat	Evaluare scrisă	40%

10.6 Standard minim de performanță
• Însușirea corectă a termenilor specifici • Utilizarea corectă a bazelor teoretice în abordarea problematicii de specialitate

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Șef lucr.dr.ing.jur. Diana FORIS, **Titular de curs**	**Șef lucr.dr.ing.jur. Diana FORIS,** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Comportamentul consumatorului							
2.2 Titularul activităților de curs				Conf.dr.ing Cristina-Maria CANJA				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Conf.dr.ing Cristina-Maria CANJA				
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	IV	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DS
							Obligativitate[4)]	DFc

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**3**	din care: 3.2 curs	**2**	3.3 seminar/ laborator/	**1**
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					10
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					10
Tutoriat					
Examinări					3
Alte activități					

3.7 Total ore de activitate a studentului	**33**
3.8 Total ore pe semestru	**75**
3.9 Numărul de credite[5)]	**3**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• nu este cazul
4.2 de competențe	• legislație în industria alimentară

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• sală de curs prevăzută cu mijloace moderne şi complete de comunicare.
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• laborator dotat cu videoproiector, conexiune la internet, planşe.

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

Competențe profesionale	**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.** R.Î.8.1. 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 și pentru planificare ulterioară. R.Î.8.2. Absolventul IMIT poate identifica diferite piețe-țintă pentru proiectele noi, luând în considerare factori precum vârsta, sexul si statutul socioeconomic. R.Î.8.3. Absolventul IMIT poate investiga tendințele în ceea ce privește gătitul și mâncatul la restaurant, monitorizând o serie de surse. R.Î.8.4. Absolventul IMIT poate analiza date privind caracteristicile, nevoile și comportamentele de cumpărare ale clienților, vizitatorilor, consumatorilor sau oaspeților. R.Î.8.5. Absolventul IMIT poate lua parte la crearea strategiei privind tipul de conținut care urmează să fie furnizat grupurilor-țintă și cu privire la ce mijloace de informare trebuie utilizate, ținând seama de caracteristicile publicului-țintă și ale mass-mediei care vor fi utilizate pentru livrarea de conținut. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai putin afectați R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții pentru a evita situațiile de criză. **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.** R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta relații pozitive cu comunitatea locală pentră a sprijini creșterea economică a întreprinderilor locale din domeniul turismului și pentru a respecta practicile tradiționale locale. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a asigura monitorizarea, crearea și supravegherea experienței clienților și a percepției asupra mărcii și a serviciului. R.Î.10.4. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea de meniuri specifice pentru evenimente și nevoi particulare ale clienților. R.Î.10.5. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut. **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.** R.Î.11.1. Absolventul IMIT poate evidenția aspectele definitorii privind responsabilitatea socială a întreprinderilor pentru a gestiona procesele de afaceri în mod responsabil și etic. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate explica practica călătoriilor durabile în zone naturale care conservă și sprijină mediul local, promovând înțelegerea ecologică și culturală.

Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor. R.Î.4.3. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite. **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** R.Î.5.1. 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. R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare. R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă. R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Cunoaşterea şi înțelegerea noțiunilor teoriilor subsumate domeniului comportamentului consumatorilor și recunoaşterea lor în practică. • Capacitatea de a reda și analiza critic conceptele importante specifice comportamentului consumarorului și de a explica necesitatea aplicării strategiilor de modelare a comportamentului consumatorului. • Interpretarea noțiuni teoriei motivației, resorturile motivaționale ale comportamentului de consum. • Principalele scheme şi modele ale comportamentului consumatorului existente în literatura de specialitate; • Înțelegerea motivelor care conduc la efectuarea/neefectuarea actului de cumpărare.
7.2 Obiectivele specifice	• Înțelegerea factorilor interni şi externi care exercită o influență determinantă asupra comportamentului de cumpărare al indivizilor. • Înțelegerea modului de utilizare a instrumentelor şi tehnicilor specifice măsurării comportamentului consumatorului. • Explicarea legăturilor existente între comportamentul consumatorului şi stilul de viață. Comportamentul consumatorului şi valoarea capitalizată în marcă. • Analiza studiilor comportamentale efectuate pe piața produselor alimentare și a băuturilor alcoolice.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Introducere în comportamentul consumatorului. Disciplinele care contribuie la conturarea domeniului. Principalele perspective teoretice asupra domeniului.	Prelegerea, explicația şi conversația	4	
Factorii ce influențează comportamentul consumatorului. Caracterul interdisciplinar al psihologiei consumatorului.	Prelegerea, explicația şi conversația	2	
Resorturi și teorii motivaționale ale comportamentului de consum	Prelegerea, explicația şi conversația	2	
Segmentarea consumatorilor	Prelegerea, explicația şi conversația	2	
Decizia de cumpărare și etapele procesului decizional.	Prelegerea, explicația şi conversația	2	
Cunoașterea consumatorului ca element esențial în realizarea unei strategii de marketing.	Prelegerea, explicația şi conversația	4	
Sisteme ad-hoc de măsurare a valorilor (tipologia VALS)	Prelegerea, explicația şi conversația	2	
Consumatorul şi consumerismul	Prelegerea, explicația şi	2	

	conversația		
Loialitatea consumatorului față de marcă. Diferențele dintre conceptele de „brand" și „lovemark"	Prelegerea, explicația şi conversația	4	
Comportamentul consumatorului în mediul online: oportunități și dificultăți la nivelul cunoașterii și persuadării consumatorului	Prelegerea, explicația şi conversația	4	

Bibliografie

1. Blythe, J. – Comportamentul consumatorului, Ed. Teora, Bucureşti, 1998;
2. Cătoiu, I., Teodorescu, N. Comportamentul consumatorului, Ed. Uranus, Bucureşti, 2007;
3. Datculescu, Petre, Cercetarea de marketing, Ed. Brandbuilders, Bucureşti, 2007;
4. Iliescu, Dragoș, Petre, Dan, Psihologia reclamei și a consumatorului, Editura Comunicare.ro, București, 2010
5. Kotler, Ph. – Managementul marketingului, Ed. Teora, Bucureşti, 2007;
6. Lindstrom, Martin, Buyology: adevăruri și minciuni despre motivele pentru care cumpărăm, Editura Publică, București, 2010;
7. Smith, A. (2019). *Consumer behaviour and analytics*. Routledge.
8. Wilkie, W. L. – Consumer Behavior, 2nd edition, John Wiley & Sons, New York, 1990.

8.2 Seminar/ laborator	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Factorii de influență sociali asupra comportamentului consumatorului.	Studiu de caz, discuții.	2	
Studii de caz: studiul motivațiilor şi percepțiilor, învățarea şi teoriile motivaționale. Testarea personalității şi a psihicului uman.	Studiu de caz, discuții.	2	
Analiza segmentării consumatorilor şi fidelizarea consumatorilor.	Studiu de caz, discuții.	2	
Factori de influență economici asupra cererii /Aplicație: Coeficientul de elasticitate al cererii în funcție de venit şi preț.	Studiu de caz, discuții.	2	
Influențe de natură endogenă şi exogenă asupra comportamentului consumatorului.	Studiu de caz, discuții.	2	
Proiectarea studierii comportamentului consumatorului.	Studiu de caz, discuții.	2	
Instrumente fundamentale ale cercetării calitative.	Studiu de caz, discuții.	2	

Bibliografie

1. Caslione, John A., Kotler, Philip, Chaotics: managementul și marketingul în era turbulențelor, Editura Publica, București, 2009;
2. Gueguen Nicolas – Psihologia consumatorului. Factorii care ne influențează comportamentul de consum – Ed. Polirom, 2006;
3. Hill, Dan, Emotionomics. Cum să câștigi mințile și inimile oamenilor, Editura Publica, București, 2010.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se predă în alte centre universitare din tara şi din străinătate. Pentru o mai buna adaptare la cerințele pieței muncii a conținutului disciplinei au avut loc întalniri, atât cu reprezentați ai mediului de afaceri, cât şi 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	Capacitatea de a înțelege, de a explica în mod aprofundat şi de a aplica în mod practic cunoştințele dobândite de-a lungul semestrului.		
	Examen final	Scris și oral	80%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Implicare în activitățile de seminar. Realizarea unui proiect de echipă.	Lucrare seminar	20%
10.6 Standard minim de performanță			
Pentru a obține notă la laborator studenții trebuie să realizeze un proiect ce constă într-o analiză a motivației și procesului decizional fața de diferite branduri.			

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

Prof.dr.ing Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Conf.dr.ing Cristina-Maria CANJA, **Titular de curs**	**Conf.dr.ing Cristina-Maria CANJA,** **Titular de seminar/ laborator/ proiect**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Tehnologii alimentare tradiționale							
2.2 Titularul activităților de curs				Conf.dr.ing Cristina-Maria CANJA				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Conf.dr.ing Cristina-Maria CANJA				
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	III	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DS
							Obligativitate[4)]	DFc

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**3**	din care: 3.2 curs	**2**	3.3 seminar/ laborator/	**1**
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					10
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					10
Tutoriat					
Examinări					3
Alte activități					

3.7 Total ore de activitate a studentului	**33**
3.8 Total ore pe semestru	**75**
3.9 Numărul de credite[5)]	**3**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• chimie, microbiologia produselor alimentare
4.2 de competențe	• cunoașterea noțiunilor elementare de: chimie

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• tehnică de calcul modernă, videoproiector, sală dotată corespunzător
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• laborator dotat corespunzător • pachet de informații legat de chimie, microbiologie

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

Competențe profesionale	**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.** R.Î.1.1 Absolventul IMIT poate identifica fluxul de lucru și cerințele în materie de resurse pentru un anumit proces. R.Î.1.2. Absolventul IMIT poate gestiona activitățile aferente lanțului de aprovizionare și sincronizează stocul cu cererea de producție și cu clientul. R.Î.1.3 Absolventul IMIT poate evalua conformitatea materialelor puse la dispoziție de furnizori pentru a se asigura că respectă cerințele specificate. **Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT poate monitoriza și asigura calitatea produselor sau a serviciilor furnizate, controlând îndeplinirea cerințelor de calitate de către toți factorii de producție. R.Î.2.2. Absolventul IMIT poate realiza evaluarea standardelor de calitate, evaluând în detaliu producția, calitatea sau ambalarea mărfurilor pentru a se asigura de respectarea standardelor de calitate ale producătorului. R.Î.2.3. Absolventul IMIT poate monitoriza verificarea calității materialelor de bază utilizate pentru producția de produse semifinite și finite prin evaluarea unora dintre caracteristicile sale și, dacă este necesar, selectează eșantioane de analizat. R.Î.2.4. Absolventul IMIT poate defini, în colaborare cu directorii și experții de calitate, un set de standarde de calitate pentru a asigura respectarea reglementărilor și a contribui la îndeplinirea cerințelor clienților. **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.** R.Î.7.1. 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. R.Î.7.2. Absolventul IMIT poate aplica normele de siguranță și igienă alimentară în timpul pregătirii, fabricării, prelucrării, depozitării, distribuției și livrării de produse alimentare. R.Î.7.3. Absolventul IMIT poate aplica reglementarile privind fabricarea alimentelor și respectarea sigurantei alimentare. Utilizeaza proceduri de siguranta alimentara bazate pe bunele practici de fabricatie (BPF). R.Î.7.4. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. **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**. R.Î.10.1. 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. R.Î. 10.2. Absolventul IMIT poate stabili indicatori pentru a îmbunătăți producția alimentară din punct de vedere nutritional (Colaborează cu experți din industriile agricole și de prelucrare a alimentelor pentru a îmbunătăți valoarea alimentelor, nutriția și oferta).
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și

	partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândește critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **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** R.Î.5.1. 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. R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare. R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă. R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• cursul oferă studenților posibilitatea de a se familiariza cu principalele procese tehnologice, cu bazele fizico-chimice, biochimice şi microbiologice ale acestora, precum şi cu modificările pe care le suportă din punct de vedere nutrițional produsele alimentare
7.2 Obiectivele specifice	• tehnologiile alimentare fiind o disciplină interdisciplinară permite studenților să realizeze conexiuni cu alte discipline de studiu şi să-şi formeze o bază solidă a pregătirii teoretice de profil, dar şi a înțelegerii practice a unor fenomene biochimice prin lucrările de laborator prevăzute alimentare.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
INTRODUCERE	Prelegere, prezentare Power Point, materiale multimedia	2	
PRODUS TRADIȚIONAL Definiție. Legislație. Clasificare	Prelegere, prezentare Power Point, materiale multimedia	2	
Norme de calitate impuse produselor tradiționale	Prelegere, prezentare Power Point, materiale multimedia	2	
Tehnologii alimentare tradiționale destinate obținerii produselor de origine animală	Prelegere, prezentare Power Point, materiale multimedia	8	
Tehnologii alimentare tradiționale destinate obținerii produselor de origine vegetală	Prelegere, prezentare Power Point, materiale multimedia	6	
Tehnologii tradiționale de obținere a vinului	Prelegere, prezentare Power Point, materiale multimedia	4	
Tehnologii tradiționale destinate obținerii băuturilor distilate	Prelegere, prezentare Power Point, materiale multimedia	2	
Produse tradiționale specifice	Prelegere, prezentare Power Point, materiale multimedia	2	
Bibliografie 1. Canja C.M, Mîșu G.A., Munteanu-Ichim, R.A, Tehnologii alimentare tradiționale, Editura Ex Terra Aurum, București, 2024 2. Ghimbăşan, R., Vasile, M., *Tehnologii în industria alimentară – Îndrumar de laborator,* Reprografia Universității Transilvania din Braşov, 1998; 3. Ghimbăşan, R., *Tehnologii în industria alimentară – Partea I,* Reprografia Universității Transilvania din Braşov, 2000; 4. Ghimbăşan, R., *Tehnologii în industria alimentară – Culegere de date utile,* Editura Universității „Transilvania" din Braşov, 2005; 5. Ghimbăşan, R., *Tehnologii în industria alimentară* – Editura Universității Transilvania, Brașov, 2007.			
8.2 Seminar/ laborator	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Prezentarea generală a laboratorului. Norme de conduită și protecția muncii în laborator. Introducere în tehnologia alimentară tradițională	Prelegerea, lucru în echipe, lucru în grup, activitate individuală	2	
Aplicarea tehnologiilor și tehnicilor tradiționale pentru obținerea produselor tradiționale din carne.	Prelegerea, lucru în echipe, lucru în grup, activitate individuală	2	
Aplicarea tehnologiilor și tehnicilor tradiționale pentru obținerea produselor tradiționale din lapte	Prelegerea, lucru în echipe, lucru în grup, activitate individuală	2	
Aplicarea tehnologiilor și tehnicilor tradiționale pentru obținerea produselor tradiționale din cereale	Prelegerea, lucru în echipe, lucru în grup, activitate individuală	2	
Aplicarea tehnologiilor și tehnicilor tradiționale pentru obținerea pâinii și	Prelegerea, lucru în echipe, lucru în grup, activitate	2	

produselor tradiționale de panificație.	individuală		
Produse tradiționale internaționale	Prelegerea, lucru în echipe, lucru în grup, activitate individuală	2	
Prezentarea generală a laboratorului. Norme de conduită și protecția muncii în laborator. Introducere în tehnologia alimentară tradițională	Prelegerea, lucru în echipe, lucru în grup, activitate individuală	2	

Bibliografie

1. Canja C.M, Mîșu G.A., Munteanu-Ichim, R.A, Tehnologii alimentare tradiționale, Editura Ex Terra Aurum, București, 2024;
2. Ghimbăşan, R., Vasile, M., *Tehnologii în industria alimentară – Îndrumar de laborator,* Reprografia Universității Transilvania din Braşov, 1998;
3. Ghimbăşan, R., *Tehnologii în industria alimentară – Partea I,* Reprografia Universității Transilvania din Braşov, 2000;
4. Ghimbăşan, R., *Tehnologii în industria alimentară – Culegere de date utile,* Editura Universității „Transilvania" din Braşov, 2005;
5. Ghimbăşan, R., *Tehnologii în industria alimentară* – Editura Universității Transilvania, Brașov, 2007

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se predă în alte centre universitare din țară şi din străinătate. Pentru o mai buna adaptare la cerințele pieței muncii a conținutului disciplinei au avut loc întâlniri, atât cu reprezentați ai mediului de afaceri, cât şi 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	Corectitudinea și completitudinea cunoștințelor; - coerența logică; - gradul de asimilare a limbajului de specialitate;	Examinare orală	60%
	criterii ce vizează aspectele atitudinale: conștiinciozitatea, interesul pentru studiul individual.	Examinare orală	20%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	- capacitatea de a opera cu cunoștințele asimilate; - capacitatea de aplicare în practică;	Examinare orală și practică	20%
10.6 Standard minim de performanță			
• Cunoașterea cunoștințelor fundamentale aferente domeniului;			

• Promovarea colocviului de laborator; Obținerea notei minime de 5, la cel puțin jumătate din subiectele existente pe biletul de examen pentru a se putea realiza media finală.

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

Prof.dr.ing Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Conf.dr.ing Cristina-Maria CANJA, **Titular de curs**	**Conf.dr.ing Cristina-Maria CANJA,** **Titular de seminar/ laborator/ proiect**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Voluntariat III							
2.2 Coordonator activități de voluntariat				Lector dr. Simona ȘOICA				
2.3 Titularul activităților proiect								
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	III	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DC
							Obligativitate[4)]	DFc

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**4**	din care: 3.2 curs	**0**	3.3 proiect	**4**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs		3.6 seminar/ laborator/ proiect	56
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					-
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					-
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					-
Tutoriat					-
Examinări					-
Alte activități (Activități de voluntariat)					19

3.7 Total ore de activitate a studentului	**19**
3.8 Total ore pe semestru	**75**
3.9 Numărul de credite[5)]	**3**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Nu este cazul
4.2 de competențe	• Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Nu este cazul
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Nu este cazul

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

Competențe profesionale	
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândește critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor. R.Î.4.3. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite. **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** R.Î.5.1. 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.

	R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare. R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă. R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Capacitatea de a gestiona responsabilități multiple, alături de responsabilitățile academice; • Dobândirea de abilități de relaționare socială și culturală, dobândirea sau consolidarea unor abilități practice, dezvoltarea inteligenței emoționale.
7.2 Obiectivele specifice	Experiența de voluntariat consolidează integrarea socială și profesională prin dezoltarea de abilități multiple: • Rezolvarea problemelor și gândirea critică; • Gestionarea timpului; • Leadership și lucru în echipă; • Competențe tehnice; • Crearea de conexiuni și relații; • Încredere în sine și independență; • Inteligență emoțională și abilități interpersonale; • Conștientizare culturală și apreciere a diversității; • Responsabilitate socială; • Responsabilitate față de mediul înconjurator.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
8.2 Proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
• Participarea la evenimente, ateliere organizate în cadrul centrelor socio-culturale din cadrul universității: Centrul multicultural, Centrul muzical, Centrul de scriere academică, Mediateca Norbert Detaeye, Centrul de consiliere şi orientare in carieră; • Implicarea în acțiuni sociale, culturale sau de protecție a mediului organizate de instituții profesionale, socio-culturale, de protejare a mediului; • Implicarea în proiecte derulate în cadrul facultății/universității; • Organizarea de evenimente în		**56**	Studentul realizează un Portofoliu de voluntariar care poate conține: • Agendă de voluntariat (obținerea de vize de la organizatorii evenimentelor/ atelierelor la care participă studentul) • Diplome, certificate de participare, atestate • Certificate primite în diferite proiecte și activități • Produse rezultate in urma muncii

cadrul facultății/universității; • Implicarea în activități administrative în cadrul facultății/universității;			studentului (de exemplu afișe, website-uri, produse artizanale, etc)

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Angajatorii apreciază experiențele profesionale, sociale sau culturale dobândite prin implicarea în activități de voluntariat și oferă prioritate acestor candidați pentru obținerea unui loc de muncă.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Proiect	Portofoliu de voluntariat	Evaluarea portofoliului	100%
10.6 Standard minim de performanță			
Efectuarea orelor de activități prevăzute în planul de învățământ			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,Director de departament**
	Lector dr Simona ȘOICA,

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Voluntariat IV							
2.2 Coordonator activități de voluntariat				Lector dr. Simona ȘOICA				
2.3 Titularul activităților proiect								
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	IV	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DC
							Obligativitate[4)]	DFc

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**4**	din care: 3.2 curs	**0**	3.3 proiect	**4**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs		3.6 seminar/ laborator/ proiect	56
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					-
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					-
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					-
Tutoriat					-
Examinări					-
Alte activități (Activități de voluntariat)					19

3.7 Total ore de activitate a studentului	**19**
3.8 Total ore pe semestru	**75**
3.9 Numărul de credite[5)]	**3**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Nu este cazul
4.2 de competențe	• Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Nu este cazul
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Nu este cazul

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

Competențe profesionale	
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândește critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor. R.Î.4.3. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite. **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** R.Î.5.1. 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.

	R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare. R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă. R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Capacitatea de a gestiona responsabilități multiple, alături de responsabilitățile academice; • Dobândirea de abilități de relaționare socială și culturală, dobândirea sau consolidarea unor abilități practice, dezvoltarea inteligenței emoționale.
7.2 Obiectivele specifice	Experiența de voluntariat consolidează integrarea socială și profesională prin dezoltarea de abilități multiple: • Rezolvarea problemelor și gândirea critică; • Gestionarea timpului; • Leadership și lucru în echipă; • Competențe tehnice; • Crearea de conexiuni și relații; • Încredere în sine și independență; • Inteligență emoțională și abilități interpersonale; • Conștientizare culturală și apreciere a diversității; • Responsabilitate socială; • Responsabilitate față de mediul înconjurator.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
8.2 Proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
• Participarea la evenimente, ateliere organizate în cadrul centrelor socio-culturale din cadrul universității: Centrul multicultural, Centrul muzical, Centrul de scriere academică, Mediateca Norbert Detaeye, Centrul de consiliere şi orientare in carieră; • Implicarea în acțiuni sociale, culturale sau de protecție a mediului organizate de instituții profesionale, socio-culturale, de protejare a mediului; • Implicarea în proiecte derulate în cadrul facultății/universității; • Organizarea de evenimente în		**56**	Studentul realizează un Portofoliu de voluntariar care poate conține: • Agendă de voluntariat (obținerea de vize de la organizatorii evenimentelor/ atelierelor la care participă studentul) • Diplome, certificate de participare, atestate • Certificate primite în diferite proiecte și activități • Produse rezultate in urma muncii

cadrul facultății/universității; • Implicarea în activități administrative în cadrul facultății/universității;			studentului (de exemplu afișe, website-uri, produse artizanale, etc)

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Angajatorii apreciază experiențele profesionale, sociale sau culturale dobândite prin implicarea în activități de voluntariat și oferă prioritate acestor candidați pentru obținerea unui loc de muncă.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Proiect	Portofoliu de voluntariat	Evaluarea portofoliului	100%
10.6 Standard minim de performanță			
Efectuarea orelor de activități prevăzute în planul de învățământ			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,Director de departament**
	Lector dr Simona ȘOICA,

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Managementul investițiilor							
2.2 Titularul activităților de curs				Dr.ec. Emilia GIOL				
2.3 Titularul activităților de seminar				Dr.ec. Emilia GIOL				
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	V	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DD
							Obligativitate[4)]	DI

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**3**	din care: 3.2 curs	**2**	3.3 seminar	**1**
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					15
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					14
Tutoriat					5
Examinări					4
Alte activități.....					

3.7 Total ore de activitate a studentului	**58**
3.8 Total ore pe semestru	**100**
3.9 Numărul de credite[5)]	**4**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Bazele economiei; Bazele contabilității; Bazele managementului; Instituții, mecanisme şi terminologii comunitare
4.2 de competențe	Teorii explicative și noțiuni fundamentale inginereşti; Științe inginerești, economice şi juridice; Implementarea și managementul de proiecte şi munca în echipă

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	Nu este cazul
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Nu este cazul

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

Competențe profesionale	**Cp.1. Capacitatea de a executa calcule matematice analitice: Aplică metode matematice și utilizează tehnologii de calcul pentru a efectua analize și a concepe soluții la probleme specifice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT poate utiliza simboluri, limbaj și instrumente matematice pentru a prezenta informații, idei și procese. R.Î.1.2. Absolventul IMIT poate utiliza modele în scopul analizării statistice, precum și instrumente TIC pentru a analiza datele, a descoperi corelații și a prognoza tendințe. R.Î.1.3. Absolventul IMIT poate executa o investigație empirică sistematică a fenomenelor observabile prin tehnici statistice, matematice sau de calcul. **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 sa fie ușor de înțeles pentru un public larg fără pregătire tehnică și să fie conforme cu cerințele și standardele definite. Păstrează documentația la zi.** R.Î.3.4. Absolventul IMIT poate analiza principiile care trebuie luate în considerare pentru proiectele tehnice, cum ar fi funcționalitatea, reproductibilitatea, costurile și alte principii. **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**. R.Î.4.1. Absolventul IMIT poate evalua starea unei afaceri pe cont propriu și în raport cu domeniul de activitate competitiv, desfășoară activități de cercetare, punând datele în contextul nevoilor întreprinderii și determinând domeniile de oportunitate. R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate efectua evaluarea potențialului unui proiect, unui plan, unei propuneri sau unei idei noi. R.Î.4.3. Absolventul IMIT poate stabili valoarea produsului luând în considerare condițiile pieței, acțiunile concurenței, costurile de producție și altele. R.Î.4.4. Absolventul IMIT poate planifica strategiile societăților și organizațiilor care vizează realizarea unor scopuri diferite, cum ar fi crearea de noi piețe, modernizarea echipamentelor și a utilajelor unei întreprinderi, punerea în aplicare a unor strategii de stabilire a prețurilor etc. R.Î.4.5. Absolventul IMIT poate aplica indicatori-cheie de performanță pentru a măsura performanța organizației. R.Î.4.6. Absolventul IMIT poate analiza informațiile financiare și cerințele proiectelor, cum ar fi evaluarea bugetului, cifra de afaceri preconizată și evaluarea riscurilor pentru a determina beneficiile și costurile proiectului. **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.** R.Î.5.1. Absolventul IMIT poate programa producția pentru a menține indicatorii cheie de performanță ai societății în materie de costuri, calitate, servicii și inovare. R.Î.5.3. Absolventul IMIT poate gestiona activitățile aferente lanțului de aprovizionare și sincronizează stocul cu cererea de producție și cu clientul. **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.** R.Î.8.1. 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 și pentru planificare ulterioară. R.Î.8.2. Absolventul IMIT poate identifica diferite piețe-țintă pentru proiectele noi, luând în considerare factori precum vârsta, sexul si statutul socioeconomic.

	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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări. R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai putin afectați R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă. R.Î.9.4. Absolventul IMIT poate identifica soluții pentru a evita situațiile de criză. R.Î.9.5. Absolventul IMIT poate identifica nevoile tehnologice, instrumentele digitale și posibilele soluții tehnologice pentru a le soluționa.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. **Ct.2. Gândește critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.2. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Disciplina asigură informarea şi pregătirea cursanților în problematica complexă a mecanismelor decizionale din sfera managementului activităților economice. Disciplina prezintă procesul fundamentării tehnice şi economice a deciziei de a investi, concomitent cu prezentarea principalelor tipuri de abordări strategice privind managementul financiar al întreprinderii.
7.2 Obiectivele specifice	Obiectivele specifice vizează în primul rând transferul de cunoştințe în privința asigurării managementului sistemelor de producție, dar şi abordările strategice financiare stabilite la nivelul managementului întreprinderii; formarea unei baze teoretice şi practice necesare înțelegerii importanței şi rolului managementului investițiilor şi sistemului de finanțare şi creditare în

	activitatea economică; dezvoltarea capacităților analitice şi a competențelor decizionale, precum şi folosirea corectă a limbajului şi terminologiei specifice domeniului de studiu. Disciplina îşi propune să pună la dispoziția cursanților conceptele, metodele de evaluare a eficienței economice a investițiilor, sistemul de indicatori care stă la baza adoptării deciziilor de investiții, precum şi metodele de optimizare a parametrilor şi programelor de investiții.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Introducere în investiții. Conceptul de investiție. Tipuri de investiții. Etapele procesului investițional. Momente și perioade de timp specifice procesului investițional.	Prelegeri pe bază de slide / Platforma E-Learning	2 ore	
2. Surse şi modalități de finanțare a investițiilor – aspecte generale. Necesitatea şi oportunitatea surselor de finanțare a investițiilor – aspecte generale. Tipuri de finanțare – aspecte generale.	Prelegeri pe bază de slide / Platforma E-Learning	2 ore	
3. Influența factorului timp asupra procesului investițional. Principiile actualizării. Formule de principiu utilizate în calculele de actualizare. Momente de referință ale actualizării.	Prelegeri pe bază de slide / Platforma E-Learning Studii de caz.	4 ore	
4. Componentele fezabilității unui proiect de investiții. Locul studiului de fezabilitate într-un proiect de investiții. Studiul de fezabilitate. Elementele de avut în vedere la elaborarea unui studiu de fezabilitate.	Prelegeri pe bază de slide / Platforma E-Learning Studii de caz.	4 ore	
5. Evaluarea economico-financiară a unui proiect de investiții. Obiective ale analizei economico-financiare. Cadrul analitic al analizei economico-financiare. Analiza pe baza indicatorilor financiari.	Prelegeri pe bază de slide / Platforma E-Learning Studii de caz.	2 ore	
6. Determinarea fluxurilor şi parametrilor financiari în elaborarea unui proiect de investiții. Aplicarea criteriilor de rentabilitate în acceptarea şi a investițiilor.	Prelegeri pe bază de slide / Platforma E-Learning Studii de caz.	2 ore	
7. Aspecte privind utilizarea criteriilor de evaluare a investițiilor. Analiza riscului unui proiect de investiții.	Prelegeri pe bază de slide / Platforma E-Learning Studii de caz.	2 ore	
8. Managementul echilibrului financiar: de la strategie financiară la activitate curentă.	Prelegeri pe bază de slide / Platforma E-Learning Studii de caz.	2 ore	

9. Strategii pentru identificarea şi exploatarea surselor de finanțare a activităților economice. Decizia strategică: necesitatea corelării deciziilor de finanțare cu cele de investiții.	Prelegeri pe bază de slide / Platforma E-Learning Studii de caz.	2 ore	
10. Finanțarea strategică a întreprinderii. Finanțarea operațională pe termen scurt a întreprinderii.	Prelegeri pe bază de slide / Platforma E-Learning Studii de caz.	2 ore	
11. Analiza piețelor financiare internaționale. Intermediarii financiari. Teoria portofoliilor financiare internaționale.	Prelegeri pe bază de slide / Platforma E-Learning Studii de caz.	2 ore	
12. Finanțarea internațională a proiectelor de investiții. Rata dobânzii. Costul finanțării internaționale. Riscurile finanțării internaționale.	Prelegeri pe bază de slide / Platforma E-Learning Studii de caz.	2 ore	

Bibliografie

1. Abrudan I, Cândea D., - coordonatori - Manual de inginerie economică – ingineria şi managementul sistemelor de producție, Editura Dacia, Cluj-Napoca 2002
2. Bârsan, I., - Management investițional - note de curs - Universitatea „Lucian Blaga" din Sibiu, 2005
3. Binințan, P., - Strategii şi politici de investiții, Editura Casa Cărții de Ştiință, Cluj-Napoca, 2005.
4. Cistelecan, L., - Economia, eficiența şi finanțarea investițiilor, Editura Economică, Bucureşti, 2002.
5. Gheorghe, C., - Analiza economico-financiară a întreprinderii, Editura Universității „Transilvania" Braşov, 2008
6. Bradford D. Jordan, Thomas W. Miller Jr., Steven D. Dolvin - Fundamentals of Investments: Valuation and Management, 10e ISE, McGraw-Hill, 2024.
7. Frank J. Fabozzi CFA, Harry M. Markowitz - The Theory and Practice of Investment Management: Asset Allocation, Valuation, Portfolio Construction, and Strategie, Wileys, 2011.
8. Boian N., Calefariu, E. - Analiza economico-financiară a proceselor din industrie. Editura Universității Transilvania din Brașov, 2013.
9. Boșcoianu, M., Calefariu, E. - Economie pentru ingineri și manageri. Aplicații și probleme. Editura Lux Libris, 2016.
10. Calefariu, E. - Managementul strategic al finanțării investițiilor. Editura Lux Libris, 2016.

8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
S1. Eficiența economică – criteriu de bază în fundamentarea deciziei de investiții. Forma generală a indicatorilor de eficiență economică a investițiilor.	Conversație. Activități individuale și/sau în grupuri mici. Studii de caz. Învățare prin probleme.	1 ore	
S2. Evaluarea eficienței economice a investițiilor cu ajutorul indicatorilor statici. Indicatori cu caracter general. Indicatori de bază. Indicatori specifici unor ramuri şi domenii de activitate.	Conversație. Activități individuale și/sau în grupuri mici. Studii de caz. Învățare prin probleme.	2 ore	
S.3. Analiza dinamică a eficienței economice a investițiilor.	Conversație. Activități individuale și/sau în grupuri mici. Studii de caz. Învățare prin probleme.	2 ore	

S4. Determinarea capacității optime de producție a obiectivelor de investiții. Politica de înlocuire a capitalului fix şi de optimizare a deciziei de achiziție a utilajelor.	Conversație. Activități individuale și/sau în grupuri mici. Studii de caz. Învățare prin probleme.	2 ore	
S5. Planificarea financiară şi managementul capitalului de lucru. Criterii si tehnici de stabilire a bugetelor de investiții.	Conversație. Activități individuale și/sau în grupuri mici. Studii de caz. Învățare prin probleme.	3 ore	
S6. Determinarea necesarului de investiții pentru asigurarea creşterii economice. Strategii utilizate în procesul de selectare a proiectelor de investiții.	Conversație. Activități individuale și/sau în grupuri mici. Studii de caz. Învățare prin probleme.	2 ore	
S7. Indicatori de structură financiară a întreprinderii. Procesul investițional şi riscul.	Conversație. Activități individuale și/sau în grupuri mici. Studii de caz. Învățare prin probleme	2 ore	

Bibliografie

1. Abrudan I, Cândea D., - coordonatori - Manual de inginerie economică – ingineria şi managementul sistemelor de producție, Editura Dacia, Cluj-Napoca 2002
2. Bârsan, I., - Management investițional - note de curs - Universitatea „Lucian Blaga" din Sibiu, 2005
3. Binințan, P., - Strategii şi politici de investiții, Editura Casa Cărții de Ştiință, Cluj-Napoca, 2005.
4. Cistelecan, L., - Economia, eficiența şi finanțarea investițiilor, Editura Economică, Bucureşti, 2002.
5. Gheorghe, C., - Analiza economico-financiară a întreprinderii, Editura Universității „Transilvania" Braşov, 2008
6. Bradford D. Jordan, Thomas W. Miller Jr., Steven D. Dolvin - Fundamentals of Investments: Valuation and Management, 10e ISE, McGraw-Hill, 2024.
7. Frank J. Fabozzi CFA, Harry M. Markowitz - The Theory and Practice of Investment Management: Asset Allocation, Valuation, Portfolio Construction, and Strategie, Wileys, 2011.
8. Boian N., Calefariu, E. - Analiza economico-financiară a proceselor din industrie. Editura Universității Transilvania din Brașov, 2013.
9. Boșcoianu, M., Calefariu, E. - Economie pentru ingineri și manageri. Aplicații și probleme. Editura Lux Libris, 2016.
10. Calefariu, E. - Managementul strategic al finanțării investițiilor. Editura Lux Libris, 2016.

*** Rapoarte şi documentație - Comisia Europeana / Direcția generală pentru politică regională.

*** Rapoarte şi documentație - Fonduri structurale / Finanțări europene / POS 2021-2027.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

- Prin însuşirea conceptelor teoretico-metodologice și abordarea aspectelor practice incluse în disciplina *Managementul investițiilor*, studenții dobândesc un bagaj de cunoştințe consistent, util în cadrul industriei turismului aflată într-un mediu concurențial si deosebit de dinamic.
- Cursul există în programa de studii a universităților şi facultăților de profil din România.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Utilizarea în mod curent de către cursanți a conceptelor, a	Evaluare scrisă cu itemi subiectivi şi obiectivi	60 %

	metodelor de evaluare a eficienței economice a investițiilor, a sistemului de indicatori care stă la baza adoptării deciziilor de investiții, precum şi a abordărilor strategice privind managementul financiar al întreprinderii		
10.5 Seminar	Evaluarea eficienței economice a Investițiilor cu ajutorul indicatorilor specifici (indicatori cu caracter general, indicatori de bază, statici, dinamici etc.) precum şi utilizarea corectă a limbajului şi terminologiei specifice domeniului de studiu. Rezolvarea corectă a problemelor și utilizarea corectă a formulelor.	Evaluare scrisă cu itemi obiectivi	40 %
10.6 Standard minim de performanță			
Utilizarea în mod curent de către cursanți a conceptelor, a metodelor de evaluare a eficienței economice a investițiilor, a sistemului de indicatori care stă la baza luării deciziilor de investiții, precum şi a abordărilor strategice privind managementul financiar al întreprinderii. Evaluarea eficienței economice a investițiilor cu ajutorul indicatorilor specifici și folosirea corectă a formulelor. Notele obținute pentru promovarea la disciplina *Managementul investițiilor* trebuie să fie minimum 5, atât pentru curs cât și pentru seminar.			

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Dr.ec. Emilia GIOL **Titular de curs**	Dr.ec. Emilia GIOL **Titular de seminar/ laborator/ proiect**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Instalații pentru agrement în turism							
2.2 Titularul activităților de curs				Prof.dr.habil.ing.MSc. Walter W. THIERHEIMER				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Prof.dr.habil.ing.MSc. Walter W. THIERHEIMER				
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	V	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DS
							Obligativitate[4)]	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 laborator	**2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					23
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					19
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					18
Tutoriat					-
Examinări					5
Alte activități.....					4

3.7 Total ore de activitate a studentului	**69**
3.8 Total ore pe semestru	**125**
3.9 Numărul de credite[5)]	**5**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• -
4.2 de competențe	• -

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	Condiții asigurate de instituție: • Sala de curs cu dotările solicitate; Condiții impuse participanților, studenților: • Se interzice utilizarea mijloacelor de comunicație mobilă în timpul orelor de cursul; • Evitarea întârzierilor stânjenitoare la orele de curs.
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Condiții asigurate de instituție: • Sala de laborator cu dotările solicitate; Condiții impuse studenților • Instructajul de protecția muncii;

	• Se interzice utilizarea mijloacelor de comunicație mobilă în timpul orelor de laborator; • Evitarea întârzierilor stânjenitoare la orele de laborator.

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

Competențe profesionale	**Cp.1. Capacitatea de a executa calcule matematice analitice: Aplică metode matematice și utilizează tehnologii de calcul pentru a efectua analize și a concepe soluții la probleme specifice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT poate utiliza simboluri, limbaj și instrumente matematice pentru a prezenta informații, idei și procese. R.Î.1.2. Absolventul IMIT poate utiliza modele în scopul analizării statistice, precum și instrumente TIC pentru a analiza datele, a descoperi corelații și a prognoza tendințe. **Cp.2. Capacitatea de a utiliza instrumente informatice: Utilizează computere, rețele informatice și alte tehnologii și echipamente de informare pentru stocarea, extragerea, transmiterea și manipularea datelor, în contextul unei societăți sau al unei întreprinderi.** R.Î. 2.1. Absolventul IMIT poate utiliza în mod eficient computerele, echipamentele informatice și tehnologia modernă. R.Î.2.2. Absolventul IMIT poate utiliza sisteme de proiectare asistată de calculator (CAD) care să contribuie la crearea, modificarea, analiza sau optimizarea unui desen. **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.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT poate investiga tendințele și evoluțiile tehnologice recente pentru a îmbunătăți afacerea. R.Î.3.2. Absolventul IMIT poate aplica indicatori-cheie de performanță pentru a măsura performanța organizației. **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**. R.Î.5.1. Absolventul IMIT poate asigura mentenanța echipamentelor, asigurându-se că echipamentul necesar pentru operațiuni este verificat în mod regulat pentru a depista defecte, că sarcinile de întreținere de rutină sunt efectuate și că reparațiile sunt programate si efectuate în caz de deteriorare sau defecte. R.Î.5.2. Absolventul IMIT poate utiliza tehnologii eficiente din punctul de vedere al utilizării resurselor în sectorul ospitalității. R.Î.5.3. Absolventul IMIT poate evalua conformitatea materialelor puse la dispoziție de furnizori pentru a se asigura că respectă cerințele specificate. R.Î.5.4. Absolventul IMIT poate monitoriza accesibilitatea infrastructurii prin consultarea de proiectanți, constructori și persoane cu handicap pentru a stabili cea mai bună modalitate de a asigura o infrastructură accesibilă. **Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.** R.Î.6.1. Absolventul IMIT poate defini, în colaborare cu directorii și experții de calitate, un set de standarde de calitate pentru a asigura respectarea reglementărilor și a contribui la îndeplinirea cerințelor clienților. **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.** R.Î.7.1. 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. R.Î.7.2. Absolventul IMIT poate monitoriza standarde de securitate de bază și standarde tehnice specifice echipamentelor pentru a preveni riscurile legate de utilizarea echipamentelor tehnice la locul de muncă. R.Î.7.3. 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. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai putin afectați R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă. R.Î.9.4. Absolventul IMIT poate identifica soluții pentru a evita situațiile de criză. R.Î.9.5. Absolventul IMIT poate identifica nevoile tehnologice, instrumentele digitale și posibilele soluții tehnologice pentru a le soluționa.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândește critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.2. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î.3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **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 R.Î.5.1. 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. R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• *"Instalații pentru agrement în turism*", predată în semestrul V, studenților de la specializarea, Inginerie şi management în industria turismului, anul III, cursuri de zi, se structurează în cinci părți cuprinzând probleme de bază ale echipamentelor pentru agrement în turism, caracteristicile principale ale instalațiilor, legislația în vigoare şi norme de protecția muncii, prevenirea şi stingerea incendiilor; • Prin prelegeri se urmăreşte transmiterea aspectelor teoretice privind construcția şi funcționarea instalațiilor pentru agrement cât şi formarea de aptitudini pe termen lung pentru proiectarea, exploatarea şi întreținerea acestora. Pentru a realiza acest lucru se prezintă caracteristicile principalelor tipuri de echipamente pentru agrement.
7.2 Obiectivele specifice	• Conştientizarea importanței sociale şi economice a bazelor pentru agrement în industria turismului, precum şi dezvoltarea capacității de a percepe performanța tehnico-economică a implicațiilor sale umane şi ecologice; • Caracterizarea activității bazelor de agrement în turismul intern şi internațional; • Elaborarea de strategii pentru bazele de agrement din industria turismului respectiv de produse turistice de interes local, regional, național şi internațional; • Implementarea şi derularea serviciilor, produselor şi echipamentelor pentru agrement în industria turismului.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Introducere	- Expunerea conținutului prelegerii - retroproiector, videoproiector - prezentarea bibliografiei;	2	
2. Identificarea produselor şi echipam pentru agrement 2.1. Produse şi echipamente locale, regionale, naționale şi internaționale;	- Expunerea conținutului prelegerii; - Selectarea şi analizarea problematicii tehnice privitoare la tematica prelegerii;	8	
3. Produse şi echipamente pentru agrement funcție de spațiul de desfăşurare 3.1. Spații de desfăşurare;	- Expunerea conținutului prelegerii. - Dialog - Bibliografie	12	

3.1.1. Închise (hotel, teatru, discoteca, acustice-optice); 3.1.2. În aer liber (parcuri de distracții, stadioane, grădini publice); 3.2. Sezonul: 3.2.1. Agrement de iarnă; 3.2.2. Agrement de vară; 3.2.3. Agrement permanent.			
4. Asigurarea protecției consumatorului şi a mediului 4.1. Oferirea de produse şi servicii de calitate; 4.2. Conştientizarea impactului calității produselor şi serviciilor asupra calității vieții; 4.3. Responsabilitatea pentru soluțiile economice propuse;	- Expunerea conținutului prelegerii - Interpretarea legislației; - prezentarea bibliografiei;	3	
5. Legislație şi Norme NTSM, PSI 5.1. Legislația privind echipamentele pentru agrement în turism; 5.2. Norme de protecția muncii în exploatarea echipamentelor pentru agrement în turism; Instructajul şi transmiterea elementelor, prescripțiilor de protecția muncii;	- Expunerea conținutului; - Discuții, interpretarea legislației; - Prezentarea bibliografiei.	3	

Bibliografie

Bibliografie

1. Buciuman, E.: *Strategie şi acțiune în zona de munte,* în Tribuna economică, numerele 44, 47, 51-52/1990 şi 3/1991.
2. Bran, F. şi colab.: *Turismul rural. Modelul european.* Editura Economică, Bucureşti, 1997.
3. Neagu V.: *Servicii şi turism,* Editura Expert, Bucureşti, 2000.
4. Thierheimer, W. W.: *Sisteme tehnice pentru agrement în turism,* note de curs, 2024.
5. Thierheimer, W. Walter, ş.a.: *Sisteme de transport în industria turismului*, Editura Universității "Transilvania" Braşov, ISBN 973-635-007-X, 2009
6. * * * - *Norme de protecția muncii, 200*6.

http://gltneamt.ngo.ro/1976.htm

8.2 Laborator	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Prezentarea laboratorului. NTS, d privind laboratoarele	Prelegere orala, machete și secțiuni specifice	2	
2. Caracteristica instalațiilor pentru agren în industria turismului	Prelegere orala, machete și secțiuni specifice	2	
3. Produse şi echipamente pentru agreme	Prelegere orala, machete și secțiuni specifice	2	
4. Instalații pentru producerea gheții, condiționarea aerului, producerea frigului	Prelegere orala, machete și secțiuni specifice	2	
5. Sisteme şi instalații pentru agrement d	Prelegere orala, machete și secțiuni specifice	2	

6. Sisteme şi instalaţii pentru agrement d	Prelegere orala, machete și secțiuni specifice	2	
7. Trenuri rutiere, Sisteme acustice-optic	Prelegere orala, machete și dispozitive reale	2	
8. Autovehicule specializate pentru trans montan;	Prelegere orala, machete și secțiuni specifice	2	
9. Întreținerea echipamentelor şi instalați	Prelegere orala, machete și secțiuni specifice	2	
10. Întreținerea echipamentelor şi instalaților transportului pe cablu	Prelegere orala, machete și secțiuni specifice	2	
11. Norme legale privind p consumatorului	Prelegere orala, machete și secțiuni specifice	2	
12. Norme de protecția muncii, preve stingerea incendiilor;	Prelegere orala, machete și secțiuni specifice	2	
13. Recuperare laboratoare, discuții, t verificare	Prelegere orala, machete și secțiuni specifice	2	
14. Recuperare laboratoare, discuții, teste de verificare	Prelegere orala, machete și secțiuni specifice	2 ore	
Bibliografie 1. Donoaică Şt. : *Aspecte din activitatea de turism,* Editura Literă, Bucureşti, 1989. 2. Mitrache, Şt. şi colab.: *Agroturism şi turism rural,* Editura Fax, 2001. 3. Thierheimer, W. W.: *Sisteme tehnice pentru agrement în turism,* note de curs, 2024. 4. * * * - *Norme de protecția muncii, 200*6. 5. http://gltneamt.ngo.ro/1976.htm			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Disciplina asigură formarea/dezvoltarea competențelor cognitive și funcționale ale viitorilor ingineri, permițându-le acestora să se adapteze cu succes la solicitările specifice profesiei tehnice și la dinamica schimbărilor aferentă domeniului tehnic contemporan. Conținutul disciplinei concordă cu cerințele comunității angajatorilor, conferind studenților posibilitatea rezolvării complexe, interdisciplinare a unor probleme specifice, și dezvoltarea comunicării profesionale prin desen, schiță, limbaj adecvat. La conceperea acestuia s-au avut în vedere lucrări reprezentative din literatura de specialitate, și modul în care disciplina este structurată în programele altor centre universitare din țară și din străinătate, cât și opinia exprimată de reprezentanți ai entităților publice în domeniu cu ocazia diverselor colaborări.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	- corectitudinea si completitudinea cunoștințelor; - coerența logică; - gradul de asimilare a limbajului de specialitate;	**Oral cu bilete, două subiecte** - Expunerea liberă a studentului; - Conversația de evaluare; - Chestionare orală.	**70 %**
10.5 Seminar/ laborator/ proiect		**Oral**	**20 %**
		Participare activă la laboratoare	**10 %**

10.6 Standard minim de performanță
• Situația încheiată la activitățile de laborator și promovarea acestora cu minim nota 5(cinci); • Însușirea cunoștințelor din curs, la nivel general; • Nota minim 5(cinci) pentru fiecare subiect (curs-laborator) al biletului de examen;

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

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Prof.dr.habil.ing. Thierheimer W. Walter **Titular de curs**	**Prof.dr.habil.ing .Thierheimer W. Walter** **Titular de laborator**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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 [1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Siguranța alimentară și protecția consumatorului							
2.2 Titularul activităților de curs				Conf. dr. ing. Cristina Maria CANJA				
2.3 Titularul activităților de laborator				Conf. dr. ing. Cristina Maria CANJA				
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	V	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DS
							Obligativitate[3)]	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 laborator	**2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					18
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					12
Tutoriat					10
Examinări					4
Alte activități.....					

3.7 Total ore de activitate a studentului	64
3.8 Total ore pe semestru	120
3.9 Numărul de credite[5)]	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• -
4.2 de competențe	• -

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Sală de curs dotată cu videoproiector, tehnică de calcul modernă
5.2 de desfăşurare a proiectului	• Sală cu acces la internet

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

Competențe profesionale și	**Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.** R.Î.6.1. Absolventul IMIT poate defini, în colaborare cu directorii și experții de calitate, un set de standarde de calitate pentru a asigura respectarea reglementărilor și a contribui la îndeplinirea cerințelor clienților. R.Î.6.2. 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. **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.** R.Î.7.1. 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. R.Î.7.2. Absolventul IMIT poate monitoriza standarde de securitate de bază și standarde tehnice specifice echipamentelor pentru a preveni riscurile legate de utilizarea echipamentelor tehnice la locul de muncă. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai putin afectați R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă. **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.** 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. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **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** R.Î.5.1. 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.

	R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare. R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă. R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Disciplină care permite însuşirea cunoştinţelor referitoare la importanța siguranței alimentelor şi protecției consumatorilor. Împreună cu celelalte discipline din planul de învățământ asigură interpretarea legislației în domeniul protecției consumatorilor şi identificarea factorilor care sunt implicați în siguranța alimentară.
7.2 Obiectivele specifice	Obținerea de rezultate ale învățării care au drept finalitate formarea de competențe și abilități care să se bazeze pe corelarea informațiilor primite cu cele însușite la alte discipline precum Contaminanți biologici și siguranța alimentară, Contaminanți chimici și siguranța alimentară, Siguranta alimentara în dezvoltarea de noi produse pentru a asigura conformitatea permanentă cu standardele şi cerinţele, cum ar fi menținerea la zi a certificatelor şi activitățile e monitorizare pentru a se asigura că sunt respectate procedurile corecte, şi să identifice factorii care sunt implicați în siguranța alimentară.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Introducere în siguranța alimentară și protecția consumatorului	Prelegerea, prezentarea Power Point	2	
Aspecte generale privind siguranța alimentară și legislația din domeniu	Prelegerea, prezentarea Power Point	2	
Siguranța alimentelor, surse de contaminare, norme de bune practici	Prelegerea, prezentarea Power Point	4	
Măsuri de siguranță alimentară în unitățile de industrie alimentară.	Prelegerea, prezentarea Power Point	2	
Reglementări privind siguranța alimentelor	Prelegerea, prezentarea Power Point	2	
Noțiuni generale privind protecția consumatorului	Prelegerea, prezentarea Power Point	2	
Legislație în domeniul protecției consumatorilor (OG nr. 21/1992, Lg 363/2007, HG 106/2002 cu modificările şi completările ulterioare)	Prelegerea, prezentarea Power Point	2	
Protecția consumatorilor în România şi UE – principii și drepturi. Practici neloiale în cadrul lanțului agricol și alimentar.	Prelegerea, prezentarea Power Point	4	
Procedură cadru de control al ANCP privind siguranța şi conformitatea produselor alimentare	Prelegerea, prezentarea Power Point	4	
Procedură cadru de cercetare a	Prelegerea, prezentarea Power	4	

reclamațiilor privind neconformitatea produselor venite din partea consumatorilor	Point		

Bibliografie

1. Codex Alimentarius Commission. *Codex Alimentarius: Food Hygiene - Basic Texts*. Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO) & World Health Organization (WHO).
2. Mortimore, S., Wallace, C. (2013). *HACCP: A Practical Approach*. Springer.
3. Forsythe, S. J. (2010). *The Microbiology of Safe Food*. Wiley-Blackwell.
4. Buzby, J. C. (2003). *International Trade and Food Safety: Economic Theory and Case Studies*. USDA Economic Research Service.
5. Lawley, R., Curtis, L., Davis, J. (2008). *The Food Safety Hazard Guidebook*. Royal Society of Chemistry.
6. ISO. *ISO 22000:2018 - Sisteme de management al siguranței alimentelor: Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar*. ISO Standards.

8.2 Laborator	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Evaluarea riscurilor în lanțul alimentar Identificarea și analiza riscurilor biologice, chimice și fizice în diferite etape ale lanțului de aprovizionare. Realizarea unei diagrame de proces pentru un produs alimentar (ex. lapte pasteurizat, carne procesată). Identificarea punctelor critice de control (CCP). Propunerea măsurilor de prevenire și control pentru fiecare risc identificat.	Discuția, verificarea, observația	4	
Implementarea sistemului HACCP Crearea unui plan HACCP pentru un produs alimentar sau un proces specific. Definirea produsului și scopului procesului (ex. prepararea unei salate proaspete în restaurant). Identificarea pericolelor potențiale. Elaborarea planului de control: monitorizare, limite critice și acțiuni corective.	Discuția, verificarea, observația	2	
Analiza calității etichetelor produselor alimentare Evaluarea conformității etichetelor produselor alimentare cu legislația în vigoare. o Examinarea etichetelor produselor alimentare din comerț (ingredientele, declarațiile nutriționale, alergeni). o Identificarea deficiențelor și	Discuția, verificarea, observația	4	

recomandarea îmbunătățirilor. o Crearea unei etichete fictive conforme.			
Trasabilitatea produselor alimentare Simularea unui sistem de trasabilitate pentru un produs alimentar. o Crearea unui sistem de trasabilitate pentru un produs (ex. pâine, lactate). o Simularea unui incident de contaminare și urmărirea lotului afectat. o Elaborarea unui plan de rechemare a produsului.	Discuția, verificarea, observația	2	
Simularea unui audit de siguranță alimentară Dezvoltarea abilităților de evaluare a conformității cu standardele de siguranță alimentară. o Verificarea unui spațiu fictiv (restaurant, fabrică) pe baza unui checklist de siguranță alimentară. o Identificarea neconformităților. o Redactarea unui raport de audit cu recomandări.	Discuția, verificarea, observația	4	
Evaluarea igienei și a manipulării alimentelor Testarea cunoștințelor privind bunele practici de igienă și manipulare a alimentelor. o Simularea unei inspecții sanitare într-un spațiu fictiv (bucătărie de restaurant, unitate de catering). o Verificarea procedurilor de curățenie și igienă personală. o Exerciții practice privind spălarea corectă a mâinilor și utilizarea echipamentului de protecție.	Discuția, verificarea, observația	2	
Identificarea alergenilor în meniuri Înțelegerea importanței gestionării alergenilor în cadrul HORECA. o Revizuirea meniului unui restaurant și identificarea alergenilor ascunși.	Discuția, verificarea, observația	2	

o Crearea unui meniu adaptat pentru persoane cu alergii (ex. gluten, lactoză). o Simularea unei situații de informare a unui client cu alergii.			
Gestionarea unei crize alimentare Dezvoltarea abilităților de gestionare a unui incident de siguranță alimentară. o Simularea unui incident (ex. un focar de toxiinfecție alimentară într-un restaurant). o Elaborarea unui plan de răspuns: izolarea produselor, notificarea autorităților și comunicarea cu publicul. o Redactarea unui comunicat oficial pentru consumatori.	Discuția, verificarea, observația	2	
Controlul temperaturii în lanțul frigorific **Verificarea menținerii lanțului frigorific pentru alimentele perisabile.** o Monitorizarea temperaturilor în diferite etape ale depozitării și transportului. o Identificarea abaterilor și propunerea măsurilor corective. o Testarea echipamentelor de măsurare a temperaturii.	Discuția, verificarea, observația	2	
Etapele procesului de rechemare a produselor Înțelegerea procesului de rechemare a produselor alimentare neconforme. o Crearea unui plan detaliat de rechemare. o Simularea comunicării cu distribuitorii și consumatorii. o Elaborarea unui raport final de analiză a cauzelor incidentului.	Discuția, verificarea, observația	2	
Colocviu de laborator	Examinare orala	2	

Bibliografie

1. **Regulamentul CE nr. 178/2002**: Regulament al Parlamentului European și al Consiliului privind siguranța alimentară.
2. FAO & WHO (2006). *Food Safety Risk Analysis - A Guide for National Food Safety Authorities*. FAO Food and Nutrition Paper.
3. ANSVSA (Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor) - Legislație și

reglementări privind siguranța alimentară.
4. European Food Safety Authority (EFSA). *Annual Report on Food Safety in the EU*.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținuturile disciplinei sunt concepute pentru a răspunde cerințelor actuale ale comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor din domeniu, asigurând o pregătire teoretică și practică aliniată standardelor profesionale și nevoilor pieței muncii.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Implicare în discuții, aducerea argumentelor, exemplificare	Discuții	10%
	Examen scris		60%
10.5 Laborator	Aplicațiile practice vor fi evaluate pe baza corectitudinii soluțiilor propuse, identificării riscurilor, aplicării reglementărilor, clarității prezentării și creativității în abordarea situațiilor.	Examinare orala	30%
10.6 Standard minim de performanță			
Pentru a promova examenul, studentul trebuie să demonstreze cunoștințe fundamentale privind siguranța alimentară, identificarea riscurilor și aplicarea principiilor HACCP, alături de înțelegerea reglementărilor de bază și propunerea unor soluții practice pentru prevenirea și gestionarea incidentelor alimentare.			

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

Profesor dr. ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conferențiar dr. ing. Cristina Maria CANJA,** **Director de departament**
Conferențiar dr. ing. Cristina Maria CANJA, **Titular de curs**	Conf. dr. ing. Cristina Maria CANJA**,** **Titular de laborator**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Științe Inginerești
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Managementul structurilor de primire turistica							
2.2 Titularul activităților de curs				Dr.ing. Adrian MĂZĂREL				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Drd.ing. Teodora- Maria BEGU (PĂNOIU)				
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	V	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DS
							Obligativitate[3)]	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	**2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					10
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					22
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități					

3.7 Total ore de activitate a studentului	44
3.8 Total ore pe semestru	100
3.9 Numărul de credite[5)]	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Bazele managementului, Managementul calității, Logistica sistemelor turistice
4.2 de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Sală dotată cu echipament videoproiecție
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Sală dotată cu echipament videoproiecție, tabla/flipchart, posibilitate de a lucra pe echipe

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

Competențe profesionale	**Cp.1. Capacitatea de a executa calcule matematice analitice: Aplică metode matematice și utilizează tehnologii de calcul pentru a efectua analize și a concepe soluții la probleme specifice**. R.Î.1.1. Absolventul IMIT poate utiliza simboluri, limbaj și instrumente matematice pentru a prezenta informații, idei și procese. R.Î.1.2. Absolventul IMIT poate utiliza modele în scopul analizării statistice, precum și instrumente TIC pentru a analiza datele, a descoperi corelații și a prognoza tendințe. R.Î.1.3. Absolventul IMIT poate executa o investigație empirică sistematică a fenomenelor observabile prin tehnici statistice, matematice sau de calcul. **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.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT poate evalua starea unei afaceri pe cont propriu și în raport cu domeniul de activitate competitiv, desfășoară activități de cercetare, punând datele în contextul nevoilor întreprinderii și determinând domeniile de oportunitate. R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate efectua evaluarea potențialului unui proiect, unui plan, unei propuneri sau unei idei noi. R.Î.4.3. Absolventul IMIT poate stabili valorea produsului luând în considerare condițiile pieței, acțiunile concurenței, costurile de producție și altele. R.Î.4.4. Absolventul IMIT poate planifica strategiile societăților și organizațiilor care vizează realizarea unor scopuri diferite, cum ar fi crearea de noi piețe, modernizarea echipamentelor și a utilajelor unei întreprinderi, punerea în aplicare a unor strategii de stabilire a prețurilor etc. R.Î.4.5. Absolventul IMIT poate identifica cerințele de formare ale unei organizații pentru a planifica instruirea angajaților. R.Î.4.6. Absolventul IMIT poate investiga tendințele și evoluțiile tehnologice recente pentru a îmbunătăți afacerea. R.Î.4.7. Absolventul IMIT poate aplica indicatori-cheie de performanță pentru a măsura performanța organizației. R.Î. 4.8. Absolventul IMIT poate analiza informațiile financiare și cerințele proiectelor, cum ar fi evaluarea bugetului, cifra de afaceri preconizată și evaluarea riscurilor pentru a determina beneficiile și costurile proiectului. **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.** R.Î.7.1. 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. R.Î.7.2. Absolventul IMIT poate monitoriza standarde de securitate de bază și standarde tehnice specifice echipamentelor pentru a preveni riscurile legate de utilizarea echipamentelor tehnice la locul de muncă. R.Î.7.3. 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.
	R.Î.7.4. Absolventul IMIT poate aplica normele de siguranță și igienă alimentară în timpul pregătirii, fabricării, prelucrării, depozitării, distribuției și livrării de produse alimentare. R.Î.7.5. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai

	eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai putin afectați R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă. R.Î.9.4. Absolventul IMIT poate identifica soluții pentru a evita situațiile de criză. R.Î.9.5. Absolventul IMIT poate identifica nevoile tehnologice, instrumentele digitale și posibilele soluții tehnologice pentru a le soluționa. **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**. R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta relații pozitive cu comunitatea locală pentră a sprijini creșterea economică a întreprinderilor locale din domeniul turismului și pentru a respecta practicile tradiționale locale. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a asigura monitorizarea, crearea și supravegherea experienței clienților și a percepției asupra mărcii și a serviciului. R.Î.10.4. Absolventul IMIT poate stabili strategii pentru întreprinderi, pentru a permite o accesibilitate optimă pentru toți clienții. R.Î. 10.5. Absolventul IMIT poate stabili indicatori pentru a îmbunătăți producția alimentară din punct de vedere nutritional (Colaborează cu experți din industriile agricole și de prelucrare a alimentelor pentru a îmbunătăți valoarea alimentelor, nutriția și oferta). **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.** 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. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. R.Î.11.3. Absolventul IMIT poate contribui la determinarea performanței în ceea ce privește utilizarea transportului durabil, stabilește obiective pentru promovarea utilizării transportului durabil și propune alternative de transport ecologice. R.Î.11.4. Absolventul IMIT poate aplica politici sigure și sănătoase în materie de ambalare, maximizând utilizarea materialelor reciclate sau din surse regenerabile și implementând tehnologii de producție ecologice. R.Î.11.5. Absolventul IMIT poate evalua ciclul de viață al resurselor pentru a respecta politicile Comisiei Europene privind economia circulară. R.Î.11.6. Absolventul IMIT poate evidenția aspectele definitorii privind responsabilitatea socială a întreprinderilor pentru a gestiona procesele de afaceri în mod responsabil și etic. R.Î.11.7. Absolventul IMIT poate aplica programe pentru formarea și consolidarea capacităților angajaților din industria turismului pentru a-i informa cu privire la cele mai bune practici în

	dezvoltarea și gestionarea destinațiilor și pachetelor turistice, asigurând, în acelasi timp, un impact minim asupra mediului și a comunităților locale și conservarea strictă a zonelor protejate și a speciilor de faună și floră.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **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** R.Î.5.1. 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. R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare. R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă. R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Dezvoltarea capacității de a manageria structura de primire turistica cu diferite tipuri de functiuni si standarde de clasificare
7.2 Obiectivele specifice	• Prezentarea trasaturilor caracteristice sectorului ospitalitatii, a tipurilor de unități, rolul si structura acestora; • Prezentarea profilului managerului structurilor de primire tursitica(SPT) • Prezentarea sistemului organizatoric al structurilor de primire turistica (procese manageriale, structura organizatorica, resurse implicate) • Analiza principalelor procese manageriale ale SPT; • Amenajarea tehnologică şi dotări specifice in SPT • Analiza principalilor indicatori operationali si economico-financiari utilizati in SPT

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații

1.Structuri de primire turistica: tipuri , caracteristici, specificitati	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
2.Clasificarea structurilor de primire tursistica- norme metodologice pentru eliberarea certificatelor de clasificare, a licentelor si brevetelor de turism. Autorizarea activitatii.	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	4 ore	
3.Cererea si oferta structurilor de primire turistica. Tipuri de servicii specifice.	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
4.Produsul turistic. Definitie, structura si ciclul de viata.	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
5.Structura organizatorica a unitatilor de turism. Structura functionala, structura operationala. Organigrama	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	4 ore	
6.Managementul activitatii de asigurare a resurselor materiale	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	4 ore	
7.Managementul activitatii de prestatii turistice	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	4 ore	
8.Managementul activitatii de marketing	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
9.Managementul activitatii de mentenanta	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
10.Managementul activitatii economice	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	

Bibliografie

1. Brăescu E., Măzărel A., si col *Manualul organizatorului de conferinte, târguri și expoziții*, Editura LuxLibris Brasov, 2012, ISBN 978-973-131-154-8;
2. CEDES Cercetare-Dezvoltare, *Manualul Managerului în activitatea de turism*, Bucureşti, 2006.
3. Gabriela Stănciulescu, Gabriela Țigu, *Tehnica operațiunilor de turism*, Editura ALL BECK Bucureşti, 1999;
4. GR Branescu, Mazarel, A., Moja A., Lupu, M.I., Management of combating food fraud in the field of public catering" (2023) Annals of the University of Craiova - Agriculture Montanology Cadastre Series 53(2):31-36, DOI: 10.52846/aamc.v53i2.1455
5. BOERIU A.E, CANJA C.M, LUPU M.I, MĂZĂREL A, BĂDĂRĂU C.L, The role of confort food in the hospitality industry, 5th International Multidisciplinary Scientific Conference on Social Sciences and Arts SGEM 2018, BULGARIA, Albena;
6. **A.Mazarel;** CM Canja; L. Cismaru ***The impact of the requirements of ISO 9001- Certification sistem by 2015 on the quality management in the hospitality industry fom Romania*** Conference: 3rd International Multidisciplinary Scientific Conference on Social Sciences and Arts, SGEM 2016 Albena, BULGARIA, BK 2: POLITICAL SCIENCES, LAW, FINANCE, ECONOMICS AND TOURISM CONFERENCE PROCEEDINGS, VOL IV Book Series: International Multidisciplinary Scientific Conferences on Social Sciences and Arts Pages: 757-

7. A.MĂZĂREL, A.E. BOERIU, C. M. CANJA, ***The role of eco – marketing strategies concerning sustainable development of Romanian Tourism***, 7th International Conference on Thermal Equipment, Renewable Energy and Rural Development TE - RE - RD 2018, Drobeta Turnu Severin, Romania
8. Venet Josh H Hotel and Restaurant Management. Discovery Publishing House, 2024

8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Procedura de autorizare si clasificare a structurilor de primire turistica	Prelucrare cerinte legislative/fise de lucru	4 ore	
2. Structura de primire turistica: Studiu de caz – Complexul turistic de relaxare	Discutii/studii de caz/fise de lucru	2 ore	
3. Structura de primire turistica: Studiu de caz – Complexul turistic pentru afaceri	Discutii/studii de caz/fise de lucru	2 ore	
4. Structura de primire turistica: Studiu de caz – Complexul turistic balnear comercial si social	Discutii/studii de caz/fise de lucru	4 ore	
5. Activitatea de asigurare a resuurselor umane: Fisa de proces. Pearicularitati. Indicatori operationali	Discutii/studii de caz/fise de lucru	4 ore	
6. Activitatea de asigurarea a resurselor materiale si mentenanta: Fisa de proces. Pearicularitati. Indicatori operationali	Discutii/studii de caz/fise de lucru	4 ore	
7. Activitatea de prestatii turistice sFisa de proces. Pearicularitati. Indicatori operationali	Discutii/studii de caz/fise de lucru	4 ore	
8. Activitatea marketing : Fisa de proces. Pearicularitati. Indicatori operationali	Discutii/studii de caz/fise de lucru	4 ore	

Bibliografie

1. Brăescu E., Măzărel A., si col *Manualul organizatorului de conferinte, târguri și expoziții*, Editura LuxLibris Brasov, 2012, ISBN 978-973-131-154-8;
2. Gabriela Stănciulescu, Gabriela Țigu, *Tehnica operațiunilor de turism*, Editura ALL BECK Bucureşti, 1999;
3. CEDES Cercetare-Dezvoltare, *Manualul Managerului în activitatea de turism*, Bucureşti, 2006.
4. GR Branescu, Mazarel, A., Moja A., Lupu, M.I., Management of combating food fraud in the field of public catering" (2023) Annals of the University of Craiova - Agriculture Montanology Cadastre Series 53(2):31-36, DOI: 10.52846/aamc.v53i2.1455
5. BOERIU A.E, CANJA C.M, LUPU M.I, MĂZĂREL A, BĂDĂRĂU C.L, The role of confort food in the hospitality industry, 5th International Multidisciplinary Scientific Conference on Social Sciences and Arts SGEM 2018, BULGARIA, Albena;
6. **A.Mazarel;** CM Canja; L. Cismaru ***The impact of the requirements of ISO 9001- Certification sistem by 2015 on the quality management in the hospitality industry fom Romania*** Conference: 3rd International Multidisciplinary Scientific Conference on Social Sciences and Arts, SGEM 2016 Albena, BULGARIA, BK 2: POLITICAL SCIENCES, LAW, FINANCE, ECONOMICS AND TOURISM CONFERENCE PROCEEDINGS, VOL IV Book Series: International Multidisciplinary Scientific Conferences on Social Sciences and Arts Pages: 757-
7. A.MĂZĂREL, A.E. BOERIU, C. M. CANJA, ***The role of eco – marketing strategies concerning sustainable development of Romanian Tourism***, 7th International Conference on Thermal Equipment, Renewable Energy and Rural Development TE - RE - RD 2018, Drobeta Turnu Severin, Romania
8. Venet Josh H Hotel and Restaurant Management. Discovery Publishing House, 2024

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Programa este în deplin acord cu aşeptările reprezentanților comunităților epistemice, asociațiilor profesionale şi angajatorilor din domeniul aferent programului.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însuşirea corectă a termenilor specifici şi utilizarea adecvată a acestora/ Utilizarea corectă a bazelor teoretice în abordarea problemelor de specialitate;	Evaluare scrisă (test itemi descriptivi sau test grila)	80%
10.5 Seminar	Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice la probleme specifice managementului unitatii de alimentatie publica	Evaluare portofoliu	20%
10.6 Standard minim de performanță			
• Însuşirea corectă a termenilor specifici; • Utilizarea corectă a bazelor teoretice la probleme specifice managementului unitatii de alimentatie publica; • Prezența la evaluarea scrisă a bazelor teoretice este condiționată de promovarea la evaluarea portofoliului (minimum nota 5).			

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.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Dr.ing. Adrian MĂZĂREL , **Titular de curs**	**Drd.ing.Teodora BEGU (PĂNOIU)** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Metode și tehnici de obținere a produselor alimentare							
2.2 Titularul activităților de curs				Prof.dr. ig. Vasile PĂDUREANU				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Șef lucr. Dr. Alina MAIER				
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	V	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DD
							Obligativitate[4)]	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 laborator	**2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					5
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi 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[5)]	**4**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Calitatea produselor alimentare; Siguranță alimentară şi protecția consumatorului; Tehnici de procesară culinară a produselor alimentare
4.2 de competențe	• Noțiuni generale despre tehnologii alimentare

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Tehnică de calcul modernă
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Laborator de analize • Condiții de igienă; halate

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

Competențe profesionale	**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 sa fie ușor de înțeles pentru un public larg fără pregătire tehnică și să fie conforme cu cerințele și standardele definite. Păstrează documentația la zi.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT poate înțelege și utiliza documentația tehnică în procesul tehnic general. 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. **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.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT poate efectua evaluarea potențialului unui proiect, unui plan, unei propuneri sau unei idei noi. R.Î.2.2. Absolventul IMIT poate stabili valorea produsului luând în considerare condițiile pieței, acțiunile concurenței, costurile de producție și altele. **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.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT poate identifica fluxul de lucru și cerințele în materie de resurse pentru un anumit proces. R.Î.3.2. Absolventul IMIT poate utiliza tehnologii eficiente din punctul de vedere al utilizării resurselor în sectorul ospitalității. **Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.** 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. 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. **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.** 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. 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. **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.** 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 și pentru planificare ulterioară. 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. R.Î.6.2. Absolventul IMIT poate lua parte la studiul resurselor turistice dintr-o anumită zonă și al

	potențialului acesteia pentru dezvoltarea ulterioară de noi produse turistice. 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). **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** 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 putin afectați **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.** R.Î.8.2. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta relații pozitive cu comunitatea locală pentră a sprijini creșterea economică a întreprinderilor locale din domeniul turismului și pentru a respecta practicile tradiționale locale. **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.** 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.
Competențe transversale	**CT.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. **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** 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. R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Obiectivele principale ale cursului constau în: familiarizarea studenților cu metodele moderne de prelucrare a strugurilor in vederea obținerii vinurilor de calitate; însușirea proceselor tehnologice care se desfășoară în timpul fermentării mustului în vederea obținerii diferitelor tipuri de vinuri (vinuri albe, vinuri roșii și aromate) precum și studierea instalațiilor și utilajelor moderne folosite întra-un centru de vinificație.
7.2 Obiectivele specifice	• Prezentarea aspectelor generale privind cunoașterea proceselor fizice, chimice și microbiologice care au loc la transformarea mustului în vin precum și aspecte legate de procesele care au loc la fermentarea, maturarea și învechirea vinurilor. • Dobândirea cunoștințelor legate de tehnologia, echipamentele și utilajele aferente procesului de obținerea a vinurilor albe, roșii, roze și speciale.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Importanța obiectului de studiu; Considerații generale privind soiurile de struguri folosite pentru obținerea vinurilor;	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	-
2. Clasificarea vinurilor. Proprietăți fizico-chimice a strugurilor. Maturarea strugurilor. Stabilirea momentului optim de cules.	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	-
3. Recepția cantitativă şi calitativă a strugurilor. Acțiunile bioxidului de sulf în must şi vin. Momentul sulfitării, dozele şi tehnica administrării SO_2.	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	-
4. Zdrobirea şi desciorchinarea strugurilor. Mașini pentru zdrobirea strugurilor. Presarea strugurilor.	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	-
5. Tehnologia de obținere a vinurilor albe, roșii şi aromate; Scheme de amplasare a utilajelor pentru prelucrarea strugurilor în vederea obținerii vinurilor albe, roșii şi aromate;	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	-
6. Obținerea şi caracterizarea vinurilor speciale: vinuri de desert, spumante şi aromatizate.	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	-
7. Tehnologia de pelucrare a mustului şi corecțiile aplicate musturilor înainte de fermentare. Tehnologia fermentării mustului.	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	4	-
8. Tehnici specifice de vinificare în roşu. Tratamente şi macerația la cald.	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	-
9. Factorii care influențează longevitatea vinurilor; Defectele vinurilor. Tratamente de stabilizare aplicate vinurilor.	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	-
10. Caracteristicile fizico-chimice şi senzoriale a principalelor	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	-

tipuri de vinuri			
11. Obținerea şi caracteristicile băuturilor alcoolice distilate tradiționale.	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	-
12. Tehnologia de obținere a whisky-ului. Istoric. Materii prime. Clasificare. Utilaje şi instalații pentru producerea whisky-ului.	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	4	-

Bibliografie

- Cotea V., 2009, Tratat de oenologie, vol.I şi II, Ed. Academiei Române, Bucureşti.
- Valeriu V. Cotea, Valeriu D. Cotea, Tehnologii de producere a vinurilor, Editura Academiei Romane, 2006
- Tița, O. Manual de analiză a calității şi controlul tehnologic în industria vinului, Editura Universității Lucian Blaga, Sibiu, 2001, ISBN 973-651-333-5.
- Ana Al., 2002, Manual de lucrări practice în oenologie. Fundația "Dunărea de Jos" Galați.
- Jens Priewe, Marea carte a vinului, 2022, Editura Casa
- Vasile Pădureanu, Produse Turistice, Notițe curs, 2023

8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Norme de protecția muncii şi reguli de conduită în laborator; Principalele soiuri de struguri utilizate pentru fabricarea vinurilor albe şi roşii	Prelegere, aplicații practice, lucru în grup	2	-
2. Determinarea indicilor uvologici ai strugurilor	Prelegere, aplicații practice, lucru în grup	2	-
3. Determinarea conținutului de zaharuri din mustul de struguri.	Prelegere, aplicații practice, lucru în grup	2	-
4. Controlul fermentației malolactice	Prelegere, aplicații practice, lucru în grup	2	-
5. Sulfitarea vinurilor.	Prelegere, aplicații practice, lucru în grup	2	-
6. Determinarea concentrației alcoolice a vinului şi a băuturilor distilate	Prelegere, aplicații practice, lucru în grup	2	-
7. Determinarea acidității vinului	Prelegere, aplicații practice, lucru în grup	2	-
8. Determinarea conținutului de CO2 din băuturi	Prelegere, aplicații practice, lucru în grup	2	-
9. Determinarea conținutului de fenoli din vin. Determinarea acidului tartric din vin	Prelegere, aplicații practice, lucru în grup	2	-
10. Determinarea zaharurilor reducătoare din vin	Prelegere, aplicații practice, lucru în grup	2	-
11. Controlul autenticității vinurilor	Prelegere, aplicații practice, lucru în grup	2	-
12. Analiza senzorială a băuturilor	Prelegere, aplicații practice,	4	-

alcoolice	lucru în grup		
13. Tehnica degustării băuturilor	Prelegere, aplicații practice, lucru în grup	2	-

Bibliografie

- Cebotărescu, I.D. Ş.A., Utilaj tehnologic pentru vinificație. Editura Tehnica Bucuresti, 1997.
- Cotea V., 2009, Tratat de oenologie, vol.I şi II, Ed. Academiei Române, Bucureşti.
- Tița, O. Manual de analiză a calității şi controlul tehnologic în industria vinului, Editura Universității Lucian Blaga, Sibiu, 2001, ISBN 973-651-333-5.
- Ana Al., 2002, Manual de lucrări practice în oenologie. Fundația "Dunărea de Jos" Galați.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se face în alte centre universitare din tara şi din străinătate. Pentru o mai buna adaptare la cerințele pieței muncii a conținutului disciplinei au avut loc întâlniri atât cu reprezentați ai mediului de afaceri cât şi 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	- corectitudinea şi completitudinea cunoştințelor; - coerența logică; - gradul de asimilare a limbajului de specialitate; - criterii ce vizează aspectele atitudinale: conştiinciozitatea, interesul pentru studiu individual	Examen scris	70%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	capacitatea de a opera cu cunoştințele asimilate; - capacitatea de aplicare în practică; - criterii ce vizează aspectele atitudinale: conştiinciozitatea, interesul pentru studiu individual.	Colocviu	30%
10.6 Standard minim de performanță			
• Cunoașterea cunoștințelor fundamentale aferente domeniului; • Promovarea colocviului de laborator; • Obținerea notei minime de 5, la cel puțin jumătate din subiectele existente pe biletul de examen pentru a se putea realiza media finală			

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.

Prof.dr. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Prof.dr. Vasile PĂDUREANU, **Titular de curs**	Șef lucr. Dr. Alina MAIER **Titular de laborator**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Politici macroeconomice în turism							
2.2 Titularul activităților de curs				Șef lucr. dr. ing. jur. Diana FORIS				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Șef lucr. dr. ing. jur. Diana FORIS				
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	V	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DD
							Obligativitate[4)]	DI

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**3**	din care: 3.2 curs	**2**	3.3 seminar	**1**
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					15
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					24
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					15
Tutoriat					
Examinări					4
Alte activități.					

3.7 Total ore de activitate a studentului	58
3.8 Total ore pe semestru	100
3.9 Numărul de credite[5)]	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Nu e cazul
4.2 de competențe	• Nu e cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Echipamente : PC, videoproiector, internet
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Echipamente : PC, videoproiector, internet

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

Competențe profesionale	**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 sa fie ușor de înțeles pentru un public larg fără pregătire tehnică și să fie conforme cu cerințele și standardele definite. Păstrează documentația la zi.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT poate descrie produse, aplicații, componente, funcții sau servicii în conformitate cu cerințele legale și cu standardele interne sau externe. R.Î.3.2. Absolventul IMIT poate utiliza metode și tehnici științifice pentru a îmbunătăți sau dezvolta concepte, teorii, modele, tehnici specifice domeniului său de activitate. **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.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT poate efectua evaluarea potențialului unui proiect, unui plan, unei propuneri sau unei idei noi. R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate planifica strategiile societăților și organizațiilor care vizează realizarea unor scopuri diferite, cum ar fi crearea de noi piețe, modernizarea echipamentelor și a utilajelor unei întreprinderi, punerea în aplicare a unor strategii de stabilire a prețurilor etc. **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.** R.Î.8.1. Absolventul IMIT poate efectua studiul pieței turistice la nivel internațional, regional și local și ia în considerare a destinațiile turistice la nivel mondial. R.Î.8.2. Absolventul IMIT poate lua parte la studiul resurselor turistice dintr-o anumită zonă și al potențialului acesteia pentru dezvoltarea ulterioară de noi produse turistice. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai putin afectați R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. **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.** R.Î.10.1. 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. R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate stabili strategii pentru întreprinderi, pentru a permite o accesibilitate optimă pentru toți clienții. **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.** R.Î.11.1. Absolventul IMIT poate explica practica călătoriilor durabile în zone naturale care conservă și

	sprijină mediul local, promovând înțelegerea ecologică și culturală.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.2. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Cunoașterea și înțelegerea politicilor macroenonomice în turism
7.2 Obiectivele specifice	• Cunoaşterea, înțelegerea şi utilizarea limbajului specific de specialitate în domeniul macroeconomiei turistice; • Cunoaşterea şi înțelegerea aspectelor privind orientările macroeconomice și obiectivelor politicilor macroeconomice ; • Cunoaşterea şi înțelegerea formelor de turism și a dimensiunilor fenomenului turistic; • Cunoaşterea şi înțelegerea efectelor turismului asupra economiei; • Cunoaşterea activității organizațiilor/instituțiilor internaționale și românești de politică turistică; • Cunoaşterea şi înțelegerea politicilor, acțiunilor și măsurilor în turism la nivelul Uniunii Europene / României; • Cunoaşterea şi înțelegerea politicilor corporatiste ale lanțurilor hoteliere.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Considerații generale privind economia, macroeconomia, politicile macroeconomice	Expunere	2	Video-proiector
Orientările macroeconomice	Expunere	2	Video-proiector
Obiectivele și tipologia politicilor macroeconomice	Expunere	2	Video-proiector
Clasificarea formelor de turism. Efectele turismului asupra economiei	Expunere, curs interactiv	2	Video-proiector
Fenomenul turistic – Factori determinanți	Expunere, curs interactiv	2	Video-proiector

Dimensiunile fenomenului turistic: economică, geografică-protecția mediului, socio-culturală	Expunere, curs interactiv	2	Video-proiector
Dimensiunea politico-administrativă a fenomenului turistic. Rolul statului în turism	Expunere, curs interactiv	2	Video-proiector
Organizații și instituții internaționale de politică turistică	Expunere, curs interactiv	2	Video-proiector
Politici publice, acțiuni și măsuri în turism la nivelul Uniunii Europene	Expunere, curs interactiv	2	Video-proiector
Instituții și organizații naționale/locale de turism în România	Expunere, curs interactiv	2	Video-proiector
Politici macroeconomice, strategii, acțiuni și măsuri în turismul românesc	Expunere, curs interactiv	2	Video-proiector
Master Planul turismului românesc 2007-2026	Expunere, curs interactiv	2	Video-proiector
Politici corporatiste ale lanțurilor hoteliere	Expunere, curs interactiv	2	Video-proiector
Lanțurile hoteliere	Expunere, curs interactiv	2	Video-proiector
Bibliografie 1. Geanina Buruiană, Politici macoeconomice în turism, Editura Uranus, București, 2008 2. Master Planul turismului românesc 2007-2026 3. http://ec.europa.eu/regional_policy/ro/policy/themes/tourism/			
8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Politici macroeconomice	Lucru in grup	2	Video-proiector
Efectele turismului asupra economiei	Analizade caz	2	Video-proiector
Organizația Mondială a Turismului	Lucru in grup, învă are prin exemple	2	Video-prpoiector
Turismul la nivelul autorității publice locale/asociațiilor patronale/profesionale de turism	Analiza de caz, învă are prin exemple	2	Video-proiector
Politici macroeconomice, strategii, acțiuni și măsuri pentru turism din alte țări versus România	Analiza de caz , învă are prin documentare, elaborare referate	2	Video-proiector
Strategii de dezvoltare a turismului în România	Analiza de caz, învă are prin exemple	2	Video-proiector
Lanțuri hoteliere în România	Analiza de caz, învă are prin exemple	2	Video-proiector
Bibliografie 1. Master Planul turismului românesc 2007-2026, 2007 2. Master Planul pentru dezvoltarea turismului balnear, 2009 3. Strategia națională de dezvoltare a ecoturismului în România, 2009 4. Hotărârea Guvernului nr. 20 din 11 ianuarie 2012 privind aprobarea Programului multianual de marketing şi promovare turistică şi a Programului multianual de dezvoltare a destina iilor, formelor şi produselor turistice - Publicată în: Monitorul Oficial Nr. 43 din 18 ianuarie 2012 5. Site-uri oficiale ale autorităților publice și organizațiilor cu atribuții în dezvoltarea de politici macroeconomice, strategii, acțiuni și măsuri pentru turism din alte țări 6. Site-uri oficiale – Lanțuri hoteliere			

7. http://ec.europa.eu/regional_policy/ro/policy/themes/tourism/

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

- Conținutul disciplinei este adecvat așteptărilor și cerințelor angajatorilor reprezentativi din domeniul turismului; - Seminariile se desfășoară și în colaborare cu reprezentanți ai asociațiilor patronale/ profesionale, precum și ai operatorilor economici din domeniul turismului.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însușirea termenilor specifici, a bazelor teoretice și utilizarea acestora în abordarea problematicii de specialitate	Evaluare scrisă	60%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Utilizarea termenilor specifici și a bazelor teoretice. Elaborare și prezentare referat	Evaluare scrisă	40%
10.6 Standard minim de performanță			
• Însușirea corectă a termenilor specifici Utilizarea corectă a bazelor teoretice în abordarea problematicii de specialitate			

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.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Șef lucr.dr.ing.jur. Diana FORIS, **Titular de curs**	**Șef lucr.dr.ing.jur. Diana FORIS,** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Amenajări turistice							
2.2 Titularul activităților de curs				Conf.dr.ing. Florin-Lucian TĂMAȘ				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Conf.dr.ing. Florin-Lucian TĂMAȘ				
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	V	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DD
							Obligativitate[4)]	DO

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**6**	din care: 3.2 curs	**2**	3.3 seminar/ laborator	**2/2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	84	28		3.6 seminar/ laborator	28/28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					13
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					8
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					8
Tutoriat					8
Examinări					4
Alte activități					N/A

3.7 Total ore de activitate a studentului	**41**
3.8 Total ore pe semestru	**125**
3.9 Numărul de credite[5)]	**5**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• N/A
4.2 de competențe	• N/A

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Sală prevăzută cu videoproiector/TV, tablă și cretă (marker).
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Sală prevăzută cu videoproiector/TV, tablă și cretă (marker).

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

Competențe profesionale	**Cp.2. Capacitatea de a utiliza instrumente informatice: Utilizează computere, rețele informatice și alte tehnologii și echipamente de informare pentru stocarea, extragerea, transmiterea și manipularea datelor, în contextul unei societăți sau al unei întreprinderi.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT poate utiliza în mod eficient computerele, echipamentele informatice și tehnologia modernă. R.Î.2.2. Absolventul IMIT poate utiliza sisteme de proiectare asistată de calculator (CAD) care să contribuie la crearea, modificarea, analiza sau optimizarea unui desen. **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.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT poate evalua starea unei afaceri pe cont propriu și în raport cu domeniul de activitate competitiv, desfășoară activități de cercetare, punând datele în contextul nevoilor întreprinderii și determinând domeniile de oportunitate. R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate efectua evaluarea potențialului unui proiect, unui plan, unei propuneri sau unei idei noi. **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.** R.Î.5.1. Absolventul IMIT poate identifica fluxul de lucru și cerințele în materie de resurse pentru un anumit proces. R.Î.5.2. Absolventul IMIT poate utiliza tehnologii eficiente din punctul de vedere al utilizării resurselor în sectorul ospitalității. R.Î.5.3. Absolventul IMIT poate evalua conformitatea materialelor puse la dispoziție de furnizori pentru a se asigura că respectă cerințele specificate. R.Î.5.4. Absolventul IMIT poate monitoriza accesibilitatea infrastructurii prin consultarea de proiectanți, constructori și persoane cu handicap pentru a stabili cea mai bună modalitate de a asigura o infrastructură accesibilă. **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.** R.Î.8.1. Absolventul IMIT poate demonstra cunoștințe în domeniul geografiei turismului în Europa și în restul lumii pentru a evidenția zonele și punctele de atracție turistice relevante. R.Î.8.2. Absolventul IMIT poate lua parte la studiul resurselor turistice dintr-o anumită zonă și al potențialului acesteia pentru dezvoltarea ulterioară de noi produse turistice. R.Î.8.3. Absolventul IMIT poate analiza date privind caracteristicile, nevoile și comportamentele de cumpărare ale clienților, vizitatorilor, consumatorilor sau oaspeților. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă. R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica nevoile tehnologice, instrumentele digitale și posibilele soluții tehnologice pentru a le soluționa. **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. R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut. **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.** R.Î.11.1. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate lua parte la planificarea de măsuri de protejare a patrimoniului cultural pentru a reduce impactul asupra patrimoniului cultural, cum ar fi clădirile, structurile sau peisajele.
Competențe transversale	Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice. R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. 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 R.Î.5.1. 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.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Familiarizarea studenților cu principiile și tipologiile de amenajare turistică. • Identificarea valorilor de patrimoniu cultural din spațiul românesc, ca bază de plecare pentru dezvoltarea autentică a amenajărilor turistice.
7.2 Obiectivele specifice	• Identificarea caracteristicilor specifice ale unui teritoriu (cadrul natural, populație, activități, funcțiuni, necesități) și posibilitățile de exploatare a acestuia în condiții de eficiență economică și de dezvoltare durabilă. • Perceperea rolului amenajării turistice a unui teritoriu în dezvoltarea turismului în general, pe baza studiilor de caz.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Concepte. Definiții. Principii de amenajare turistică.	Expunere multimedia.	2	N/A
2. Stațiunile turistice.	Expunere multimedia.	2	N/A

3. Modele de amenajări turistice.	Expunere multimedia.	2	N/A
4. Amenajarea turistică a zonei montane.	Expunere multimedia.	4	N/A
5. Amenajarea turistică a stațiunilor balneo-cllimaterice.	Expunere multimedia.	2	N/A
6. Amenajarea turistică a zonei de litoral.	Expunere multimedia.	4	N/A
7. Amenajări turistice în perimetrul ariilor protejate.	Expunere multimedia.	4	N/A
8. Amenajarea pentru turism și agrement a zonelor urbane și periurbane.	Expunere multimedia.	4	N/A
9. Amenajarea și echiparea zonelor rurale pentru turism.	Expunere multimedia.	2	N/A
10. Zonarea turistică a României, componentă a amenajării turistice.	Expunere multimedia.	2	N/A

Bibliografie

1. Erdeli, G., Gheorghilaș, A., Amenajări turistice, Editura universitară, București, 2006.
2. Ispas, A., Amenajarea turistică a teritoriului, Brașov, 2010.
3. Scrioșteanu, A., Turism, Craiova, 2014.
4. Talabă, I. și alții, Turismul rural românesc în contextul dezvoltării durabile. Actualitate și perspective, Ed. Tehnopress, Iași, 2010.
5. Turcov, E., Coordonarea turismului, Ed. Asem, Chișinău, 2006.
6. Turcu, D., Weisz, J., Economia turismului, Ed. Eurostampa, Timișoara, 2008.
7. Bacal, P., Cocoș, I., Geografia turismului, Ed. Asem, Chișinău, 2012.
8. Ciangă, N., Geografia turismului în România, Cluj-Napoca, 2011.
9. Oroian, M., Economia și managementul turismului., Tîrgu-Mureș.
10. Pațac, F., Istoria comerțului și turismului, Ed. Eurostampa, Timișoara, 2009.
11. Posea, G., Relieful, resursa de bază a turismului. Geomorfodiversitate și geomorfosituri, Ed. Fundației România de mâine, București, 2012.
12. Ghidurile de arhitectură pentru încadrarea în specificul local din mediul rural, www.oar.archi
13. Legislația în vigoare.

8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Prezentare tematică, motivare întocmire documentație.	Expunere; discuții.	2	N/A
2. Amenajare turistică în județul Timiș.	Expunere; discuții.	3	N/A
3. Amenajare turistică în Caraș-Severin.	Expunere; discuții.	3	N/A
4. Amenajare turistică în țara Făgărașului.	Expunere; discuții.	3	N/A
5. Studiu de caz urmând structura cursului.	Expunere; discuții.	17	N/A

Bibliografie

1. Erdeli, G., Gheorghilaș, A., Amenajări turistice, Editura universitară, București, 2006.
2. Ispas, A., Amenajarea turistică a teritoriului, Brașov, 2010.
3. Scrioșteanu, A., Turism, Craiova, 2014.
4. Talabă, I. și alții, Turismul rural românesc în contextul dezvoltării durabile. Actualitate și perspective, Ed. Tehnopress, Iași, 2010.
5. Turcov, E., Coordonarea turismului, Ed. Asem, Chișinău, 2006.

6. Turcu, D., Weisz, J., Economia turismului, Ed. Eurostampa, Timișoara, 2008.
7. Bacal, P., Cocoș, I., Geografia turismului, Ed. Asem, Chișinău, 2012.
8. Ciangă, N., Geografia turismului în România, Cluj-Napoca, 2011.
9. Oroian, M., Economia și managementul turismului., Tîrgu-Mureș.
10. Pațac, F., Istoria comerțului și turismului, Ed. Eurostampa, Timișoara, 2009.
11. Posea, G., Relieful, resursa de bază a turismului. Geomorfodiversitate și geomorfosituri, Ed. Fundației România de mâine, București, 2012.
12. Ghidurile de arhitectură pentru încadrarea în specificul local din mediul rural, www.oar.archi
13. Legislația în vigoare.

8.2 Laborator	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Prezentare tematică, explicații suplimentare.	Expunere; discuții.	2	N/A
2. Etape rezolvare aplicație, detaliere pași intermediari.	Expunere; discuții; activitate pe calculator.	4	N/A
3. Studiu de caz conform tematicii disciplinei.	Expunere; discuții; activitate pe calculator.	16	N/A
4. Finalizare aplicație.	Discuții; activitate pe calculator.	6	N/A

Bibliografie

1. Datcu C., Ciobanu O. *Desen tehnic de construcții*, Ed. Matrix ROM, București, 1998, ISBN 973-9390-24-2.
2. Documentație tehnică aplicație software AutoCAD.
3. Documentație tehnică aplicație software Nemetschek Allplan.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Absolventul din domeniul ingineriei și managementului în industria turismului trebuie să aibă abilități privind:
- identificarea valorilor de patrimoniu cultural din spațiul românesc, ca bază de plecare pentru dezvoltarea autentică a amenajărilor turistice;
- identificarea caracteristicilor specifice ale unui teritoriu (cadrul natural, populație, activități, funcțiuni, necesități) și posibilitățile de exploatare a acestuia în condiții de eficiență economică și de dezvoltare durabilă.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Rezolvare subiecte (S).	Scris.	70%
10.5 Seminar/laborator	Notare temă (T).	Oral, pe parcurs și notă pentru documentația trimisă la ultimul termen fixat pe platforma eLearning.	30%
	Rezolvare aplicație de laborator (planuri și calcule) (A).	Oral, pe parcurs și calificativ admis/respins pentru schițele și calculele trimise la ultimul termen fixat pe platforma eLearning.	N/A
10.6 Standard minim de performanță			
• Componentele notei: Temă (T)			

Curs (S)

- Pentru fiecare termen depășit se va scădea un punct din nota finală a documentației (temei).
- Criteriile T ≥ 5 și A = admis condiționează susținerea examenului scris.
- Nota se calculează doar dacă T ≥ 5 şi S ≥ 5, astfel: N=0,3T+0,7S.

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.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Conf. dr. ing. Florin-Lucian TĂMAȘ, **Titular de curs**	**Conf. dr. ing. Florin-Lucian TĂMAȘ,** **Titular de proiect**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Dezvoltarea şi valorificarea turistică a spațiului rural							
2.2 Titularul activităților de curs				Conf.dr.ing. Florin-Lucian TĂMAȘ				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Conf.dr.ing. Florin-Lucian TĂMAȘ				
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	V	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DD
							Obligativitate[4)]	DO

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**6**	din care: 3.2 curs	**2**	3.3 seminar/ laborator/	**2/2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	84	28		3.6 seminar/ laborator/	28/28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					13
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					8
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					8
Tutoriat					8
Examinări					4
Alte activități					N/A

3.7 Total ore de activitate a studentului	**41**
3.8 Total ore pe semestru	**125**
3.9 Numărul de credite[5)]	**5**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• N/A
4.2 de competențe	• N/A

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Sală prevăzută cu videoproiector/TV, tablă și cretă (marker).
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Sală prevăzută cu videoproiector/TV, tablă și cretă (marker).

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

Competențe profesionale	**Cp.2. Capacitatea de a utiliza instrumente informatice: Utilizează computere, rețele informatice și alte tehnologii și echipamente de informare pentru stocarea, extragerea, transmiterea și manipularea datelor, în contextul unei societăți sau al unei întreprinderi.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT poate utiliza în mod eficient computerele, echipamentele informatice și tehnologia modernă. R.Î.2.2. Absolventul IMIT poate utiliza sisteme de proiectare asistată de calculator (CAD) care să contribuie la crearea, modificarea, analiza sau optimizarea unui desen. **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.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT poate evalua starea unei afaceri pe cont propriu și în raport cu domeniul de activitate competitiv, desfășoară activități de cercetare, punând datele în contextul nevoilor întreprinderii și determinând domeniile de oportunitate. R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate efectua evaluarea potențialului unui proiect, unui plan, unei propuneri sau unei idei noi. **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.** R.Î.5.1. Absolventul IMIT poate identifica fluxul de lucru și cerințele în materie de resurse pentru un anumit proces. R.Î.5.2. Absolventul IMIT poate utiliza tehnologii eficiente din punctul de vedere al utilizării resurselor în sectorul ospitalității. R.Î.5.3. Absolventul IMIT poate evalua conformitatea materialelor puse la dispoziție de furnizori pentru a se asigura că respectă cerințele specificate. R.Î.5.4. Absolventul IMIT poate monitoriza accesibilitatea infrastructurii prin consultarea de proiectanți, constructori și persoane cu handicap pentru a stabili cea mai bună modalitate de a asigura o infrastructură accesibilă. **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.** R.Î.8.1. Absolventul IMIT poate demonstra cunoștințe în domeniul geografiei turismului în Europa și în restul lumii pentru a evidenția zonele și punctele de atracție turistice relevante. R.Î.8.2. Absolventul IMIT poate lua parte la studiul resurselor turistice dintr-o anumită zonă și al potențialului acesteia pentru dezvoltarea ulterioară de noi produse turistice. R.Î.8.3. Absolventul IMIT poate analiza date privind caracteristicile, nevoile și comportamentele de cumpărare ale clienților, vizitatorilor, consumatorilor sau oaspeților. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate identifica nevoile tehnologice, instrumentele digitale și posibilele soluții tehnologice pentru a le soluționa. **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.**

	R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut. **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.** R.Î.11.1. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate lua parte la planificarea de măsuri de protejare a patrimoniului cultural pentru a reduce impactul asupra patrimoniului cultural, cum ar fi clădirile, structurile sau peisajele.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. 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 R.Î.5.1. 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. R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Cunoaşterea, înţelegerea şi aplicarea conceptelor fundamentale specifice domeniului turistic şi cele care vizează exclusiv dezvoltarea turistică a spaţiului rural. • Înţelegerea fenomenului turistic rural în context European, naţional, regional şi local.
7.2 Obiectivele specifice	• Identificarea cauzelor şi motivaţiilor apariţiei şi dezvoltării turismului rural şi a implicaţiilor turismului rural asupra spaţiului rural, precum şi cunoaşterea principalelor avantaje şi dezavantaje ale dezvoltării şi promovării turismului rural. • Identificarea componentelor turismului rural: spaţiile turistice rurale, produsul turistic rural.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Dezvoltarea şi valorificarea turistică a spațiului rural.	Expunere multimedia.	2	N/A
2. Turismul rural românesc: caracteristici generale, istoric, evoluție, specificități, priorități, măsuri concrete pentru alinierea la cerințele pieței internaționale.	Expunere multimedia.	8	N/A
3. Diagnoza satului românesc în vederea proiectării produselor turistice rurale	Expunere multimedia.	2	N/A
4. Politici, modele și exemple de bune practici de valorificare turistică a mediului rural din România și din UE	Expunere multimedia.	10	N/A
5. Amenajarea pensiunilor turistice rurale. Tipuri de pensiuni turistice rurale, esența specificului local sau regional, elemente tradiționale specifice ruralului diferitelor zone turistice utilizabile în amenajarea pensiunilor turistice, clasificarea pensiunilor turistice rurale, repere de creştere a funcționalității şi a randamentului amenajării pensiunilor turistice rurale.	Expunere multimedia.	2	N/A
6. Amenajarea turistică a localităților rurale din România. Componentele amenajării turistice rurale în România. Amenajarea turistică a satelor turistice. Amenajarea turistică a atelierelor mesteşugăreşti.	Expunere multimedia.	4	N/A

Bibliografie

1. Mazilu, M., Turism și dezvoltare durabilă, Ed. Universitaria, Craiova, 2011
2. Cocean, P., Dezsi, S., Geografia turismului, Presa universitară clujeană, 2009
3. Ceaușescu, A., Așezările rurale din Câmpia Băileștiului, Ed. Universitaria, Craiova, 2011
4. Ceaușescu, A., Lazăr, S., Habitatul din Câmpia Olteniei din preistorie până la începutul epocii contemporane, Ed. Universitaria, Craiova, 2013, Ed. Prouniversitaria, București, 2013
5. Drăgulănescu, I-V., Ecoturism și turism rural. Manual de studiu individual, Ed. Prouniversitaria, București, 2012
6. Cocean, P., Geografia turismului, ed. a II-a, Cluj-Napoca 2007
7. Glăvan, V., Geografia turismului, Ed. Fundației România de Mâine, București 2005
8. Erdeli, G., Gheorghilaș, A., Amenajări turistice, Editura universitară, București, 2006.
9. Talabă, I. și alții, Turismul rural românesc în contextul dezvoltării durabile. Actualitate și perspective, Ed. Tehnopress, Iași, 2010.
10. Bacal, P., Cocoș, I., Geografia turismului, Ed. Asem, Chișinău, 2012.
11. Ciangă, N., Geografia turismului în România, Cluj-Napoca, 2011.
12. Ghidurile de arhitectură pentru încadrarea în specificul local din mediul rural, www.oar.archi
13. Legislația în vigoare.

8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Identificarea componentelor specifice spațiului rural, valorificabile prin intermediul turismului rural/agroturismului	Expunere; discuții.	4	N/A
2. Probleme generale privind ciclul de vizitare specific turismului rural	Expunere; discuții.	4	N/A
3. Comercializarea artelor, meşteşugurilor și a locurilor	Expunere; discuții.	4	N/A
4. Studiu de caz urmând structura cursului.	Expunere; discuții.	16	N/A
Bibliografie 1. Mazilu, M., Turism și dezvoltare durabilă, Ed. Universitaria, Craiova, 2011 2. Cocean, P., Dezsi, S., Geografia turismului, Presa universitară clujeană, 2009 3. Ceaușescu, A., Așezările rurale din Câmpia Băileștiului, Ed. Universitaria, Craiova, 2011 4. Ceaușescu, A., Lazăr, S., Habitatul din Câmpia Olteniei din preistorie până la începutul epocii contemporane, Ed. Universitaria, Craiova, 2013, Ed. Prouniversitaria, București, 2013 5. Drăgulănescu, I-V., Ecoturism și turism rural. Manual de studiu individual, Ed. Prouniversitaria, București, 2012 6. Cocean, P., Geografia turismului, ed. a II-a, Cluj-Napoca 2007 7. Glăvan, V., Geografia turismului, Ed. Fundației România de Mâine, București 2005 8. Erdeli, G., Gheorghilaș, A., Amenajări turistice, Editura universitară, București, 2006. 9. Talabă, I. și alții, Turismul rural românesc în contextul dezvoltării durabile. Actualitate și perspective, Ed. Tehnopress, Iași, 2010. 10. Bacal, P., Cocoș, I., Geografia turismului, Ed. Asem, Chișinău, 2012. 11. Ciangă, N., Geografia turismului în România, Cluj-Napoca, 2011. 12. Ghidurile de arhitectură pentru încadrarea în specificul local din mediul rural, www.oar.archi 13. Legislația în vigoare.			
8.2 Laborator	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Prezentare tematică, explicații suplimentare.	Expunere; discuții.	2	Expunere; discuții.
2. Etape rezolvare aplicație, detaliere pași intermediari.	Expunere; discuții; activitate pe calculator.	4	Expunere; discuții; activitate pe calculator.
3. Studiu de caz conform tematicii disciplinei.	Expunere; discuții; activitate pe calculator.	16	Expunere; discuții; activitate pe calculator.
4. Finalizare aplicație	Discuții; activitate pe calculator.	6	N/A
Bibliografie 1. Datcu C., Ciobanu O. *Desen tehnic de construcții*, Ed. Matrix ROM, București, 1998, ISBN 973-9390-24-2. 2. Documentație tehnică aplicație software AutoCAD. 3. Documentație tehnică aplicație software Nemetschek Allplan.			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Absolventul din domeniul ingineriei și managementului în industria turismului trebuie să aibă abilități privind identificarea caracteristicilor specifice ale unui teritoriu (cadrul natural, populație, activități, funcțiuni, necesități) și posibilitățile de exploatare a acestuia în condiții de eficiență economică și de dezvoltare durabilă**.**

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Rezolvare subiecte (S).	Scris.	70%
10.5 Seminar/laborator	Notare temă (T).	Oral, pe parcurs și notă pentru documentația trimisă la ultimul termen fixat pe platforma eLearning.	30%
	Rezolvare aplicație de laborator (planuri și calcule) (A).	Oral, pe parcurs și calificativ admis/respins pentru schițele și calculele trimise la ultimul termen fixat pe platforma eLearning.	N/A
10.6 Standard minim de performanță			
• Componentele notei: Temă (T) Curs (S) • Pentru fiecare termen depășit se va scădea un punct din nota finală a documentației (temei). • Criteriile T ≥ 5 și A = admis condiționează susținerea examenului scris. • Nota se calculează doar dacă T ≥ 5 şi S ≥ 5, astfel: N=0,3T+0,7S.			

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.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Conf.dr.ing. Florin-Lucian TĂMAȘ, **Titular de curs**	**Conf.dr.ing. Florin-Lucian TĂMAȘ,** **Titular de proiect**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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 turismului
1.4 Domeniul de studii de licență[1)]	Inginerie și Management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Marketing turistic							
2.2 Titularul activităților de curs				Conf.dr.psih Laura CISMARU				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Drd.ing Alina DURBĂCEA				
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	VI	2.6 Tipul de evaluare	6	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DS
							Obligativitate[4)]	DI

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**3**	din care: 3.2 curs	**2**	3.3 seminar	**1**
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					16
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					42
Tutoriat					
Examinări					
Alte activități.....					

3.7 Total ore de activitate a studentului	58
3.8 Total ore pe semestru	100
3.9 Numărul de credite[5)]	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Comunicare managerială • Bazele economiei • Bazele manegementului
4.2 de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Videoproiector și sistem audio
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	•

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

Competențe profesionale	**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. R.Î.8.1. 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 și pentru planificare ulterioară. R.Î.8.2. Absolventul IMIT poate identifica diferite piețe-țintă pentru proiectele noi, luând în considerare factori precum vârsta, sexul si statutul socioeconomic. R.Î.8.3. Absolventul IMIT poate efectua studiul pieței turistice la nivel internațional, regional și local și ia în considerare a destinațiile turistice la nivel mondial. R.Î.8.5. Absolventul IMIT poate lua parte la studiul resurselor turistice dintr-o anumită zonă și al potențialului acesteia pentru dezvoltarea ulterioară de noi produse turistice. R.Î.8.6. Absolventul IMIT poate investiga tendințele în ceea ce privește gătitul și mâncatul la restaurant, monitorizând o serie de surse. R.Î.8.7. Absolventul IMIT poate investiga tendințele în materie de produse alimentare și băuturi pentru dezvoltarea produselor, pentru îmbunătățirea produselor și pentru cerințele de ambalare. R.Î.8.8. 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). R.Î.8.9. Absolventul IMIT poate analiza date privind caracteristicile, nevoile și comportamentele de cumpărare ale clienților, vizitatorilor, consumatorilor sau oaspeților. R.Î.8.10. Absolventul IMIT poate lua parte la crearea strategiei privind tipul de conținut care urmează să fie furnizat grupurilor-țintă și cu privire la ce mijloace de informare trebuie utilizate, ținând seama de caracteristicile publicului-țintă și ale mass-mediei care vor fi utilizate pentru livrarea de conținut. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai putin afectați R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă. **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.** R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta relații pozitive cu comunitatea locală pentră a sprijini creșterea economică a întreprinderilor locale din domeniul turismului și pentru a respecta practicile tradiționale locale. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a asigura monitorizarea, crearea și supravegherea experienței clienților și a percepției asupra mărcii și a serviciului. R.Î.10.4. Absolventul IMIT poate stabili strategii pentru întreprinderi, pentru a permite o accesibilitate optimă pentru toți clienții. R.Î.10.8. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea de meniuri specifice pentru evenimente și nevoi particulare ale clienților. R.Î.10.10. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut.

	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. 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. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. R.Î.11.3. Absolventul IMIT poate contribui la determinarea performanței în ceea ce privește utilizarea transportului durabil, stabilește obiective pentru promovarea utilizării transportului durabil și propune alternative de transport ecologice. R.Î.11.4. Absolventul IMIT poate aplica politici sigure și sănătoase în materie de ambalare, maximizând utilizarea materialelor reciclate sau din surse regenerabile și implementând tehnologii de producție ecologice. R.Î.11.5. Absolventul IMIT poate evalua ciclul de viață al resurselor pentru a respecta politicile Comisiei Europene privind economia circulară. R.Î.1.6. Absolventul IMIT poate evidenția aspectele definitorii privind responsabilitatea socială a întreprinderilor pentru a gestiona procesele de afaceri în mod responsabil și etic. R.Î.11.7. Absolventul IMIT poate explica practica călătoriilor durabile în zone naturale care conservă și sprijină mediul local, promovând înțelegerea ecologică și culturală. R.Î.11.8. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a măsura durabilitatea activităților turistice în efortul de a reduce amprenta de carbon a activităților din industrie. R.Î.11.9. Absolventul IMIT poate lua parte la planificarea de măsuri de protejare a patrimoniului cultural pentru a reduce impactul asupra patrimoniului cultural, cum ar fi clădirile, structurile sau peisajele. R.Î.11.10. Absolventul IMIT poate aplica programe pentru formarea și consolidarea capacităților angajaților din industria turismului pentru a-i informa cu privire la cele mai bune practici în dezvoltarea și gestionarea destinațiilor și pachetelor turistice, asigurând, în acelasi timp, un impact minim asupra mediului și a comunităților locale și conservarea strictă a zonelor protejate și a speciilor de faună și floră.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial**. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora.

	R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor. R.Î.4.3. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Însuşirea noțiunilor specifice marketingului şi utilizarea acestora în activități caracteristice marketingului din industria turismului şi ospitalității.
7.2 Obiectivele specifice	• Explicarea şi însuşirea conceptelor cheie specifice marketingului strategic şi utilizarea acestora în testarea principalelor modele existente în domeniu, cu elaborarea de strategii de marketing. • Explicarea şi însuşirea conceptelor specifice mixului de marketing şi elaborarea de mixuri de marketing pentru destinații turistice şi întreprinderi din domeniul turismului şi ospitalității. • Explicarea şi însuşirea conceptelor specifice brandingului şi conceperea de branduri de destinație turistică, produs turistic şi de întreprindere din domeniul turismului şi ospitalității. • Explicarea şi însuşirea conceptelor specifice promovării şi elaborarea de submixuri de promovare pentru destinații/produse/întreprinderi din domeniul turismului şi ospitalității.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Noțiuni introductive în marketing Conceptul de marketing. Marketing turistic. Mediul de marketing. Micromediul de marketing. Macromediul de marketing. Analiza SWOT.	Prelegere și dezbatere	2	
Noțiuni de psihologie și comportament al consumatorului Teoria generațiilor aplicată în turism și ospitalitate	Prelegere și dezbatere	4	
Concepte inovative în marketing Open house hotel. Open kitchen. Gamification. Entertailing. Food fusion. Foodporn.	Prelegere și dezbatere	2	
Mixul de marketing Variabilele mixului de marketing turistic. Cei 4 P. Conceptul de submixuri de marketing. Produsul. Prețul. Plasamentul. Promovarea.	Prelegere și dezbatere	6	
Marketingul experienței	Prelegere și dezbatere	2	

Produsul de tip experiență. Matricea experienței. Tipuri de autenticitate			
Marketingul colaborativ Parteneriatul, ca element distinct al mixului de marketing. Forme de marketing colaborativ	Prelegere și dezbatere	2	
Piața în domeniul turismului Conceptele de cerere şi ofertă. Segmentare pieței. Segmentare psihografică. Țintire şi poziționare pe piață.	Prelegere și dezbatere	4	
Marketing strategic Modele matriceale de bază în marketing (BCG1 şi 2, Ansoff, TOWS etc.). Alte modele teoretice utilizate în determinarea strategiilor de marketing. Strategii pe elemente ale mixului de marketing. Strategii combinate (piață-elemente de mix).	Prelegere și dezbatere	6	
Bibliografie Colectiv - Lefter C-tin (coord.), Marketing, vol.I si II, Ed.Universitatii Transilvania, Brasov, 2006, ISBN 973-635-681-7; Cismaru L., Securitatea si mixul de marketing specific destinatiei turistice, Ed.Universitatii Transilvania, Brasov, 2009; Cismaru, L., & Iunius, R., Bridging the generational gap in the hospitality industry: reverse mentoring—an innovative talent management practice for present and future generations of employees. Sustainability, 12(1), 263, 2019. Stanciulescu G., Managementul turismului durabil în centrele urbane, Editura Economica, Bucuresti, 2004; Stancioiu A.-F., Planificarea de marketing in turism, Ed.Economica, 2005. Ispas, A., Candrea, A.N., Marketing turistic. Aspecte teoretice, teste grilă şi studii de caz. Editura Universității Transilvania din Braşov, 2016. Pine, J. & Gilmore, J., Economia experienței, Editura Publica, 2010.			
8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Tematica va urma conținuturile de la orele de curs, astfel cum au fost prezentate mai sus, urmărind exemplificarea suplimentară a noțiunilor de teorie predate, precum și aprofundarea unor concepre cheie predate la curs	Teme de lucru, discuție	14	
Bibliografie Colectiv - Lefter C-tin (coord.), Marketing, vol.I si II, Ed.Universitatii Transilvania, Brasov, 2006, ISBN 973-635-681-7; Cismaru L., Securitatea si mixul de marketing specific destinatiei turistice, Ed.Universitatii Transilvania, Brasov, 2009; Cismaru, L., & Iunius, R., Bridging the generational gap in the hospitality industry: reverse mentoring—an innovative talent management practice for present and future generations of employees. Sustainability, 12(1), 263, 2019. Stanciulescu G., Managementul turismului durabil în centrele urbane, Editura Economica, Bucuresti, 2004; Stancioiu A.-F., Planificarea de marketing in turism, Ed.Economica, 2005. Ispas, A., Candrea, A.N., Marketing turistic. Aspecte teoretice, teste grilă şi studii de caz. Editura Universității Transilvania din Braşov, 2016. Pine, J. & Gilmore, J., Economia experienței, Editura Publica, 2010.			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Acumularea informațiilor legate de realizarea corectă a unei analize SWOT, precum și acumularea cunoștințelor legate de utilizarea în practică a diferitelor modele matriceale de marketing strategic și cunoașterea etapelor procesului de branding în domeniul turismului au o utilitate ridicată pentru viitorii practicieni în turismul românesc. Înțelegerea corectă a contextului generațional prezent, conform teoriei generațiilor elaborată de Howe și Strauss, conferă un avantaj competitiv real absolvenților programului de studiu, oferind posibilitatea raportării corecte și complexe la profilul și nevoile specifice ale consumatorului, în funcție de generație. Cunoașterea conceptului de produs de tip experiență, conform teoriei elaborate de Pine și Gilmore asigură absolvenților bagajul de cunoștințe pentru dezvoltarea unor produse inovative și complexe, ancorate în realitatea prezentă.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însuşirea corectă a conceptelor teoretice de marketing turistic şi utilizarea adecvată a acestora în contexte specifice	Examen oral	75%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice legate de marketingul turistic în dezvoltarea produsului turistic	Evaluarea pe parcursul semestrului	25%
10.6 Standard minim de performanță			
• Obținerea notei min.5 la examenul oral • Însuşirea corectă a noțiunilor teoretice legate marketingul turistic. • Utilizarea corectă a a noțiunilor teoretice legate de marketingul turistic.			

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.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina Maria CANJA,** **Director de departament**
Conf.dr.psih. Laura CISMARU, **Titular de curs**	**Drd Alina DURBĂCEA,** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Tehnici culinare și produse de patiserie							
2.2 Titularul activităților de curs				Dr.ing. Nina BĂRĂSCU				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Dr.ing. Nina BĂRĂSCU				
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	VI	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DD
				examen scris			Obligativitate[4)]	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 laborator/	**2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					10
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					10
Tutoriat					-
Examinări					2
Alte activități.....					2

3.7 Total ore de activitate a studentului	44
3.8 Total ore pe semestru	100
3.9 Numărul de credite[5)]	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Managementul calității, Instalații şi echipamente pentru hoteluri şi restaurante
4.2 de competențe	• Noțiuni privind proprietățile şi calitatea produselor alimentare, precum şi sisteme de procesare culinară.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Videoproiector.
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Laborator de gastronomie, laborator de procesare a produselor de origine vegetală; standuri; PC.

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

Competențe profesionale	**Cp.1. Capacitatea de a executa calcule matematice analitice: Aplică metode matematice și utilizează tehnologii de calcul pentru a efectua analize și a concepe soluții la probleme specifice**. R.Î.1.1. Absolventul IMIT poate utiliza simboluri, limbaj și instrumente matematice pentru a prezenta informații, idei și procese. R.Î.1.2. Absolventul IMIT poate executa o investigație empirică sistematică a fenomenelor observabile prin tehnici statistice, matematice sau de calcul. **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.** R.Î.5.1. Absolventul IMIT poate programa producția pentru a menține indicatorii cheie de performanță ai societații în materie de costuri, calitate, servicii și inovare. R.Î.5.2. Absolventul IMIT poate identifica fluxul de lucru și cerințele în materie de resurse pentru un anumit proces. R.Î.5.3. Absolventul IMIT poate gestiona activitățile aferente lanțului de aprovizionare și sincronizează stocul cu cererea de producție și cu clientul. R.Î.5.5. Absolventul IMIT poate utiliza tehnologii eficiente din punctul de vedere al utilizării resurselor în sectorul ospitalității. R.Î.5.6. Absolventul IMIT poate evalua conformitatea materialelor puse la dispoziție de furnizori pentru a se asigura că respectă cerințele specificate. R.Î.5.7. Absolventul IMIT poate monitoriza accesibilitatea infrastructurii prin consultarea de proiectanți, constructori și persoane cu handicap pentru a stabili cea mai bună modalitate de a asigura o infrastructură accesibilă. **Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.** R.Î.6.1. Absolventul IMIT poate monitoriza și asigura calitatea produselor sau a serviciilor furnizate, controlând îndeplinirea cerințelor de calitate de către toți factorii de producție. R.Î.6.2. Absolventul IMIT poate realiza evaluarea standardelor de calitate, evaluând în detaliu producția, calitatea sau ambalarea mărfurilor pentru a se asigura de respectarea standardelor de calitate ale producătorului. R.Î.6.3. Absolventul IMIT poate monitoriza verificarea calității materialelor de bază utilizate pentru producția de produse semifinite și finite prin evaluarea unora dintre caracteristicile sale și, dacă este necesar, selectează eșantioane de analizat. R.Î.6.4. Absolventul IMIT poate defini, în colaborare cu directorii și experții de calitate, un set de standarde de calitate pentru a asigura respectarea reglementărilor și a contribui la îndeplinirea cerințelor clienților. R.Î.6.5. 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. **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.** R.Î.7.1. 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. R.Î.7.2. Absolventul IMIT poate monitoriza standarde de securitate de bază și standarde tehnice specifice echipamentelor pentru a preveni riscurile legate de utilizarea echipamentelor tehnice la locul de muncă.

	R.Î.7.3. 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. R.Î.7.4. Absolventul IMIT poate aplica normele de siguranță și igienă alimentară în timpul pregătirii, fabricării, prelucrării, depozitării, distribuției și livrării de produse alimentare. R.Î.7.5. Absolventul IMIT poate elabora un program de siguranță alimentară, care include trasabilitatea, sistemele de calitate ISO și procedurile de gestionare a riscurilor HACCP. R.Î.7.6. Absolventul IMIT poate aplica reglementarile privind fabricarea alimentelor și respectarea sigurantei alimentare. Utilizeaza proceduri de siguranta alimentara bazate pe bunele practici de fabricatie (BPF). R.Î.7.7. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. **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.** R.Î.8.1. Absolventul IMIT poate investiga tendințele în ceea ce privește gătitul și mâncatul la restaurant, monitorizând o serie de surse. R.Î.8.2. Absolventul IMIT poate investiga tendințele în materie de produse alimentare și băuturi pentru dezvoltarea produselor, pentru îmbunătățirea produselor și pentru cerințele de ambalare. R.Î.8.3. Absolventul IMIT poate analiza date privind caracteristicile, nevoile și comportamentele de cumpărare ale clienților, vizitatorilor, consumatorilor sau oaspeților. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai putin afectați R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă. R.Î.9.4. Absolventul IMIT poate identifica soluții pentru a evita situațiile de criză. R.Î.9.5. Absolventul IMIT poate identifica nevoile tehnologice, instrumentele digitale și posibilele soluții tehnologice pentru a le soluționa. **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**. R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili indicatori pentru a îmbunătăți producția alimentară din punct de vedere nutritional (Colaborează cu experți din industriile agricole și de prelucrare a alimentelor pentru a îmbunătăți valoarea alimentelor, nutriția și oferta). R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea de meniuri specifice pentru evenimente și nevoi particulare ale clienților. **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.** 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. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități.

	R.Î.11.3. Absolventul IMIT poate evalua ciclul de viață al resurselor pentru a respecta politicile Comisiei Europene privind economia circulară.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **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** R.Î.5.1. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă. R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Disciplina " Tehnici culinare și produse de patiserie" cuprinde probleme legate de tehnicile de procesare în scop culinar a produselor agricole şi alimentare, utilizate în cadrul unităților de alimentație publică şi a unităților industriale de profil. Se abordează problemele atât din punct de vedere al producției din bucătăriile unităților de alimentație publică, precum şi al tehnicilor de procesare utilizate în industria produselor culinare și a laboratoarelor de patiserie.
7.2 Obiectivele specifice	• Cunoaşterea, înțelegerea şi utilizarea limbajului specific de specialitate în domeniul tehnicilor de procesare culinară a produselor alimentare. • Cunoaşterea materiilor prime şi auxiliare utilizate în producția culinară, precum şi a parametrilor şi criteriilor de calitate ale acestora. • Cunoaşterea tehnicilor de bază utilizate în procesarea culinară a produselor agricole şi alimenatre în bucătării sau în industrie. • Explicarea şi valorificarea cunoştințelor de bază pentru interpretarea unor variate situații şi procese asociate domeniului. Aplicarea cunoştințelor, transferul de cunoştințe şi rezolvarea de probleme. • Prezentarea şi interpretarea unor situații/fenomene/procese, ca modalitate de ilustrare a regulilor, metodelor, tehnicilor şi procedeelor de analiză şi cercetare deja cunoscute şi asimilate, precum şi de a identifica probleme-cheie privind tehnicile de procesare culinară a produselor alimentare. • Cunoaşterea elementelor de bază privind impactul tehnicilor de procesare culinară asupra produsului finit

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Generalități privind tehnologiile culinare; operațiile ce compun fluxurile	Slide-uri; videoproiector; curs interactiv.	2h	

tehnologice culinare			
Tehnici de procesare a semipreparatelor culinare	Slide-uri; videoproiector; curs interactiv.	4h	
Tehnici de procesare a preparatelor culinare lichide	Slide-uri; videoproiector; curs interactiv.	4h	
Tehnica pregătirii fripturilor	Slide-uri; videoproiector; curs interactiv.	3h	
Tehnica pregătirii garniturilor	Slide-uri; videoproiector; curs interactiv.	1h	
Tehnica pregătirii salatelor	Slide-uri; videoproiector; curs interactiv.	2h	
Tehnica preparatelor de bază din componența meniurilor	Slide-uri; videoproiector; curs interactiv.	3h	
Tehnici culinare pentru produse din pește	Slide-uri; videoproiector; curs interactiv	2h	
Tehnici culinare pentru produse din carne de vânat	Slide-uri; videoproiector; curs interactiv.	2h	
Tehnologia produselor de patiserie	Slide-uri; videoproiector; curs interactiv.	5h	
Bibliografie 1. Banu C. şi col., Procesarea materiilor prime alimentare şi pierderile de substanțe biologic active, Editura Macarie, Târgovişte, 2002; 2. Bîrcă A., Merceologia produselor alimentare, Editura didactică şi pedagogică, Bucureşti, 2002; 3.Tudor, L., Controlul calității produselor agroalimentare animale, Editura PRINTECH, 2009. 4. Țane, N., Mașini, instalații și utilaje pentru prelucrarea legumelor și fructelor, Editura Universității TRANSILVANIA Brașov, 2002; 5. Țane, N., Tehnici culinare și produse de patiserie, Editura Universității TRANSILVANIA Brașov, 2018; 6. Williams, C., Tehnici culinare şi ustensile de bucătărie, Editura ALL, Bucureşti, 2010.			
8.2 Laborator	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Norme de tehnica securității muncii	Expunere, prezentare standuri	1h	
Materii prime și auxiliare folosite în tehnologia culinară	Fascicul de laborator	2h	
Sectoare de producție și activități în tehnologia culinară	Fascicul de laborator Expunere filme	3h	
Tehnici de procesare culinară	Expunere, fascicul de laborator	2h	
Operații de curățare, răzuire și tăiere	Fascicul de laborator, Activitati practice, lucru in grup	2h	
Operații de prelucrare termică: fierberea și prăjirea	Fascicul de laborator, Activitati practice, lucru in grup	4h	
Tranșarea, dezosarea și alesul cărnii	Fascicul de laborator, expunere filme	2h	
Tehnici de prelucrare primară a peștelui	Fascicul de laborator, expunere filme	2h	
Tehnologia prelucrării ouălor. Determinarea prospețimii ouălor	Fascicul de laborator, lucrare practică	2h	
Tehnici de prelucrare culinară a subproduselor din carne	Fascicul de laborator	1h	
Bucătării tradiționale, identificare	Expunere	1h	

particularități			
Tehnologia produselor de patiserie: materii prime, tipuri de aluat	Fascicul de laborator, stand expunere filme, activitate practică	4h	
Colocviu delaborator	Evaluare individuală	2h	

Bibliografie

1. Banu C. şi col., Procesarea materiilor prime alimentare şi pierderile de substanțe biologic active, Editura Macarie, Târgovişte, 2002.
2. Bărăscu Nina, Donescu V., Hermeziu Manuela, Cioloca Mihaela, Nițu Sorina, Ștefan Floriana Maria, 2019, Evaluation of yield quality and culinary characteristics of different potato varieties, Journal of Horticulture, Forestry and Biotechnology, vol. 23 (1): 14-22, Ed. Agroprint Timişoara
3. Bărăscu Nina, Ștefan Floriana Maria, Hermeziu Radu, Bădărău Carmen Liliana, 2016, Study on the culinary and technological quality appreciation of new varieties of potato obtained at NIRDPSB Brasov, Annals of the University of Craiova–Agriculture, Montanology, Cadastre Series, Vol. XLVI, Nr.1 2016, pag. 22-3
4. Bărăscu Nina, V. Donescu, 2012, Testarea unor soiuri noi româneşti cultivate în zona Braşov în anul 2011-2012, privind calitatea culinară. Revista Cartoful în România, vol 21, nr.1
5. Bîrcă A., Merceologia produselor alimentare, Editura didactică şi pedagogică, Bucureşti, 2002;
6. Țane, N., Mașini, instalații și utilaje pentru prelucrarea legumelor și fructelor, Editura Universității TRANSILVANIA Brașov, 2002;
7. Williams, C., Tehnici culinare şi ustensile de bucătărie, Editura ALL, Bucureşti, 2010.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Programa este în deplin acord cu aşeptările reprezentanților comunităților epistemice, asociațiilor profesionale şi angajatorilor din domeniul aferent programului.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însușirea termenilor specifici tehnologiei culinare și de patiserie și utilizarea acestora în abordarea problematicii de specialitate	Examen oral	70%
	Tehnica şi tehnologia operațiilor culinare		
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Însuşirea metodelor aplicative de tehnologie culinară și de determinare a parametrilor de procesare în scop culinar a produselor agricole şi alimentare	Colocviu	30%
10.6 Standard minim de performanță			
• Cunoaşterea problemelor legate de materiile prime şi bazele tehnicilor de procesare a produselor agricole şi alimentare în vederea obținerii produselor culinare și de patiserie.			

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.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina Maria CANJA,** **Director de departament**
Dr.ing. Nina BĂRĂSCU **Titular de curs**	**Dr.ing. Nina BĂRĂSCU** **Titular de laborator**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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 Licenta[1)]	Inginerie și Management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Sisteme informatice in management							
2.2 Titularul activităților de curs				Prof. Dr. Habil. Ing. GACEU Liviu				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Prof. Dr. Habil. Ing. GACEU Liviu				
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	VI	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DS
							Obligativitate[3)]	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 laborator	**2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					10
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					10
Tutoriat					4
Examinări					10
Alte activități					

3.7 Total ore de activitate a studentului	44
3.8 Total ore pe semestru	100
3.9 Numărul de credite[5)]	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Programarea calculatoarelor si limbaje de programare I, II
4.2 de competențe	• Elemente de marketing, management, fenomene electrice si magnetice.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Videoproiector, conexiune internet
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Retea de calculatoare, Sistem de operare Windows, Aplicatii Office, Web Browser, software S2S

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

Competențe profesionale	**Cp.1. Capacitatea de a executa calcule matematice analitice: Aplică metode matematice și utilizează tehnologii de calcul pentru a efectua analize și a concepe soluții la probleme specifice.**

	R.Î.1.1. Absolventul IMIT poate utiliza simboluri, limbaj și instrumente matematice pentru a prezenta informații, idei și procese. R.Î.1.2. Absolventul IMIT poate utiliza modele în scopul analizării statistice, precum și instrumente TIC pentru a analiza datele, a descoperi corelații și a prognoza tendințe. R.Î.1.3. Absolventul IMIT poate executa o investigație empirică sistematică a fenomenelor observabile prin tehnici statistice, matematice sau de calcul. **Cp.2. Capacitatea de a utiliza instrumente informatice: Utilizează computere, rețele informatice și alte tehnologii și echipamente de informare pentru stocarea, extragerea, transmiterea și manipularea datelor, în contextul unei societăți sau al unei întreprinderi**. R.Î. 2.1. Absolventul IMIT poate utiliza în mod eficient computerele, echipamentele informatice și tehnologia modernă. R.Î.2.2. Absolventul IMIT poate utiliza sisteme de proiectare asistată de calculator (CAD) care să contribuie la crearea, modificarea, analiza sau optimizarea unui desen. R.Î. 2.3. Absolventul IMIT poate aplica o varietate de tehnici vizuale pentru a proiecta materialul grafic. R.Î.2.4. Absolventul IMIT poate utiliza platforme digitale pentru a promova și a partaja informații și conținut digital cu privire la o unitate hotelieră sau la servicii turistice. R.Î.2.5. Absolventul IMIT poate întelege proiectele și specificațiile furnizate de producătorii de sisteme domotice integrate și alege un concept care să răspundă nevoilor specifice din cadrul proiectului. **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.** R.Î.5.1. Absolventul IMIT poate programa producția pentru a menține indicatorii cheie de performanță ai societații în materie de costuri, calitate, servicii și inovare. R.Î.5.2. Absolventul IMIT poate identifica fluxul de lucru și cerințele în materie de resurse pentru un anumit proces. R.Î.5.3. Absolventul IMIT poate asigura mentenanța echipamentelor, asigurându-se că echipamentul necesar pentru operațiuni este verificat în mod regulat pentru a depista defecte, că sarcinile de întreținere de rutină sunt efectuate și că reparațiile sunt programate si efectuate în caz de deteriorare sau defecte. R.Î.5.4. Absolventul IMIT poate utiliza tehnologii eficiente din punctul de vedere al utilizării resurselor în sectorul ospitalității. R.Î.5.5. Absolventul IMIT poate pune în aplicare îmbunătățiri tehnologice în unitățile de ospitalitate, cum ar fi mașini cu abur fără racorduri pentru prepararea alimentelor, supape de pulverizare pentru clătire prealabilă și robinete cu debit redus pentru chiuvete, care optimizează consumul de apă și de energie în cursul procesului de spălare a vaselor, curățare și preparare a alimentelor. **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.** R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.4. Absolventul IMIT poate stabili strategii pentru întreprinderi, pentru a permite o accesibilitate optimă pentru toți clienții. R.Î.10.5. Absolventul IMIT poate utiliza tehnologia realității virtuale pentru a oferi clienților experiențe precum tururi virtuale ale unei destinații, atracții sau hoteluri. R.Î.10.10. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut.

Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice**. R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândește critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial**. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea principalelor soluții hardware/software utilizare in gestiunea si managementul locațiilor turistice
7.2 Obiectivele specifice	• Alegerea si evaluarea performantelor unui domotic • Utilizarea aplicatiilor de receptie

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Introducere în sisteme informatice în turism și ospitalitate (Rolul tehnologiei informației în industria ospitalității și turismului; Principiile și funcționalitățile unui sistem informatic în turism; Impactul digitalizării asupra industriei turismului)	Expunere tematica curs interactiv	2	
Sisteme de gestionare a rezervărilor (Booking Systems) - Sisteme de rezervare centralizată (CRS) și Global Distribution Systems (GDS) folosite în agențiile de turism și hoteluri (ex.: Amadeus, Sabre); Platformele de rezervare online: funcționalități, arhitectura sistemului	Expunere tematica curs interactiv	4	

și impactul lor asupra afacerilor (ex.: Booking.com, Expedia); Probleme de securitate și confidențialitate în sistemele de rezervare.			
Sisteme de Management Hotelier (PMS - Property Management Systems) - Funcțiile principale ale unui PMS: rezervări, check-in/check-out, gestionarea plăților; Integrarea PMS cu alte sisteme informatice turistice (GDS, CRM); Studiu de caz: Opera PMS, MEDALLION, S2S.	Expunere tematica curs interactiv	4	
Sisteme informatice pentru managementul activităților turistice (Aplicații de management al activităților recreative și ghidare a turiștilor în timp real; Gestionarea rezervărilor și coordonarea activităților turistice (excursii, vizite ghidate); Exemple de aplicații mobile care facilitează interacțiunea turiștilor cu atracțiile locale); Studiu de caz: Coduri de bare si utilizarea acestora in industria turismului; Conceptul RFID; Sisteme GPS.	Expunere tematica curs interactiv	4	
Internet of Things (IoT) în turism și ospitalitate; Utilizarea IoT pentru optimizarea managementului hotelier și îmbunătățirea experienței turiștilor (ex.: camere inteligente, managementul energiei). Dispozitive conectate și automatizarea serviciilor în unitățile de cazare. Securitatea IoT în ospitalitate: provocări și soluții. Studiu de caz: Elemente de Domotica in industria turismului.	Expunere tematica curs interactiv	4	
Inteligență Artificială și Machine Learning în turism. (Aplicații AI în personalizarea experiențelor turistice și recomandările de destinații. Sistemele de asistență virtuală (chatbots) pentru suportul clienților în timp real. Studiu de caz: algoritmi de Machine Learning în analiza preferințelor și prognozele cererii turistice).		3	
Realitate Virtuală (VR) și Augmentată (AR) în promovarea destinațiilor turistice. Aplicații VR și AR pentru explorarea destinațiilor și tururi virtuale. Tehnologia AR pentru interacțiuni îmbunătățite în muzeele, expozițiile și atracțiile turistice.		3	

Integrarea VR/AR în campaniile de marketing turistic și studiile de caz.			
Blockchain în turism: transparență și securitate. Noțiuni de bază ale tehnologiei blockchain și aplicabilitatea sa în turism. Utilizarea blockchain pentru sistemele de plată sigure și trasabilitatea rezervărilor. Studii de caz: Blockchain în managementul programelor de loialitate și verificarea identității.		2	
Securitatea datelor și confidențialitatea în turism. Riscurile informatice în gestionarea datelor clienților. Conformitatea cu reglementările GDPR și bune practici de protecție a datelor. Tehnici de securitate pentru protejarea informațiilor și gestionarea accesului la date.		2	

Bibliografie

1. Anton, M. - Internet of Things și automatizarea serviciilor în ospitalitate, Editura: Tehnică, ISBN: 978-606-27-0561-2, 2018;
2. Bălan, C. - Marketing digital pentru afaceri de turism, Editura: Corint, ISBN: 978-606-793-940-3, 2021;
3. Coman, M. - Blockchain și noi tehnologii în turism, Editura: Universitară, ISBN: 978-606-28-1265-7, 2020;
4. Gaceu, L., s.a., Sisteme informatice in management, Editura Infomarket, Brasov, 2006;
5. Gaceu, L – Sisteme informatice pentru management, Notițe de curs, 2024, e-learning unitbv;
6. Gaceu, L. - Study on the Possibilities of Digitalization of the Agri-Food Logistic Chain in the Mountain Area, J. of EcoAgriTourism, ISSN: 1844-8577, Vol. 20, nr. 1, 2024;
7. Gaceu, L., Oprea, O.B. - Summary on the Role of Informational Content in the Communication and Promotion of Tourism Services in Romania, J. of EcoAgriTourism, ISSN: 1844-8577, Vol. 20, nr. 1, 2024;
8. Gârneață, R. - Analiza datelor și Business Intelligence, Editura: Polirom, ISBN: 978-606-22-1167-6, 2019;
9. Larionescu, S. - Sisteme domotice, Editura Politehnica Bucuresti, 2006;
10. Marin, F. - Securitatea datelor și protecția informațiilor personale în turism, Editura: Universul Juridic, ISBN: 978-606-39-0654-1, 2020;
11. Marin, I. - Managementul relației cu clienții. CRM în afaceri, Editura: Economică, ISBN: 978-606-02-1209-7, 2018;
12. Mateescu L., Sisteme informationale şi management integrat pentru hoteluri, Sesiunea Fac. de Instalatii, Buc., 2002;
13. Popescu, A. - Inteligența artificială și turismul inteligent, Editura: Academica, ISBN: 978-606-34-0236-5, 2021;
14. Tomescu, C. - Aplicații mobile și sisteme informatice pentru turism, Editura: Teora, ISBN: 978-606-38-0298-2, 2017;
15. Voicu, A. - Realitatea virtuală și augmentată în industria turismului, Editura: Polirom, ISBN: 978-606-22-1148-5, 2019
16. Voinea, Ghe. - Sisteme informatice în turism, Editura: Universitară, ISBN: 978-606-28-0644-0, Anul: 2016;

8.2 Laborator	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Prezentarea generală a laboratorului de aplicații ICT in industria turismului. SSM și PSI.	Aplicatii specifice pe calculator	1	

Platforme de rezervare online: funcționalități, arhitectura sistemului și impactul lor asupra afacerilor (Studiu de caz: Booking.com).	Aplicatii specifice pe calculator	1	
Sisteme de Management Hotelier (PMS - Property Management Systems) – Programul S2S (Aplicații).	Aplicatii specifice pe calculator	2	
Programul S2S. Meniuri. Zona de lucru. Operații specifice si elemente de configurare avansata.	Aplicatii specifice pe calculator	4	
Programul S2S. Rezervarea individuala si de grup.	Aplicatii specifice pe calculator	4	
Programul S2S. Aplicatii bar si restaurant.	Aplicatii specifice pe calculator	2	
Definirea de noi retete, crearea de coduri de bare, pachete speciale.	Aplicatii specifice pe calculator	4	
Programul S2S. Efectuarea platilor.	Aplicatii specifice pe calculator	2	
Programul S2S. Managementul camerelor.	Aplicatii specifice pe calculator	2	
Programul S2S. Realizarea de rapoarte, comunicarea cu alte aplicatii.	Aplicatii specifice pe calculator	2	
Aplicații VR și AR pentru explorarea destinațiilor turistice.	Aplicatii specifice pe calculator	2	
Elemente de Domotica in industria turismului.	Aplicatii specifice pe calculator	2	

Bibliografie

1. Anton, M. - Internet of Things și automatizarea serviciilor în ospitalitate, Editura: Tehnică, ISBN: 978-606-27-0561-2, 2018;
2. Gaceu, L., s.a., Sisteme informatice in management, Editura Infomarket, Brasov, 2006;
3. Gaceu, L – Sisteme informatice pentru management, Notițe de curs, 2024, e-learning unitbv;
4. Gaceu, L. - Study on the Possibilities of Digitalization of the Agri-Food Logistic Chain in the Mountain Area, J. of EcoAgriTourism, ISSN: 1844-8577, Vol. 20, nr. 1, 2024;
5. Gaceu, L., Oprea, O.B. - Summary on the Role of Informational Content in the Communication and Promotion of Tourism Services in Romania, J. of EcoAgriTourism, ISSN: 1844-8577, Vol. 20, nr. 1, 2024;
6. Gârneață, R. - Analiza datelor și Business Intelligence, Editura: Polirom, ISBN: 978-606-22-1167-6, 2019;
7. Larionescu, S. - Sisteme domotice, Editura Politehnica Bucuresti, 2006;
8. Marin, I. - Managementul relației cu clienții. CRM în afaceri, Editura: Economică, ISBN: 978-606-02-1209-7, 2018;
9. Mateescu L., Sisteme informationale şi management integrat pentru hoteluri, Sesiunea Fac. de Instalatii, Buc., 2002;
10. Popescu, A. - Inteligența artificială și turismul inteligent, Editura: Academica, ISBN: 978-606-34-0236-5, 2021;
11. Tomescu, C. - Aplicații mobile și sisteme informatice pentru turism, Editura: Teora, ISBN: 978-606-38-0298-2, 2017;
12. Voicu, A. - Realitatea virtuală și augmentată în industria turismului, Editura: Polirom, ISBN: 978-606-22-1148-5, 2019
13. Voinea, Ghe. - Sisteme informatice în turism, Editura: Universitară, ISBN: 978-606-28-0644-0, Anul: 2016;
14. **** Medallion – manual de utilizare;
15. **** S2S – manual de utilizare.

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

Participarea la seminarii de prezentare a solutiilor software moderne.	

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Utilizarea cunoştintelor asimilate pentru explicarea şi notiunilor predate	Examen scris si oral	70%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Utilizarea aptitudinilor formate in timpul semestrului pentru rezolvarea de probleme impuse si conceperea unor proiecte individuale	Aplicatii specifice pe calculator	30%
10.6 Standard minim de performanță			
• Curs: tratarea fiecarui subiect in proportie de minim nota 5. • Laborator: rezolvarea practica corecta a minim 2/3 dintre problemele impuse			

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.

Prof. dr. ing. Vasile PĂDUREANU **Decan**	**Conf. dr. ing. Cristina Maria CANJA** **Director de departament**
Prof.dr.Habil.ing. Liviu GACEU **Titular de curs**	Prof. Dr. Habil. Ing. GACEU Liviu **Titular de seminar/ laborator/ proiect**

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Sisteme de transport în industria turismului							
2.2 Titularul activităților de curs				Prof.dr.habil.ing.MSc. Walter W. THIERHEIMER				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Prof.dr.habil.ing.MSc. Walter W. THIERHEIMER				
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	VI	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DS
							Obligativitate[4)]	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 proiect	**2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 proiect	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					7
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					5
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					3
Tutoriat					-
Examinări					3
Alte activități.....					1

3.7 Total ore de activitate a studentului	**19**
3.8 Total ore pe semestru	**75**
3.9 Numărul de credite[5)]	**3**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• -
4.2 de competențe	• -

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	Condiții asigurate de instituție: • Sala de curs cu dotările solicitate; Condiții impuse participanților, studenților: • Se interzice utilizarea mijloacelor de comunicație mobilă în timpul orelor de cursul; • Evitarea întârzierilor stânjenitoare la orele de curs.
5.2 de desfăşurare a	Condiții asigurate de instituție:

seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Sala de laborator cu dotările solicitate; Condiții impuse studenților • Instructajul de protecția muncii; • Se interzice utilizarea mijloacelor de comunicație mobilă în timpul orelor de laborator; • Evitarea întârzierilor stânjenitoare la orele de laborator.

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

Competențe profesionale	**Cp.1. Capacitatea de a executa calcule matematice analitice: Aplică metode matematice și utilizează tehnologii de calcul pentru a efectua analize și a concepe soluții la probleme specifice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT poate utiliza simboluri, limbaj și instrumente matematice pentru a prezenta informații, idei și procese. R.Î.1.2. Absolventul IMIT poate utiliza modele în scopul analizării statistice, precum și instrumente TIC pentru a analiza datele, a descoperi corelații și a prognoza tendințe. **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.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT poate asigura mentenanța echipamentelor, asigurându-se că echipamentul necesar pentru operațiuni este verificat în mod regulat pentru a depista defecte, că sarcinile de întreținere de rutină sunt efectuate și că reparațiile sunt programate si efectuate în caz de deteriorare sau defecte. R.Î.2.2. Absolventul IMIT poate evalua conformitatea materialelor puse la dispoziție de furnizori pentru a se asigura că respectă cerințele specificate. **Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.** R.Î.6.1. Absolventul IMIT poate monitoriza și asigura calitatea produselor sau a serviciilor furnizate, controlând îndeplinirea cerințelor de calitate de către toți factorii de producție. R.Î.3.2. Absolventul IMIT poate defini, în colaborare cu directorii și experții de calitate, un set de standarde de calitate pentru a asigura respectarea reglementărilor și a contribui la îndeplinirea cerințelor clienților. **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.** R.Î.4.1. 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. R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate monitoriza standarde de securitate de bază și standarde tehnice specifice echipamentelor pentru a preveni riscurile legate de utilizarea echipamentelor tehnice la locul de muncă. R.Î.4.3. 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. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.5.1. 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 R.Î.5.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi

	tendințe în domeniu. R.Î.5.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă. R.Î.5.4. Absolventul IMIT poate identifica soluții pentru a evita situațiile de criză. **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.** 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. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. R.Î.11.3. Absolventul IMIT poate contribui la determinarea performanței în ceea ce privește utilizarea transportului durabil, stabilește obiective pentru promovarea utilizării transportului durabil și propune alternative de transport ecologice.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **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** 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. R.Î.2.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• „*Sisteme de transport în industria turismului*", predată în semestrul VI, studenților de la specializarea, Inginerie şi Management în Industria Turismului anul III, cursuri de zi, se structurează în cinci părți cuprinzând probleme de bază pentru transporturile din industria turismului, containerizare şi transcontainerizare, caracteristicile principale ale autovehiculelor, sisteme de transport inteligent, transportul prin conducte şi norme de protecția muncii, prevenirea şi stingerea incendiilor; • Prin prelegeri se urmăreşte transmiterea aspectelor teoretice privind construcția şi funcționarea instalațiilor pentru transport cât şi formarea de aptitudini pe termen lung pentru proiectarea, exploatarea şi întreținerea acestora. Pentru a realiza acest lucru se prezintă caracteristicile principalelor tipuri de sisteme pentru transport.
7.2 Obiectivele specifice	• Disciplina are ca obiectiv formarea de aptitudini pe termen lung pentru proiectarea, construcția, exploatarea şi întreținerea sistemelor de transport; • Pentru a realiza acest lucru se prezintă principiul de funcționare şi

	caracteristicile principalelor tipuri de transcontainere, mijloace de transport, tipuri de transport, sisteme inteligente de transport; • Elaborarea de strategii de transport în industria turismului; • Derularea şi decontarea activității de transport în industria turismului.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Introducere	- Expunerea conținutului prelegerii - retroproiector, videoproiector - prezentarea bibliografiei;	1	
2 Transporturi 2.1. Transporturi directe şi combinate; 2.2. Metode moderne de înregistrare şi verificare a activității desfăşurate de conducător auto şi autovehicul; 2.3. Construcția remorcilor; Exploatarea remorcilor; 2.4. Remorci de uz general; Remorci specializate; 2.5. Întreținerea, păstrarea şi ungerea remorcii;	- Expunerea conținutului prelegerii; - Selectarea şi analizarea problematicii tehnice privitoare la tematica prelegerii;	5	
3. Parametrii principali ai autovehiculelor 3.1. Clasificarea automobilelor; 3.2. Organizarea generală a autovehiculelor; Parametrii de bază ai autovehiculelor; 3.3. Construcția roților pentru automobile; Coeficientul de aderență; Cadrul şi caroseria; Echipamente audio;	- Expunerea conținutului prelegerii. - Dialog - Bibliografie	4	
4. Vehicule pentru transport persoane 4.1. Clasificarea vehiculelor pentru transport persoane; 4.2. Legislația privind transportul de persoane;	- Expunerea conținutului prelegerii - Interpretarea legislației; - prezentarea bibliografiei;	4	
5. Echipamente şi instalații de transport montan, pe apă şi pe cablu 5.1. Construcția şi exploatarea echipamentelor de transport; 5.2. Autovehicule specializate; 5.3. Întreținerea echipamentelor şi instalațiilor; 5.4. Telecabine; Telegondole; Telescaune;	- Expunerea conținutului; - Discuții, interpretarea legislației; - Prezentarea bibliografiei.	4	
6. Transport prin conducte 6.1. Considerații generale asupra	- Expunerea conținutului; - Discuții, interpretarea	4	

sistemelor de conducte; Materialul tubular; 6.2. Metode de îmbinare a elementelor de conductă; 6.3. Suprafețe de etanşare şi garnituri; Şuruburi, prezoane, piulițe; 6.4. Fitinguri, armături; 6.5. Materiale folosite la executarea sistemelor de conducte; 6.6. Accesorii ale sistemelor de conducte; 6.7. Instalații de transport hidraulic şi pompe;	legislației; - Prezentarea bibliografiei.		
7. Ergonomia sistemelor de transport **7.1 Norme de protecția muncii, prevenirea şi stingerea incendiilor** 7.1.1 Dispoziții generale; Drepturi, obligații şi răspunderi; 7.1.2 Norme de protecția muncii în exploatarea autovehiculelor, gararea şi parcarea; 7.1.3 Instructajul şi transmiterea elementelor, prescripțiilor de protecția muncii; 7.1.4 Norme de prevenire şi stingerea incendiilor.	- Expunerea conținutului; - Discuții, interpretarea legislației; - Prezentarea bibliografiei.	6	
Bibliografie 1. Alexa, C. şi Pencea,R. *Transporturi, expediții, asigurări,* ASE Bucureşti, 1985. 2. Arscher, W. *Folosirea calculatoarelor în transporturi.* În: Comercial Vehicles, Anglia, 44, nr. 2, februarie, 1970. 3. Chițescu, Şt. *Organizarea transportului auto,* Editura Tehnică, Bucureşti, 1976. 4. Thierheimer, W. Walter, ş.a.: *Sisteme de transport în industria turismului*, Editura Universității " Transilvania" Braşov, ISBN 973-635-007-X, 2009. 5. Thierheimer, W. Walter, ş.a.: *Sisteme de transport*, vol. II, Editura Universității "*Transilvania*" din Braşov, ISBN 978-606-19-0869-1, 2016. 6. * * * - *Norme de protecția muncii, 200*6. 7. http://gltneamt.ngo.ro/1976.htm			
8.2 Proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Prezentarea laboratorului. NTS, cerințele privind laboratoarele Caracteristica transporturilor în industria turismului	Prelegere orala, machete și secțiuni specifice	2	
2.Transporturile combinate, modale, transcontainerizarea Construcția transcontainerelor, condiționarea aerului, producerea frigului	Prelegere orala, machete și secțiuni specifice	5	
3. Construcția şi exploatarea remorcilor	Prelegere orala, machete și secțiuni specifice	5	

Clasificarea şi organizarea generală a automobilelor			
4.Autovehicule pentru transport persoane, Echipamente audio, Autovehicule specializate pentru transport montan;	Prelegere orala, machete și secțiuni specifice	5	
5. Întreținerea echipamentelor şi instalațiilor; Întreținerea echipamentelor şi instalaților transportului pe cablu	Prelegere orala, machete și secțiuni specifice	3	
6. Elementele componente şi construcția conductelor; Norme de protecția muncii, prevenirea şi stingerea incendiilor; Elemente de ergonomie;	Prelegere orala, machete și secțiuni specifice	6	
7. Recuperare laboratoare, discuții, teste de verificare	Prelegere orala, machete și secțiuni specifice	2	

Bibliografie

1. Frățilă, Gh.,ş.a. *Automobile. Cunoştin e, între inere şi reparare,* Editura Didactică şi Pedagogică, Bucureşti, 1996.
2. Mateescu, D., Ivan, M. *Conducte metalice circulare cu diametru mare,* Editura Tehnică, Bucureşti, 1985.
3. Nagy, T., Sălăjan, C. *Exploatarea şi tehnica transportului auto,* Editura Didactică şi Pedagogică, Bucureşti, 1982.
3. Thierheimer, W. W.: *Sisteme de transport în industria turismului,* note de curs, 2011.
4. Thierheimer, W. Walter, ş.a.: *Sisteme de transport*, vol. II, Editura Universității "*Transilvania*" din Braşov, ISBN 978-606-19-0869-1, 2016.
5. * * * - *Norme de protecția muncii, 200*6.
6. http://gltneamt.ngo.ro/1976.htm

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Disciplina asigură formarea/dezvoltarea competențelor cognitive și funcționale ale viitorilor ingineri, permițându-le acestora să se adapteze cu succes la solicitările specifice profesiei tehnice și la dinamica schimbărilor aferentă domeniului tehnic contemporan. Conținutul disciplinei concordă cu cerințele comunității angajatorilor, conferind studenților posibilitatea rezolvării complexe, interdisciplinare a unor probleme specifice, și dezvoltarea comunicării profesionale prin desen, schiță, limbaj adecvat. La conceperea acestuia s-au avut în vedere lucrări reprezentative din literatura de specialitate, și modul în care disciplina este structurată în programele altor centre universitare din țară și din străinătate, cât și opinia exprimată de reprezentanți ai entităților publice în domeniu cu ocazia diverselor colaborări.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	- corectitudinea si completitudinea cunostințelor; - coerența logică; - gradul de asimilare a limbajului de specialitate;	**Oral cu bilete, două subiecte** - Expunerea liberă a studentului; - Conversația de evaluare; - Chestionare orală.	**70 %**

10.5 Seminar/ laborator/ proiect		**Oral**	**20 %**
		Participare activă la laboratoare	**10 %**
10.6 Standard minim de performanță			
• Situația încheiată la activitățile de proiect și promovarea acestora cu minim nota 5(cinci); • Însușirea cunoștințelor din curs, la nivel general; • Nota minim 5(cinci) pentru fiecare subiect (curs-proiect) al biletului de examen;			

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.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina Maria CANJA,** **Director de departament**
Prof.dr.habil.ing Thierheimer W. Walter, **Titular de curs**	Prof.dr.habil.ing Thierheimer W. Walter, **Titular de proiect**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Dezvoltare durabilă și ecoturism							
2.2 Titularul activităților de curs				Lector dr. Anamaria LAZĂR				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Lector dr. Anamaria LAZĂR				
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	VI	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DS
							Obligativitate[3)]	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	**2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					4
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					6
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					8
Tutoriat					
Examinări					1
Alte activități.....					

3.7 Total ore de studiu individual	19
3.8 Total ore pe semestru	75
3.9 Numărul de credite[5)]	3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Geografia agroturismului, Ecologie şi protecția mediului, Managementul investițiilor şi sistemelor de finanțare, Bazele contabilității - calcul preț şi cost, Managementul resurselor umane,
4.2 de competențe	• Statistica, Calculul costurilor, Realizarea unui proiect de investiții

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Nu e cazul
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Nu e cazul

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

Competențe profesionale	**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.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT poate evalua starea unei afaceri pe cont propriu și în raport cu domeniul de activitate competitiv, desfășoară activități de cercetare, punând datele în contextul nevoilor întreprinderii și determinând domeniile de oportunitate. R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate efectua evaluarea potențialului unui proiect, unui plan, unei propuneri sau unei idei noi. R.Î.4.3. Absolventul IMIT poate stabili valorea produsului luând în considerare condițiile pieței, acțiunile concurenței, costurile de producție și altele. R.Î.4.4. Absolventul IMIT poate investiga tendințele și evoluțiile tehnologice recente pentru a îmbunătăți afacerea. R.Î.4.5. Absolventul IMIT poate aplica indicatori-cheie de performanță pentru a măsura performanța organizației. R.Î.4.6. Absolventul IMIT poate analiza informațiile financiare și cerințele proiectelor, cum ar fi evaluarea bugetului, cifra de afaceri preconizată și evaluarea riscurilor pentru a determina beneficiile și costurile proiectului. **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.** R.Î.8.1. 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 și pentru planificare ulterioară. R.Î.8.2. Absolventul IMIT poate efectua studiul pieței turistice la nivel internațional, regional și local și ia în considerare a destinațiile turistice la nivel mondial. R.Î.8.3. Absolventul IMIT poate demonstra cunoștințe în domeniul geografiei turismului în Europa și în restul lumii pentru a evidenția zonele și punctele de atracție turistice relevante. R.Î.8.4. Absolventul IMIT poate lua parte la studiul resurselor turistice dintr-o anumită zonă și al potențialului acesteia pentru dezvoltarea ulterioară de noi produse turistice. R.Î.8.5. Absolventul IMIT poate investiga tendințele în ceea ce privește gătitul și mâncatul la restaurant, monitorizând o serie de surse. R.Î.8.6. Absolventul IMIT poate investiga tendințele în materie de produse alimentare și băuturi pentru dezvoltarea produselor, pentru îmbunătățirea produselor și pentru cerințele de ambalare. R.Î.8.7. Absolventul IMIT poate analiza date privind caracteristicile, nevoile și comportamentele de cumpărare ale clienților, vizitatorilor, consumatorilor sau oaspeților. R.Î.8.8. Absolventul IMIT poate lua parte la crearea strategiei privind tipul de conținut care urmează să fie furnizat grupurilor-țintă și cu privire la ce mijloace de informare trebuie utilizate, ținând seama de caracteristicile publicului-țintă și ale mass-mediei care vor fi utilizate pentru livrarea de conținut. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai putin afectați R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu.

	R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă. R.Î.9.4. Absolventul IMIT poate identifica soluții pentru a evita situațiile de criză. R.Î.9.5. Absolventul IMIT poate identifica nevoile tehnologice, instrumentele digitale și posibilele soluții tehnologice pentru a le soluționa. **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.** 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. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. R.Î.11.3. Absolventul IMIT poate contribui la determinarea performanței în ceea ce privește utilizarea transportului durabil, stabilește obiective pentru promovarea utilizării transportului durabil și propune alternative de transport ecologice. R.Î.11.4. Absolventul IMIT poate aplica politici sigure și sănătoase în materie de ambalare, maximizând utilizarea materialelor reciclate sau din surse regenerabile și implementând tehnologii de producție ecologice. R.Î.11.5. Absolventul IMIT poate evalua ciclul de viață al resurselor pentru a respecta politicile Comisiei Europene privind economia circulară. R.Î.1.6. Absolventul IMIT poate evidenția aspectele definitorii privind responsabilitatea socială a întreprinderilor pentru a gestiona procesele de afaceri în mod responsabil și etic. R.Î.11.7. Absolventul IMIT poate explica practica călătoriilor durabile în zone naturale care conservă și sprijină mediul local, promovând înțelegerea ecologică și culturală. R.Î.11.8. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a măsura durabilitatea activităților turistice în efortul de a reduce amprenta de carbon a activităților din industrie. R.Î.11.9. Absolventul IMIT poate lua parte la planificarea de măsuri de protejare a patrimoniului cultural pentru a reduce impactul asupra patrimoniului cultural, cum ar fi clădirile, structurile sau peisajele. R.Î.11.10. Absolventul IMIT poate aplica programe pentru formarea și consolidarea capacităților angajaților din industria turismului pentru a-i informa cu privire la cele mai bune practici în dezvoltarea și gestionarea destinațiilor și pachetelor turistice, asigurând, în acelasi timp, un impact minim asupra mediului și a comunităților locale și conservarea strictă a zonelor protejate și a speciilor de faună și floră.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a

	dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **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** R.Î.5.1. 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. R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare. R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă. R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Studierea interdisciplinară a dezvoltării durabile rurale și a ecoturismului vizează atât înțelegerea complexității relației dintre om și natură, cât și găsirea unor soluții practice pentru a asigura un viitor sustenabil pentru generațiile viitoare.
7.2 Obiectivele specifice	• Studierea conceptelor fundamentale ale dezvoltării durabile rurale, cum ar fi echilibrul între economie, societate și mediu, precum și a indicatorilor de măsurare a sustenabilității. • Analizarea modului în care ecoturismul poate contribui la conservarea biodiversității, la dezvoltarea economică a comunităților locale și la creșterea conștientizării publice cu privire la importanța protejării mediului. • Evaluarea efectelor pozitive și negative ale activităților turistice asupra ecosistemelor, resurselor naturale și comunităților locale. • Studierea și promovarea unor practici turistice care minimizează impactul asupra mediului, cum ar fi gestionarea deșeurilor, economisirea energiei și a apei, utilizarea de produse locale și respectarea culturii locale. • Elaborarea de planuri și politici la nivel local, regional și național care să încurajeze dezvoltarea unui turism durabil și să asigure o gestionare eficientă a destinațiilor turistice. • Pregătirea de specialiști în ecoturism și dezvoltare durabilă, capabili să lucreze în diverse sectoare ale industriei turismului, precum și în organizații guvernamentale și non-guvernamentale. • Creșterea gradului de conștientizare a studenților cu privire la importanța ecoturismului și a practicilor sustenabile în turism,

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Dezvoltarea durabilă și principiile ecoturismului Concepte fundamentale, dezvoltare durabilă, ecoturism, turism rural, agroturism. Principiile ecoturismului, minimizarea	Prelegere şi dezbatere	2	

impactului asupra mediului, conservarea biodiversității, implicarea comunităților locale, educația pentru mediu.			
Caracteristicile și potențialul turistic al mediului rural Diversitatea peisajelor și a resurselor naturale: (munți, dealuri, câmpii, păduri, râuri, lacuri, sate tradiționale). Patrimoniul cultural și natural: (monumente, obiceiuri, meșteșuguri, gastronomie locală). Resurse turistice specifice - agroturism, ecoturism, turism cultural, turism rural activ.	Prelegere şi dezbatere	2	
Legislația și politicile naționale și internaționale în domeniul dezvoltării rurale și ecoturismului.	Prelegere şi dezbatere	2	
Rolul ariilor protejate în dezvoltarea ecoturismului Reația dintrea AP și ecoturism in legislatia românească și internațională Identificarea unicității AP și atragerea turiștilor în experiențe turistice unice, legate de natură și cultură. Clasificarea ariilor protejate în funcție de obiectivele de management. Rolul ecoturismului în conservarea biodiversității: Dezvoltarea economică locală. Educație și conștientizare.	Prelegere şi dezbatere	2	
Rolul ariilor protejate în contextul schimbărilor climatice.	Prelegere şi dezbatere	2	
Proiecte de ecoturism în România, inițiative locale de dezvoltare a turismului durabil în zone protejate.	Prelegere şi dezbatere	2	
Sisteme de ecocertificare în turism (structură de cazare și tur operator)	Prelegere şi dezbatere	2	
Planificarea și gestionarea destinațiilor rurale de ecoturism Eco certificarea destinațiilor rurale Identificarea și valorizarea resurselor turistice: naturale, culturale, istorice. Gestionarea capacității de încărcare a destinațiilor și prevenirea supraexploatării resurselor.	Prelegere şi dezbatere	4	
Implicarea comunităților locale în dezvoltarea ecoturismului		4	

Parteneriate public-privat: colaborarea între autorități publice, comunități locale și operatori turistici- exemplificare axa LEADER din PNDR Dezvoltarea de afaceri locale: crearea de locuri de muncă, creșterea veniturilor comunităților. Surse de finanțare din PNDR			
Prezervarea culturii și tradițiilor locale: promovarea meșteșugurilor tradiționale, a gastronomiei locale, a evenimentelor culturale.		2	
Impactul turismului asupra mediului rural Efecte pozitive prin creșterea veniturilor, conservarea patrimoniului, dezvoltarea infrastructurii. Efecte negative prin supraexploatarea resurselor, poluarea, pierderea identității culturale. Diminuarea impactului negativ prin practici de gestionare a deșeurilor, utilizarea energiei regenerabile, conservarea biodiversității.		4	

Bibliografie:

1. Praovenu I., **Lazăr A**., 2021, *Valorificarea resurselor tradiționale în turism*, Editura Universității Transilvania din Brașov, ISBN: 978-606-19-1380-0 https://www.researchgate.net/publication/352477820_Valorificarea_resurselor_traditionale_in_turism
2. Benedek, A.M., Sîrbu, I., **Lazăr, A**., 2021*, Responses of small mammals to habitat characteristics in Southern Carpathian forests*. *Sci Rep* **11,** 12031 (2021). https://doi.org/10.1038/s41598-021-91488-6 SRI(2019)-2.59
3. Benedek, A. M., **Lazăr, A.,** Cic, N. V., Cocîrlea, M. D., & Sîrbu, I. (2022). Effects of Long-Term Habitat Protection on Montane Small Mammals: Are Sorex araneus and S. minutus More Sensitive Than Previously Considered?. *Diversity*, *14*(1), 38. https://www.mdpi.com/1424-2818/14/1/3
4. Lazăr et al. 2024. Long-term effects of meadow management on seed bank diversity and composition publicație: Journal of Vegetation Science issn:16541103
5. Brasoveanu N. - Economia agriculturii montane, Editura Academiei Romane, Bucuresti, 1995
6. Cojocaru A. - Elemente de informatica fermei agricole, Ed. Mirton, Timisoara 1997
7. Brâu Florin şi colaboratorii – Ecoturism, Ed. Economică, Bucureşti, 2000
8. Constantin Daniela-Luminița – Elemente fundamentale de economie regională, Ed. ASE, Bucureşti, 2004
9. Lupu Maria –Magdalena, Fondurile Europene 2017-2020 Editura Gold 2015

http://www.madr.ro/docs/dezvoltare-rurala/programare-2014-2020/PNDR_2014_-_2020_01.07.2014.pdf
http://www.managusamv.ro/images/pdf/dezvoltare.pdf
http://www.rndr.ro/comunicare/publicatii/bune-practici.html
http://www.rndr.ro/comunicare/publicatii/romania-rurala.html
http://www.rndr.ro/comunicare/publicatii/publicatii-tematice.html
https://mfe.gov.ro/pnrr/

8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Planificarea și gestionarea destinațiilor	Muncă pe echipe	6	

rurale de ecoturism Analiza SWOT a destinațiilor rurale: puncte forte, puncte slabe, oportunități, amenințări. Identificarea și valorizarea resurselor turistice: naturale, culturale, istorice. Proiectarea și dezvoltarea de produse turistice: trasee turistice, pachete turistice, evenimente. Gestionarea capacității de încărcare a destinațiilor și prevenirea supraexploatării resurselor.			
Conceperea, implementarea și testarea unei experiențe ecoturistice de tip „Vânătoare de comori"	Muncă în echipă	6	
Studii de caz Analiza unor cazuri de succes și de eșec în dezvoltarea turismului rural. Identificarea factorilor care contribuie la succesul sau eșecul unui proiect turistic rural.	Vizite de lucru	6	
Analiza comparativă a posibilităților de finanțare a antreprenorialului din spațiul rural (PNDR, RNRR, GAL, REGIO, Start-UP)	Dezbatere comparativă	6	
Digitalizarea patrimoniului cultural și natural din spațiul rural românesc Necesitate Modalități practice de digitalizare	Studii de caz	4	

Bibliografie:

1. Praovenu I., **Lazăr A**., 2021, *Valorificarea resurselor tradiționale în turism*, Editura Universității Transilvania din Brașov, ISBN: 978-606-19-1380-0 https://www.researchgate.net/publication/352477820_Valorificarea_resurselor_traditionale_in_turism
2. Benedek, A.M., Sîrbu, I., **Lazăr, A**., 2021*, Responses of small mammals to habitat characteristics in Southern Carpathian forests*. *Sci Rep* **11,** 12031 (2021). https://doi.org/10.1038/s41598-021-91488-6 SRI(2019)-2.59
3. Benedek, A. M., **Lazăr, A.,** Cic, N. V., Cocîrlea, M. D., & Sîrbu, I. (2022). Effects of Long-Term Habitat Protection on Montane Small Mammals: Are Sorex araneus and S. minutus More Sensitive Than Previously Considered?. *Diversity*, *14*(1), 38. https://www.mdpi.com/1424-2818/14/1/3
4. Lazăr et al. 2024. Long-term effects of meadow management on seed bank diversity and composition publicație: Journal of Vegetation Science issn:16541103
5. Brasoveanu N. - Economia agriculturii montane, Editura Academiei Romane, Bucuresti, 1995
6. Cojocaru A. - Elemente de informatica fermei agricole, Ed. Mirton, Timisoara 1997
7. Brâu Florin şi colaboratorii – Ecoturism, Ed. Economică, Bucureşti, 2000
8. Constantin Daniela-Luminița – Elemente fundamentale de economie regională, Ed. ASE, Bucureşti, 2004
9. Lupu Maria –Magdalena, Fondurile Europene 2017-2020 Editura Gold 2015

http://www.madr.ro/docs/dezvoltare-rurala/programare-2014-2020/PNDR_2014_-_2020_01.07.2014.pdf
http://www.managusamv.ro/images/pdf/dezvoltare.pdf
http://www.rndr.ro/comunicare/publicatii/bune-practici.html

http://www.rndr.ro/comunicare/publicatii/romania-rurala.html http://www.rndr.ro/comunicare/publicatii/publicatii-tematice.html

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Programa este în deplin acord cu aşeptările reprezentanților comunităților epistemice, asociațiilor profesionale şi angajatorilor din domeniul aferent programului

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însuşirea corectă a termenilor specifici şi utilizarea adecvată a acestora;	Evaluare scrisă	70%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Implicarea studentului în dezbaterea și rezolvarea problemelor și a problematicii discutată la seminar	Evaluare pe parcurs	30%
10.6 Standard minim de performanță			
• Promovarea cu minim nota 5 la fiecare subiect de la examenul oral cat si la fiecare criteriu de evaluare • Însuşirea corectă a termenilor specifici; • Utilizarea corectă a bazelor teoretice la probleme specifice dezvoltării rurale și ecoturismului			

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.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina Maria CANJA,** **Director de departament**
Lector dr. Lăzar Anamaria, **Titular de curs**	Lector dr. Lăzar Anamaria, **Titular de seminar**

Notă:

[1] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 – 30 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Servicii și utilități publice							
2.2 Titularul activităților de curs				Conf. dr. ing. Ioana Sonia Comănescu				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Conf. dr. ing. Ioana Sonia Comănescu				
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	VI	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DS
							Obligativitate[4)]	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	**2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					12
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					18
Tutoriat					
Examinări					4
Alte activități.....					

3.7 Total ore de activitate a studentului	44
3.8 Total ore pe semestru	100
3.9 Numărul de credite[5)]	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Cunoaşterea elementelor de administrație publică
4.2 de competențe	• Capacități de analiză, sinteză

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Sală cu număr corespunzător de locuri, tablă, videoproiector
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Sală cu număr corespunzător de locuri, tablă, videoproiector

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

Competențe profesionale	**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 sa fie ușor de înțeles pentru un public larg fără pregătire tehnică și să fie conforme cu cerințele și standardele definite. Păstrează documentația la zi.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT poate înțelege și utiliza documentația tehnică în procesul tehnic general. R.Î.3.2. Absolventul IMIT poate descrie produse, aplicații, componente, funcții sau servicii în conformitate cu cerințele legale și cu standardele interne sau externe. R.Î.3.3. Absolventul IMIT poate utiliza metode și tehnici științifice pentru a îmbunătăți sau dezvolta concepte, teorii, modele, tehnici specifice domeniului său de activitate. R.Î.3.4. Absolventul IMIT poate analiza principiile care trebuie luate în considerare pentru proiectele tehnice, cum ar fi funcționalitatea, reproductibilitatea, costurile și alte principii. **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.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT poate efectua evaluarea potențialului unui proiect, unui plan, unei propuneri sau unei idei noi. R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate planifica strategiile societăților și organizațiilor care vizează realizarea unor scopuri diferite, cum ar fi crearea de noi piețe, modernizarea echipamentelor și a utilajelor unei întreprinderi, punerea în aplicare a unor strategii de stabilire a prețurilor etc. R.Î.4.3. Absolventul IMIT poate aplica indicatori-cheie de performanță pentru a măsura performanța organizației. **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.** R.Î.5.1. Absolventul IMIT poate programa producția pentru a menține indicatorii cheie de performanță ai societații în materie de costuri, calitate, servicii și inovare. R.Î.5.2. Absolventul IMIT poate identifica fluxul de lucru și cerințele în materie de resurse pentru un anumit proces. R.Î.5.3. Absolventul IMIT poate asigura mentenanța echipamentelor, asigurându-se că echipamentul necesar pentru operațiuni este verificat în mod regulat pentru a depista defecte, că sarcinile de întreținere de rutină sunt efectuate și că reparațiile sunt programate si efectuate în caz de deteriorare sau defecte. R.Î.5.4. Absolventul IMIT poate evalua conformitatea materialelor puse la dispoziție de furnizori pentru a se asigura că respectă cerințele specificate. R.Î.5.5. Absolventul IMIT poate monitoriza accesibilitatea infrastructurii prin consultarea de proiectanți, constructori și persoane cu handicap pentru a stabili cea mai bună modalitate de a asigura o infrastructură accesibilă. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai putin afectați R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă. R.Î.9.4. Absolventul IMIT poate identifica nevoile tehnologice, instrumentele digitale și posibilele soluții tehnologice pentru a le soluționa.

	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. 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. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. R.Î.11.3. Absolventul IMIT poate contribui la determinarea performanței în ceea ce privește utilizarea transportului durabil, stabilește obiective pentru promovarea utilizării transportului durabil și propune alternative de transport ecologice. R.Î.11.4. Absolventul IMIT poate aplica politici sigure și sănătoase în materie de ambalare, maximizând utilizarea materialelor reciclate sau din surse regenerabile și implementând tehnologii de producție ecologice. R.Î.11.5. Absolventul IMIT poate evalua ciclul de viață al resurselor pentru a respecta politicile Comisiei Europene privind economia circulară. R.Î.1.6. Absolventul IMIT poate evidenția aspectele definitorii privind responsabilitatea socială a întreprinderilor pentru a gestiona procesele de afaceri în mod responsabil și etic. R.Î.11.7. Absolventul IMIT poate lua parte la planificarea de măsuri de protejare a patrimoniului cultural pentru a reduce impactul asupra patrimoniului cultural, cum ar fi clădirile, structurile sau peisajele.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.2. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme

	deținute de persoane și culturi diferite.
	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 R.Î.5.1. 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. R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare. R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Familiarizarea studenților cu principalele curente şi abordări din domeniul managementului serviciilor publice
7.2 Obiectivele specifice	• Formarea abilităților necesare pentru coordonarea activităților în prestarea serviciilor publice; • Fundamentarea bazei ştiințifice a studenților pentru formarea unui raționament profesional autentic; • Dezvoltarea capacității studentului de a înțelege organizarea şi funcționarea unei instituții publice cu scopul unui management competitiv al firmei;

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Considerații generale cu privire la serviciile publice	Prelegere/dezbatere	2 ore	
Tipologia serviciilor publice	Prelegere/dezbatere	2 ore	
Reguli de organizare şi funcționare a serviciilor publice	Prelegere/dezbatere	2 ore	
Conceptul de sector public şi diferențe între sectorul public şi sectorul privat	Prelegere/dezbatere	2 ore	
Conceptul de instituție publică şi tipologia instituțiilor publice	Prelegere/dezbatere	2 ore	
Serviciile publice centrale de stat din România.	Prelegere/dezbatere	2 ore	
Serviciile publice locale din România	Prelegere/dezbatere	2 ore	
Servicii publice comunitare. Evidența populației, Evidența paşapoartelor, Servicii pentru situații de urgență. Servicii comunitare pentru cadastru şi agricultură	Prelegere/dezbatere	2 ore	
Servicii comunitare de utilități publice Definiție. Particularități. Principii şi cerințe. Serviciul public de alimentare cu apă. Serviciul public de canalizare. Serviciul public de salubrizare. Asigurarea cu energie electrică şi termică	Prelegere/dezbatere	2 ore	
Alte servicii locale. Administrarea	Prelegere/dezbatere	2 ore	

domeniului public. Servicii publice comerciale. Organizarea şi funcționarea piețelor agroalimentare. Exploatarea parcajelor publice. Licențierea transportului privat de călători. Expunerea firmelor şi a reclamelor publicitare. Serviciul public de ecarisaj. Servicii publice pentru activități culturale			
Serviciile publice oferite de organizațiile neguvernamentale	Prelegere/dezbatere	2 ore	
Alte tipuri de servicii publice. Servicii de asistență medicală. Servicii de arhitectură şi construcții. Servicii de reparații şi întreținere (service auto, reparații încălțăminte, recondiționat mobilă etc.). Servicii de asigurări. Servicii de comunicații şi mass media. Servicii de învățământ, cursuri, biblioteci	Prelegere/dezbatere	2 ore	
Principalele relații între servicii. Considerații generale. Relațiile dintre autoritatea de vârf şi celelalte autorități. Relațiile dintre ministere şi administrația publică. Relațiile dintre autoritățile administrației publice locale. Relațiile cu instituțiile publice care exercită puterea legislativă. Relațiile cu instituțiile publice care exercită puterea judecătorească. Relațiile cu organizațiile nonguvernamentale. Relațiile autorităților administrației publice cu cetățenii	Prelegere/dezbatere	4 ore	

Bibliografie

1. Stere Stavrositu. 2014. Managementul calitatii serviciilor si ospitalitatea in restaurante, gastronomie, hoteluri, Editura: Polirom, Bucureşti.
2. Gheorghe Militaru. 2010. Managementul serviciilor, Editura: CH Beck, Bucureşti.
3. Cernat C. şi Muscalu E. 2000. Managementul serviciilor în transporturi, Editura Universității Lucian Blaga, Sibiu.
4. Cosmescu I. şi Ilie L. 2001. Economia serviciilor, Editura Alma Mater, Sibiu.
5. Crişan S. 2001. Managementul serviciilor, Editura Alma Mater, Sibiu.
6. Dobrin C. 2005. Calitatea în sectorul public, Editura ASE, Bucureşti.
7. Dumitraşcu D. 2003. Managementul producției şi serviciilor, Editura Alma Mater, Sibiu.
8. Plumb I., Androniceanu A. şi Abăluță O. 2007. Managementul serviciilor publice, Ediția a doua, Editura ASE, Bucureşti.
9. Turtoi M. 2011. Servicii şi utilități publice, Note de curs, Universitatea Alma Mater din Sibiu.
10. Zamfir A. 2005. Managementul serviciilor. Lucrare aplicativă, Editura ASE, Bucureşti.
* * * 11. Legea serviciilor comunitare de utilități publice nr. 51 din 8 aug 2006, Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 254 din 21.03.2006.
* * * Ordonanța de urgență pentru modificarea şi completarea Legii serviciilor comunitare de utilități publice nr. 51/2006 şi a Legii serviciului de alimentare cu apă si de canalizare nr. 241/2006, OUG nr. 13/2008, Monitorul Oficial al

României, Partea I, nr. 145 din 26.02.2008 12. Legea nr. 215 din 2001 a administratiei publice locale publicată în Monitorul Oficial nr. 204 din 23 aprilie 2001, modificată			
8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Terminologie specifică serviciilor şi utilităților publice. Cadrul legislativ specific. Clasificarea CAEN a serviciilor – exemple	dialog – dezbatere lucru în echipa - conversația euristică	2 ore	Studiu de caz, prezentare temă de casă
Autoritățile administrației publice locale şi centrale. Organizarea şi funcționarea serviciilor de utilități publice	dialog – dezbatere lucru în echipa - conversația euristică	4 ore	Studiu de caz, prezentare temă de casă
Aplicații la servicii publice comunitare	dialog – dezbatere lucru în echipa - conversația euristică	4 ore	Studiu de caz, prezentare temă de casă
Aplicații la servicii comunitare de utilități publice	dialog – dezbatere lucru în echipa - conversația euristică	4 ore	Studiu de caz, prezentare temă de casă
Organizații nonguvernamentale furnizoare de servicii	dialog – dezbatere lucru în echipa - conversația euristică	4 ore	Studiu de caz, prezentare temă de casă
Aplicații la alte tipuri de servicii publice	dialog – dezbatere lucru în echipa - conversația euristică	4 ore	Studiu de caz, prezentare temă de casă
Relațiile dintre serviciile publice	dialog – dezbatere lucru în echipa - conversația euristică	4 ore	Studiu de caz, prezentare temă de casă
Verificare cunoștințe	dialog – dezbatere lucru în echipa - conversația euristică	2 ore	Test de verificare

Bibliografie

1. Stere Stavrositu. 2014. Managementul calitatii serviciilor si ospitalitatea in restaurante, gastronomie, hoteluri, Editura: Polirom, Bucureşti.
2. Gheorghe Militaru. 2010. Managementul serviciilor, Editura: CH Beck, Bucureşti.
3. Cernat C. şi Muscalu E. 2000. Managementul serviciilor în transporturi, Editura Universității Lucian Blaga, Sibiu.
4. Cosmescu I. şi Ilie L. 2001. Economia serviciilor, Editura Alma Mater, Sibiu.
5. Crişan S. 2001. Managementul serviciilor, Editura Alma Mater, Sibiu.
6. Dobrin C. 2005. Calitatea în sectorul public, Editura ASE, Bucureşti.
7. Dumitraşcu D. 2003. Managementul producției şi serviciilor, Editura Alma Mater, Sibiu.
8. Plumb I., Androniceanu A. şi Abăluță O. 2007. Managementul serviciilor publice, Ediția a doua, Editura ASE, Bucureşti.
9. Turtoi M. 2011. Servicii şi utilități publice, Note de curs, Universitatea Alma Mater din Sibiu.
10. Zamfir A. 2005. Managementul serviciilor. Lucrare aplicativă, Editura ASE, Bucureşti.
* * * 11. Legea serviciilor comunitare de utilități publice nr. 51 din 8 aug 2006, Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 254 din 21.03.2006.
* * * Ordonanța de urgență pentru modificarea şi completarea Legii serviciilor comunitare de utilități publice nr. 51/2006 şi a Legii serviciului de alimentare cu apă si de canalizare nr. 241/2006, OUG nr. 13/2008, Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 145 din 26.02.2008

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

- Competențele procedurale şi atitudinale ce vor fi dobândite la nivelul disciplinei – vor satisface aşteptările angajatorilor din domeniul serviciilor publice,
- Întâlniri periodice cu angajatorii în scopul corelării conținutului disciplinei şi metodelor de predare cu aşteptările acestora.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	corectitudinea cunoştințelor; - coerența logică; - gradul de asimilare a limbajului de specialitate.	Evaluare scrisă/orală	20 %
	Utilizarea corectă a bazelor teoretice în abordarea problemelor de specialitate	Evaluare scrisă	55%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	participarea activă la seminar, rezolvarea studiilor de caz; - gradul de încadrare în cerințele impuse în ceea ce priveste realizarea temei de casă	Expunerea liberă a studentului; - Chestionare orală sub formă de dialog. -Prezentarea orală a temei de casă; -Chestionare orală. - Evaluare scrisă în timpul semestrului	25%
10.6 Standard minim de performanță			
• Comunicarea unor informații utilizând corect limbajul ştiințific referitor la managementul public • Cunoaşterea conceptelor de bază proprii disciplinei			

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.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA** **Director de departament**
Conf.dr.ing. Ioana-Sonia COMĂNESCU **Titular de curs**	**Conf.dr.ing. Ioana-Sonia COMĂNESCU** **Titular de seminar**

Notă:

[1] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Practica de specialitate							
2.2 Coordonator				Lector dr. Simona ȘOICA				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				-				
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	VI	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DS
							Obligativitate[4)]	DI

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	-	din care: 3.2 curs	-	3.3 seminar/ laborator/ proiect	-
3.4 Total ore din planul de învățământ	90				

Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe	-
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren	-
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri	-
Tutoriat	-
Examinări	-
Alte activități: Completarea caietului de practică	90

3.7 Total ore de activitate a studentului	**10**
3.8 Total ore pe semestru	**100**
3.9 Numărul de credite[5)]	**4**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Practica de domeniu
4.2 de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	•
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/	•

proiectului	

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

Competențe profesionale	**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 sa fie ușor de înțeles pentru un public larg fără pregătire tehnică și să fie conforme cu cerințele și standardele definite. Păstrează documentația la zi.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT poate înțelege și utiliza documentația tehnică în procesul tehnic general. R.Î.3.2. Absolventul IMIT poate descrie produse, aplicații, componente, funcții sau servicii în conformitate cu cerințele legale și cu standardele interne sau externe. R.Î.3.3. Absolventul IMIT poate utiliza metode și tehnici științifice pentru a îmbunătăți sau dezvolta concepte, teorii, modele, tehnici specifice domeniului său de activitate. **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.** R.Î.5.1. Absolventul IMIT poate identifica fluxul de lucru și cerințele în materie de resurse pentru un anumit proces. R.Î.5.2. Absolventul IMIT poate gestiona activitățile aferente lanțului de aprovizionare și sincronizează stocul cu cererea de producție și cu clientul. R.Î.5.3. Absolventul IMIT poate evalua conformitatea materialelor puse la dispoziție de furnizori pentru a se asigura că respectă cerințele specificate. R.Î.5.4. Absolventul IMIT poate monitoriza accesibilitatea infrastructurii prin consultarea de proiectanți, constructori și persoane cu handicap pentru a stabili cea mai bună modalitate de a asigura o infrastructură accesibilă. R.Î.5.5. Absolventul IMIT poate pune în aplicare îmbunătățiri tehnologice în unitățile de ospitalitate, cum ar fi mașini cu abur fără racorduri pentru prepararea alimentelor, supape de pulverizare pentru clătire prealabilă și robinete cu debit redus pentru chiuvete, care optimizează consumul de apă și de energie în cursul procesului de spălare a vaselor, curățare și preparare a alimentelor. R.Î.5.6. Absolventul IMIT poate supraveghea întregul proces de funcționare a unităților de tip restaurant, cum ar fi gestionarea angajaților și a cadrului. **Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.** R.Î.6.1. Absolventul IMIT poate monitoriza și asigura calitatea produselor sau a serviciilor furnizate, controlând îndeplinirea cerințelor de calitate de către toți factorii de producție. R.Î.6.2. Absolventul IMIT poate realiza evaluarea standardelor de calitate, evaluând în detaliu producția, calitatea sau ambalarea mărfurilor pentru a se asigura de respectarea standardelor de calitate ale producătorului. R.Î.6.3. Absolventul IMIT poate monitoriza verificarea calității materialelor de bază utilizate pentru producția de produse semifinite și finite prin evaluarea unora dintre caracteristicile sale și, dacă este necesar, selectează eșantioane de analizat. **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.** R.Î.7.1. 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.

	R.Î.7.2. Absolventul IMIT poate monitoriza standarde de securitate de bază și standarde tehnice specifice echipamentelor pentru a preveni riscurile legate de utilizarea echipamentelor tehnice la locul de muncă. R.Î.7.3. 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. R.Î.7.4. Absolventul IMIT poate aplica normele de siguranță și igienă alimentară în timpul pregătirii, fabricării, prelucrării, depozitării, distribuției și livrării de produse alimentare. R.Î.7.5. Absolventul IMIT poate elabora un program de siguranță alimentară, care include trasabilitatea, sistemele de calitate ISO și procedurile de gestionare a riscurilor HACCP. R.Î.7.6. Absolventul IMIT poate aplica reglementarile privind fabricarea alimentelor și respectarea sigurantei alimentare. Utilizeaza proceduri de siguranta alimentara bazate pe bunele practici de fabricatie (BPF). R.Î.7.7. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai putin afectați R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă. R.Î.9.4. Absolventul IMIT poate identifica soluții pentru a evita situațiile de criză. R.Î.9.5. Absolventul IMIT poate identifica nevoile tehnologice, instrumentele digitale și posibilele soluții tehnologice pentru a le soluționa. **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**. R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2. 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. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a asigura monitorizarea, crearea și supravegherea experienței clienților și a percepției asupra mărcii și a serviciului. R.Î.10.4. Absolventul IMIT poate stabili strategii pentru întreprinderi, pentru a permite o accesibilitate optimă pentru toți clienții. R.Î.10.5. Absolventul IMIT poate utiliza tehnologia realității virtuale pentru a oferi clienților experiențe precum tururi virtuale ale unei destinații, atracții sau hoteluri. R.Î. 10.6. Absolventul IMIT poate stabili indicatori pentru a îmbunătăți producția alimentară din punct de vedere nutritional (Colaborează cu experți din industriile agricole și de prelucrare a alimentelor pentru a îmbunătăți valoarea alimentelor, nutriția și oferta). R.Î.10.7. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea și actualizarea listelor de vinuri, asigurându-se că acestea completează meniul alimentar și caracteristicile mărcii. R.Î.10.8. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea de meniuri specifice pentru evenimente și nevoi

	particulare ale clienților. R.Î.10.9. Absolventul IMIT poate vorbi una sau mai multe limbi străine pentru a comunica chestiunile comerciale și tehnice cu diversi furnizori și clienți. **R.Î.10.10. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut.** **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.** 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. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. R.Î.11.3. Absolventul IMIT poate contribui la determinarea performanței în ceea ce privește utilizarea transportului durabil, stabilește obiective pentru promovarea utilizării transportului durabil și propune alternative de transport ecologice. R.Î.11.4. Absolventul IMIT poate aplica politici sigure și sănătoase în materie de ambalare, maximizând utilizarea materialelor reciclate sau din surse regenerabile și implementând tehnologii de producție ecologice. R.Î.11.5. Absolventul IMIT poate evalua ciclul de viață al resurselor pentru a respecta politicile Comisiei Europene privind economia circulară. R.Î.1.6. Absolventul IMIT poate evidenția aspectele definitorii privind responsabilitatea socială a întreprinderilor pentru a gestiona procesele de afaceri în mod responsabil și etic. R.Î.11.7. Absolventul IMIT poate explica practica călătoriilor durabile în zone naturale care conservă și sprijină mediul local, promovând înțelegerea ecologică și culturală. R.Î.11.8. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a măsura durabilitatea activităților turistice în efortul de a reduce amprenta de carbon a activităților din industrie. R.Î.11.9. Absolventul IMIT poate lua parte la planificarea de măsuri de protejare a patrimoniului cultural pentru a reduce impactul asupra patrimoniului cultural, cum ar fi clădirile, structurile sau peisajele. R.Î.11.10. Absolventul IMIT poate aplica programe pentru formarea și consolidarea capacităților angajaților din industria turismului pentru a-i informa cu privire la cele mai bune practici în dezvoltarea și gestionarea destinațiilor și pachetelor turistice, asigurând, în acelasi timp, un impact minim asupra mediului și a comunităților locale și conservarea strictă a zonelor protejate și a speciilor de faună și floră.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora.

	R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor. R.Î.4.3. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite. **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** R.Î.5.1. 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. R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare. R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă. R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Însușirea noțiunilor specifice activității practice într-o unitate de primire turistică; • Dobândirea abilităților practice specifice activității dintr-o unitate de primire turistică;
7.2 Obiectivele specifice	• Explicarea și însușirea conceptelor specifice gestiunii mărfurilor într-o unitate de primire turistică și dobândirea abilităților practice legate de acestea; • Explicarea și însușirea conceptelor specifice departamentului tehnic într-o unitate de primire turistică și dobândirea abilităților practice legate de acestea; • Explicarea și însușirea conceptelor specifice departamentului de calitate și

	siguranță într-o unitate de primire turistică și dobândirea abilităților practice legate de acestea; • Consolidarea responsabilității sociale și de protejare a mediului înconjurător într-o unitate de primire turistică; • Consolidarea abilităților de marketing într-o unitate de primire turistică; • Consolidarea abilităților informatice aplicate într-o unitate de primire turistică;

8. Conținuturi

8.1 Practică	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Gestiunea mărfurilor: Fișa postului angajatului care se ocupă de gestiunea mărfurilor într-o unitate de primire turistică; Activități specifice de gestiune a mărfurilor într-o unitate de primire turistică; Proceduri și norme specifice legate de gestiunea mărfurilor într-o unitate de primire turistică;	Instruire practică	10	
Tehnic: Fișa postului angajatului care se ocupă de gestionarea problemelor tehnice într-o unitate de primire turistică și protecția muncii. Monitorizarea funcționării și rezolvarea problemelor tehnice legate de echipamentele și instalațiile existente într-o unitate de primire turistică; Proceduri și norme specifice legate de gestionarea problemelor tehnice într-o unitate de primire turistică.	Instruire practică	15	
Calitate și siguranță: Fișa postului angajatului responsabil de calitate și siguranță într-o unitate de primire turistică; Monitorizează calitatea materialelor, echipamentelor într-o unitate de primire turistică; Monitorizează siguranța angajaților și a oaspeților într-o unitate de primire turistică;	Instruire practică	10	
Management: Norme și proceduri legate de managementul unei unități de primire turistică;	Instruire practică	15	
Tehnici culinare:		15	

Fișa postului angajatului responsabil de organizarea evenimentelor în cadrul unității de primire turistică; Monitorizează crearea de meniuri specifice pentru evenimente și nevoi particulare ale clienților.			
Marketing: Fișa postului angajatului în departamentul de marketing și protecția muncii; Activități specifice de marketing într-o unitate de primire turistică (vânzări, promovare, concepere pachet turistic, strategii de preț, strategii de piață)	Instruire practică	10	
Sisteme informatice: Urmărirea utilizării tehnologiei IT în cadrul unității de primire turistică;	Instruire practică	10	
Responsabilitate socială și de mediu: Urmărirea și aplicarea practicilor de lucru durabile din punct de vedere ecologic; Dezvoltarea de relații și conexiuni în cadrul organizației; Conștientizarea diversității culturale într-o organizație	Instruire practică, Observație	5	

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

Dobândirea cunoștințelor și abilităților practice legate de activitățile specifice desfășurate într-o unitate de primire turistică sunt foarte utile pentru calitatea pregătirii absolvenților, contribuind la posibilitatea angajării imediate a acestora în posturi de execuție sau decizie dintr-o unitate de primire turistică.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Instruire	Însușirea corectă a conceptelor teoretice legate de practica activităților dintr-o unitate de primire turistică.	Examen oral	50%
10.5 Practică	Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice legate de practica activităților dintr-o unitate de primire turistică.	Evaluarea conținutului caietului de practică Calificativul acordat de unitatea de primire turistică unde s-a desfășurat practica	25% 25%
10.6 Standard minim de performanță			
• Prezentarea caietului de practică • Însușirea corectă a conceptelor teoretice legate de practica activităților dintr-o unitate de primire turistică.			

• Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice legate de practica activităților dintr-o unitate de primire turistică.

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.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
	Lector dr. Simona ȘOICA, **Coordonator practică**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Legislația afacerilor							
2.2 Titularul activităților de curs				Șef lucr. dr. ing. jur. Diana FORIS				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Șef lucr. dr. ing. jur. Diana FORIS				
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	VI	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DS
							Obligativitate[4)]	DO

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	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					18
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					4
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					18
Tutoriat					
Examinări					4
Alte activități.....					

3.7 Total ore de activitate a studentului	100
3.8 Total ore pe semestru	44
3.9 Numărul de credite[5)]	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• nu
4.2 de competențe	• nu

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Echipamente : PC, videoproiector
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Echipamente : PC, videoproiector

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

Competențe profesionale	**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 sa fie ușor de înțeles pentru un public larg fără pregătire tehnică și să fie conforme cu cerințele și standardele definite. Păstrează documentația la zi.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT poate înțelege și utiliza documentația tehnică în procesul tehnic general. R.Î.3.2. Absolventul IMIT poate descrie produse, aplicații, componente, funcții sau servicii în conformitate cu cerințele legale și cu standardele interne sau externe. **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.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT poate evalua starea unei afaceri pe cont propriu și în raport cu domeniul de activitate competitiv, desfășoară activități de cercetare, punând datele în contextul nevoilor întreprinderii și determinând domeniile de oportunitate. **Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.** R.Î.6.1. Absolventul IMIT poate monitoriza și asigura calitatea produselor sau a serviciilor furnizate, controlând îndeplinirea cerințelor de calitate de către toți factorii de producție. R.Î.6.2. Absolventul IMIT poate realiza evaluarea standardelor de calitate, evaluând în detaliu producția, calitatea sau ambalarea mărfurilor pentru a se asigura de respectarea standardelor de calitate ale producătorului. **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.** R.Î.7.1. 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. R.Î.7.2. 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. **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.** R.Î.8.1. 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 și pentru planificare ulterioară. **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.** R.Î.11.1. Absolventul IMIT poate explica practica călătoriilor durabile în zone naturale care conservă și sprijină mediul local, promovând înțelegerea ecologică și culturală. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate evalua ciclul de viață al resurselor pentru a respecta politicile Comisiei Europene privind economia circulară.
Competențe	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.**

transversale	R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Cunoașterea, înțelegerea și aplicarea legislației in domeniul afacerilor
7.2 Obiectivele specifice	• Înțelegerea modului de interpretare și aplicare a reglementărilor legale cuprinse în actele normative aferente funcționării mediului de afaceri; • Cunoaşterea, înțelegerea şi utilizarea limbajului specific de specialitate în domeniul afacerilor; • Cunoaşterea modului de reglementare şi funcționare a mediului de afaceri • Dezvoltarea abilităților de analiză și aplicare a legislației specifice domeniului afacerilor.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Legislația afacerilor – definiție, considerații	Expunere	2 ore	Video-proiector
Dreptul și norma juridică	Expunere	2 ore	Video-proiector
Actul juridic civil	Expunere	2 ore	Video-proiector
Întreprinderea economică. – definiție, clasificare	Expunere	2 ore	Video-proiector
Profesioniştii întreprinzători în activitatea economică	Expunere	2 ore	Video-proiector
Condiții pentru exercitarea legală a activităților economice pentru operatorii economici	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Reguli privind constituirea și funcționarea PFA, Întreprinderilor individuale, Întreprinderilor familiale	Expunere, curs interactiv	4 ore	Video-proiector

Reguli privind constituirea si funcționarea societăților comerciale	Expunere, curs interactiv	4 ore	Video-proiector
Contractul	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Contracte speciale	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Răspunderea contractuală	Expunere	2 ore	Video-proiector
Administrarea societăților comerciale	Expunere	2 ore	Video-proiector
Bibliografie 1. Foris Diana, *Reglementarea activităților din turism*, Editura LuxLibris, Brașov, 2011 2. Angela Miff, Dreptul afacerilor. Reglementarea activită ii de turism în România, Editura Fundației pentru Studii Europene, Cluj-Napoca, 2012 3. LEGE Nr. 31 din 16 noiembrie 1990 privind societățile comerciale, rep.2004, modificată şi completată			
8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Aplicarea normei juridice	Lucru in grup	4 ore	Video-proiector, conexiune internet
Aspecte privind formarea, executarea și rezilierea contractului	Lucru in grup	4 ore	Video-proiector, conexiune internet
Cauze exoneratoare de răspundere contractuală	Lucru in grup	4 ore	Video-proiector, conexiune internet
Aspecte privind contaractele speciale: leasing, franciza, ipoteca, asigurari	Analizade caz, învățare prin exemple	4 ore	Video-proiector, conexiune internet
Contractul individual de muncă – Formarea, clauze speciale, încetarea	Analizade caz, învățare prin exemple	4 ore	Video-proiector, conexiune internet
Reglementări privind asociații in cadrul societăților comerciale	Lucru in grup	4 ore	Video-proiector, conexiune internet
Procedura insolvenței	Lucru in grup	4 ore	Video-proiector, conexiune internet
Bibliografie 1. Foris Diana, *Reglementarea activităților din turism. Îndrumar de aplicații*, Editura LuxLibris, Brașov, 2015 2. Angela Miff, Dreptul turismului. Caiet de seminar, Editura Funda iei pentru Studii Europene, Cluj-Napoca, 2013 3. LEGE Nr. 31 din 16 noiembrie 1990 privind societățile comerciale, rep.2004, modificată şi completată			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

- Conținutul disciplinei este adecvat așteptărilor și cerințelor angajatorilor reprezentativi din domeniul turismului; - Seminariile cu metode de predare – analiza de caz se desfășoară în colaborare cu oameni de afacer i/ angajatori reprezentativi

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însușirea termenilor specifici, a bazelor teoretice și utilizarea acestora în abordarea problematicii de specialitate	Evaluare scrisă	60%

10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Utilizarea termenilor specifici și a bazelor teoretice. Elaborare și prezentare referat	Evaluare scrisă	40%
10.6 Standard minim de performanță			
• Însușirea corectă a termenilor specifici • Utilizarea corectă a bazelor teoretice în abordarea problematicii de specialitate			

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.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Șef lucr.dr.ing.jur. Diana FORIS, **Titular de curs**	**Șef lucr.dr.ing.jur. Diana FORIS,** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Legislație în domeniul industriei turismului							
2.2 Titularul activităților de curs				Șef lucr. dr. ing. jur. Diana FORIS				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Șef lucr. dr. ing. jur. Diana FORIS				
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	VI	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[2)]	DS
							Obligativitate[3)]	DO

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	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					18
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					4
Pregătire seminarii/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					18
Tutoriat					
Examinări					4
Alte activități					

3.7 Total ore de activitate a studentului	44
3.8 Total ore pe semestru	100
3.9 Numărul de credite[4)]	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• nu
4.2 de competențe	• nu

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Echipamente : PC, videoproiector
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Echipamente : PC, videoproiector

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

Competențe profesionale	**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 sa fie ușor de înțeles pentru un public larg fără pregătire tehnică și să fie conforme cu**

	cerințele și standardele definite. Păstrează documentația la zi. R.Î.3.1. Absolventul IMIT poate înțelege și utiliza documentația tehnică în procesul tehnic general. R.Î.3.2. Absolventul IMIT poate descrie produse, aplicații, componente, funcții sau servicii în conformitate cu cerințele legale și cu standardele interne sau externe. **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.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT poate evalua starea unei afaceri pe cont propriu și în raport cu domeniul de activitate competitiv, desfășoară activități de cercetare, punând datele în contextul nevoilor întreprinderii și determinând domeniile de oportunitate. R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate efectua evaluarea potențialului unui proiect, unui plan, unei propuneri sau unei idei noi. **Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.** R.Î.6.1. Absolventul IMIT poate monitoriza și asigura calitatea produselor sau a serviciilor furnizate, controlând îndeplinirea cerințelor de calitate de către toți factorii de producție. R.Î.6.2. Absolventul IMIT poate realiza evaluarea standardelor de calitate, evaluând în detaliu producția, calitatea sau ambalarea mărfurilor pentru a se asigura de respectarea standardelor de calitate ale producătorului. **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.** R.Î.7.1. 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. R.Î.7.2. 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. **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.** R.Î.8.1. 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 și pentru planificare ulterioară. **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.** R.Î.11.1. Absolventul IMIT poate explica practica călătoriilor durabile în zone naturale care conservă și sprijină mediul local, promovând înțelegerea ecologică și culturală. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate evalua ciclul de viață al resurselor pentru a respecta politicile Comisiei Europene privind economia circulară.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode

	sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. **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** R.Î.5.1. 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. R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare. R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă. R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din grila competenţelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Cunoașterea și înțelegerea legislației din industria turismului
7.2 Obiectivele specifice	• Înțelegerea modului de interpretare și aplicare a reglementărilor legale cuprinse în actele normative în vigoare aferente organizării și desfășurării activităților din turism; • Cunoaşterea, înțelegerea şi utilizarea limbajului specific de specialitate în domeniul legislației din industria turismului; • Cunoaşterea şi înțelegerea aspectelor privind certificarea/autorizarea activităților din industria turistică – clasificarea structurilor de primire turistice, licențierea agențiilor de turism, brevetarea personalului din turism, atestarea ghizilor de turism, omologarea pârtiilor de schi pentru turism, autotizarea turistică a plajelor, autorizarea cativității de agrement nautic pentru turism; • Cunoaşterea şi înțelegerea reglementărilor privind organizarea activităților din turism, protecția consumatorului turistic, controlul activităților turistice, desfășurarea operațiunilor specifice activităților turistice.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Reglementări privind organizarea activităților din turism	Expunere	2 ore	Video-proiector
Reglementarea activității structurilor de primire turistice	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Clasificarea structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Clasificarea structurilor de primire turistice cu	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector

funcțiuni de alimentație publică			
Controlul activității structurilor de primire turistice	Expunere	2 ore	Video-proiector
Reglementarea activității agențiiilor de turism. Licențierea agențiilor de turism	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Eliberarea brevetului de turism	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Reglementări privind comercializarea pachetelor de servicii turistice și operațiuni aferente agențiilor de turism	Expunere	2 ore	Video-proiector
Reglementări privind protecția consumatorului turistic	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Atestarea și utilizarea ghizilor de turism	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Reglementări privind activitățile de agrement turistic. Organizarea activității de agrement în stațiunile turistice	Expunere	2 ore	Video-proiector
Reglementări privind omologarea turistică a traseelor turistice montane și a pârtiilor de schi pentru agrement	Expunere	2 ore	Video-proiector
Reglementări privind autorizarea plajelor pentru turism	Expunere	2 ore	Video-proiector
Reglementări privind autorizarea activității de agrement nautic pentru turism	Expunere	2 ore	Video-proiector

Bibliografie

1. Foris Diana, *Reglementarea activităților din turism*, Editura LuxLibris, Brașov, 2011
2. Foris Diana, *Reglementarea activităților din turism. Îndrumar de aplicații*, Editura LuxLibris, Brașov, 2015
3. Legea nr. 631 din 16 noiembrie 2001, pentru aprobarea şi completarea Ordonanței Guvernului nr. 107/2001 privind activitatea de comercializare a pachetelor de servicii turistice - Publicat în Monitorul Oficial nr. 754 din 27/11/2001
4. Legea nr. 252 din 10 iunie 2003 privind registrul unic de control – Publicată în Monitorul Oficial nr. 429/18/06/2003
5. Ordonanța Guvernului nr. 107 din 30 iunie 1999, privind activitatea de comercializare a pachetelor de servicii turistice, republicată, cu completarile si modificarile ulterioare – Publicat în Monitorul Oficial nr. 448 din 16/06/2008
6. ORDONANȚĂ nr. 2 din 2 august 2018 privind pachetele de servicii de călătorie și serviciile de călătorie asociate, precum și pentru modificarea unor acte normative - Publicat în MONITORUL OFICIAL nr. 728 din 23 august 2018
7. Ordonanța Guvernului nr. 2 din 12 iulie 2001 privind regimul juridic al contravențiilor actualizata la 25 septembrie 2010 – Publicată în Monitorul Oficial nr. 410 din 25/07/ 2001
8. Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 19 din 22 februarie 2006 privind utilizarea plajei Mării Negre şi controlul activităților desfăşurate pe plaje, art.3 alin.2 - Publicat în Monitorul Oficial nr. 220 din 10/03/2006 și aprobată cu modificări prin Legea nr. 274 din 7 iulie 2006 - Publicat în Monitorul Oficial nr. 586 din 06/07/2006, cu completările şi modificările ulterioare
9. Hotărârea Guvernului nr. 263 din 22 februarie 2001 privind amenajarea, omologarea, întreținerea şi exploatarea pârtiilor şi traseelor de schi pentru agrement, republicată în 2008 - republicată în Monitorul Oficial nr. 649 din 12/09/ 2008
10. Hotărârea Guvernului nr. 305 din 8 martie 2001 privind atestarea şi utilizarea ghizilor de turism, cu completările şi modificările ulterioare - Publicat în Monitorul Oficial nr. 140 din 21/03/2001

11. Hotărârea Guvernului nr. 511 din 31 mai 2001 privind unele măsuri de organizare a activității de agrement în stațiunile turistice - Publicat în Monitorul Oficial nr. 307 din 11/06/2001
12. Hotărârea Guvernului nr. 77 din 23 ianuarie 2003 privind instituirea unor măsuri de prevenire a accidentelor montane şi organizarea activității de salvare în munți - Publicat în Monitorul Oficial nr. 91 din 13/02/2003
13. Hotărârea Guvernului nr. 452 din 18 aprilie 2003 privind desfăşurarea activității de agrement nautic - Publicat în Monitorul Oficial nr. 282 din 23/04/2003
14. Hotărârea Guvernului nr. 1267 din 8 decembrie 2010 privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor si brevetelor de turism, cu modificările și completările ulterioare, publicată în Monitorul Oficial nr. 866 din 23 decembrie 2010
15. Ordinul ministrului turismului nr. 491 din 5 octombrie 2001 pentru aprobarea Normelor metodologice privind omologarea, amenajarea, întreținerea şi exploatarea pârtiilor şi traseelor de schi pentru agrement – Publicat în Monitorul Oficial nr. 736 din 19/11/2001
16. Ordinul ministrului transporturilor, construcțiilor şi turismului nr. 292 din 12 septembrie 2003 pentru aprobarea Normele metodologice privind desfăşurarea activității de agrement nautic – Publicat în Monitorul Oficial nr. 664 din 19/09/2003
17. Ordinul ministrului transporturilor, construcțiilor şi turismului nr. 637 din 1 aprilie 2004 pentru aprobarea Normelor metodologice privind condițiile şi criteriile pentru selecționarea, şcolarizarea, atestarea şi utilizarea ghizilor de turism – Publicat în Monitorul Oficial nr. 534 din 15/06/2004
18. Ordinul ministrului dezvoltării regionale şi turismului nr. 1204 din 26 martie 2010 privind aprobarea Normele metodologice privind autorizarea plajelor în scop turistic - Publicat în Monitorul Oficial nr. 236 din 14/04/2010
1. ORDIN nr. 156 din 15 ianuarie 2019 pentru aprobarea Procedurilor de garantare a sumelor plătite de călători în legătură cu pachetele de servicii de călătorie/serviciile de călătorie asociate în cazul insolvenței agenției de turism organizatoare și procedurile de despăgubire a călătorilor - Publicat în MONITORUL OFICIAL nr. 76 din 30 ianuarie 2019
2. ORDIN nr. 1.183 din 10 octombrie 2018 pentru aprobarea modelului, conținutului, modalității de depunere și gestionare a "Declarației privind activitatea desfășurată de către agențiile de turism organizatoare" - Publicat în MONITORUL OFICIAL nr. 878 din 18 octombrie 2018
3. Ordinul ministrului dezvoltării regionale şi turismului nr. 65 din 10 iunie 2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare şi alimentație publică, a licențelor şi brevetelor de turism, publicat în Monitorul Oficial nr. 353 bis din 14 iunie 2013

8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Tipologia, condiții și criterii de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare	Analizade caz, învățare prin documentare, elaborare referate	6ore	Video-proiector, conexiune internet
Tipologia, condiții și criterii de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de alimentație publică	Analizade caz, învățare prin documentare, elaborare referate	4 ore	Video-proiector, conexiune internet
Criterii de licențire a agențiilor de turism	Analizade caz, învățare prin exemple	2 ore	Video-proiector, conexiune internet
Condiții de eliberare a brevetului de turism	Lucru in grup	2 ore	Video-proiector,

			conexiune internet
Contractul cadru pentru comercializarea pachetelor de servicii turistice	Analizade caz, învățare prin exemple	4 ore	Video-proiector, conexiune internet
Criterii şi condiţii pentru selecţionarea, şcolarizarea, atestarea şi utilizarea ghizilor de turism	Lucru in grup	2 ore	Video-proiector, conexiune internet
Criterii de atestare a stațiunilor turistice	Analizade caz, învățare prin exemple	2 ore	Video-proiector, conexiune internet
Criterii de omologare a traseelor turistice	Lucru in grup	2 ore	Video-proiector, conexiune internet
Criterii de omologare a pârtiilor de schi pentru turism şi de autorizare a plajelor turistice	Lucru in grup	4 ore	Video-proiector, conexiune internet

Bibliografie

1. Foris Diana, *Reglementarea activităților din turism. Îndrumar de aplicații*, Editura LuxLibris, Brașov, 2015
2. Ordinul ministrului turismului nr. 491 din 5 octombrie 2001 pentru aprobarea Normelor metodologice privind omologarea, amenajarea, întreținerea şi exploatarea pârtiilor şi traseelor de schi pentru agrement – Publicat în Monitorul Oficial nr. 736 din 19/11/2001
3. Ordinul ministrului transporturilor, construcţiilor şi turismului nr. 637 din 1 aprilie 2004 pentru aprobarea Normelor metodologice privind condiţiile şi criteriile pentru selecţionarea, şcolarizarea, atestarea şi utilizarea ghizilor de turism – Publicat în Monitorul Oficial nr. 534 din 15/06/2004
4. ORDIN nr. 156 din 15 ianuarie 2019 pentru aprobarea Procedurilor de garantare a sumelor plătite de călători în legătură cu pachetele de servicii de călătorie/serviciile de călătorie asociate în cazul insolvenței agenției de turism organizatoare și procedurile de despăgubire a călătorilor - Publicat în MONITORUL OFICIAL nr. 76 din 30 ianuarie 2019
5. ORDIN nr. 1.183 din 10 octombrie 2018 pentru aprobarea modelului, conținutului, modalității de depunere și gestionare a "Declarației privind activitatea desfășurată de către agențiile de turism organizatoare" - Publicat în MONITORUL OFICIAL nr. 878 din 18 octombrie 2018Ordinul ministrului dezvoltării regionale şi turismului nr. 1204 din 26 martie 2010 privind aprobarea Normele metodologice privind autorizarea plajelor în scop turistic - Publicat în Monitorul Oficial nr. 236 din 14/04/2010
6. Ordinul ministrului dezvoltării regionale şi turismului nr. 65 din 10 iunie 2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare şi alimentație publică, a licențelor şi brevetelor de turism, publicat în Monitorul Oficial nr. 353 bis din 14 iunie 2013
7. Site-uri oficiale ale autorităților publice și organizațiilor cu atribuții în clasificarea structurilor de primire turistice și licențierea agențiilor de turism din alte țări

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, asociaților profesionale şi angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

- Conținutul disciplinei este adecvat așteptărilor și cerințelor angajatorilor reprezentativi din domeniul turismului;
- Seminariile cu metode de predare – analiza de caz se desfășoară în colaborare cu angajatori reprezentativi/ asociații

profesionale din domeniul turismului.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însușirea termenilor specifici, a bazelor teoretice și utilizarea acestora în abordarea problematicii de specialitate	Evaluare scrisă	60%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Utilizarea termenilor specifici și a bazelor teoretice. Elaborare și prezentare referat	Evaluare scrisă	40%
10.6 Standard minim de performanță			
• Însușirea corectă a termenilor specifici • Utilizarea corectă a bazelor teoretice în abordarea problematicii de specialitate			

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.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Șef lucr.dr.ing.jur. Diana FORIS, **Titular de curs**	**Șef lucr.dr.ing.jur. Diana FORIS,** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Alimente funcționale							
2.2 Titularul activităților de curs				Conf.dr.ing. Mirabela Ioana LUPU				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Conf.dr.ing. Mirabela Ioana LUPU				
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	VI	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DS
							Obligativitate[4)]	DFc

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**3**	din care: 3.2 curs	**2**	3.3 seminar/ laborator/ proiect	**1**
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/ proiect	14

Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe	10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren	10
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri	10
Tutoriat	
Examinări	3
Alte activități	

3.7 Total ore de activitate a studentului	**33**
3.8 Total ore pe semestru	**75**
3.9 Numărul de credite[5)]	**3**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	•
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/	•

proiectului	

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

Competențe profesionale	**Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT poate monitoriza și asigura calitatea produselor sau a serviciilor furnizate, controlând îndeplinirea cerințelor de calitate de către toți factorii de producție. R.Î.2.2. Absolventul IMIT poate realiza evaluarea standardelor de calitate, evaluând în detaliu producția, calitatea sau ambalarea mărfurilor pentru a se asigura de respectarea standardelor de calitate ale producătorului. R.Î.2.3. Absolventul IMIT poate monitoriza verificarea calității materialelor de bază utilizate pentru producția de produse semifinite și finite prin evaluarea unora dintre caracteristicile sale și, dacă este necesar, selectează eșantioane de analizat. R.Î.2.4. Absolventul IMIT poate defini, în colaborare cu directorii și experții de calitate, un set de standarde de calitate pentru a asigura respectarea reglementărilor și a contribui la îndeplinirea cerințelor clienților. **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.** R.Î.7.1. 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. R.Î.7.2. Absolventul IMIT poate aplica normele de siguranță și igienă alimentară în timpul pregătirii, fabricării, prelucrării, depozitării, distribuției și livrării de produse alimentare. R.Î.7.3. Absolventul IMIT poate aplica reglementarile privind fabricarea alimentelor și respectarea sigurantei alimentare. Utilizeaza proceduri de siguranta alimentara bazate pe bunele practici de fabricatie (BPF). R.Î.7.4. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. **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.** R.Î.8.1. 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 și pentru planificare ulterioară. R.Î.8.2. Absolventul IMIT poate investiga tendințele în materie de produse alimentare și băuturi pentru dezvoltarea produselor, pentru îmbunătățirea produselor și pentru cerințele de ambalare. **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**. R.Î.10.1. 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. R.Î. 10.2. Absolventul IMIT poate stabili indicatori pentru a îmbunătăți producția alimentară din punct de vedere nutritional (Colaborează cu experți din industriile agricole și de prelucrare a alimentelor pentru a îmbunătăți valoarea alimentelor, nutriția și oferta).
Competențe	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.**

transversale	R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Disciplina Alimente funcționale oferă cunoștințe de bază care constituie o componentă a culturii generale a specialistului în domeniul alimentar și reprezintă suportul pentru o serie de discipline de specialitate. • Argumentarea noilor tendințe privind alimentele funcționale si descrierea tehnologiilor de obținere.
7.2 Obiectivele specifice	• Identificarea compușilor bioactivi din alimentele funcționale si descrierea rolului lor in organismul uman. • Principii si metode de determinare in laborator a unor compuși bioactivi. • Întocmirea schemelor tehnologice si descrierea tehnologiilor de obținere a • alimentelor funcționale.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Alimente funcționale. Introducere. Definiții.	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
2. Rolul alimentelor funcționale	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	

3. Componentele bioactive ale alimentelor	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
4. Tehnologii folosite pentru optimizarea biocomponentelor funcționale	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
5. Produse lactate funcționale	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
6. Efectele produselor lactate fermentate asupra sănătății	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
7. Carnea, aliment funcțional	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
8. Peștele, aliment funcțional	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
9. Fibrele alimentare. Prebiotice-clasificări, structuri, mod de acțiune	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
10. Alimente funcționale din cereale. Tehnologii specifice de obținere a alimentelor funcționale din cereale.	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
11. Tehnologia cerealelor germinate. Alimente funcționale pe baza de germeni si drojdie de bere	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
12. Tendințe actuale in domeniul uleiurilor si grăsimilor funcționale. Tehnologii specifice	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
13.Fructele si legumele ca alimente de protecție	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
14. Alimentele fortificate. Tendințe si tehnologii specifice	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
Bibliografie 1. Chukwuebuka Egbuna, Functional Foods and Nutraceuticals, Editura Springer Nature Switzerland AG, august 2021 2. Robert E. C. Wildman, Handbook of Nutraceuticals and Functional Foods, CRC Press, 2001. 3. Costin, G., Segal, R., Alimente funcționale - alimentele si sănătatea - 1999, Editura Academica, Galați. 4. Costin, G.,Segal,R., Alimente pentru nutriție speciala, 2001, Editura Academica, Galați. 5. Segal, B., Segal, R., Tehnologia produselor alimentare de protective, Ed. Ceres, 1991, București. 6. Banu, C., Alimente funcționale, suplimente alimentare si plante medicinale, Editura ASAB, 2010, București			
8.2 Seminar/ laborator	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Norme de tehnica securității muncii. Descrierea laboratorului si a modului de desfășurare a lucrărilor practice. Rolul alimentelor funcționale în industria alimentara.	Demonstrația, observația, conversația	2	
Obținerea alimentelor funcționale din carne de mânzat	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	2	
Determinarea conținutului de	Prelegere, aplicații practice,	2	

flavonoide din diferite surse vegetale. Flavonoidele – rol si funcționalitate	lucru în echipa		
Alimente funcționale cu grâu germinat – propunere si dezvoltare rețeta/produs	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	2	
Influenta timpului de procesare asupra funcționalității produsului finit.	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	2	
Determinarea licopenului din tomate si produse pe baza de tomate. Studiu de caz - rolul licopenului in organismul uman	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	2	
Determinarea capacitații antioxidante a sucurilor de fructe	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	2	

Bibliografie

1. Țibulcă, D. şi Jimborean Mirela 2013, Alimente funcționale de origine animală, Ed. Risoprint, Cluj-Napoca
2. Banu, C., Alimente funcționale, suplimente alimentare si plante medicinale, Editura ASAB, 2010, Bucuresti.
3. Costin, G.M. 2007, Produse lactate funcționale, Editura Academică, Galați.
4. Costin, G.M. 2005, Produse lactate fermentate, Editura Academică, Galați
5. Costin, G.M., Segal, Rodica 1999, Alimente funcționale. Alimentele şi sănătatea, Editura Academică, Galați

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se predă în alte centre universitare din tara și din străinătate. Pentru o mai buna adaptare la cerințele pieței muncii a conținutului disciplinei au avut loc întâlniri, atât cu reprezentați 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	- corectitudinea și completitudinea cunoștințelor; - coerența logică; - gradul de asimilare a limbajului de specialitate; - criterii ce vizează aspectele atitudinale: conștiinciozitatea, interesul pentru studiu individual.	Examen oral	70%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	- capacitatea de a opera cu cunoștințele asimilate; - capacitatea de aplicare în practică; - criterii ce vizează aspectele	Colocviu de laborator	30%

	atitudinale: conștiinciozitatea, interesul pentru studiu individual.		
10.6 Standard minim de performanță			
• Cunoașterea noțiunilor fundamentale aferente domeniului; • Promovarea colocviului de laborator; Atingerea fiecărui subpunct din subiectul de examen și promovarea acestora cu nota minimă.			

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.

Prof.dr.ing Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Conf.dr.ing. Mirabela-Ioana LUPU, **Titular de curs**	**Conf.dr.ing. Mirabela-Ioana LUPU** **Titular de seminar/ laborator**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Ambalarea, etichetarea şi designul în industria alimentară							
2.2 Titularul activităților de curs				Şef lcr. univ. dr. ing. Alexe Nicolae ORMENIŞAN				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Şef lcr. univ. dr. ing. Alexe Nicolae ORMENIŞAN				
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	V	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DS
							Obligativitate[4)]	DFc

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**3**	din care: 3.2 curs	**2**	3.3 seminar/ laborator/ proiect	**1**
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/ proiect	14

Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe	10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren	10
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri	10
Tutoriat	
Examinări	3
Alte activități	

3.7 Total ore de activitate a studentului	**33**
3.8 Total ore pe semestru	**75**
3.9 Numărul de credite[5)]	**3**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	•
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/	•

proiectului	

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

Competențe profesionale	Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea. R.Î.6.1. Absolventul IMIT poate monitoriza și asigura calitatea produselor sau a serviciilor furnizate, controlând îndeplinirea cerințelor de calitate de către toți factorii de producție. R.Î.6.2. Absolventul IMIT poate realiza evaluarea standardelor de calitate, evaluând în detaliu producția, calitatea sau ambalarea mărfurilor pentru a se asigura de respectarea standardelor de calitate ale producătorului. **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.** R.Î.8.1. 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 și pentru planificare ulterioară. R.Î.8.2. Absolventul IMIT poate investiga tendințele în materie de produse alimentare și băuturi pentru dezvoltarea produselor, pentru îmbunătățirea produselor și pentru cerințele de ambalare. **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.** 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. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. R.Î.11.3. Absolventul IMIT poate contribui la determinarea performanței în ceea ce privește utilizarea transportului durabil, stabilește obiective pentru promovarea utilizării transportului durabil și propune alternative de transport ecologice. R.Î.11.4. Absolventul IMIT poate aplica politici sigure și sănătoase în materie de ambalare, maximizând utilizarea materialelor reciclate sau din surse regenerabile și implementând tehnologii de producție ecologice.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi.

	R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Formare de specialişti care vor putea activa în domeniul securității alimentare şi a siguranței alimentului sau ca tehnologi în domeniul industriei alimentare.
7.2 Obiectivele specifice	• Instruirea teoretică şi practică a studenților pentru cunoaşterea celor mai moderne tehnologii din domeniul industriei alimentare, cunoaşterea şi aplicarea măsurilor de creştere a calității în sistemul de alimentație și al produselor agro-alimentare.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Generalități. Necesitatea ambalării produselor alimentare	Expunere clasică şi cu sisteme video, curs interactiv.	2	
2. Funcțiile şi cerințele ale ambalajelor. Domenii de utilizare, tipuri de ambalaje, modalități de ambalare	Expunere clasică şi cu sisteme video, curs interactiv.	2	
3. Materii prime şi materiale utilizate pentru realizarea ambalajelor. 3.1. Caracteristici fizico-chimice 3.2. Încercări ale ambalajelor 3.3. Interacțiuni dintre produsul ambalat – ambalaj - mediu	Expunere clasică şi cu sisteme video, curs interactiv.	4	
4. Ambalaje din lemn, hârtie și carton. Materii prime și materiale. Tipuri de amnalaje 4.1. Formarea închiderea şi etanşarea ambalajelor din lemn; 4.2. Formarea închiderea şi etanşarea ambalajelor din hârtie şi carton.	Expunere clasică şi cu sisteme video, curs interactiv.	4	
5. Ambalaje ceramice și din sticlă.	Expunere clasică şi cu sisteme	2	

Materii prime și materiale. Tipuri de ambalaje 5.1. Formarea închiderea şi etanşarea ambalajelor ceramice. 5.2. Formarea, închiderea şi etanşarea ambalajelor din sticlă	video, curs interactiv.		
6. Ambalaje metalice. Materii prime și materiale. Tipuri de ambalaje 6.1. Formarea ambalajelor metalice 6.2. Închiderea şi etanşarea ambalajelor metalice	Expunere clasică şi cu sisteme video, curs interactiv.	4	
7. Ambalaje din materiale plastice. Materii prime și materiale. Tipuri de ambalaje 7.1. Formarea ambalajelor din materiale plastice 7.2. Închiderea şi etanşarea ambalajelor din materiale plastic	Expunere clasică şi cu sisteme video, curs interactiv.	4	
8. Ambalaje din materiale compozite. Materii prime și materiale 8.1. Formarea ambalajelor din materiale compozite 8.2. Închiderea şi etanşarea ambalajelor din materiale compozite	Expunere clasică şi cu sisteme video, curs interactiv.	2	
9. Grafica ambalajelor.Inscripționarea şi etichetarea ambalajelor	Expunere clasică şi cu sisteme video, curs interactiv.	2	
10. Recuperarea, reciclarea și reutilizarea materialelor și ambalajelor	Expunere clasică şi cu sisteme video, curs interactiv.	2	

Bibliografie

1. Banu C-tin. ş.a. Progrese tehnice tehnologice şi ştiinţifice în industria alimentară. Editura Tehnică, Bucureşti 1992.
2. Botea, T. ,Ambalaje şi tehnologii de ambalare în industria alimentară. Editura Universită ii Politehnice Timişoara, 1996.
3. Bureau, G., Multon, J.L. L'emballage des denrees alimentaires de grande consomation. Technique &Documentation. Lavoisier, Paris, France, 1989
4. Merticaru, V. Ş.a. Ambalaje şi mecanisme de ambalat. Editura Oficiului de Informare Documentară pentru ICM, Bucureşti 1997

Manualul inginerului din industria alimentară. Editura Tehnică, Bucureşti 1998.

8.2 Seminar/ laborator	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Protecția muncii. Studiul materialelor utilizate la ambalarea produselor alimentare	Expunere calsică şi cu ajutorul sistemelor video, aplicații practice, determinări experimentale	2	
2. Studiul metodelor şi mijloacelor pentru dozarea produselor alimentare	Expunere calsică şi cu ajutorul sistemelor video, aplicații practice, determinări experimentale	2	
3. Încercări ale ambalajelor. Studiu	Expunere calsică şi cu ajutorul	2	

privind interacțiunea produselor alimentare cu materialele ambalajelor	sistemelor video, aplicații practice, determinări experimentale		
4. Studiu privind formarea și închiderea ambalajelor din lemn hârtie şi carton. Materiale utilizate	Expunere calsică şi cu ajutorul sistemelor video, aplicații practice, determinări experimentale	2	
5. Studiu privind formarea și închiderea ambalajelor ceramice și din sticlă. Materiale utilizate	Expunere calsică şi cu ajutorul sistemelor video, aplicații practice, determinări experimentale	2	
6. Studiu privind formarea și închiderea ambalajelor metalice. Materiale utilizate	Expunere calsică şi cu ajutorul sistemelor video, aplicații practice, determinări experimentale	2	
7. Studiu privind formarea și închiderea ambalajelor din materiale plastice și compozite. Materiale utilizate	Expunere calsică şi cu ajutorul sistemelor video, aplicații practice, determinări experimentale	2	

Bibliografie

1. Banu C-tin. ş.a. Progrese tehnice tehnologice şi ştiințifice în industria alimentară. Editura Tehnică, Bucureşti 1992.
2. Botea, T. ,Ambalaje şi tehnologii de ambalare în industria alimentară. Editura Universită ii Politehnice Timişoara, 1996.
3. Bureau, G., Multon, J.L. L'emballage des denrees alimentaires de grande consomation. Technique &Documentation. Lavoisier, Paris, France, 1989
4. Merticaru, V. Ş.a. Ambalaje şi mecanisme de ambalat. Editura Oficiului de Informare Documentară pentru ICM, Bucureşti 1997.
5. Manualul inginerului din industria alimentară. Editura Tehnică, Bucureşti 1998.
6. Saha, N. C., Ghosh, A. K., Garg, M., & Sadhu, S. D. (2022). Food Packaging. *Food packaging: materials, techniques and environmental issues. Springer.*

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se face în alte centre universitare din tara şi din străinătate. De asemenea, pentru o mai bună adaptare la cerințele pieței muncii, conținutul disciplinei a fost adaptat cerințelor societăților comerciale care au ca obiect de activitate procesarea şi ambalarea produselor alimentare.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însuşirea corectă a termenilor de specialitate specifici şi utilizarea adecvată a acestora.	Examen scris	20%
	Utilizarea corectă a cunoştințelor teoretice în abordarea problemelor specifice de specialitate.	Examen scris	45%

10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Cunoaşterea schemelor structurale a dispozitivelor, maşinilor şi a instalațiilor de ambalat. Aplicarea noțiunilor teoretice la probleme specifice instalațiilor si echipamentelor din industria alimentara.	Scris + oral	35%
10.6 Standard minim de performanță			
• Însuşirea corectă a termenilor de specialitate • Cunoașterea echipamentelor și aplicarea soluțiilor tehnice corecte aferente domeniului. • Prezența obligatorie la lucrările de laborator • Predarea şi validarea proiectului; Promovarea examenului.			

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.

Prof.dr.ing Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Şef lcr. dr. ing. Alexe - Nicolae ORMENIŞAN **Titular de curs**	**Şef lcr. dr. ing. Alexe - Nicolae ORMENIŞAN** **Titular de seminar/ laborator/ proiect**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Voluntariat VI							
2.2 Coordonator activități de voluntariat				Lector dr. Simona ȘOICA				
2.3 Titularul activităților proiect								
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	VI	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DC
							Obligativitate[4)]	DFc

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**4**	din care: 3.2 curs	**0**	3.3 proiect	**4**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs		3.6 seminar/ laborator/ proiect	56
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					-
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					-
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					-
Tutoriat					-
Examinări					-
Alte activități (Activități de voluntariat)					19
3.7 Total ore de activitate a studentului	**19**				
3.8 Total ore pe semestru	**75**				
3.9 Numărul de credite[5)]	**3**				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Nu este cazul
4.2 de competențe	• Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Nu este cazul
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Nu este cazul

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

Competențe profesionale	
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândește critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor. R.Î.4.3. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite. **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** R.Î.5.1. 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.

	R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare. R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă. R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Capacitatea de a gestiona responsabilități multiple, alături de responsabilitățile academice; • Dobândirea de abilități de relaționare socială și culturală, dobândirea sau consolidarea unor abilități practice, dezvoltarea inteligenței emoționale.
7.2 Obiectivele specifice	Experiența de voluntariat consolidează integrarea socială și profesională prin dezoltarea de abilități multiple: • Rezolvarea problemelor și gândirea critică; • Gestionarea timpului; • Leadership și lucru în echipă; • Competențe tehnice; • Crearea de conexiuni și relații; • Încredere în sine și independență; • Inteligență emoțională și abilități interpersonale; • Conștientizare culturală și apreciere a diversității; • Responsabilitate socială; • Responsabilitate față de mediul înconjurator.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
8.2 Proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
• Participarea la evenimente, ateliere organizate în cadrul centrelor socio-culturale din cadrul universității: Centrul multicultural, Centrul muzical, Centrul de scriere academică, Mediateca Norbert Detaeye, Centrul de consiliere şi orientare in carieră; • Implicarea în acțiuni sociale, culturale sau de protecție a mediului organizate de instituții profesionale, socio-culturale, de protejare a mediului; • Implicarea în proiecte derulate în cadrul facultății/universității; • Organizarea de evenimente în		**56**	Studentul realizează un Portofoliu de voluntariar care poate conține: • Agendă de voluntariat (obținerea de vize de la organizatorii evenimentelor/ atelierelor la care participă studentul) • Diplome, certificate de participare, atestate • Certificate primite în diferite proiecte și activități • Produse rezultate in urma muncii

cadrul facultății/universității; • Implicarea în activități administrative în cadrul facultății/universității;			studentului (de exemplu afișe, website-uri, produse artizanale, etc)

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Angajatorii apreciază experiențele profesionale, sociale sau culturale dobândite prin implicarea în activități de voluntariat și oferă prioritate acestor candidați pentru obținerea unui loc de muncă.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Proiect	Portofoliu de voluntariat	Evaluarea portofoliului	100%
10.6 Standard minim de performanță			
Efectuarea orelor de activități prevăzute în planul de învățământ			

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.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,Director de departament**
	Lector dr Simona ȘOICA,

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Voluntariat V							
2.2 Coordonator activități de voluntariat				Lector dr. Simona ȘOICA				
2.3 Titularul activităților proiect								
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	V	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DC
							Obligativitate[4)]	DFc

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**4**	din care: 3.2 curs	**0**	3.3 proiect	**4**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs		3.6 seminar/ laborator/ proiect	56
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					-
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					-
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					-
Tutoriat					-
Examinări					-
Alte activități (Activități de voluntariat)					19
3.7 Total ore de activitate a studentului	**19**				
3.8 Total ore pe semestru	**75**				
3.9 Numărul de credite[5)]	**3**				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Nu este cazul
4.2 de competențe	• Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Nu este cazul
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Nu este cazul

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

Competențe profesionale	
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândește critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor. R.Î.4.3. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite. **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** R.Î.5.1. 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.

	R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare. R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă. R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Capacitatea de a gestiona responsabilități multiple, alături de responsabilitățile academice; • Dobândirea de abilități de relaționare socială și culturală, dobândirea sau consolidarea unor abilități practice, dezvoltarea inteligenței emoționale.
7.2 Obiectivele specifice	Experiența de voluntariat consolidează integrarea socială și profesională prin dezoltarea de abilități multiple: • Rezolvarea problemelor și gândirea critică; • Gestionarea timpului; • Leadership și lucru în echipă; • Competențe tehnice; • Crearea de conexiuni și relații; • Încredere în sine și independență; • Inteligență emoțională și abilități interpersonale; • Conștientizare culturală și apreciere a diversității; • Responsabilitate socială; • Responsabilitate față de mediul înconjurator.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
8.2 Proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
• Participarea la evenimente, ateliere organizate în cadrul centrelor socio-culturale din cadrul universității: Centrul multicultural, Centrul muzical, Centrul de scriere academică, Mediateca Norbert Detaeye, Centrul de consiliere şi orientare in carieră; • Implicarea în acțiuni sociale, culturale sau de protecție a mediului organizate de instituții profesionale, socio-culturale, de protejare a mediului; • Implicarea în proiecte derulate în cadrul facultății/universității; • Organizarea de evenimente în		**56**	Studentul realizează un Portofoliu de voluntariar care poate conține: • Agendă de voluntariat (obținerea de vize de la organizatorii evenimentelor/ atelierelor la care participă studentul) • Diplome, certificate de participare, atestate • Certificate primite în diferite proiecte și activități • Produse rezultate in urma muncii

cadrul facultății/universității; • Implicarea în activități administrative în cadrul facultății/universității;			studentului (de exemplu afișe, website-uri, produse artizanale, etc)

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Angajatorii apreciază experiențele profesionale, sociale sau culturale dobândite prin implicarea în activități de voluntariat și oferă prioritate acestor candidați pentru obținerea unui loc de muncă.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Proiect	Portofoliu de voluntariat	Evaluarea portofoliului	100%
10.6 Standard minim de performanță			
Efectuarea orelor de activități prevăzute în planul de învățământ			

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.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,Director de departament**
	Lector dr Simona ȘOICA,

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Construcții turistice, modernizări și elemente de arhitectură							
2.2 Titularul activităților de curs				Conf.dr.ing. Florin-Lucian TĂMAȘ				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Conf.dr.ing. Florin-Lucian TĂMAȘ				
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	VII	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DS
							Obligativitate[4)]	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 proiect	**2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	28		3.6 proiect	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					21
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					14
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					14
Tutoriat					12
Examinări					8
Alte activități					N/A

3.7 Total ore de activitate a studentului	**69**
3.8 Total ore pe semestru	**125**
3.9 Numărul de credite[5)]	**5**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Amenajări turistice, Dezvoltarea și valorificare turistică a spațiului rural
4.2 de competențe	• N/A

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Sală prevăzută cu videoproiector/TV, tablă și cretă (marker).
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Sală prevăzută cu videoproiector/TV, tablă și cretă (marker).

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

Competențe profesionale	**Cp.1. Capacitatea de a executa calcule matematice analitice: Aplică metode matematice și utilizează tehnologii de calcul pentru a efectua analize și a concepe soluții la probleme specifice.** R.Î.1.2. Absolventul IMIT poate utiliza modele în scopul analizării statistice, precum și instrumente TIC pentru a analiza datele, a descoperi corelații și a prognoza tendințe. **Cp.2. Capacitatea de a utiliza instrumente informatice: Utilizează computere, rețele informatice și alte tehnologii și echipamente de informare pentru stocarea, extragerea, transmiterea și manipularea datelor, în contextul unei societăți sau al unei întreprinderi.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT poate utiliza în mod eficient computerele, echipamentele informatice și tehnologia modernă. R.Î.2.2. Absolventul IMIT poate utiliza sisteme de proiectare asistată de calculator (CAD) care să contribuie la crearea, modificarea, analiza sau optimizarea unui desen. **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.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT poate evalua starea unei afaceri pe cont propriu și în raport cu domeniul de activitate competitiv, desfășoară activități de cercetare, punând datele în contextul nevoilor întreprinderii și determinând domeniile de oportunitate. R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate efectua evaluarea potențialului unui proiect, unui plan, unei propuneri sau unei idei noi. **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.** R.Î.5.1. Absolventul IMIT poate evalua conformitatea materialelor puse la dispoziție de furnizori pentru a se asigura că respectă cerințele specificate. R.Î.5.2. Absolventul IMIT poate identifica fluxul de lucru și cerințele în materie de resurse pentru un anumit proces. **Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.** R.Î.6.1. Absolventul IMIT poate monitoriza și asigura calitatea produselor sau a serviciilor furnizate, controlând îndeplinirea cerințelor de calitate de către toți factorii de producție. **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.** R.Î.7.2. Absolventul IMIT poate monitoriza standarde de securitate de bază și standarde tehnice specifice echipamentelor pentru a preveni riscurile legate de utilizarea echipamentelor tehnice la locul de muncă. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.5. Absolventul IMIT poate identifica nevoile tehnologice, instrumentele digitale și posibilele soluții tehnologice pentru a le soluționa. **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.** R.Î.11.9. Absolventul IMIT poate lua parte la planificarea de măsuri de protejare a patrimoniului cultural pentru a reduce impactul asupra patrimoniului cultural, cum ar fi clădirile, structurile sau peisajele.
Competențe	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.**

transversale	R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. **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** R.Î.5.1. 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.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Însușirea noțiunilor de bază privind alcătuirea și exploatarea construcțiilor turistice.
7.2 Obiectivele specifice	• Cunoașterea principalelor stiluri arhitecturale, pornind de la istoria antică și ajungând până la cea contemporană. • Cunoașterea elementelor specifice exploatării turistice a spațiului construit și neconstruit.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Istoria arhitecturii: arhitectura antică, a evului mediu și bizantină, renașterea, barocul, eclectism, art nouveau și art deco, arhitectura modernă și contemporană.	Expunere multimedia.	16	N/A
2. Alcătuirea construcțiilor – materiale pentru construcții: piatra naturală, lianți minerali, agregate, mortare, betoane, sticlă, oțel, ceramice, lemn.	Expunere multimedia.	4	N/A
3. Alcătuirea construcțiilor – elemente de construcții: pereți, planșee, scări, grinzi, stâlpi, buiandrugi, acoperișuri. Elemente de finisaj în construcții: pardoseli, tencuieli, placaje, zugrăveli, vopsitorii, tapete, tâmplării. Elemente de izolații în construcții: termice, fonice, hidrofuge.	Expunere multimedia.	4	N/A
4. Construcții turistice: structuri cu funcțiune de cazare, structuri cu funcțiune de alimentație publică.	Expunere multimedia.	2	N/A

5. Noțiuni legislative de bază în domeniu, relația cu autoritățile și cu echipa implicată în activitatea de construcții.	Expunere multimedia.	2	N/A
Bibliografie 1. Manea D., Tămaş F-L., Netea A., Sasu D., Materiale de construcții – Curs Cd, U.T.PRES, 2003. 2. Tomașevschi, A.S., Elemente de arhitectură – curs universitar, Ecas Trade S.R.L., București, 2002. 3. Turcanu, D.R., Elemente de arhitectură – curs online, /cursarhitectura.wordpress.com 4. Prundeanu, D.A., Teoria arhitecturii, Ed. Amphion, București, 2001. 5. Salvadori, M., Construcții. Lupta împotriva gravitației, Ed. Albatros, București, 1983. 6. Ernst And Peter Neufert, Architects' Data (Manualul Arhitectului) – Oxford Brookes University 7. Zevi, B., Cum să înțelegem arhitectura, Ed. Tehnică București, 1969. 8. Andreica, H.A., Construcții – Alcătuirea şi calculul elementelor de construcție, Ed. U.T.PRES Cluj-Napoca, 2000 9. Comşa, E., Moga, I., Construcții civile II, Ed. UTC-N , Cluj-Napoca, 1992 10. Legislație în vigoare.			
8.2 Proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Arii și volume convenționale: aria construită, aria locuibilă, aria nivelului, aria utilă, aria desfășurată, volume.	Expunere; discuții.	2	N/A
2. Întocmirea și recunoașterea unui plan arhitectural: axarea în construcții, elemente de cotare și desen tehnic, descriere și detaliere suprafețe.	Expunere; discuții.	8	N/A
3. Materiale de construcții: caracteristici fizice și mecanice de bază.	Expunere; discuții.	2	N/A
4. Structuri de bază în construcții.	Expunere; discuții.	2	N/A
5. Studiu de caz urmând structura cursului.	Expunere; discuții.	14	N/A
Bibliografie 1. Manea D., Tămaş F-L., Netea A., Sasu D., Materiale de construcții – Curs Cd, U.T.PRES, 2003. 2. Tomașevschi, A.S., Elemente de arhitectură – curs universitar, Ecas Trade S.R.L., București, 2002. 3. Turcanu, D.R., Elemente de arhitectură – curs online, /cursarhitectura.wordpress.com 4. Prundeanu, D.A., Teoria arhitecturii, Ed. Amphion, București, 2001. 5. Salvadori, M., Construcții. Lupta împotriva gravitației, Ed. Albatros, București, 1983. 6. Ernst And Peter Neufert, Architects' Data (Manualul Arhitectului) – Oxford Brookes University 7. Zevi, B., Cum să înțelegem arhitectura, Ed. Tehnică București, 1969. 8. Andreica, H.A., Construcții – Alcătuirea şi calculul elementelor de construcție, Ed. U.T.PRES Cluj-Napoca, 2000 9. Comşa, E., Moga, I., Construcții civile II, Ed. UTC-N , Cluj-Napoca, 1992 10. Legislație în vigoare.			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Absolventul programului de studii inginerie și management în industria turismului trebuie să:
- prezinte abilități privind conceperea și proiectarea diferitelor tipuri de construcții turistice;
- cunoască materialele și structurile folosite pentru construcții;
- recunoască elementele specifice diferitelor stiluri arhitecturale;
- cunoască modalitatea de interacțiune cu autoritățile și birourile de arhitectură/proiectare implicate în procesul

investițional.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Rezolvare subiecte (S).	Scris.	70%
10.5 Proiect	Notare temă (T).	Oral, pe parcurs și notă pentru documentația trimisă la ultimul dintre cele patru termene fixate pe platforma eLearning.	30%
	Predare schițe și calcule (P).	Oral, pe parcurs și calificativ admis/respins pentru schițele și calculele trimise la ultimul dintre cele patru termene fixate pe platforma eLearning.	N/A
10.6 Standard minim de performanță			
• Componentele notei: Temă (T) Curs (S) • Pentru fiecare termen depășit (dintre primele trei fixate pe platforma eLearning) se va scădea un punct din nota finală a documentației (temei). • Criteriile T ≥ 5 și P = admis condiționează susținerea examenului scris. • Nota se calculează doar dacă T ≥ 5 şi S ≥ 5, astfel: N=0,3T+0,7S.			

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.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Conf. dr. ing. Florin-Lucian TĂMAȘ, **Titular de curs**	**Conf. dr. ing. Florin-Lucian TĂMAȘ,** **Titular de proiect**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Institutia de învătământ 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Analiză economico-financiară							
2.2 Titularul activităților de curs				Conf.dr.ing.ec. Nicolae BOIAN				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Conf.dr.ing.ec. Nicolae BOIAN				
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	VII	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Continut[3)]	DD
							Obligativitate[4)]	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/proiect	**1/1**
3.4 Total ore din planul de învătământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ proiect	14/14

Distributia fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notite	15
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren	16
Pregătire seminarii/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri	30
Tutoriat	4
Examinări	4
Alte activităti.....	-

3.7 Total ore studiu individual	69
3.8 Total ore pe semestru	125
3.9 Numărul de credite[5)]	5

4. Preconditii (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Bazele Economiei, Bazele Managementului, Contabilitate
4.2 de competente	• Calcul marginal, procentual; operare pe calculator;

5. Conditii (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Videoproiector
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• nu

6. Competente specifice acumulate (conform grilei de competente din planul de învătământ)

Competente profesionale	**Cp.1. Capacitatea de a executa calcule matematice analitice: Aplică metode matematice și utilizează tehnologii de calcul pentru a efectua analize și a concepe soluții la probleme specifice.** R.Î.1.2. Absolventul IMIT poate utiliza modele în scopul analizării statistice, precum și instrumente TIC pentru a analiza datele, a descoperi corelații și a prognoza tendințe. R.Î.1.3. Absolventul IMIT poate executa o investigație empirică sistematică a fenomenelor observabile

	prin tehnici statistice, matematice sau de calcul. **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 sa fie ușor de înțeles pentru un public larg fără pregătire tehnică și să fie conforme cu cerințele și standardele definite. Păstrează documentația la zi.** R.Î.3.3. Absolventul IMIT poate utiliza metode și tehnici științifice pentru a îmbunătăți sau dezvolta concepte, teorii, modele, tehnici specifice domeniului său de activitate. R.Î.3.4. Absolventul IMIT poate analiza principiile care trebuie luate în considerare pentru proiectele tehnice, cum ar fi funcționalitatea, reproductibilitatea, costurile și alte principii. **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.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT poate evalua starea unei afaceri pe cont propriu și în raport cu domeniul de activitate competitiv, desfășoară activități de cercetare, punând datele în contextul nevoilor întreprinderii și determinând domeniile de oportunitate. R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate efectua evaluarea potențialului unui proiect, unui plan, unei propuneri sau unei idei noi. R.Î.4.7. Absolventul IMIT poate aplica indicatori-cheie de performanță pentru a măsura performanța organizației. R.Î. 4.8. Absolventul IMIT poate analiza informațiile financiare și cerințele proiectelor, cum ar fi evaluarea bugetului, cifra de afaceri preconizată și evaluarea riscurilor pentru a determina beneficiile și costurile proiectului. **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.** R.Î.5.1. Absolventul IMIT poate programa producția pentru a menține indicatorii cheie de performanță ai societații în materie de costuri, calitate, servicii și inovare. R.Î.5.2. Absolventul IMIT poate identifica fluxul de lucru și cerințele în materie de resurse pentru un anumit proces.
Competente transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial**. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din grila competentelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Insusirea deprinderilor de evaluare a întreprinderilor din industria turismului pe baza fluxurilor financiare generate de aceasta.
7.2 Obiectivele specifice	Insusirea unor metode, instrumente si tehnici specifice de analiza diagnostic a intreprinderilor. Insusirea unor metode specifice de analiză diagnostic a intreprinderilor de turism.

8. Continuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observatii
1. Notiuni introductive a. Obiective b. Metode, instrumente si tehnici de analiza.	Slide-uri; videoproiector	2	
2. Analiza diagnostic economico-financiară (ADEF) a. Etapele ADEF b. Tipuri de ADEF c. Modele de ADEF	Slide-uri; videoproiector	4	
3. Evaluarea performantei întreprinderii a. Conceptul de performantă b. Indicatori financiari de performantă; c. Metodă de ADEF pentru întreprinderile de turism	Slide-uri; videoproiector	4	
4. ADEF a creşterii economice a. Analiza cifrei de afaceri b. Analiza valorii adăugate c. Analiza lichidităţii şi solvabilităţii	Slide-uri; videoproiector	4	
5. ADEF a rentabilităţii a. Analiza rezultatului b. Analiza rentabilităţii economice c. Analiza rentabilităţii comerciale d. Analiza rentabilităţii financiare	Slide-uri; videoproiector	4	
6. ADEF a echilibrului a. Analiza bilantului financiar b. Analiza a situatiei nete c. Analiza a fondului de rulment d. Analiza a necesarului de fond de rulment e. Analiza a trezoreriei nete	Slide-uri; videoproiector	6	
7. ADEF a riscului a. Analiza riscului de rentabilitate b. Analiza riscului de faliment	Slide-uri; videoproiector	4	

Bibliografie

1. Boian N., Diagnosticul întreprinderilor de turism, Ed. Univeritătii Trasilvania, 2014
2. Colasse B., Analiza financiară a întreprinderii, Ed. Tipo Moldova 2009
3. Trifan A., Boian N.- Contabilitate financiară şi managerială- curs postuniversitar de masterat, Univ Transilvania, Ed. Infomarket 2008
4. Niculescu M., - Diagnostic Economic, Ed. Economică 2003

8.2 Seminar/ proiect	Metode de predare-învătare	Număr de ore	Observatii
Seminar:			
1. Indicatori, indici, rate	Calcul individual	2	Aplicatii pe Situatii financiare
2. Diagnosticul cresterii economice	Calcul individual	3	
3. Diagnosticul rentabilităţii	Calcul individual	3	

4. Diagnosticul echilibrului financiar	Calcul individual	3	
5. Diagnosticul riscului	Calcul individual	3	
Proiect:			
Analiza diagnostic a unei intreprinderi de turism	Consultatii	14	Individual
Bibliografie Boian N., Diagnosticul întreprinderilor de turism, Ed. Univeritătii Trasilvania, 2014			

9. Coroborarea continuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentantilor comunităților epistemice, asociatilor profesionale şi angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Programa este în deplin acord cu aşeptările reprezentanților comunităților epistemice, asociațiilor profesionale şi angajatorilor din domeniul aferent programului.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Insusirea cunoştintelor de bază pentru explicarea şi interpretarea metodelor şi tehnicilor de analiza economico-financiara	Examen scris (test grila)	50%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Seminar: insusirea cunoştintelor de bază pentru aplicarea tehnicilor de analiza economico-financiara	Examen scris (test grila)	25%
	Proiect: caracterul complet si corect	Evaluare proiect	25%
10.6 Standard minim de performantă			
• Insusirea notiunilor de baza privind analizele economico-financiare (cap 1) • Insusirea notiunilor de baza privind analizele diagnostic ale intreprinderilor de turism (cap2) • Insusirea notiunilor de baza privind evaluarea performantei intreprinderii (cap 3) • Insusirea metodelor si tehnicilor de analiza diagnostic a cresterii si rentabilitatii intreprinderilor din turism (cap 4 si 5)			

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.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Conf.dr.ing.ec. Nicolae BOIAN, **Titular de curs**	**Conf.dr.ing.ec. Nicolae BOIAN,** **Titular de seminar/proiect**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licentă/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licentă/ Masterat/ Doctorat;

[3)] Regimul disciplinei (continut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală)/ **DD** (disciplină din domeniu)/ **DS** (disciplină de specialitate)/ **DC** (disciplină complementară) - pentru nivelul de licentă; **DAP** (disciplină de aprofundare)/ **DSI** (disciplină de sinteză)/ **DCA** (disciplină de cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină optională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 – 30 de ore de studiu (activităti didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei				Inginerie gastronomică				
2.2 Titularul activităților de curs				Prof.univ.dr.ing. Romulus GRUIA - M.T. Academia OSR; M.As. ASAS				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Drd.ing. Roxana-Andreea MUNTEANU-ICHIM				
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	VII	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DS
							Obligativitate[4)]	DI

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**6**	din care: 3.2 curs	**2**	3.3 laborator/ proiect	**2-2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	84	din care: 3.5 curs	28	3.6 laborator/ proiect	28-28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					7
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					15
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					15
Tutoriat					-
Examinări					4
Alte activități.....					-

3.7 Total ore de activitate a studentului	**41**
3.8 Total ore pe semestru	**125**
3.9 Numărul de credite[5)]	**5**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Chimie; Materii prime alimentare; Instalatii si echipamente pentru hoteluri si restaurante; Tehnici culinare și produse de patiserie
4.2 de competențe	• Noțiuni de operare pe calculator; Noțiuni de logistică; Cunoștințe teoretice și practice de alimentație publică

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• aparatură de proiecție
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• laborator de gastronomie, echipamente, ustensile și materii prime alimentare

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

Competențe profesionale	**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.** R.Î.5.1. Absolventul IMIT poate programa producția pentru a menține indicatorii cheie de performanță ai societații în materie de costuri, calitate, servicii și inovare. R.Î.5.2. Absolventul IMIT poate identifica fluxul de lucru și cerințele în materie de resurse pentru un anumit proces. R.Î.5.3. Absolventul IMIT poate gestiona activitățile aferente lanțului de aprovizionare și sincronizează stocul cu cererea de producție și cu clientul. R.Î.5.4. Absolventul IMIT poate utiliza tehnologii eficiente din punctul de vedere al utilizării resurselor în sectorul ospitalității. R.Î.5.6. Absolventul IMIT poate evalua conformitatea materialelor puse la dispoziție de furnizori pentru a se asigura că respectă cerințele specificate. **Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.** R.Î.6.1. Absolventul IMIT poate monitoriza și asigura calitatea produselor sau a serviciilor furnizate, controlând îndeplinirea cerințelor de calitate de către toți factorii de producție. R.Î.6.2. Absolventul IMIT poate realiza evaluarea standardelor de calitate, evaluând în detaliu producția, calitatea sau ambalarea mărfurilor pentru a se asigura de respectarea standardelor de calitate ale producătorului. R.Î.6.3. Absolventul IMIT poate monitoriza verificarea calității materialelor de bază utilizate pentru producția de produse semifinite și finite prin evaluarea unora dintre caracteristicile sale și, dacă este necesar, selectează eșantioane de analizat. **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.** R.Î.7.1. 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. R.Î.7.2. Absolventul IMIT poate monitoriza standarde de securitate de bază și standarde tehnice specifice echipamentelor pentru a preveni riscurile legate de utilizarea echipamentelor tehnice la locul de muncă. R.Î.7.3. 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. R.Î.7.4. Absolventul IMIT poate aplica normele de siguranță și igienă alimentară în timpul pregătirii, fabricării, prelucrării, depozitării, distribuției și livrării de produse alimentare. R.Î.7.5. Absolventul IMIT poate elabora un program de siguranță alimentară, care include trasabilitatea, sistemele de calitate ISO și procedurile de gestionare a riscurilor HACCP. R.Î.7.6. Absolventul IMIT poate aplica reglementarile privind fabricarea alimentelor și respectarea sigurantei alimentare. Utilizeaza proceduri de siguranta alimentara bazate pe bunele practici de fabricatie (BPF). R.Î.7.7. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.**

	R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai putin afectați R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă. **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**. R.Î. 10.1. Absolventul IMIT poate stabili indicatori pentru a îmbunătăți producția alimentară din punct de vedere nutritional (Colaborează cu experți din industriile agricole și de prelucrare a alimentelor pentru a îmbunătăți valoarea alimentelor, nutriția și oferta). R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea și actualizarea listelor de vinuri, asigurându-se că acestea completează meniul alimentar și caracteristicile mărcii. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea de meniuri specifice pentru evenimente și nevoi particulare ale clienților. R.Î.10.4. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut. **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.** R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. R.Î.11.4. Absolventul IMIT poate aplica politici sigure și sănătoase în materie de ambalare, maximizând utilizarea materialelor reciclate sau din surse regenerabile și implementând tehnologii de producție ecologice. R.Î.11.5. Absolventul IMIT poate evalua ciclul de viață al resurselor pentru a respecta politicile Comisiei Europene privind economia circulară.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată.

	R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **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** R.Î.5.1. 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. R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare. R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă. R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Cursul de INGINERIE GASTRONOMICĂ abordează **GASTRONOMIA** la nivel superior din perspectivă inginerească (tehnic și managerial), respectiv ca expresie a ***sectorului de gastro industrie.*** Disciplina îşi propune să iniţieze studenţii programelor de studii de licență din ramura alimentației și industriei turismului și ospitalității, într-un domeniu multidisciplinar care sintetizează aspecte științifice și tehnice legate de nutriție, de capacitatea sanogenă a alimentelor, de optimizarea factorilor de procesare gastronomică şi impactul hranei asupra organismului, de diminuarea facrorilor cu impact patogen, toate acestea regăsindu-se în elementele tehnice, prezentate în curs, privind tehnologia producției culinare. Astfel se urmărește cumularea de cunoștințe care impun o gastronomie bazată pe o alimentație modernă, rațională și de protecție, privind stilurile alimentare, spațiile de producție culinară, fluxurile tehnologice din producția culinară, echipamentele specifice, procesarea operațională, managementul și marketingul în gastronomie etc. • În ***tehnologia producției culinare***, implicit cu conceptele, definițiile, regulile şi principiile specifice gastronomiei de înaltă calificare, cursul de **Inginerie Gastronomică** are între obiectivele sale însuşirea de către studenți a principiilor şi metodologiei industriei ospitalității, precum și cunoașterea și aplicarea tehnologiei producției culinare în sensul sistemic și ingineresc al înlănțuirii de procese și realizare de produse, adică de alimente compozite (hrana, respectiv diverse mâncăruri). Se urmărește ca studenții, după parcurgerea cursului de **inginerie gastronomică,** să dobândească cunoștințe care pot face posibilă dezvoltarea creativității şi inițiativei viitorilor specialişti în acest domeniu. Un alt obiectiv al cursului, în acest context general, este ca aceşti profesionişti să poată dezvolta în lanțurile de hoteluri și restaurante, în cantine sau în sistemul de catering, ori în propria lor afacere, managemntul calității totale în privința gastrotehniei aplicate, sanogeneza alimentară, părotejarea mediului, precum şi valorificarea în acest sens a tradiției gastronomice româneşti în conceptul profesional oferit de cunoaşterea şi diseminarea în rândul populației, inclusiv a turiştilor, elevilor, studenților etc. a

	aspectelor de bază legate de patrimoniul gastronomic și cultural românesc.
7.2 Obiectivele specifice	• Disciplina INGINERIE GASTRONOMICĂ vizează GASTRONOMIA pe baza competențelor profesionale de *inginerie,* respectiv competențe transversale, specifice programului de studiu de licență **Inginerie şi Management în Industria Turismului (IMIT).** • Competențele profesionale presupun cunoştințe şi abilități profesionale, respectiv concepte, valo principii legate de ***ingineria gastronomică***. Absolvenții vor putea explica şi interpreta fenomenele procesele culinare în context ştiințific, atât sub aspect tehnologic, gastrotehnic, cât şi biologic (impactul asupra sănătății consumatorilor), managerial sau economic.. Mai mult, ei pot aplica cunoştințele şi operaționaliza conceptele din acest domeniu, diversificând şi inovând profesionist Studenții vor dobândi ***abilitatea*** de a demonstra capacitatea şi de a aplica cunoştințele dobândite situații cu un grad mediu şi chiar ridicat de complexitate şi de a formula concluzii, cunoaşterea şi aplicarea măsurilor de creştere a capacității organizatorice, de coordonare şi control, precum şi diversificare, capacitatea de analiză şi interpretare a datelor empirice, de evaluare critică şi constructivă a propriului demers de cercetare în industria turismului şi ospitalității; susținerea un opinii sau puncte de vedere; de a elabora un proiect de cercetare pe direcție tehnologică sau a controlului calității produselor alimentare complexe. • Ca şi competențe transversale cursanții vor dobândi responsabilități şi asistență calificată la îndeplinirea obiectivelor, având capacitatea de a lucra independent, de a-şi identifica propriile sur şi resurse de învățare, precum şi de a reflecta, de a folosi în mod corect limbajul şi terminologia specifice domeniului ***ingineriei gastronomice*** şi a culturii tradiționale a patrimoniului culinar și cultural aferent ingineriei gastronomice. • Menționăm că vor dobândi şi competențe legate de interacțiunea socială: de a prezenta argumente în fața unei audiențe alcătuită din persoane cu niveluri diferite de pregătire şi educație, de a demonstra abilități de lucru în echipă, capacitatea de a opera distincții între date, informații şi cunoaştere.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Partea I **– Considerații generale privind locul și rolul ingineriei gastronomice în actul alimentar**			
C.1. – DEFINIREA ȘI LOCUL INGINERIEI GASTRONOMICE ÎN *ACTUL ALIMENTAR*	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive (dezbateri)	2	- Despre actul alimentar și sectorul gasto industriei
C.2. – BAZELE CONCEPTUALE ALE MODULUI DE HRĂNIRE AL OMENIRII – *SCURT ISTORIC* ***CONCEPTUAL***	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive (dezbateri)	2	- Bazele conceptuale ale hrănirii populației
C.3. – EVOLUȚIA STIINTIFICA ȘI TEHNICĂ A PREPARĂRII HRANEI, DE LA EMPIRISMUL ISTORIC LA INGINERIA GASTRONOMICĂ – *SCURT ISTORIC* ***TEHNOLOGIC*** *AL MODULUI DE HRĂNIRE*	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive (dezbateri)	2	
C.4. – DIRECȚII DE ABORDARE ÎN ACTUL ALIMENTAR (I) - *Hrana de calitate: PROCESARE MINIMA, SLOW-FOOD, ETNO-GASTRONOMIE*	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive (dezbateri)	2	
C.5. – DIRECȚII DE ABORDARE ÎN ACTUL ALIMENTAR (II) - Hrană sănătoasă: *ELEMENTE DE SANOGENEZĂ ALIMENTARĂ*	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive (dezbateri)	2	
C.6. – DOMENII NOI DE DEZVOLTARE ȘTIINȚIFICĂ	Video-proiector, prezentări	2	- Evoluția

PE PRINCIPII ALE BUCĂTĂRIEI CREATIVE - *BUCATARIA DE EXCELENȚĂ ȘI BUCĂTĂRIA SANOGENĂ*	PowerPoint; elemente interactive (dezbateri)		științifică în gastronomie
C.7. – DIRECȚII DE DEZVOLTARE A CERCETĂRII ȘTIINȚIFICE ȘI EXPERIMENTALE PRIVIND PREPARAREA HRANEI – *GASTRONOMÍA INOVATIVĂ ȘI EVOLUȚIA SA PE DIRECȚIE MACRO- ȘI MICROSCOPICĂ*	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive (dezbateri)	2	
Partea II – Bazele tehnologice și manageriale ale unităților din industria restaurantelor			
C.08. - ***CONCEPTE TEHNOLOGICE ȘI DE MANAGEMENT OPERATIONAL*** IN INGINERIA GASTRONOMICA	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive (dezbateri)	2	Conceptualizare
C.09. - CERINȚE PRIVIND SPAȚIUL DE PRODUCȚIE ÎN TEHNOLOGIA CULINARĂ - ***INFRASTRUCTURA, ARHITECTURA LOCAȚIEI***	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive (dezbateri)	2	Infrastructura
C.10. - STRUCTURA ȘI COMPONENTELE ***SPAȚIULUI DE PRODUCȚIE (I - spații + II-fluxuri tehnol.)***	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive (dezbateri)	2	Spațiul de producție + sisteme tehnice & fluxuri
C.11. - ***SISTEME DE PRODUCȚIE CULINARĂ*** ÎN RELAȚIE CU TIPOLOGIA UNITĂȚILOR DIN SISTEMUL DE RESTAURAȚIE	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive (dezbateri)	2	
C.12. - ***PROCESUL DE PRODUCȚIE CULINAR*** ÎN RELAȚIE CU GRUPELE DE MATERII PRIME ALIMENTARE DIN REȚETAR - legume, fructe; făinoase zaharoase; - carne și derivatre; - lapte și derivate *-ouă, icre, vânat, condimente, coloranți, băuturi*	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive (dezbateri)	2	Sisteme producție – management de proces
C.13 – INGINERIA RAȚIILOR ALIMENTARE ȘI A REȚETELOR CULINARE	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive (dezbateri)	2	Biologia și tehnica REȚETOR culinare
C.14 - TEHNICA ȘI ORGANIZAREA MENIURILOR ÎN SISTEMUL DE RESTAURAȚIE - ***INGINERI MENIULUI***	Video-proiector, prezentări PowerPoint; elemente interactive (dezbateri)	2	Biologia și tehnica MENIULUI

Bibliografie

Gomez, J., 2008: Digestia, editura All București, 11-34;
Gruia, R., 2003: Bazele științei managementului în ingineria alimentară, Ed. Universității Transilvania Brașov;
Gruia, R., 2017: Management și dezvoltare în industria turismului, Ed. Lux Libris Brașov;
Gruia,R., 2018: Evoluția științifică agastronomiei în cadrul actului alimentar, Ed. Clarion Brasov, ISBN: 978-606-94470-3-1, p.5-163.
Gruia,R., 2018: Gastronomia și principiile biologiei alimentației, Ed. Clarion Grasov, ISBN: 978-606-94470-4-8 p.5-187.
Gruia,R, 2024: Inginerie gastronomică – tratat de teoria gastronomiei și practica gastro industriei, Ed. Clarion Brașov, ISBN: 978-606-95067-6-9, 710 pag.
Ivanov, G., 1978: Bucătării mari, Editura Tehnică București;
Mânecuță, R.I., 1996: Nutriția omului act sacru, Editura Miracol București;
Mencinicopschi, G. și col., 2008: Biotehnologii alimentare – vol.I, Ed. Mirton Timișoara, 4-75;
Mencinicopschi, G. și col., 2008: Biotehnologii alimentare – vol.II, Ed. Mirton Timișoara, 524-544;
Mencinicopschi, G., 2010: Noua ordine alimentară – vol.I, Editura Coreus Publishing, 6-83, 220-255.

8.2 Laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
L.1 - Elemente de igienă, protecția muncii în producția culinară și prezentarea legislației aferente în vigoare și întocmirea Fișelor de protecție a muncii	Expunere, dezbatere si deprinderi practice	2	Exerciții și observații individuale
L.2 – Prezentarea alimentelor de bază folosite ca materii prime în majoritatea rețetelor culinare verificarea organoleptică şi fizico-chimică a probelor de produse	Expunere, dezbatere si deprinderi practice	4	Exerciții și observații individuale
L.3 – Despre modul de depozitare și gestionare a stocurilor în spațiile special amenajate ale bucătăriilor profesionale	Expunere, dezbatere si deprinderi practice	2	Exerciții și observații individuale
L.4 – Prezentarea echipamentelor: a utilajelor, mașinilor și ustensilelor din bucătăriile profesionale	Expunere, dezbatere si deprinderi practice	4	Exerciții și observații individuale
L.5 – Analiza rețetelor culinare și a alimentelor folosite ca ingrediente în realizarea preparatelor culinare și principii de calcul a unui meniu standard, toate bazate pe calitatea materiilor prime folosite	Expunere, dezbatere si deprinderi practice	4	Exerciții și observații individuale
L.6 - Metode și aplicarea lor privind tăierea, tranșarea și evicerarea diverselor alimente utilizate la gătit. / exemplificare prin salate și sosuri	Expunere, dezbatere si deprinderi practice	4	Exemplificare pe un anumit preparat (la alegere în funcție de materiile prime achiziționate)
L.7 – Despre modurile de gătit, exemplificare de combinațiie pe baza rețetelor culinare și despre folosirea la gătit a diverselor ierburi și condimente	Expunere, dezbatere si deprinderi practice	4	Exemplificare pe un anumit preparat (la alegere în funcție de materiile prime achiziționate)
L.8 – Planificarea unui eveniment gastronomic (inclusiv privind siguranța alimentară și reglementările locale	Expunere, dezbatere si deprinderi practice	4	
Proiect			
# P.1 -. Planificarea evenimentului (I) -proiect de grup -aranjare masa mic dejun	Metoda de lucru specifică temei, cu realizarea componentelor unui proiect gastronomic	4	Prezentare generală și apoi activitate pe echipe
# P.2 -. Planificarea evenimentului (II) - proiect de grup - bufet suedez	Metoda de lucru specifică temei, cu realizarea componentelor unui proiect gastronomic	4	Prezentare generală și apoi activitate pe echipe
# P.3.- Planificarea evenimentului (III) -planificarea şi derularea unui eveniment -importanța meniurilor dietetice şi vegetariene în lista de meniu	Metoda de lucru specifică temei, cu realizarea componentelor unui proiect gastronomic	4	Prezentare generală și apoi activitate pe echipe
# P.4 -. Planificarea evenimentului (IV)	Metoda de lucru specifică temei,	4	Prezentare

-proiect de grup -cină festivă	cu realizarea componentelor unui proiect gastronomic		generală și apoi activitate pe echipe
# P.5 -. Planificarea evenimentului (V) -proiect de grup -masa de revelion	Metoda de lucru specifică temei, cu realizarea componentelor unui proiect gastronomic	4	Prezentare generală și apoi activitate pe echipe
# P.6 -. CONCEPTUALIZAREA TEMEI unui eveniment / Logistica: Aspecte de aprovizionare, depozitare a ingredientelor și gestionarea inventarului în planificarea evenimentelor culinare. / Fixare: Publicul Țintă: Cine beneficiază sau este interesat de proiectul gastronomic (de exemplu, un restaurant, o anumită comunitate, un eveniment, etc.).	Metoda de lucru specifică temei, cu realizarea componentelor unui proiect gastronomic	2	Prezentare generală și apoi activitate pe echipe
## P7 -- REDACTARE ȘI PREZENTARE: PROIECT DE GRUP : pregătirea şi prezentarea unui MENIU pentru 6 persoane (creativitate) Repartizarea unui anumit tip de meniu + prezentarea etapelor de întocmire a meniurilor, specificând necesarul biologic și asigurarea prin meniu + calcularea prețului	Metoda de lucru specifică PROIECTELOR științifice aplicate, cu structura indicată pentru tematica gastronomică	6	Activitate pe echipe de câte 4-6 studenți cu tematica specifică planificării evenimentului

Bibliografie

Gruia,R, .: Management și dezvoltare în industria turismului, Ed. Lux Libris Brașov;
Gruia,R., 2018: Gastronomia și principiile biologiei alimentației, Ed. Clarion Grasov, ISBN: 978-606-94470-4-8 p.5-187.
Gruia,R., 2022. Agroturism – elemente de inginerie și management ale fermei și valoriricării gastronomice în pensiunia turistică, Ed. Clarion Brașov, ISBN: 978-606-95067-1-4, 332 pag.
Gruia,R, 2024: Inginerie gastronomică – tratat de teoria gastronomiei și practica gastro industriei, Ed. Clarion Brașov, ISBN: 978-606-95067-6-9, p.307-614.
Niculescu, N.I. și col., 1989: Bucătăria creativă, Editura Ceres București, 15-272, 363-442;
Roman, R.A., 2001: Bucate, vinuri și obiceiuri românești, Ed. Paideia XXX, 2008: Enciclopedia Alimentelor, Editura ALL București

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Sunt abordate problemele coerent si aplicativ pe tipuri de unitati de alimentatie publică.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Utilizarea cunoştințelor de bază pentru explicarea şi interpretarea metodelor şi tehnicilor de lucru pe fluxul tehnologic al productiei culinare	Evaluare scrisa tip grila (sau evaluare orala)	60 %
		Prezenta la curs	15 %
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice la problemele	Chestionar sintetic al seminarelor sau realizare de	15 %

	practice, specifice productiei culinare.	preparat culinar (după caz)	
		Proiect	10 %
10.6 Standard minim de performanță			
• Utilizarea cunoştinţelor de bază pentru explicarea, interpretarea si aplicarea metodelor şi tehnicilor ingineresti pentru orice tip de unitate din industria restaurantelor și în general mdin sistemul de restaurație specific gastro industriei.			

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.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Prof.dr.ing. Romulus GRUIA, **Titular de curs**	**Drd.ing. Roxana Andreea MUNTEANU-ICHIM** **Titular de laborator/ proiect**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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 turismului
1.4 Domeniul de studii de licență[1)]	Inginerie și Management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Hotelul - economie și management							
2.2 Titularul activităților de curs				Conf.dr.psih Laura CISMARU				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Drd.ing. Alina DURBĂCEA				
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	VII	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DS
							Obligativitate[4)]	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	**2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					15
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					10
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					42
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități.					

3.7 Total ore de activitate a studentului	69
3.8 Total ore pe semestru	125
3.9 Numărul de credite[5)]	5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Comunicare managerială • Bazele economiei • Bazele managementului • Marketing turistic
4.2 de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Videoproiector și sistem audio
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Videoproiector și sistem audio

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

Competențe profesionale	**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.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT poate stabili valorea produsului luând în considerare condițiile pieței, acțiunile concurenței, costurile de producție și altele. R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate planifica strategiile societăților și organizațiilor care vizează realizarea unor scopuri diferite, cum ar fi crearea de noi piețe, modernizarea echipamentelor și a utilajelor unei întreprinderi, punerea în aplicare a unor strategii de stabilire a prețurilor etc. R.Î.4.3. Absolventul IMIT poate identifica cerințele de formare ale unei organizații pentru a planifica instruirea angajaților. **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.** R.Î.5.1. Absolventul IMIT poate supraveghea întregul proces de funcționare a unităților de tip restaurant, cum ar fi gestionarea angajaților și a cadrului. **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.** R.Î.8.1. 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 și pentru planificare ulterioară. R.Î.8.2. Absolventul IMIT poate identifica diferite piețe-țintă pentru proiectele noi, luând în considerare factori precum vârsta, sexul si statutul socioeconomic. R.Î.8.3. Absolventul IMIT poate efectua studiul pieței turistice la nivel internațional, regional și local și ia în considerare a destinațiile turistice la nivel mondial. R.Î.8.4. Absolventul IMIT poate lua parte la studiul resurselor turistice dintr-o anumită zonă și al potențialului acesteia pentru dezvoltarea ulterioară de noi produse turistice. R.Î.8.5. Absolventul IMIT poate investiga tendințele în ceea ce privește gătitul și mâncatul la restaurant, monitorizând o serie de surse. R.Î.8.6. Absolventul IMIT poate investiga tendințele în materie de produse alimentare și băuturi pentru dezvoltarea produselor, pentru îmbunătățirea produselor și pentru cerințele de ambalare. R.Î.8.7. 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). R.Î.8.8. Absolventul IMIT poate analiza date privind caracteristicile, nevoile și comportamentele de cumpărare ale clienților, vizitatorilor, consumatorilor sau oaspeților. R.Î.8.9. Absolventul IMIT poate lua parte la crearea strategiei privind tipul de conținut care urmează să fie furnizat grupurilor-țintă și cu privire la ce mijloace de informare trebuie utilizate, ținând seama de caracteristicile publicului-țintă și ale mass-mediei care vor fi utilizate pentru livrarea de conținut. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai putin afectați R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu.

	R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă. **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.** R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta relații pozitive cu comunitatea locală pentră a sprijini creșterea economică a întreprinderilor locale din domeniul turismului și pentru a respecta practicile tradiționale locale. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a asigura monitorizarea, crearea și supravegherea experienței clienților și a percepției asupra mărcii și a serviciului. R.Î.10.4. Absolventul IMIT poate stabili strategii pentru întreprinderi, pentru a permite o accesibilitate optimă pentru toți clienții. R.Î.10.5. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea de meniuri specifice pentru evenimente și nevoi particulare ale clienților. R.Î.10.6. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut. **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.** 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. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. R.Î.11.3. Absolventul IMIT poate contribui la determinarea performanței în ceea ce privește utilizarea transportului durabil, stabilește obiective pentru promovarea utilizării transportului durabil și propune alternative de transport ecologice. R.Î.11.4. Absolventul IMIT poate aplica politici sigure și sănătoase în materie de ambalare, maximizând utilizarea materialelor reciclate sau din surse regenerabile și implementând tehnologii de producție ecologice. R.Î.11.5. Absolventul IMIT poate evalua ciclul de viață al resurselor pentru a respecta politicile Comisiei Europene privind economia circulară. R.Î.1.6. Absolventul IMIT poate evidenția aspectele definitorii privind responsabilitatea socială a întreprinderilor pentru a gestiona procesele de afaceri în mod responsabil și etic. R.Î.11.7. Absolventul IMIT poate explica practica călătoriilor durabile în zone naturale care conservă și sprijină mediul local, promovând înțelegerea ecologică și culturală. R.Î.11.8. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a măsura durabilitatea activităților turistice în efortul de a reduce amprenta de carbon a activităților din industrie. R.Î.11.9. Absolventul IMIT poate lua parte la planificarea de măsuri de protejare a patrimoniului cultural pentru a reduce impactul asupra patrimoniului cultural, cum ar fi clădirile, structurile sau peisajele. R.Î.11.10. Absolventul IMIT poate aplica programe pentru formarea și consolidarea capacităților angajaților din industria turismului pentru a-i informa cu privire la cele mai bune practici în dezvoltarea și gestionarea destinațiilor și pachetelor turistice, asigurând, în acelasi timp, un impact minim asupra mediului și a comunităților locale și conservarea strictă a zonelor protejate și a speciilor de faună și floră.

Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea. R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor. R.Î.4.3. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite. **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** R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă. R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Însuşirea noțiunilor specifice managementului întreprinderii hoteliere şi utilizarea acestora în activități caracteristice din industria ospitalității.
7.2 Obiectivele specifice	• Explicarea şi însuşirea conceptelor cheie specifice mediului extern și intern al unei întreprinderi hoteliere şi utilizarea acestora în conceperea strategiilor de management bazate pe analiza SWOT. • Explicarea şi însuşirea conceptelor inovative din domeniul managementului hotelier şi utilizarea acestora în conceperea de produse de tip experiență/transformare din cadrul unei întreprinderi hoteliere. • Explicarea şi însuşirea conceptelor specifice brandingului şi conceperea de branduri de întreprindere hotelieră.

	• Explicarea şi însuşirea conceptelor specifice promovării şi elaborarea de submixuri de promovare pentru întreprinderi din domeniul ospitalității.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Tipuri de exploatare în industria hoteliere Exploatare individuală Lanțuri hoteliere	Prelegere și dezbatere	2	
Mediul extern al unei întreprinderi hoteliere Factori de micromediu. Factori de macromediu Modele de evaluare a impactului factorilor de mediu asupra întreprinderii hoteliere	Prelegere și dezbatere	4	
Mediul intern al unei întreprinderi hoteliere Departamente operaționale Resurse existente în cadrul întreprinderii hoteliere Interacțiunea mediului intern cu factorii de mediu extern	Prelegere și dezbatere	4	
Concepte inovative în managementul întreprinderii hoteliere Open house hotel. Open kitchen. Signature hotels.	Prelegere și dezbatere	2	
Managementul brandului Conceperea brandului hotelier Branduri puternice - exemple	Prelegere și dezbatere	2	
Conceperea ofertei hoteliere Pachetul turistic hotelier	Prelegere și dezbatere	2	
Managementul experienței și al transformării Managementul experienței turistului. Managementul experienței angajatului Produsul de tip experiență. Matricea experienței. Managementul transformării. Produsul de tip transformare.	Prelegere și dezbatere	6	
Promovarea ofertei hoteliere Tehnici de promovare utilizabile în marketingul întreprinderii hoteliere	Prelegere și dezbatere	4	
Piața în domeniul ospitalității Conceptele de cerere şi ofertă. Segmentare pieței. Segmentare psihografică. Țintire şi poziționare pe piață.	Prelegere și dezbatere	2	

Bibliografie

Lupu, N. (2005). Hotelul-Economie si management. BIC ALL srl.
Colectiv - Lefter C-tin (coord.), Marketing, vol.I si II, Ed.Universitatii Transilvania, Brasov, 2006, ISBN 973-635-681-7;
Cismaru, L. (2018). Raising attractiveness of the EU ecolabel for Romanian hotels. International Multidisciplinary Scientific GeoConference Surveying Geology and Mining Ecology Management, SGEM, 18(5.3), 655-662.
Cismaru, L., & Iunius, R., Bridging the generational gap in the hospitality industry: reverse mentoring—an innovative talent management practice for present and future generations of employees. Sustainability, 12(1), 263, 2019.
Stancioiu A.-F., Planificarea de marketing in turism, Ed.Economica, 2005.
Ispas, A., Candrea, A.N., Marketing turistic. Aspecte teoretice, teste grilă şi studii de caz. Editura Universității Transilvania din Braşov, 2016.
Pine, J. & Gilmore, J., Economia experienței, Editura Publica, 2010.

8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Dezvoltare de produs turistic hotelier	Minicercetare, inovare	28	

Bibliografie

Lupu, N. (2005). Hotelul-Economie si management. BIC ALL srl.
Cismaru, L., & Iunius, R., Bridging the generational gap in the hospitality industry: reverse mentoring—an innovative talent management practice for present and future generations of employees. Sustainability, 12(1), 263, 2019.
Pine, J. & Gilmore, J., Economia experienței, Editura Publica, 2010.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Acumularea informațiilor legate de influența factorilor de mediu extern și intern asupra activității unui hotel permite absolventului IMIT să formuleze strategii de management hotelier bazate pe realizarea corectă a unei analize SWOT. Cunoașterea etapelor procesului de branding în domeniul ospitalității, precum și analiza unor exemple si bune practici au o utilitate ridicată pentru viitorii practicieni în turismul românesc, dându-le posibilitatea de a crea branduri puternice pentru întreprinderi. Înțelegerea corectă a unor concepte inovative din domeniul ospitalității (cum ar fi economia experienței, economia transformării, open house hotel/kitchen) conferă un avantaj competitiv real absolvenților programului de studiu, oferind posibilitatea raportării corecte și complexe la profilul și nevoile specifice ale consumatorului, dar și a angajatului din ospitalitate. Se va asigura astfel absolvenților IMIT bagajul de cunoștințe pentru dezvoltarea unor produse inovative și complexe, ancorate în realitatea prezentă.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însuşirea corectă a conceptelor teoretice legate de managementul hotelier şi utilizarea adecvată a acestora în contexte specifice	Examen oral	75%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice legate de managementul hotelier în dezvoltarea produsului turistic	Evaluarea proiectului aplicativ de seminar predat în formă scrisă	25%
10.6 Standard minim de performanță			
• Obținerea notei min.5 la examenul oral • Încărcarea pe platforma E-learning a proiectului scris în termenul prevăzut.			

• Un număr minim de 3 prezențe la seminar. • Însuşirea corectă a noțiunilor teoretice legate fuctionarea unui hotel. • Utilizarea corectă a a noțiunilor teoretice legate de fuctionarea unui hotel. • Realizarea unui proiect de seminar original.

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.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina Maria CANJA,** **Director de departament**
Conf.dr.psih. Laura CISMARU, **Titular de curs**	**Drd Alina DURBĂCEA,** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Modelarea și simularea activității turistice							
2.2 Titularul activităților de curs				Șef lucr.dr.ing. Daniel-Călin OLA				
2.3 Titularul activităților de seminar				Șef lucr.dr.ing. Daniel-Călin OLA				
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	VII	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DS
							Obligativitate[4)]	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	**2S**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					15
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					20
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					20
Tutoriat					8
Examinări					6
Alte activități					

3.7 Total ore de activitate a studentului	69
3.8 Total ore pe semestru	125
3.9 Numărul de credite[5)]	5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Desen tehnic și grafică asistată de calculator, Programarea calculatoarelor și limbaje de programare
4.2 de competențe	• Utilizarea tehnologiei informaționale pentru simularea locațiilor și facilităților turistice • Utilizarea cunoștințelor din disciplinele de specialitate în efectuarea de calcule, dimensionări, pentru rezolvarea de operații decizionale specifice în procesele din turism;

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Sală de curs cu videoproiector sau ecran digital
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Rețea de calculatoare, ecran, tablă, acces Internet

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

Competențe profesionale	**Cp.1. Capacitatea de a executa calcule matematice analitice: Aplică metode matematice și utilizează tehnologii de calcul pentru a efectua analize și a concepe soluții la probleme specifice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT poate utiliza simboluri, limbaj și instrumente matematice pentru a prezenta informații, idei și procese. R.Î.1.2. Absolventul IMIT poate utiliza modele în scopul analizării statistice, precum și instrumente TIC pentru a analiza datele, a descoperi corelații și a prognoza tendințe. **Cp.2. Capacitatea de a utiliza instrumente informatice: Utilizează computere, rețele informatice și alte tehnologii și echipamente de informare pentru stocarea, extragerea, transmiterea și manipularea datelor, în contextul unei societăți sau al unei întreprinderi.** R.Î. 2.1. Absolventul IMIT poate utiliza în mod eficient computerele, echipamentele informatice și tehnologia modernă. R.Î.2.2. Absolventul IMIT poate utiliza platforme digitale pentru a promova și a partaja informații și conținut digital cu privire la o unitate hotelieră sau la servicii turistice. **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.** R.Î.5.1. Absolventul IMIT poate utiliza tehnologii eficiente din punctul de vedere al utilizării resurselor în sectorul ospitalității. R.Î.5.2. Absolventul IMIT poate supraveghea întregul proces de funcționare a unităților de tip restaurant, cum ar fi gestionarea angajaților și a cadrului. **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.** R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a asigura monitorizarea, crearea și supravegherea experienței clienților și a percepției asupra mărcii și a serviciului. R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate utiliza tehnologia realității virtuale pentru a oferi clienților experiențe precum tururi virtuale ale unei destinații, atracții sau hoteluri. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea de meniuri specifice pentru evenimente și nevoi particulare ale clienților. **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.** 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. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. R.Î.11.3. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a măsura durabilitatea activităților turistice în efortul de a reduce amprenta de carbon a activităților din industrie.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode

	sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **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** R.Î.5.1. 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.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Capacitatea de a realiza simulări și tehnici de automatizare a activităților și facilităților din turism;
7.2 Obiectivele specifice	• Modelarea și automatizarea unor procese tehnologice simple, ce permit studenților să realizeze conexiuni între diferite procese tehnologice din turism și înțelegerea practică a unor fenomene și procese de reglare realizate prin aplicațiile practice și prin lucrările de laborator.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Introducere în teoria proceselor tehnologice și prezentarea succintă a dezvoltării istorice a automatizării. ◘ Scurt istoric și exemple tehnice ◘ Definiții generale de termeni utilizați în automatizare, sisteme automate. Noțiuni de bază privind soluții de conducere și decizie în sistemele automatizate. ◘ Definiții și noțiuni fundamentale de automatizare. ◘ Clasificarea sistemelor automate. Posibilități de conducerea proceselor tehnologice.	Prelegere şi participare interactivă	4	
Teoria reglării automate.	Prelegere şi participare interactivă	4	
Construcția și modul de funcționare a regulatoarelor.	Prelegere şi participare interactivă	4	

◘ Semnale de intrare utilizate pentru studiul comportării sistemelor automate			
Posibilități de conectare a elementelor de reglare	Prelegere şi participare interactivă	4	
Legile sistemelor automate de reglare: ◘ legea reglării după abatere, ◘ legea reglării după perturbație, ◘ sisteme automate combinate, ◘ sisteme automate evoluate, ◘ sisteme automate de reglare în cascadă ◘ sisteme automate de reglare a rapoartelor dintre debite.	Prelegere şi participare interactivă, studii de caz	6	
Linii și scheme de soluții tehnologice ale unor sisteme de automatizare folosite în turism. ◘ Sisteme de dozare automate ◘ Sisteme de monitorizarea unor parametrii de confort ◘ Sisteme de acces și confort personalizat	Prelegere şi participare interactivă, studii de caz	6	

Bibliografie

1.Ola D.C. și colab., Modelarea si automatizarea proceselor tehnologice din alimentatie si turism, Ed. Univ. Transilvania din Brasov, 2010.

2. Ola D.C., Spirchez C., Simularea şi reglarea proceselor tehnologice industriale, Editura Universită ii din Braşov, 2011.

3. Ola Daniel C; ‚AN OVERVIEW OF CUSTOMER COMPLAINTS IN CAR RENTAL ACTIVITIES FROM ROMANIA,"Bulletin of the Transilvania University of Brasov. Series II", Transilvania University Press , pag 117,2016

4. Dănilă DM; Ola Daniel C; „A COMPUTER-ASSISTED GRAPHICAL MANAGEMENT SYSTEM FOR THE ASSESMENT OF THE QUALITY OF TOURISM SERVICES BASED ON CUSTOMER RATES", Bulletin of the Transilvania University of Brasov, Series II, Editura Universită ii Transilvania din Braşov, 2013.

5. Gaceu Liviu; Ola Daniel C; Spirchez Cosmin; „INFORMATION AND COMMUNICATION TECHNOLOGIES WORKING FOR AGRI-FOOD AREA", Journal of EcoAgriTourism, Transilvania University Press, pag.314-317,2012.

8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
S1. Prezentarea lucrărilor de seminar și a obiectivelor propuse.	Expunere	2	
S2. Traductoare de deplasare și de poziție	Expunere și minicercetare	2	
S3. Traductoare pentru măsurarea vitezelor	Expunere și minicercetare	2	
S4. Traductoare pentru măsurarea forțelor și a momentelor de răsucire	Expunere și minicercetare	2	
S5. Traductoare pentru măsurarea presiunii	Expunere și minicercetare	2	
S6. Traductoare pentru măsurarea temperaturii	Expunere și minicercetare	2	
S7. Modelarea matematică a proceselor tehnologice folosind	Expunere și minicercetare	2	

programarea modulară în Labview. Noțiuni introductive.			
S8. Funcții pentru valori numerice, booleene și alfanumerice în Labview. Aplicație practică.	Expunere și minicercetare	2	
S9. Realizarea de program modular pentru comanda în Labview	Expunere și minicercetare	2	
S10. Funcții ce realizează compararea între diverse tipuri de date în Labview,	Expunere și minicercetare	2	
S11. Comanda unui sertar pneumatic utilizând programarea modulară în Labview. Standul de dozare pneumatic pentru lichide.	Expunere și minicercetare	2	
S12. Comanda unui regim de lucru pentru iluminatul automatizat. Standul de iluminare cu lumină LED prin tehnologia IoT	Expunere și minicercetare	2	
S13. Comanda unui sistem de acces folosind programarea modulară în Labview. Standul de acționare a unei yale electro-magnetice cu monitorizare audio-video.	Expunere și minicercetare	2	
S14. Sistem SMART pentru monitorizarea temperaturii în camerele de hotel prin termostate inteligente	Expunere și minicercetare	2	

Bibliografie

1.Ola D.C. și colab., Modelarea si automatizarea proceselor tehnologice din alimetatie si turism, Ed. Univ. Transilvania din Brasov, 2010.

2. Ola D.C., Spirchez C., Simularea şi reglarea proceselor tehnologice industriale, Editura Universită ii din Braşov, 2011.

3. Ola Daniel C; ‚AN OVERVIEW OF CUSTOMER COMPLAINTS IN CAR RENTAL ACTIVITIES FROM ROMANIA,"Bulletin of the Transilvania University of Brasov. Series II", Transilvania University Press , pag 117,2016

4. Dănilă DM; Ola Daniel C; „A COMPUTER-ASSISTED GRAPHICAL MANAGEMENT SYSTEM FOR THE ASSESMENT OF THE QUALITY OF TOURISM SERVICES BASED ON CUSTOMER RATES", Bulletin of the Transilvania University of Brasov, Series II, Editura Universită ii Transilvania din Braşov, 2013.

5. Gaceu Liviu; Ola Daniel C; Spirchez Cosmin; „INFORMATION AND COMMUNICATION TECHNOLOGIES WORKING FOR AGRI-FOOD AREA", Journal of EcoAgriTourism, Transilvania University Press, pag.314-317,2012.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Din punct de vedere teoretic şi practic acest curs reprezintă fundamentul pentru realizarea de activități turistice pe baza unor simulări și înțelegerea modului de gestionare a etapelor de realizare practică a activității turistice.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea şi interpretarea metodelor și tehnicilor de modelare și automatizare în turism	Examen scris	75%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și identificarea elementelor de bază din cadrul sistemelor automatizate utilizate în turism	Examen scris	25%
10.6 Standard minim de performanță			
• Recunoașterea corectă a echipamentelor și soluțiilor algoritmice a unor sisteme de automatizare simple • Ob inerea notei 5 la examenul şi susținerea orală la curs și seminar.			

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.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina Maria CANJA,** **Director de departament**
Șef lucr.dr.ing. Daniel-Călin OLA **Titular de curs**	**Șef lucr.dr.ing. Daniel-Călin OLA** **Titular de seminar**

Notă:

1) Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

2) Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

3) 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

4) Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

5) Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	E-marketing în industria turismului							
2.2 Titularul activităților de curs				Șef lucr.dr. Magdalena BARBU				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Șef lucr.dr. Magdalena BARBU				
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	VII	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DS
							Obligativitate[4)]	DO

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/proiect	**1/1**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/proiect	14/14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					14
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					20
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					25
Tutoriat					8
Examinări					2
Alte activități					

3.7 Total ore de activitate a studentului	69
3.8 Total ore pe semestru	125
3.9 Numărul de credite[5)]	5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	•
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	•

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

Competențe profesionale	**Cp.2. Capacitatea de a utiliza instrumente informatice: Utilizează computere, rețele informatice și alte tehnologii și echipamente de informare pentru stocarea, extragerea, transmiterea și manipularea datelor, în contextul unei societăți sau al unei întreprinderi.** R.Î. 2.1. Absolventul IMIT poate utiliza în mod eficient computerele, echipamentele informatice și tehnologia modernă. R.Î.2.2. Absolventul IMIT poate utiliza sisteme de proiectare asistată de calculator (CAD) care să contribuie la crearea, modificarea, analiza sau optimizarea unui desen. R.Î. 2.3. Absolventul IMIT poate aplica o varietate de tehnici vizuale pentru a proiecta materialul grafic. R.Î.2.4. Absolventul IMIT poate utiliza platforme digitale pentru a promova și a partaja informații și conținut digital cu privire la o unitate hotelieră sau la servicii turistice. **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.** R.Î.8.1. 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 și pentru planificare ulterioară. R.Î.8.2. Absolventul IMIT poate identifica diferite piețe-țintă pentru proiectele noi, luând în considerare factori precum vârsta, sexul si statutul socioeconomic. R.Î.8.3. Absolventul IMIT poate analiza date privind caracteristicile, nevoile și comportamentele de cumpărare ale clienților, vizitatorilor, consumatorilor sau oaspeților. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă. R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții pentru a evita situațiile de criză. **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.** R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a asigura monitorizarea, crearea și supravegherea experienței clienților și a percepției asupra mărcii și a serviciului. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate stabili strategii pentru întreprinderi, pentru a permite o accesibilitate optimă pentru toți clienții. R.Î.10.4. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut. **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.** R.Î.11.1. Absolventul IMIT poate evidenția aspectele definitorii privind responsabilitatea socială a întreprinderilor pentru a gestiona procesele de afaceri în mod responsabil și etic. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a măsura durabilitatea activităților turistice în

	efortul de a reduce amprenta de carbon a activităților din industrie. R.Î.11.3. Absolventul IMIT poate aplica programe pentru formarea și consolidarea capacităților angajaților din industria turismului pentru a-i informa cu privire la cele mai bune practici în dezvoltarea și gestionarea destinațiilor și pachetelor turistice, asigurând, în acelasi timp, un impact minim asupra mediului și a comunităților locale și conservarea strictă a zonelor protejate și a speciilor de faună și floră.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor. R.Î.4.3. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Recunoașterea impactului tehnologiilor informației și comunicațiilor digitale, în special în strategiile de business şi a portofoliului de produse și clienți • Înțelegerea principiilor fundamentale ale marketingului digital • Evidențierea rolului pe care e-Business-ul îl are în contextul afacerii și a managementului strategic • Principalele aplicații și metode utilizate în marketingul digital şi online în raport cu strategia aplicată • Înțelegerea modului în care sunt utilizate instrumentele web și serviciile electronice în dezvoltarea business-ului și comerțului

	• electronic.
7.2 Obiectivele specifice	• Studenții vor învăța cum să dezvolte, să evalueze și să execute o strategie digitală și un plan complex de comunicare online. • Studenții vor afla cum să măsoare eforturile acțiunilor online și cum să valorifice rentabilitatea campaniilor executate.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Introducere în marketingul digital	Prelegeri pe bază de slide. Dezbatere și studii de caz.	2	
Elemente specifice marketingului online și digital		2	
Cercetarea, analiza și elaborarea potențialului digital		2	
Instrumente și aplicații digitale.		4	
Gestionarea infrastructurii web și a comerțului electronic		4	
Strategia și dezvoltarea conținutului online / digital		2	
Dezvoltarea experienței și a interfeței cu consumatorul		4	
Analiza şi dezvoltarea consumer persona şi customer journey		2	
Marketingul și optimizarea motoarelor de căutare (SEM & SEO)		2	
Email marketing		2	
Mobile marketing		2	

Bibliografie

1. Ashley, Christy, and Tracy Tuten (2015). Creative Strategies in Social Media Marketing: An Exploratory Study of Branded Social Content and Consumer Engagement. Psychology & Marketing, 32 (1), 15–27.
2. Charlesworth, A. (2015) An introduction to social media marketing (electronic resource). London: Routledge.
3. Charlesworth, A. (2014). Digital marketing: a practical approach. Routledge, London.
4. McAfee, A., Brynjolfsson, E., & Davenport, T. H. (2012). Big data: the management revolution. Harvard Business Review.
5. Neher, K. (2013) Visual Social Media Marketing: Harnessing Images, Instagram, Infographics and Pinterest to Grow Your Business Online. Cincinnati, Ohio: Boot Camp Digital Publishing.
6. Ryan, D. (2014). The best digital marketing campaigns in the world. KoganPage, London.
7. Popescu A. (2023). Marketingul online. Metode și tehnici promovate pe internet. Editura Universitară

8.2 Seminar/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Specificul amprentei digitale a unui brand și dezvoltarea acesteia	Dezbatere și studii de caz	2	
Conținut și gestionarea canalelor de comunicare digitală		2	
Elementele importante și construirea unui site web		2	
Strategia și elaborarea unui plan de comunicare online		2	

Dezvoltarea conținutului în cadrul rețelelor sociale		2	
Instrumente și formate speciale utilizate în cadrul rețelelor sociale		2	
Transformare digitală și automatizarea afacerii		2	
Proiect			
Pentru proiect, studenții lucrează în echipe de câte 2 și elaborează un planul de marketing digital		14	Se încarcă pe platforma elearning si se verifică la fiecare întâlnire

Bibliografie

1. Ashley, Christy, and Tracy Tuten (2015). Creative Strategies in Social Media Marketing: An Exploratory Study of Branded Social Content and Consumer Engagement. Psychology & Marketing, 32 (1), 15–27.
2. Charlesworth, A. (2015) An introduction to social media marketing (electronic resource). London: Routledge.
3. Charlesworth, A. (2014). Digital marketing: a practical approach. Routledge, London.
4. McAfee, A., Brynjolfsson, E., & Davenport, T. H. (2012). Big data: the management revolution. Harvard Business Review.
5. Neher, K. (2013) Visual Social Media Marketing: Harnessing Images, Instagram, Infographics and Pinterest to Grow Your Business Online. Cincinnati, Ohio: Boot Camp Digital Publishing.
6. Ryan, D. (2014). The best digital marketing campaigns in the world. KoganPage, London.
7. Popescu A. (2023). Marketingul online. Metode și tehnici promovate pe internet. Editura Universitară

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei este concordant cu cerințele angajatorilor din mediul de afaceri în domeniul turismului, aşa cum rezultă din întâlnirile frecvente avute cu aceștia

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Cunoașterea diverselor abordări şi teorii relevante în tratarea oricărei teme a disciplinei. Capabilitatea de a analiza, compara şi interpreta diferitele concepte centrale ale disciplinei. Capabilitatea de a opera cu instrumentele şi metodele de analiză specifice marketingului digital	Evaluare scrisă cu itemi subiectivi și obiectivi	60%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Aprecierea participării în timpul semestrului la activitățile didactice cu caracter practic (studii de caz, discuții de grup, jocuri etc.).	Prezentarea rezultatelor activităților practice solicitate pe parcursul semestrului.	40%
10.6 Standard minim de performanță			
• Cunoașterea elementelor specifice marketingului online și digital ș ai elementelor importante în construirea unui site web			

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.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina Maria CANJA,** **Director de departament**
Șef lucr.dr. Magdalena BARBU **Titular de curs**	**Șef lucr.dr. Magdalena BARBU** **Titular de seminar/ laborator/ proiect**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Tehnici de negociere în turism							
2.2 Titularul activităților de curs				Șef lucr.dr. Magdalena BARBU				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Șef lucr.dr. Magdalena BARBU				
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	VII	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DS
							Obligativitate[4)]	DO

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 seminarproiect	**1/1**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/proiect	14/14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					14
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					20
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					25
Tutoriat					8
Examinări					2
Alte activități.....					

3.7 Total ore de activitate a studentului	69
3.8 Total ore pe semestru	125
3.9 Numărul de credite[5)]	5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	•
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	•

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

Competențe profesionale	**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 sa fie ușor de înțeles pentru un public larg fără pregătire tehnică și să fie conforme cu cerințele și standardele definite. Păstrează documentația la zi.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT poate utiliza metode și tehnici științifice pentru a îmbunătăți sau dezvolta concepte, teorii, modele, tehnici specifice domeniului său de activitate. R.Î.3.2. Absolventul IMIT poate analiza principiile care trebuie luate în considerare pentru proiectele tehnice, cum ar fi funcționalitatea, reproductibilitatea, costurile și alte principii. R.Î.3.3. Absolventul poate compune rapoarte tehnice ale clienților pe înțelesul persoanelor care nu dețin cunoștințe tehnice. 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. R.Î.4.1. Absolventul IMIT poate evalua starea unei afaceri pe cont propriu și în raport cu domeniul de activitate competitiv, desfășoară activități de cercetare, punând datele în contextul nevoilor întreprinderii și determinând domeniile de oportunitate. R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate efectua evaluarea potențialului unui proiect, unui plan, unei propuneri sau unei idei noi. R.Î.4.3. Absolventul IMIT poate planifica strategiile societăților și organizațiilor care vizează realizarea unor scopuri diferite, cum ar fi crearea de noi piețe, modernizarea echipamentelor și a utilajelor unei întreprinderi, punerea în aplicare a unor strategii de stabilire a prețurilor etc. **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.** R.Î.8.1. 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 și pentru planificare ulterioară. R.Î.8.2. Absolventul IMIT poate identifica diferite piețe-țintă pentru proiectele noi, luând în considerare factori precum vârsta, sexul si statutul socioeconomic. R.Î.8.3. Absolventul IMIT poate analiza date privind caracteristicile, nevoile și comportamentele de cumpărare ale clienților, vizitatorilor, consumatorilor sau oaspeților. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă. R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții pentru a evita situațiile de criză. **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.** R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a asigura monitorizarea, crearea și

	supravegherea experienței clienților și a percepției asupra mărcii și a serviciului. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate stabili strategii pentru întreprinderi, pentru a permite o accesibilitate optimă pentru toți clienții. R.Î.10.4. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut. **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.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT poate evidenția aspectele definitorii privind responsabilitatea socială a întreprinderilor pentru a gestiona procesele de afaceri în mod responsabil și etic. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a măsura durabilitatea activităților turistice în efortul de a reduce amprenta de carbon a activităților din industrie. R.Î.11.3. Absolventul IMIT poate aplica programe pentru formarea și consolidarea capacităților angajaților din industria turismului pentru a-i informa cu privire la cele mai bune practici în dezvoltarea și gestionarea destinațiilor și pachetelor turistice, asigurând, în acelasi timp, un impact minim asupra mediului și a comunităților locale și conservarea strictă a zonelor protejate și a speciilor de faună și floră.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.2. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor. R.Î.4.3. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• însușirea de către studenți a conceptelor, metodelor și tehnicilor privind planificarea, organizarea, conducerea, monitorizarea și • evaluarea activităților de negociere.
7.2 Obiectivele specifice	• acumularea de cunoștințe de bază privind atât conținutul și rolul proceselor de negociere cât și managementul acestora; • însușirea de metode și tehnici privind negocierea; dezvoltarea abilităților și

	deprinderilor practice de negociere; • cunoașterea și înțelegerea necesității perfecționării continue a proceselor și mecanismelor de negociere ca un obiectiv major în aplicarea politicii calității și a programului strategic specifice unei organizații; • dezvoltarea interesului pentru promovarea sistemelor, mecanismelor și tehnicilor de negociere și a modului comportamental în ceea ce privește aplicarea și implementarea conceptelor specifice;

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Noțiunile de bază specifice procesului de negociere	Prelegeri pe bază de slide. Dezbatere și studii de caz.	2	
Negociatorul		4	
Strategii, tactici şi tehnici de negociere		6	
Organizarea procesului de negociere		4	
Administrarea procesului de negociere		4	
Rolul comunicării în negociere		4	
Managementul conflictelor cu ajutorul negocierii		4	
Bibliografie 1. Pistol, Gheorghe, Pistol, Luminița "Negocieri comerciale – uzanțe şi protocol", Editura Tribuna Economică, București, 2000. 2. Plaias, Ioan „Negocierea afacerilor", Ed. Risoprint, Cluj Napoca, 2003; 3. Prutianu, Ştefan "Manual de comunicare şi negociere în afaceri", vol. I - "Comunicarea", vol. II - "Negocierea", Editura Polirom, Iaşi, 2000. 4. Steve Hay, Alan McCarthy, Advanced Negotiation Techniques, APress, 2015 5. Melissa Davies, Practical Negotiation Handbook, Kogan Page Ltd, 2021 6. Ioana Andrievici, Negocierea si intocmirea contractelor, ISBN: 978-973-0-31972-9, Sibiu, 2016 7. Herb Cohen, Arta de a negocia, ISBN: 9789735066505, Ed Humanitas, 2020			
8.2 Seminar/ ~~laborator~~/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Tipuri de negociere	Dezbatere și studii de caz. Joc de rol	2	
Stilul negociatorului		4	
Tehnici și tactici de negociere		4	
Tipuri de comunicare		4	
Proiect			
Pentru proiect, studenții lucrează în echipe de câte 2 și elaborează planul de negociere pentru 2 firme care doresc să încheie un contract.		14	Se încarcă pe platforma elearning si se verifică la fiecare întâlnire
Bibliografie 1. Pistol, Gheorghe, Pistol, Luminița "Negocieri comerciale – uzanțe şi protocol", Editura Tribuna Economică, București, 2000. 2. Plaias, Ioan „Negocierea afacerilor", Ed. Risoprint, Cluj Napoca, 2003; 3. Prutianu, Ştefan "Manual de comunicare şi negociere în afaceri", vol. I - "Comunicarea", vol. II - "Negocierea", Editura Polirom, Iaşi, 2000. 4. Steve Hay, Alan McCarthy, Advanced Negotiation Techniques, APress, 2015 5. Melissa Davies, Practical Negotiation Handbook, Kogan Page Ltd, 2021 6. Ioana Andrievici, Negocierea si intocmirea contractelor, ISBN: 978-973-0-31972-9, Sibiu, 2016			

7. Herb Cohen, Arta de a negocia, ISBN: 9789735066505, Ed Humanitas, 2020

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei este concordant cu cerințele angajatorilor din mediul de afaceri în domeniul turismului, aşa cum rezultă din întâlnirile frecvente avute cu aceștia

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Cunoașterea diverselor abordări şi teorii relevante în tratarea oricărei teme a disciplinei. Capabilitatea de a analiza, compara şi interpreta diferitele concepte centrale ale disciplinei. Capabilitatea de a opera cu instrumentele şi metodele de analiză specifice domeniului negocierii.	Evaluare scrisă cu itemi subiectivi și obiectivi	60%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Aprecierea participării în timpul semestrului la activitățile didactice cu caracter practic (studii de caz, discuții de grup, jocuri etc.).	Prezentarea rezultatelor activităților practice solicitate pe parcursul semestrului.	40%
10.6 Standard minim de performanță			
• Cunoașterea tipurilor de negociere, a etapelor unui proces de negociere și a principalelor tehnici folosite în negociere			

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.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina Maria CANJA,** **Director de departament**
Șef lucr.dr. Magdalena BARBU, **Titular de curs**	**Șef lucr.dr. Magdalena BARBU,** **Titular de seminar/proiect**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Organizarea activităților de ghid turistic							
2.2 Titularul activităților de curs				Prof.dr.ec. Adina-Liana CAMARDA				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ **proiect**				Drd.ing. Teodora-Maria BEGU (PĂNOIU)				
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	VIII	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DS
							Obligativitate[4)]	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 proiect	**2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 proiect	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					5
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					3
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					7
Tutoriat					2
Examinări					2
Alte activități					

3.7 Total ore de activitate a studentului	19
3.8 Total ore pe semestru	75
3.9 Numărul de credite[5)]	3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Bazele economiei, Bazele managementului
4.2 de competențe	• Gestionarea informațiilor cu ajutorul calculatorului, administrarea documentelor, noțiuni de calcul privind realizarea situațiilor financiare, noțiuni de încheiere a contractelor cu turiștii.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• echipamente tehnice: laptop, videoproiector
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• pentru susținerea seminarului: materiale informative • echipamente tehnice: laptop, videoproiector

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

Competențe profesionale	**C8. 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.** R.Î.8.1. 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 și pentru planificare ulterioară. R.Î.8.2. Absolventul IMIT poate identifica diferite piețe-țintă pentru proiectele noi, luând în considerare factori precum vârsta, sexul si statutul socioeconomic. R.Î.8.5. Absolventul IMIT poate lua parte la studiul resurselor turistice dintr-o anumită zonă și al potențialului acesteia pentru dezvoltarea ulterioară de noi produse turistice **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai putin afectați R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă. R.Î.9.4. Absolventul IMIT poate identifica soluții pentru a evita situațiile de criză. **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**. R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2. 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. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a asigura monitorizarea, crearea și supravegherea experienței clienților și a percepției asupra mărcii și a serviciului. R.Î.10.4. Absolventul IMIT poate stabili strategii pentru întreprinderi, pentru a permite o accesibilitate optimă pentru toți clienții. R.Î.10.10. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut. **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.** R.Î.11.1. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate contribui la determinarea performanței în ceea ce privește utilizarea transportului durabil, stabilește obiective pentru promovarea utilizării transportului durabil și propune alternative de transport ecologice. R.Î.11.3. Absolventul IMIT poate evidenția aspectele definitorii privind responsabilitatea socială a întreprinderilor pentru a gestiona procesele de afaceri în mod responsabil și etic. R.Î.11.4. Absolventul IMIT poate explica practica călătoriilor durabile în zone naturale care conservă și sprijină mediul local, promovând înțelegerea ecologică și culturală.

	R.Î.11.5. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a măsura durabilitatea activităților turistice în efortul de a reduce amprenta de carbon a activităților din industrie. R.Î.11.6. Absolventul IMIT poate aplica programe pentru formarea și consolidarea capacităților angajaților din industria turismului pentru a-i informa cu privire la cele mai bune practici în dezvoltarea și gestionarea destinațiilor și pachetelor turistice, asigurând, în acelasi timp, un impact minim asupra mediului și a comunităților locale și conservarea strictă a zonelor protejate și a speciilor de faună și floră.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **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** R.Î.5.1. 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. R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare. R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă. R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Formarea specialiștilor în industria călătoriilor cu creativitate tehnică și managerială necesară pentru realizarea de produse turistice oferite consumatorilor turistici. Ghidul național de turism (touroperator) este direct angajat în relațiile dintre turiști, prestatorii de servicii și agențiile de turism, urmărind derularea în bune condiții a programelor turistice contractate. Cursul își propune să prezinte activitățile desfășurate de agentul de turism-ghid.

7.2 Obiectivele specifice	• Prezentarea modalităților de calificare a ghizilor de turism • Expunerea etapelor de organizare a excursiilor interne și externe • Expunerea principalelor programe și aranjamente turistice practicate de agențiile de turism. • Explicarea și întocmirea programelor opționale. • Ilustrarea principalelor atribuții, obligații, calități ale agentului de turism ghid. • Explicarea modalităților de promovare a patrimoniului național și internațional. • Prezentarea aspectelor generale privind menținerea unui climat favorabil turiștilor. • Elaborarea raportului acțiunii turistice.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Delimitari conceptuale privind activitatea turistica.	Prelegere, expunere și dezbatere	4	
2. Potentialul turistic.	Prelegere, expunere și dezbatere	4	
3. Sisteme de atestare a ghizilor in turism.	Prelegere, expunere și dezbatere	6	
4. Tehnica activitatii de agent de turism- ghid.	Prelegere, expunere și dezbatere	4	
5. Consumatorul serviciilor turistice – coparticipant la realizarea prestatiei turistice.	Prelegere, expunere și dezbatere	4	
6. Proiectarea studierii comportamentului individual al turistului.	Prelegere, expunere și dezbatere	6	
Bibliografie 1. Camarda Adina Liana, Stoican M., Vărvăruc D., Măzărel A., (2021), Atestarea și activitatea ghidului de turism în cadrul agenției organizatoare, Editura Universității Transilvania din Brașov. 2. Glavan V., Nicula V. – Agentul de turism. Tehnica operatiunilor de turism, Editura Fundatia Romania de Maine, Bucuresti, 2008 3. Camarda Adina Liana – Economia turismului, Editura Transilvania Brasov, 2008. 4. Luca c., Chiriac Alexandra – Manualul practic al ghidului de turism, Editura THR., Bucuresti, 2004 5. Luca C., Hurmuzescu D. – Manualul practic al agentului de turism, Editura THR, Bucuresti 2004			
8.2 Proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1.Obligatiile si atributiile generale ale unui ghid.	Expunere, analiză, discuții	2	
2. Calitatile unui agent de turism- ghid.	Expunere, analiză, discuții	2	
3. Tipuri de ghizi	Expunere, analiză, discuții	4	
4. Organizarea tour-urilor ghidate.	Expunere, analiză, discuții	4	
5. Tehnici de ghidaj – prezentarea unui itinerar turistic.	Expunere, analiză, discuții	8	
6. Organizarea unui tour X.....	Expunere, analiză, discuții	8	
Bibliografie 1. Camarda Adina Liana, Stoican M., Vărvăruc D., Măzărel A., (2021), Atestarea și activitatea ghidului de turism în cadrul agenției organizatoare, Editura Universității Transilvania din Brașov.			

2. Luca c., Chiriac Alexandra – Manualul practic al ghidului de turism, Editura THR., Bucuresti, 2004
3. Luca C., Hurmuzescu D. – Manualul practic al agentului de turism, Editura THR, Bucuresti 2004

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

Conținutul prezentei fișe și implicit al cursului este rezultatul consultării informațiilor legate de cerințele mediului de afaceri. Caracterul pragmatic al disciplinei, rezultat din opera ionalizarea principalelor activită i specifice organizațiilor este în acord cu cerin ele comunită ii economice contemporane.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Insusirea corecta a termenilor specifici si utilizarea adecvata a acestora	Evaluare scrisă	60%
	Utilizarea corecta a bazelor teoretice in abordarea problemelor de specialitate		
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	- Corectitudinea și completitudinea întocmirii lucrărilor practice - Con inutul ştiin ific al referatelor - Implicarea în abordarea tematicii seminariilor	Întocmirea și prezentarea unui proiect (tour ghidat) pe baza unei tematici transmise	40%
10.6 Standard minim de performanță: obținerea notei minime 5			
• elaborarea unui plan de analiză functional și structural necesar pentru elaborarea unui tour ghidat • elaborarea unei analize cu privire la cerințele pieței turistice			

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.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Prof.dr.ec. Adina-Liana CAMARDA. **Titular de curs**	**Drd.ing Teodora-Maria BEGU (PĂNOIU),** **Titular de proiect**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: DI (disciplină obligatorie)/ DO (disciplină opțională)/ DFac (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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 turismului
1.4 Domeniul de studii de licență[1)]	Inginerie și Management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Psihologie și studii de comportament							
2.2 Titularul activităților de curs				Conf.dr.psih Laura CISMARU				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Conf.dr.psih Laura CISMARU				
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	VIII	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DS
							Obligativitate[4)]	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	**2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	28
Distribuția fondului de timp					Ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					12
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					32
Tutoriat					
Examinări					
Alte activități					

3.7 Total ore de activitate a studentului	44
3.8 Total ore pe semestru	100
3.9 Numărul de credite[5)]	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Comunicare managerială • Marketing turistic
4.2 de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Videoproiector și sistem audio
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Sală cu videoproiector și calculatoare pentru studenți (conectate la Internet)

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

Competențe profesionale	**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.** R.Î.8.1. 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 și pentru planificare ulterioară. R.Î.8.2. Absolventul IMIT poate identifica diferite piețe-țintă pentru proiectele noi, luând în considerare factori precum vârsta, sexul si statutul socioeconomic. R.Î.8.3. Absolventul IMIT poate investiga tendințele în ceea ce privește gătitul și mâncatul la restaurant, monitorizând o serie de surse. R.Î.8.4. Absolventul IMIT poate analiza date privind caracteristicile, nevoile și comportamentele de cumpărare ale clienților, vizitatorilor, consumatorilor sau oaspeților. R.Î.8.5. Absolventul IMIT poate lua parte la crearea strategiei privind tipul de conținut care urmează să fie furnizat grupurilor-țintă și cu privire la ce mijloace de informare trebuie utilizate, ținând seama de caracteristicile publicului-țintă și ale mass-mediei care vor fi utilizate pentru livrarea de conținut. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai putin afectați R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții pentru a evita situațiile de criză. **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.** R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta relații pozitive cu comunitatea locală pentră a sprijini creșterea economică a întreprinderilor locale din domeniul turismului și pentru a respecta practicile tradiționale locale. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a asigura monitorizarea, crearea și supravegherea experienței clienților și a percepției asupra mărcii și a serviciului. R.Î.10.4. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea de meniuri specifice pentru evenimente și nevoi particulare ale clienților. R.Î.10.5. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut. **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.** R.Î.11.1. Absolventul IMIT poate evidenția aspectele definitorii privind responsabilitatea socială a întreprinderilor pentru a gestiona procesele de afaceri în mod responsabil și etic. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate explica practica călătoriilor durabile în zone naturale care conservă și sprijină mediul local, promovând înțelegerea ecologică și culturală.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și

	partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.2. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală**. R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor. R.Î.4.3. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Însuşirea noțiunilor specifice psihologiei consumatorului de servicii turistice. • Însuşirea noțiunilor specifice cercetării de piață legate de comportamentul consumatorului de servicii turistice.
7.2 Obiectivele specifice	• Explicarea şi însuşirea conceptelor cheie specifice psihologiei consumatorului de servicii turistice şi utilizarea acestora în explicarea comportamentului acestuia. • Explicarea şi însuşirea conceptelor specifice psihologiei consumatorului de servicii turistice şi conceperea de modele psihografice de segmentare a pieței turistice. • Realizarea de profil de consumator de servicii turistice. • Explicarea şi însuşirea conceptelor cheie specifice psihologiei angajatului în domeniul turismului și ospitalității şi utilizarea acestora în explicarea comportamentului acestuia. • Realizarea de profil de angajat în domeniul turismului și ospitalității.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Personalitatea consumatorului/ angajatului în turism și comportamentul acestuia Introversie-extraversie Stabilitate emoțională-nevrotism Modelul Big Five	Prelegere și dezbatere	6	
Diferențe de gen/Stereotipuri de gen	Prelegere și dezbatere	2	
Munca intensiv emoțională – strategii de coping	Prelegere și dezbatere	2	
Tipare de atașament transpuse în comportamentul consumatorului/ angajatului în turism Atașament securizant/nesecurizant	Prelegere și dezbatere	4	
Psihologia alimentației umane	Prelegere și dezbatere	2	
Tulburări de personalitate și comportamentul consumatorului/ angajatului în turism	Prelegere și dezbatere	2	
Gestionarea emoțiilor în relația angajat/consumator	Prelegere și dezbatere	4	
Animația în turism – profil al animatorului	Prelegere și dezbatere	2	
Segmenetare psihografică	Prelegere și dezbatere	2	
Inteligența și importanța acesteia în industria turismului Inteligența umană Inteligența emoțională	Prelegere și dezbatere	2	
Bibliografie Ghita-Pirnuta O-A, Cismaru L. Developing the Emotional Intelligence of Millennial Students: A Teaching Strategy. *Sustainability*. 2022; 14(21):13890. https://doi.org/10.3390/su142113890Horner, S, Swarbrooke, J, Consumer behaviour in tourism, Elsevier, 2007 Dobre, C., Comportamentul consumatorului şi practica de marketing, Ed. Mirton, Timişoara, 2005 Serbănică, D, Relații publice, Biblioteca digitală ASE București Crăciun, D, Etica în afaceri, Biblioteca digitală ASE București Sung Chon, K, Pizam, A, Mansfeld, Y, Consumer Behavior in Travel and Tourism, Routledge, 2012 Colectiv - Lefter C-tin (coord.), Marketing, vol.I si II, Ed.Universitatii Transilvania, Brasov, 2006 Benckendorff, P., Moscardo, G., Pendergast, D., Tourism and Generation Y, CABI, 2010 Nykiel, R., Handbook of Marketing Research Methodologies for Hospitality and Tourism, Psychology Press, 2007			
8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Tematica va urma conținuturile de la orele de curs, astfel cum au fost prezentate mai sus, urmărind exemplificarea suplimentară a noțiunilor de teorie predate, precum și aprofundarea unor concepre cheie predate la curs. În cazul unor teme parcurse, studenții vor realiza	Teme de lucru, autestare, discuție	28	

autestarea psihologică pe dimensiunile de personalitate predate			

Bibliografie

Researchcentral.ro (teste, articole, interpretare)
Sloan, D., Leith, P. Culinary taste. Consumer behaviour in the international restaurant sector. Elsevier, 2004.
Chiriacescu, A, Comunicare interumana. Comunicare in afaceri. Negociere, Biblioteca digitală ASE București.
Nykiel, R., Handbook of Marketing Research Methodologies for Hospitality and Tourism, Psychology Press, 2007.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Înțelegerea corectă a aspectelor legate de psihologia consumatorului, precum și cunoașterea aspectelor psihologice legate de diferențele de gen conferă un avantaj competitiv real absolvenților programului de studiu, oferind posibilitatea raportării corecte și complexe la profilul și nevoile specifice ale consumatorului, în funcție de diversi indicatori de personalitate/tipar de atașament. Posibilitatea realizării unor modele de segmentare psihografică este de un real folos absolvenților în prezentul context socio-cultural, de o complexitate crescândă, în care modelele clasice de segmentare, cu variabile demografice sunt perimate.

Autotestarea inclusă în cadrul orelor de seminar asigură absolvenților un grad ridicat și complex de autocunoaștere, astfel încât aceștia se pot raporta la piața muncii în mod corect, fiind în măsură să caute și să aleagă munci potrivite propriului profil de personalitate, abilităților și competențelor proprii, contribuind la sporirea gradului de satisfacție cu munca, dar și de satisfacție a angajatorilor privind calitatea muncii prestate de către absolvenți.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însuşirea corectă a conceptelor teoretice de psihologie a consumatorului şi utilizarea adecvată a acestora în contexte specifice turismului	Examen oral	50%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Însuşirea corectă a conceptelor teoretice de psihologie a consumatorului şi utilizarea adecvată a acestora în contexte specifice turismului	Evaluarea temelor aplicative de seminar predate în formă scrisă	50%
	Autotestare	Evaluarea corectitudinii autoaplicării testelor utilizate la seminar	

10.6 Standard minim de performanță

- Autoaplicarea testelor utilizate la seminar;
- Însuşirea corectă a noțiunilor teoretice legate de psihologia consumatorului.
- Utilizarea corectă a a noțiunilor teoretice legate de psihologia consumatorului în domeniul turismului.

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.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina Maria CANJA,** **Director de departament**

Conf.dr.psih. Laura CISMARU, **Titular de curs**	**Conf.dr.psih. Laura CISMARU,** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Științe Inginerești
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Managementul unităților de alimentație publică							
2.2 Titularul activităților de curs				Dr.ing. Adrian MĂZĂREL				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Drd.ing. Teodora- Maria BEGU (PĂNOIU)				
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	VIII	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DS
							Obligativitate[3)]	DI

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**3**	din care: 3.2 curs	**2**	3.3 seminar	**1**
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					13
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					10
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					10
Tutoriat					
Examinări					
Alte activități					

3.7 Total ore de activitate a studentului	33
3.8 Total ore pe semestru	75
3.9 Numărul de credite[5)]	3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Bazele managementului, Managementul unităților de primire turistică
4.2 de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Sală dotată cu echipament videoproiecție
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Sală dotată cu echipament videoproiecție, babla/flipchart, posibilitate de a lucra pe echipe

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

Competențe profesionale	**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.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT poate evalua starea unei afaceri pe cont propriu și în raport cu domeniul de activitate competitiv, desfășoară activități de cercetare, punând datele în contextul nevoilor întreprinderii și determinând domeniile de oportunitate. R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate efectua evaluarea potențialului unui proiect, unui plan, unei propuneri sau unei idei noi. R.Î.4.3. Absolventul IMIT poate stabili valorea produsului luând în considerare condițiile pieței, acțiunile concurenței, costurile de producție și altele. R.Î.4.4. Absolventul IMIT poate planifica strategiile societăților și organizațiilor care vizează realizarea unor scopuri diferite, cum ar fi crearea de noi piețe, modernizarea echipamentelor și a utilajelor unei întreprinderi, punerea în aplicare a unor strategii de stabilire a prețurilor etc. R.Î.4.5. Absolventul IMIT poate identifica cerințele de formare ale unei organizații pentru a planifica instruirea angajaților. R.Î.4.6. Absolventul IMIT poate investiga tendințele și evoluțiile tehnologice recente pentru a îmbunătăți afacerea. R.Î.4.7. Absolventul IMIT poate aplica indicatori-cheie de performanță pentru a măsura performanța organizației. R.Î. 4.8. Absolventul IMIT poate analiza informațiile financiare și cerințele proiectelor, cum ar fi evaluarea bugetului, cifra de afaceri preconizată și evaluarea riscurilor pentru a determina beneficiile și costurile proiectului. **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.** R.Î.5.1. Absolventul IMIT poate programa producția pentru a menține indicatorii cheie de performanță ai societații în materie de costuri, calitate, servicii și inovare. R.Î.5.2. Absolventul IMIT poate identifica fluxul de lucru și cerințele în materie de resurse pentru un anumit proces. R.Î.5.3. Absolventul IMIT poate gestiona activitățile aferente lanțului de aprovizionare și sincronizează stocul cu cererea de producție și cu clientul. R.Î.5.4. Absolventul IMIT poate asigura mentenanța echipamentelor, asigurându-se că echipamentul necesar pentru operațiuni este verificat în mod regulat pentru a depista defecte, că sarcinile de întreținere de rutină sunt efectuate și că reparațiile sunt programate si efectuate în caz de deteriorare sau defecte. R.Î.5.5. Absolventul IMIT poate utiliza tehnologii eficiente din punctul de vedere al utilizării resurselor în sectorul ospitalității. R.Î.5.6. Absolventul IMIT poate evalua conformitatea materialelor puse la dispoziție de furnizori pentru a se asigura că respectă cerințele specificate. R.Î.5.7. Absolventul IMIT poate monitoriza accesibilitatea infrastructurii prin consultarea de proiectanți, constructori și persoane cu handicap pentru a stabili cea mai bună modalitate de a asigura o infrastructură accesibilă. R.Î.5.8. Absolventul IMIT poate pune în aplicare îmbunătățiri tehnologice în unitățile de ospitalitate, cum ar fi mașini cu abur fără racorduri pentru prepararea alimentelor, supape

	de pulverizare pentru clătire prealabilă și robinete cu debit redus pentru chiuvete, care optimizează consumul de apă și de energie în cursul procesului de spălare a vaselor, curățare și preparare a alimentelor. R.Î.5.9. Absolventul IMIT poate supraveghea întregul proces de funcționare a unităților de tip restaurant, cum ar fi gestionarea angajaților și a cadrului. **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.** R.Î.7.1. 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. R.Î.7.2. Absolventul IMIT poate monitoriza standarde de securitate de bază și standarde tehnice specifice echipamentelor pentru a preveni riscurile legate de utilizarea echipamentelor tehnice la locul de muncă. R.Î.7.3. 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. R.Î.7.4. Absolventul IMIT poate aplica normele de siguranță și igienă alimentară în timpul pregătirii, fabricării, prelucrării, depozitării, distribuției și livrării de produse alimentare. R.Î.7.5. Absolventul IMIT poate elabora un program de siguranță alimentară, care include trasabilitatea, sistemele de calitate ISO și procedurile de gestionare a riscurilor HACCP. R.Î.7.6. Absolventul IMIT poate aplica reglementarile privind fabricarea alimentelor și respectarea sigurantei alimentare. Utilizeaza proceduri de siguranta alimentara bazate pe bunele practici de fabricatie (BPF). R.Î.7.7. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. **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.** R.Î.8.1. 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 și pentru planificare ulterioară. R.Î.8.2. Absolventul IMIT poate investiga tendințele în ceea ce privește gătitul și mâncatul la restaurant, monitorizând o serie de surse. R.Î.8.3. Absolventul IMIT poate investiga tendințele în materie de produse alimentare și băuturi pentru dezvoltarea produselor, pentru îmbunătățirea produselor și pentru cerințele de ambalare. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor

	și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai putin afectați R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă. R.Î.9.4. Absolventul IMIT poate identifica soluții pentru a evita situațiile de criză. R.Î.9.5. Absolventul IMIT poate identifica nevoile tehnologice, instrumentele digitale și posibilele soluții tehnologice pentru a le soluționa. **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.** 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. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. R.Î.11.3. Absolventul IMIT poate aplica politici sigure și sănătoase în materie de ambalare, maximizând utilizarea materialelor reciclate sau din surse regenerabile și implementând tehnologii de producție ecologice. R.Î.11.4. Absolventul IMIT poate evalua ciclul de viață al resurselor pentru a respecta politicile Comisiei Europene privind economia circulară. R.Î.11.5 Absolventul IMIT poate evidenția aspectele definitorii privind responsabilitatea socială a întreprinderilor pentru a gestiona procesele de afaceri în mod responsabil și etic. R.Î.11.6. Absolventul IMIT poate aplica programe pentru formarea și consolidarea capacităților angajaților din industria turismului pentru a-i informa cu privire la cele mai bune practici în dezvoltarea și gestionarea destinațiilor și pachetelor turistice, asigurând, în acelasi timp, un impact minim asupra mediului și a comunităților locale și conservarea strictă a zonelor protejate și a speciilor de faună și floră.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora.

	R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **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** R.Î.5.1. 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. R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare. R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă. R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Dezvoltarea capacită ii de a manageria unitatea de alimentatie publica
7.2 Obiectivele specifice	• Prezentarea trasaturilor caracteristice sectorului de alimentatie publica, a tipurilor de unită i, rolul si structura acestora; • Prezentarea profilului managerului de UAP; • Analiza elementelor ce tin de asigurarea resurselor, planificarea si implememtarea proiectelor de start up al UAP; • Prezentarea sistemului organizatoric al unei UAP (procese manageriale, structura organizatorica, resurse implicate) • Analiza principalelor procese manageriale ale UAP; • Planificarea, coordonarea, monitorizarea si imbunatatirea proceselor suport, de baza, de control din UAP; • Prezentarea principalelor tipuri de produse culinare şi băuturi servite în unită ile de alimenta ie publică; • Amenajarea tehnologică şi dotări specifice blocului de produc ie culinară; • Amenajarea tehnologică şi dotări specifice blocului de servire;

	• Prezentarea tehnicilor de servire în unită ile de alimenta ie publică; • Prezentarea opera iunilor tehnologice, fluxurilor tehnologice specifice unită ilor de alimenta ie publică; • Analiza principalilor indicatori operationali si economico-financiari utilizati in UAP.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Aspecte generale ale sectorului ospitalitatii (food service). Ospitalitatea-obiectiv major al unită ilor de alimenta ie publică (UAP)	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
2. Unitatea de alimenta ie publică-aspecte generale. Tipuri si particularitatile UAP (Restaurantul clasic, specializat, cu profil, fast-food-ul, unitatea de alimentatie colectiva, unitati ale sectorului de catering, alte tipuri de UAP).	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	4 ore	
3. Asigurarea resurselor, planificarea si implememementarea proiectelor de start up al UAP.(Elemente de proiectare, dimensionare, dotare, organizare, lansarea UAP in piata de profil	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
4 Profilului managerului de UAP. Trasaturi, calitati, stiluri de conducere, autoritatea si responsabilitatea managerului	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
5.Prezentarea sistemului organizatoric al unei UAP (procese manageriale, structura organizatorica, resurse implicate)	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
6.Planificarea, coordonarea, monitorizarea si imbunatatirea proceselor suport – dezvoltarea de produs/serviciu, Asigurarea resurselor materiale- Achizitia, Asigurarea resurselor umane,	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
7.Planificarea, coordonarea, monitorizarea si imbunatatirea proceselor suport. Asigurarea resurselor financiare, Mentenanta in UAP, marketing- promovarea de baza, Administrarea resurselor	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
8.Planificarea, coordonarea, monitorizarea si imbunatatirea proceselor de baza- Planificarea activitatii, Organizarea sistemului de aprovizionare curenta, Organizarea procesului de produc ie culinară si de bar.	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
9.Principalele tipuri de produse culinare şi băuturi servite în unită ile de alimenta ie publică. Tehnologii, operatii, procese si fluxuri tehnologice specifice	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
10.Amenajarea tehnologică şi dotări specifice unită ii de alimenta ie publică	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
11.Planificarea, coordonarea, monitorizarea si imbunatatirea proceselor de baza- ofertarea si vanzarea produselor/serviciilor, Servirea clientilor in UAP, Serviciile de catering	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
12.Particularită ile tehnicilor de servire in unită ile de alimenta ie publică. Pretul si oferta de produse/servicii-	Expunere cu video-proiector, prezentare	2 ore	

tipuri,rol, scop şi modalită i de realizare.	ppt		
13.Planificarea, coordonarea, monitorizarea si imbunatatirea proceselor de verificare/monitorizare - evidenta operativa in UAP, analiza indicatorilor operationali si de eficienta economica, controlul financiar gestiuni, sistemul de management al igienei fundamentale, calitatii, sigurantei alimentare, mediului si sanatatii si securitatii ocupationale.	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	

Bibliografie

1. Florea C, *Manulaul Directorului de restaurant,* Editura THR-CG Bucuresti 2004
2. Măzărel A., *Manualul ospatarului*, Editura LuxLibris Brasov, 2012, ISBN 978-973-131-149-4;
3. Brăescu E., Măzărel A., si col *Manualul organizatorului de conferinte, târguri și expoziții*, Editura LuxLibris Brasov, 2012, ISBN 978-973-131-154-8;
4. Gabriela Stănciulescu, Gabriela igu, *Tehnica opera iunilor de turism*, Editura ALL BECK Bucureşti, 1999;
5. Stere Stavrositu, *Arta serviciilor în restaurante şi baruri, tehnologie culinară, serviciile hoteliere*, Centrul Na ional de Numerotare Standardizată-I.S.B.N. Bucureşti, 2008;
6. CEDES Cercetare-Dezvoltare, *Manualul Managerului în activitatea de turism*, Bucureşti, 2006.
7. GR Branescu, Mazarel, A., Moja A., Lupu, M.I., Management of combating food fraud in the field of public catering" (2023) Annals of the University of Craiova - Agriculture Montanology Cadastre Series 53(2):31-36, DOI: 10.52846/aamc.v53i2.1455
8. BOERIU A.E, CANJA C.M, LUPU M.I, MĂZĂREL A, BĂDĂRĂU C.L, The role of confort food in the hospitality industry, 5th International Multidisciplinary Scientific Conference on Social Sciences and Arts SGEM 2018, BULGARIA, Albena;

8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Metodologia de autorizare si clasificare a structurilor de alimentatie publica.Caracterizarea principalelor tipuri de unitati de AP	Prelucrare cerinte legislative/fise de lucru	2 ore	
2. Start-upul unei afaceri in sectorul AP (Surse de finantare, Plan de afacere, activitati, resurse, riscuri)	Expunere/studii de caz/fise de lucru/lucru in echipe	2 ore	
3. Fisa postului – F&B Manager/ Event Manager/ Manager UAP(calitati, competente, planificare cariera, atributii si responsabilitati, autoritate)	Expunere/studii de caz/fise de lucru	2 ore	
4. Asigurarea resursei umane pentru UAP (schema procesului/ activitati. Studii de caz- Proiectarea unor organigrame. Specificitati- Costuri	Expunere/studii de caz/fise de lucru/ lucru in echipe	2 ore	
5. *Dezvoltarea de S/P* pentru UAP (schema procesului/ activitati). Standarde produse/servicii, liste de meniuri.	Expunere/studii de caz/fise de lucru	2 ore	
6. Indicatori operationali in productia culinara si servirea clientilor. Indicatori de eficienta economica in UAP	Expunere/studii de caz/fise de lucru	2 ore	
7. Evaluarea calitatii in UAP. Monitorizarea satisfactiei clientilor	Expunere/studii de caz/fise de lucru/ lucru in echipe	2 ore	

Bibliografie

1. Florea C, *Manulaul Directorului de restaurant,* Editura THR-CG Bucuresti 2004
2. Măzărel A., *Manualul ospatarului*, Editura LuxLibris Brasov, 2012, ISBN 978-973-131-149-4;
3. Brăescu E., Măzărel A., si col *Manualul organizatorului de conferinte, târguri și expoziții*, Editura LuxLibris Brasov, 2012, ISBN 978-973-131-154-8;

4. Gabriela Stănciulescu, Gabriela igu, *Tehnica opera iunilor de turism*, Editura ALL BECK Bucureşti, 1999;
5. Stere Stavrositu, *Practica serviciilor în restaurante şi baruri*, Editura Tehnică Bucureşti, 1994;
6. Stere Stavrositu, *Arta serviciilor în restaurante şi baruri, tehnologie culinară, serviciile hoteliere*, Centrul Na ional de Numerotare Standardizată-I.S.B.N. Bucureşti, 2008;
7. CEDES Cercetare-Dezvoltare, *Manualul Managerului în activitatea de turism*, Bucureşti, 2006.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Programa este în deplin acord cu aşeptările reprezentanților comunităților epistemice, asociațiilor profesionale şi angajatorilor din domeniul aferent programului.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însuşirea corectă a termenilor specifici şi utilizarea adecvată a acestora/ Utilizarea corectă a bazelor teoretice în abordarea problemelor de specialitate;	Evaluare scrisă (test itemi descriptivi sau test grila)	80%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Aplicarea adecvată a no iunilor teoretice la probleme specifice managementului unitatii de alimentatie publica	Evaluare portofoliu	20%
10.6 Standard minim de performanță			
• Însuşirea corectă a termenilor specifici; • Utilizarea corectă a bazelor teoretice la probleme specifice managementului unitatii de alimentatie publica; • Prezen a la evaluarea scrisă a bazelor teoretice este condi ionată de promovarea la evaluarea portofoliului (minimum nota 5).			

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.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
dr.ing. Adrian MĂZĂREL, **Titular de curs**	**Drd.ing.Teodora BEGU,** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Managementul agenției de turism							
2.2 Titularul activităților de curs				Prof.dr.ec. Adina-Liana CAMARDA				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Drd.ing. Teodora-Maria BEGU (PĂNOIU)				
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	VIII	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DD
							Obligativitate[4)]	DI

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**3**	din care: 3.2 curs	**2**	3.3 seminar	**1**
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					14
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					15
Tutoriat					2
Examinări					2
Alte activități.....					

3.7 Total ore de activitate a studentului	58
3.8 Total ore pe semestru	100
3.9 Numărul de credite[5)]	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Bazele managementului, Bazele economiei
4.2 de competențe	• Elaborarea și interpretarea documentelor economice și manageriale, gestionarea proceselor și sistemelor din unitățile de turism, optimizarea activității în firmele de turism, metode și modele adecvate

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• echipamente tehnice: laptop, videoproiector
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• pentru sus inerea seminarului: materiale informative • echipamente tehnice: laptop, videoproiecto

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

Competențe profesionale	**C3. Capacitatea de a furniza documentație tehnică: Pregătește documentația pentru produsele sau serviciile existente și viitoare, descriind funcționalitatea și compoziția acestora astfel încât acestea sa fie ușor de înțeles pentru un public larg fără pregătire tehnică și să fie conforme cu cerințele și standardele definite. Păstrează documentația la zi.** R.Î.3.2. Absolventul IMIT poate descrie produse, aplicații, componente, funcții sau servicii în conformitate cu cerințele legale și cu standardele interne sau externe. R.Î.3.3. Absolventul IMIT poate utiliza metode și tehnici științifice pentru a îmbunătăți sau dezvolta concepte, teorii, modele, tehnici specifice domeniului său de activitate. **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.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT poate evalua starea unei afaceri pe cont propriu și în raport cu domeniul de activitate competitiv, desfășoară activități de cercetare, punând datele în contextul nevoilor întreprinderii și determinând domeniile de oportunitate. R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate efectua evaluarea potențialului unui proiect, unui plan, unei propuneri sau unei idei noi. R.Î.4.3. Absolventul IMIT poate stabili valorea produsului luând în considerare condițiile pieței, acțiunile concurenței, costurile de producție și altele. R.Î.4.4. Absolventul IMIT poate planifica strategiile societăților și organizațiilor care vizează realizarea unor scopuri diferite, cum ar fi crearea de noi piețe, modernizarea echipamentelor și a utilajelor unei întreprinderi, punerea în aplicare a unor strategii de stabilire a prețurilor etc. R.Î.4.5. Absolventul IMIT poate identifica cerințele de formare ale unei organizații pentru a planifica instruirea angajaților. R.Î.4.6. Absolventul IMIT poate investiga tendințele și evoluțiile tehnologice recente pentru a îmbunătăți afacerea. R.Î.4.7. Absolventul IMIT poate aplica indicatori-cheie de performanță pentru a măsura performanța organizației. R.Î. 4.8. Absolventul IMIT poate analiza informațiile financiare și cerințele proiectelor, cum ar fi evaluarea bugetului, cifra de afaceri preconizată și evaluarea riscurilor pentru a determina beneficiile și costurile proiectului. **C8. 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.** R.Î.8.1. 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 și pentru planificare ulterioară. R.Î.8.2. Absolventul IMIT poate identifica diferite piețe-țintă pentru proiectele noi, luând în considerare factori precum vârsta, sexul si statutul socioeconomic. R.Î.8.5. Absolventul IMIT poate lua parte la studiul resurselor turistice dintr-o anumită zonă și al potențialului acesteia pentru dezvoltarea ulterioară de noi produse turistice **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai putin afectați R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi

	tendințe în domeniu. R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă. R.Î.9.4. Absolventul IMIT poate identifica soluții pentru a evita situațiile de criză. R.Î.9.5. Absolventul IMIT poate identifica nevoile tehnologice, instrumentele digitale și posibilele soluții tehnologice pentru a le soluționa. **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**. R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2. 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. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a asigura monitorizarea, crearea și supravegherea experienței clienților și a percepției asupra mărcii și a serviciului. R.Î.10.4. Absolventul IMIT poate stabili strategii pentru întreprinderi, pentru a permite o accesibilitate optimă pentru toți clienții. R.Î.10.5. Absolventul IMIT poate utiliza tehnologia realității virtuale pentru a oferi clienților experiențe precum tururi virtuale ale unei destinații, atracții sau hoteluri.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă.

	Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală. R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor. R.Î.4.3. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Dezvoltarea capacitatii studentilor de aplicare a managementului in cadrul agentiei de turism din punct de vedere organizational, al produselor si serviciilor turistice, al resurselor umane si materiale, al marketingului si al calitatii activitatii.
7.2 Obiectivele specifice	•

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Concepte si componente ale managementului in turism.	Prelegere, expunere și dezbatere	2	
2. Functiile sistemului de management in turism.	Prelegere, expunere și dezbatere	4	
3. Metode moderne de conducere ale firmelor de turism.	Prelegere, expunere și dezbatere	2	
4. Cadrele de conducere din turism.	Prelegere, expunere și dezbatere	2	
5. Sistemul decizional	Prelegere, expunere și dezbatere	2	
6. Decizia, informatia, firma de turism si managerii	Prelegere, expunere și dezbatere	4	
7. Agenția de turism, agent economic distinct.	Prelegere, expunere și dezbatere	2	
8. Operatiunile tehnice si organizarea agentiei de turism.	Prelegere, expunere și dezbatere	2	
9. Tour- operatorii	Prelegere, expunere și dezbatere	2	
10. Formarea cererii turistice.	Prelegere, expunere și dezbatere	2	
11. Conceperea si comercializarea produselor turistice.	Prelegere, expunere și dezbatere	2	
12. Managementul calitatii in agentia de turism.	Prelegere, expunere și dezbatere	2	

Bibliografie

1. Camarda Adina Liana, Stoican M., (2015) - Managementul afacerilor internaționale de la teorie la practică. metoda interactivă întreprinderea simulată, Editura Universitatii Transilvania din Brasov.
2. Coroș Maria, (2015) - Managementul cererii și ofertei turistice, Monica Maria Coroș, Editura CH Beck, Bucureşti.
3. Stănciulescu Gabriela (2013) - Managementul agentiei de turism, Gabriela Stănciulescu, Ed. ASE, Bucuresti.

4. Butnaru Ionela (2012) - Managementul activităților de turism, Gina Ionela Butnaru, Editura Tehnopress, București.
5. Ban Olimpia (2010) – Tehnica operatiunilor de turism, Universitatea din Oradea.
6. Stănciulescu Gabriela (2009) - Economie şi gestiune în turism, Gabriela Stănciulescu, Editura C.H. BECK, Bucureşti.
7. Managementul strategic al firmei de comerț și turism , Gheorghița Căprărescu, Editura Wolters Kluwer, București, 2009
8. Căprărescu Gheorghița (2009) - Management strategic în turism, Bogdan Băcanu, Editura Polirom, București.
9. Tribe John (2008) - The Economy of leisure and Tourism, Tribe John, Butterworth Heinemann.
10. Stanciulescu Gabriela (2005) – Managementul agentiei de turism, Editura A.S.E., Bucuresti.
11. Camarda Adina , Radulescu N. (2004) - Managementul turismului, Editura OMINA UNI S.A.S.T., Brasov

8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Modalitati de acordare a licentelor si brevetelor de turism.	Expunere, analiză, discuții	2	
2. Contractele folosite in agentiile de turism.	Expunere, analiză, discuții	2	
3. Elaborarea programelor turistice si modalitati de comercializare a acestora.	Expunere, analiză, discuții	4	
4. Conceperea circuitelor turistice tematice.	Expunere, analiză, discuții	4	
5. Sisteme informatice si de rezervari utilizate in turism.	Expunere, analiză, discuții	2	

Bibliografie

1. Camarda Adina Liana, Stoican M., (2015) - Managementul afacerilor internaționale de la teorie la practică. metoda interactivă întreprinderea simulată, Editura Universitatii Transilvania din Brașov.
2. Coroș Maria, (2015) - Managementul cererii și ofertei turistice, Monica Maria Coroș, Editura CH Beck, Bucureşti.
3. Stănciulescu Gabriela (2013) - Managementul agentiei de turism, Gabriela Stănciulescu, Ed. ASE, Bucuresti.
4. Butnaru Ionela (2012) - Managementul activităților de turism, Gina Ionela Butnaru, Editura Tehnopress, București.
5. Ban Olimpia (2010) – Tehnica operatiunilor de turism, Universitatea din Oradea.
6. Stănciulescu Gabriela (2009) - Economie şi gestiune în turism, Gabriela Stănciulescu, Editura C.H. BECK, Bucureşti.
7. Managementul strategic al firmei de comerț și turism , Gheorghița Căprărescu, Editura Wolters Kluwer, București, 2009
8. Căprărescu Gheorghița (2009) - Management strategic în turism, Bogdan Băcanu, Editura Polirom, București.
9. Tribe John (2008) - The Economy of leisure and Tourism, Tribe John, Butterworth Heinemann.
10. Stanciulescu Gabriela (2005) – Managementul agentiei de turism, Editura A.S.E., Bucuresti.
11. Camarda Adina , Radulescu N. (2004) - Managementul turismului, Editura OMINA UNI S.A.S.T., Brasov.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul prezentei fișe și implicit al cursului este rezultatul consultării informațiilor legate de cerințele mediului de afaceri. Caracterul pragmatic al disciplinei, rezultat din opera ionalizarea principalelor activită i specifice organizațiilor este în acord cu cerin ele comunită ii economice contemporane**.**

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însușirea corectă a termenilor specifici și utilizarea adecvată a acestora	Evaluare scrisă	70%
	Utilizarea corectă a bazelor teoretice în abordarea problemelor de specialitate		
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice la problemele specifice managementului agenției de turism	Elaborare proiect Întocmirea și prezentarea unui proiect, pe baza unei tematici transmise	30%
10.6 Standard minim de performanță: obținerea notei minime 5			
• Insușirea corectă a termenilor specifici; • Utilizarea bazelor teoretice la problemele specifice managementului agentiei de turism • Realizarea unei analize SWOT a întreprinderii/ organizației în interacțiunea sa cu mediul extern. • Elaborarea unui plan de analiză func ional – structural a organiza iei de turism.			

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.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Prof.dr.ec. Adina-Liana CAMARDA. **Titular de curs**	**Drd.ing Teodora-Maria BEGU (PĂNOIU),** **Titular de proiect**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: DI (disciplină obligatorie)/ DO (disciplină opțională)/ DFac (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Tehnici de optimizare a proceselor din industria turismului							
2.2 Titularul activităților de curs				Șef.lucr.dr.ing. Daniel-Mihai DĂNILA				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Drd.ing. Steluța NĂSTASĂ				
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	VIII	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[2)]	DS
							Obligativitate[3)]	DI

3.1 Număr de ore pe săptămână	**4**	din care: 3.2 curs	**2**	3.3 seminar	**2**
3.4 Total ore din planul de învățământ	**56**	din care: 3.5 curs	**28**	3.6 seminar	**28**
Distribuția fondului de timp					**ore**
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					8
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					10
Pregătire seminarii/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					17
Tutoriat					4
Examinări					5
Alte activități					

3.7 Total ore studiu individual	44
3.8 Total ore pe semestru	100
3.9 Numărul de credite[4)]	4

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

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Bazele managementului, Managementul unităților de primire turistică, Programarea calculatoarelor și limbaje de programare
4.2 de competențe	Adaptarea rapidă la situațiile noi si comunicarea eficientă

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	nu
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	nu

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	**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.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT poate evalua starea unei afaceri pe cont propriu și în raport cu domeniul de activitate competitiv, desfășoară activități de cercetare, punând datele în contextul nevoilor întreprinderii și determinând domeniile de oportunitate. R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate efectua evaluarea potențialului unui proiect, unui plan, unei propuneri sau unei idei noi. R.Î.4.3. Absolventul IMIT poate identifica cerințele de formare ale unei organizații pentru a planifica instruirea angajaților. **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai putin afectați R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu. R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă. **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.** R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta relații pozitive cu comunitatea locală pentră a sprijini creșterea economică a întreprinderilor locale din domeniul turismului și pentru a respecta practicile tradiționale locale. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a asigura monitorizarea, crearea și supravegherea experienței clienților și a percepției asupra mărcii și a serviciului. **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.** 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. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate contribui la determinarea performanței în ceea ce privește utilizarea transportului durabil, stabilește obiective pentru promovarea utilizării transportului durabil și propune alternative de transport ecologice.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului.

	R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite. **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** R.Î.5.1. 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. R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă. R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

Obiectivele disciplinei (reieşind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Formarea viitorilor specialiști în turism prin acumularea unui pachet complex

	de cunoștinte practice, fundamentale pentru lucrătorii din domeniul serviciilor turistice
7.2 Obiectivele specifice	Abordarea și înțelegerea conceptului de calitate in servicii, dobândirea capacității de a negocia eficient in situații concrete din turism, utilizarea instrumentelor online pentru promovarea serviciilor turistice (search engine optimisation).

8. 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
1. TEHNICI DE OPTIMIZARE A CALITAȚII SERVICIILOR TURISTICE - servicii turistice de bază și complementare - conceptul de calitate a serviciilor turistice - calitatea si greșelile din servicii - gestionarea eficientă a reclamațiilor clientilor	Video-proiector, prezentări PowerPoint și analiză video. Cursuri interactive cu implicarea studenților într-o măsură semnificativă	 4 ore 4 ore 4 ore 4 ore
2.TEHNICI DE OPTIMIZARE PRIN NEGOCIERE A PROCESULUI DE VANZARE IN TURISM – dezvoltarea etapelor procesului de negociere cu aplicatii specifice in turism – cunoașterea și abordarea clientului beneficiar de servicii turistice pentru o negociere eficientă - strategii si tactici specifice negocierilor din turism	Video-proiector, prezentări PowerPoint și analiză video. Cursuri interactive cu implicarea studenților într-o măsură semnificativă.	4 ore
3. TEHNICI DE OPTIMIZARE ONLINE A COMUNICĂRII SERVICIILOR TURISTICE - website-ul instrument de comunicare in turism - etapele de realizare a unui web-site - caracteristici fundamentale care fac un site sa fie cu adevarat bun. - utilizarea motoarelor de cautare online pentru atragerea clienților din mediul online - instrumente de masurare a eficienței promovării pe internet	Video-proiector, prezentări PowerPoint și analiză video. Cursuri interactive cu implicarea studenților într-o măsură semnificativă.	 4 ore 4 ore
Bibliografie Danila D.M., Gaceu L.– Tehnici de optimizare a proceselor din Industria Turismului – Editura Lux-Libris 2013 Alexandru Mircea Nedelea – Turism – Studii de caz Editura Economică 2021 Ionel Tuța – Secretele marketingului pe Instagram Editura Evrika 2020		

Matt Haig – Manual de e-marketing, Editura Rentrop & Straton 2005
Peter B. Stark – Ghid practic de negociere, Editura Amaltea 2008

8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Observații
S1,S2 Serviciul turistic componentă a produsului agroturistic	Seminar interactiv	4 ore
S3,S4 Gestionarea online a serviciului de transport turistic	Seminar interactiv	4 ore
S5 Abuzul de încredere în serviciul turistic de închiriere	Seminar interactiv	2 ore
S6 Tehnici de prevenire a publicității negative datorată greșelilor în servicii	Seminar interactiv	2 ore
S7 Rolul empatiei în relația furnizor - client	Seminar interactiv	2 ore
S8,S9 Metode de îmbunătățire a calității serviciilor turistice pe baza reclamațiilor primite de la clienți	Seminar interactiv	4 ore
S10. Tehnici de negociere pentru vânzarea serviciilor turistice cu câștig reciproc.	Seminar interactiv	2 ore
S11. Tehnici si strategii privind utilizarea negocierii cu scopul promovării ofertei proprii și vânzarii eficiente	Seminar interactiv	2 ore
S12. Etapele realizării unui website	Seminar interactiv	2 ore
S13. Interpretarea eficienței strategiilor de promovare online (Google Adwords)	Seminar interactiv	
S14. Seminar de sinteză	Seminar interactiv	2 ore

Bibliografie

Danila D.M. **-** Using online measuring instruments for segmenting tourists interested in apartments accommodation services, Journall of Eco AgriTourism Vol 17, 2021.
Danila D.M., Gaceu L.– Tehnici de optimizare a proceselor din Industria Turismului – Editura Lux-Libris 2013
Alexandru Mircea Nedelea – Turism – Studii de caz Editura Economică 2021
Ionel Tuța – Secretele marketingului pe Instagram Editura Evrika 2020
Matt Haig – Manual de e-marketing, Editura Rentrop & Straton 2005
Peter B. Stark – Ghid practic de negociere, Editura Amaltea 2008

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, asociaților profesionale şi angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Programa este în deplin acord cu aşeptările reprezentanților comunităților epistemice, asociațiilor profesionale şi angajatorilor din domeniul aferent programului.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Studenții trebuie să poata da raspunsuri adecvate la situații concrete din turism si sa-si însușească noțiunile prezentate.	Examen scris	85 %
10.5 Seminar/ laborator/ proiect		Evaluare pe parcurs	15 %
			-
10.6 Standard minim de performanță			
Dobandirea abilităților de a gestiona corect relația cu clientii.			

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.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Șef.lucr.dr.ing Daniel-Mihai DĂNILĂ, **Titular de curs**	**Drd.ing. Steluța NASTASA,** **Titular de seminar**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	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[3)]	DS
							Obligativitate[4)]	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 şi notițe	25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren	5
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi 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[5)]	**4**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Noțiuni generale despre tehnologii alimentare
4.2 de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Tehnică de calcul modernă
5.2 de desfăşurare a	• Laborator de analize

seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Condiții de igienă; halate

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

Competențe profesionale	**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 sa fie ușor de înțeles pentru un public larg fără pregătire tehnică și să fie conforme cu cerințele și standardele definite. Păstrează documentația la zi.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT poate înțelege și utiliza documentația tehnică în procesul tehnic general. 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. **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.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT poate efectua evaluarea potențialului unui proiect, unui plan, unei propuneri sau unei idei noi. R.Î.2.2. Absolventul IMIT poate stabili valorea produsului luând în considerare condițiile pieței, acțiunile concurenței, costurile de producție și altele. **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.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT poate identifica fluxul de lucru și cerințele în materie de resurse pentru un anumit proces. R.Î.3.2. Absolventul IMIT poate utiliza tehnologii eficiente din punctul de vedere al utilizării resurselor în sectorul ospitalității. **Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.** 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. 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. **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.** 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. 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. 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. 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

	și pentru planificare ulterioară. 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. R.Î.6.2. Absolventul IMIT poate lua parte la studiul resurselor turistice dintr-o anumită zonă și al potențialului acesteia pentru dezvoltarea ulterioară de noi produse turistice. 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). **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 si dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.** 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 putin afectați **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.** R.Î.8.2. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta relații pozitive cu comunitatea locală pentră a sprijini creșterea economică a întreprinderilor locale din domeniul turismului și pentru a respecta practicile tradiționale locale. **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.** 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.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. **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** 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. R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Obiectivele principale ale cursului constau în: familiarizarea studenților cu produsele turistice în special cu produsele turistice din domeniul turismului vitivinicol.
7.2 Obiectivele specifice	• Prezentarea aspectelor generale privind cunoașterea produselor turistice: clasificare, percepțiile asupra produselor turistice. • Prezentarea aspectelor specifice turismului vitivinicol (oenoturismul): cultura vinului, vinul și cultura, oenoturismul oportunitate de afaceri, resursele oenoturistice din România, etc.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Generalități privind produsul turistic	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	
2. Clasificarea produselor turistice	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	
3. Percepțiile asupra produselor turistice	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	4	
4. Oenoturismul. Generalități privind produsele turistice din domeniul oenoturismului	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	4	
5. Resurse oenoturistice	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	
6. Cultura vinului în România	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	
7. Vinul și cultura	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	
8. Resurse implicate în practicarea oenoturismului	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	
9. Oportunită i de dezvoltare a oenoturismului	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	
10. Oenoturismul - oportunitate de afaceri, promovare şi marketing specific	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	2	
11. Principalele resurse oenoturistice care caracterizează regiunile viticole din românia	Prelegeri şi prezentări PowerPoint	4	

Bibliografie

1. Ioana Cristiana Patrichi Turism suatenabil. Editura Universitara, 2024
2. 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
3. Vasile Pădureanu, Produse Turistice, Notițe curs, 2023
4. 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 & Management, 2021

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 si comercializarea serviciilor turistice. București: Didactica si 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 in 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. Macionis (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 si management. București: All Beck, 2005. ISBN 973-655-781-2

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

Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se face în alte centre universitare din tara şi din străinătate. Pentru o mai buna adaptare la cerințele pieței muncii a conținutului disciplinei au avut loc întâlniri atât cu reprezentați ai mediului de afaceri cât şi 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	- corectitudinea şi completitudinea cunoştințelor; - coerența logică; - gradul de asimilare a limbajului de specialitate; - criterii ce vizează aspectele atitudinale: conştiinciozitatea, interesul pentru studiu individual	Examen scris	70%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	capacitatea de a opera cu cunoştințele asimilate; - capacitatea de aplicare în practică; - criterii ce vizează aspectele atitudinale: conştiinciozitatea, interesul pentru studiu individual.	Colocviu	30%
10.6 Standard minim de performanță			
• Cunoașterea cunoștințelor fundamentale aferente domeniului; • Promovarea colocviului de laborator; Obținerea notei minime de 5, la cel puțin jumătate din subiectele existente pe biletul de examen pentru a se putea realiza media finală			

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.

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

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Elaborarea Proiectului de diplomă							
2.2 Titularul activităților de curs								
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Lector dr. Simona ȘOICA							
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	VIII	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DS
							Obligativitate[4)]	DI

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**4**	din care: 3.2 curs		3.3 seminar/ laborator/ proiect	**4**
3.4 Total ore din planul de învățământ	**56**				
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					30
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					
Tutoriat					14
Examinări					
Alte activități					

3.7 Total ore de activitate a studentului	**44**
3.8 Total ore pe semestru	**100**
3.9 Numărul de credite[5)]	**4**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Parcurgerea tuturor cursurilor
4.2 de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	•
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/	•

proiectului	

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

Competențe profesionale	**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 sa fie ușor de înțeles pentru un public larg fără pregătire tehnică și să fie conforme cu cerințele și standardele definite. Păstrează documentația la zi.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT poate înțelege și utiliza documentația tehnică în procesul tehnic general. R.Î.3.2. Absolventul IMIT poate descrie produse, aplicații, componente, funcții sau servicii în conformitate cu cerințele legale și cu standardele interne sau externe. R.Î.3.3. Absolventul IMIT poate utiliza metode și tehnici științifice pentru a îmbunătăți sau dezvolta concepte, teorii, modele, tehnici specifice domeniului său de activitate. R.Î.3.4. Absolventul IMIT poate analiza principiile care trebuie luate în considerare pentru proiectele tehnice, cum ar fi funcționalitatea, reproductibilitatea, costurile și alte principii. R.Î.3.5. Absolventul poate compune rapoarte tehnice ale clienților pe înțelesul persoanelor care nu dețin cunoştințe tehnice. **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.** R.Î.5.1. Absolventul IMIT poate programa producția pentru a menține indicatorii cheie de performanță ai societații în materie de costuri, calitate, servicii și inovare. R.Î.5.2. Absolventul IMIT poate identifica fluxul de lucru și cerințele în materie de resurse pentru un anumit proces. R.Î.5.3. Absolventul IMIT poate gestiona activitățile aferente lanțului de aprovizionare și sincronizează stocul cu cererea de producție și cu clientul. **Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.** **R.Î.6.1. Absolventul IMIT poate monitoriza și asigura calitatea produselor sau a serviciilor furnizate, controlând îndeplinirea cerințelor de calitate de către toți factorii de producție.** R.Î.6.2. Absolventul IMIT poate realiza evaluarea standardelor de calitate, evaluând în detaliu producția, calitatea sau ambalarea mărfurilor pentru a se asigura de respectarea standardelor de calitate ale producătorului. R.Î.6.3. Absolventul IMIT poate monitoriza verificarea calității materialelor de bază utilizate pentru producția de produse semifinite și finite prin evaluarea unora dintre caracteristicile sale și, dacă este necesar, selectează eșantioane de analizat. **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.** R.Î.7.1. 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. R.Î.7.2. Absolventul IMIT poate monitoriza standarde de securitate de bază și standarde tehnice specifice echipamentelor pentru a preveni riscurile legate de utilizarea echipamentelor tehnice la locul de muncă. R.Î.7.3. 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.

	R.Î.7.4. Absolventul IMIT poate aplica normele de siguranță și igienă alimentară în timpul pregătirii, fabricării, prelucrării, depozitării, distribuției și livrării de produse alimentare. R.Î.7.5. Absolventul IMIT poate elabora un program de siguranță alimentară, care include trasabilitatea, sistemele de calitate ISO și procedurile de gestionare a riscurilor HACCP. **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.** R.Î.8.1. 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 și pentru planificare ulterioară. R.Î.8.2. Absolventul IMIT poate identifica diferite piețe-țintă pentru proiectele noi, luând în considerare factori precum vârsta, sexul si statutul socioeconomic. R.Î.8.3. Absolventul IMIT poate efectua studiul pieței turistice la nivel internațional, regional și local și ia în considerare a destinațiile turistice la nivel mondial. R.Î.8.4. Absolventul IMIT poate demonstra cunoștințe în domeniul geografiei turismului în Europa și în restul lumii pentru a evidenția zonele și punctele de atracție turistice relevante. R.Î.8.5. Absolventul IMIT poate lua parte la studiul resurselor turistice dintr-o anumită zonă și al potențialului acesteia pentru dezvoltarea ulterioară de noi produse turistice. R.Î.8.6. Absolventul IMIT poate investiga tendințele în ceea ce privește gătitul și mâncatul la restaurant, monitorizând o serie de surse. R.Î.8.7. Absolventul IMIT poate investiga tendințele în materie de produse alimentare și băuturi pentru dezvoltarea produselor, pentru îmbunătățirea produselor și pentru cerințele de ambalare. R.Î.8.8. 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). R.Î.8.9. Absolventul IMIT poate analiza date privind caracteristicile, nevoile și comportamentele de cumpărare ale clienților, vizitatorilor, consumatorilor sau oaspeților. R.Î.8.10. Absolventul IMIT poate lua parte la crearea strategiei privind tipul de conținut care urmează să fie furnizat grupurilor-țintă și cu privire la ce mijloace de informare trebuie utilizate, ținând seama de caracteristicile publicului-țintă și ale mass-mediei care vor fi utilizate pentru livrarea de conținut. **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**. R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2. 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. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a asigura monitorizarea, crearea și supravegherea experienței clienților și a percepției asupra mărcii și a serviciului. R.Î.10.4. Absolventul IMIT poate stabili strategii pentru întreprinderi, pentru a permite o accesibilitate optimă pentru toți clienții. R.Î.10.5. Absolventul IMIT poate utiliza tehnologia realității virtuale pentru a oferi clienților experiențe precum tururi virtuale ale unei destinații, atracții sau hoteluri. R.Î. 10.6. Absolventul IMIT poate stabili indicatori pentru a îmbunătăți producția alimentară din punct

	de vedere nutritional (Colaborează cu experți din industriile agricole și de prelucrare a alimentelor pentru a îmbunătăți valoarea alimentelor, nutriția și oferta). R.Î.10.10. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut. **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.** 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. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. R.Î.11.3. Absolventul IMIT poate contribui la determinarea performanței în ceea ce privește utilizarea transportului durabil, stabilește obiective pentru promovarea utilizării transportului durabil și propune alternative de transport ecologice. R.Î.11.4. Absolventul IMIT poate aplica politici sigure și sănătoase în materie de ambalare, maximizând utilizarea materialelor reciclate sau din surse regenerabile și implementând tehnologii de producție ecologice. R.Î.11.5. Absolventul IMIT poate evalua ciclul de viață al resurselor pentru a respecta politicile Comisiei Europene privind economia circulară.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Această disciplină este concepută ca un suport pentru studenți pentru realizarea lucrării de diplomă. Studenții sunt îndrumați, monitorizați, în strânsă legătură comunicare cu îndrumătorii lucrărilor de diplomă pentru elaborarea proiectelor finale atât din punct de vedere al implementării practice, cât și la nivel de documentație și metodă de prezentare.
7.2 Obiectivele specifice	• Dezvoltarea capacității de analiză, pe baza referințelor, pentru încadrarea proiectului în stadiul actual al cunoașterii șa nivel național și internațional. • Dezvoltarea creativității prin găsirea unor metode și soluții ce pregătesc realizarea practică.

	• Antrenarea în conceperea unei documentații tehnice. • Punerea bazelor pentru deprinderi antreprenoriale și de management al proiectelor

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
8.2 Laborator/Proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Documentare conform bibliografiei recomandate de coordonatorul de proiect prin studiul referințelor. Discuții referitoare la subiectul ales cu studenții.	Învățare bazată pe proiecte PBL (Project-based learning)	60	
2. Întocmirea planului de realizare a proiectului în etape. Întocmirea și explicarea fișei cu vize periodice. Clarificarea documentelor necesare susținerii licenței			
3. Realizarea documentației: Stadiul studiilor în domeniu. Realizarea studiului de caz. Finalizarea documentației cu cu concluzii, anexe, direcții viitoare de cercetare. Realizarea prezentării PowerPoint a proiectului			
Bibliografie 1. Bibligrafie recomandată de fiecare îndrumător de proiect de diplomă			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Au fost identificate așteptările angajatorilor cu pondere importantă în direcția dezvoltării competențelor de implementare practică și aplicare a cunoștințelor generale în aplicații moderne

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs			
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	1. Capacitatea de recunoaștere a cerințelor; Înțelegerea fenomenelor 2. Capacitatea de aplicare a cunoștințelor acumulate	Obținere vize periodice. Nota de acordă de fiecare îndrumător de proiect de diplomă	100%

	3. Participare la dezbatere, inițiative		
10.6 Standard minim de performanță			
Cunoașterea stadiului actual al domeniului în care se realizează proiectul de diplomă Cunoștințele minime sunt apreciate de fiecare îndrumător de proiect			

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.

Prof.dr. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
	Lector dr. Simona ȘOICA **Titular de seminar/ laborator/ proiect**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Practică pentru Proiectul de diplomă							
2.2 Titularul activităților de curs								
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Lector dr. Simona ȘOICA							
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	VIII	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DS
							Obligativitate[4)]	DI

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	-	din care: 3.2 curs	-	3.3 seminar/ laborator/ proiect	-
3.4 Total ore din planul de învățământ	60				

Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe	25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren	5
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri	4
Tutoriat	4
Examinări	2
Alte activități	

3.7 Total ore de activitate a studentului	**40**
3.8 Total ore pe semestru	**100**
3.9 Numărul de credite[5)]	**4**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Parcurgerea tuturor cursurilor
4.2 de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	•
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/	•

proiectului	

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

Competențe profesionale	**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 sa fie ușor de înțeles pentru un public larg fără pregătire tehnică și să fie conforme cu cerințele și standardele definite. Păstrează documentația la zi.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT poate înțelege și utiliza documentația tehnică în procesul tehnic general. R.Î.3.2. Absolventul IMIT poate descrie produse, aplicații, componente, funcții sau servicii în conformitate cu cerințele legale și cu standardele interne sau externe. R.Î.3.3. Absolventul IMIT poate utiliza metode și tehnici științifice pentru a îmbunătăți sau dezvolta concepte, teorii, modele, tehnici specifice domeniului său de activitate. R.Î.3.4. Absolventul IMIT poate analiza principiile care trebuie luate în considerare pentru proiectele tehnice, cum ar fi funcționalitatea, reproductibilitatea, costurile și alte principii. R.Î.3.5. Absolventul poate compune rapoarte tehnice ale clienților pe înțelesul persoanelor care nu dețin cunoştințe tehnice. **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.** R.Î.5.1. Absolventul IMIT poate programa producția pentru a menține indicatorii cheie de performanță ai societații în materie de costuri, calitate, servicii și inovare. R.Î.5.2. Absolventul IMIT poate identifica fluxul de lucru și cerințele în materie de resurse pentru un anumit proces. R.Î.5.3. Absolventul IMIT poate gestiona activitățile aferente lanțului de aprovizionare și sincronizează stocul cu cererea de producție și cu clientul. **Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.** **R.Î.6.1. Absolventul IMIT poate monitoriza și asigura calitatea produselor sau a serviciilor furnizate, controlând îndeplinirea cerințelor de calitate de către toți factorii de producție.** R.Î.6.2. Absolventul IMIT poate realiza evaluarea standardelor de calitate, evaluând în detaliu producția, calitatea sau ambalarea mărfurilor pentru a se asigura de respectarea standardelor de calitate ale producătorului. R.Î.6.3. Absolventul IMIT poate monitoriza verificarea calității materialelor de bază utilizate pentru producția de produse semifinite și finite prin evaluarea unora dintre caracteristicile sale și, dacă este necesar, selectează eșantioane de analizat. **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.** R.Î.7.1. 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. R.Î.7.2. Absolventul IMIT poate monitoriza standarde de securitate de bază și standarde tehnice specifice echipamentelor pentru a preveni riscurile legate de utilizarea echipamentelor tehnice la locul de muncă. R.Î.7.3. 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. R.Î.7.4. Absolventul IMIT poate aplica normele de siguranță și igienă alimentară în timpul pregătirii, fabricării, prelucrării, depozitării, distribuției și livrării de produse alimentare.

	R.Î.7.5. Absolventul IMIT poate elabora un program de siguranță alimentară, care include trasabilitatea, sistemele de calitate ISO și procedurile de gestionare a riscurilor HACCP. **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.** R.Î.8.1. 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 și pentru planificare ulterioară. R.Î.8.2. Absolventul IMIT poate identifica diferite piețe-țintă pentru proiectele noi, luând în considerare factori precum vârsta, sexul si statutul socioeconomic. R.Î.8.3. Absolventul IMIT poate efectua studiul pieței turistice la nivel internațional, regional și local și ia în considerare a destinațiile turistice la nivel mondial. R.Î.8.4. Absolventul IMIT poate demonstra cunoștințe în domeniul geografiei turismului în Europa și în restul lumii pentru a evidenția zonele și punctele de atracție turistice relevante. R.Î.8.5. Absolventul IMIT poate lua parte la studiul resurselor turistice dintr-o anumită zonă și al potențialului acesteia pentru dezvoltarea ulterioară de noi produse turistice. R.Î.8.6. Absolventul IMIT poate investiga tendințele în ceea ce privește gătitul și mâncatul la restaurant, monitorizând o serie de surse. R.Î.8.7. Absolventul IMIT poate investiga tendințele în materie de produse alimentare și băuturi pentru dezvoltarea produselor, pentru îmbunătățirea produselor și pentru cerințele de ambalare. R.Î.8.8. 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). R.Î.8.9. Absolventul IMIT poate analiza date privind caracteristicile, nevoile și comportamentele de cumpărare ale clienților, vizitatorilor, consumatorilor sau oaspeților. R.Î.8.10. Absolventul IMIT poate lua parte la crearea strategiei privind tipul de conținut care urmează să fie furnizat grupurilor-țintă și cu privire la ce mijloace de informare trebuie utilizate, ținând seama de caracteristicile publicului-țintă și ale mass-mediei care vor fi utilizate pentru livrarea de conținut. **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**. R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații. R.Î.10.2. 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. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a asigura monitorizarea, crearea și supravegherea experienței clienților și a percepției asupra mărcii și a serviciului. R.Î.10.4. Absolventul IMIT poate stabili strategii pentru întreprinderi, pentru a permite o accesibilitate optimă pentru toți clienții. R.Î.10.5. Absolventul IMIT poate utiliza tehnologia realității virtuale pentru a oferi clienților experiențe precum tururi virtuale ale unei destinații, atracții sau hoteluri. R.Î. 10.6. Absolventul IMIT poate stabili indicatori pentru a îmbunătăți producția alimentară din punct de vedere nutritional (Colaborează cu experți din industriile agricole și de prelucrare a alimentelor pentru a îmbunătăți valoarea alimentelor, nutriția și oferta).

	R.Î.10.10. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut. **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.** 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. R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități. R.Î.11.3. Absolventul IMIT poate contribui la determinarea performanței în ceea ce privește utilizarea transportului durabil, stabilește obiective pentru promovarea utilizării transportului durabil și propune alternative de transport ecologice. R.Î.11.4. Absolventul IMIT poate aplica politici sigure și sănătoase în materie de ambalare, maximizând utilizarea materialelor reciclate sau din surse regenerabile și implementând tehnologii de producție ecologice. R.Î.11.5. Absolventul IMIT poate evalua ciclul de viață al resurselor pentru a respecta politicile Comisiei Europene privind economia circulară.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Această disciplină este concepută ca un suport pentru studenți pentru realizarea lucrării de diplomă. Studenții sunt îndrumați, monitorizați, în strânsă legătură comunicare cu îndrumătorii lucrărilor de diplomă pentru elaborarea proiectelor finale atât din punct de vedere al implementării practice, cât și la nivel de documentație și metodă de prezentare.
7.2 Obiectivele specifice	• Dezvoltarea capacității de analiză, pe baza referințelor, pentru încadrarea proiectului în stadiul actual al cunoașterii șa nivel național și internațional. • Dezvoltarea creativității prin găsirea unor metode și soluții ce pregătesc realizarea practică. • Antrenarea în conceperea unei documentații tehnice. • Punerea bazelor pentru deprinderi antreprenoriale și de management al

	proiectelor

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
8.2 Laborator/Proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Documentare pe teren, la unitatea/organizația/întreprinderea unde este prevazut studiul de caz	Învățare bazată pe proiecte PBL (Project-based learning)	56	
2. Identificarea de metode și soluții ce pregătesc realizarea practică a studiului de caz			
3. Documentare în cadrul bibliotecii/ prin intermediul bazelor de date electronice			
Bibliografie 1. Bibligrafie recomandată de fiecare îndrumător de proiect de diplomă			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Au fost identificate așteptările angajatorilor cu pondere importantă în direcția dezvoltării competențelor de implementare practică și aplicare a cunoștințelor generale în aplicații moderne

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs			
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	1. Capacitatea de recunoaștere a cerințelor; Înțelegerea fenomenelor 2. Capacitatea de aplicare a cunoștințelor acumulate	Obținere vize periodice. Nota de acordă de fiecare îndrumător de proiect de diplomă	100%
10.6 Standard minim de performanță			
Cunoașterea stadiului actual al domeniului în care se realizează proiectul de diplomă Cunoștințele minime sunt apreciate de fiecare îndrumător de proiect			

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.

Prof.dr. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr. Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
	Lector dr. Simona ȘOICA **Titular de seminar/ laborator/ proiect**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituța 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Analiză senzorială I							
2.2 Titularul activităților de curs				Șef lucr.dr. Valentin NECULA				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Șef lucr.dr. Valentin NECULA				
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	VII	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DS
							Obligativitate[4)]	DFc

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**3**	din care: 3.2 curs	**2**	3.3 seminar/ laborator/	**1**
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/	14
Distribuța fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					10
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					10
Tutoriat					
Examinări					3
Alte activități					

3.7 Total ore de activitate a studentului	**33**
3.8 Total ore pe semestru	**75**
3.9 Numărul de credite[5)]	**3**

4. Precondiți (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	•

5. Condiți (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	•
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	•

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

Competențe profesionale	**Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecți și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.** R.Î.6.1. Absolventul IMIT poate monitoriza și asigura calitatea produselor sau a serviciilor furnizate, controlând îndeplinirea cerințelor de calitate de către toț factorii de producțe. R.Î.6.2. Absolventul IMIT poate realiza evaluarea standardelor de calitate, evaluând în detaliu producța, calitatea sau ambalarea mărfurilor pentru a se asigura de respectarea standardelor de calitate ale producătorului. R.Î.6.3. Absolventul IMIT poate monitoriza verificarea calități materialelor de bază utilizate pentru producța de produse semifinite și finite prin evaluarea unora dintre caracteristicile sale și, dacă este necesar, selectează eșantioane de analizat. R.Î.6.4. Absolventul IMIT poate defini, în colaborare cu directorii și experți de calitate, un set de standarde de calitate pentru a asigura respectarea reglementărilor și a contribui la îndeplinirea cerințelor clienților. R.Î.6.5. Absolventul IMIT poate elabora planuri pentru atingerea unor standarde de calitate, cum ar fi îmbunătățrea structurii organizatorice sau dezvoltarea de noi proceduri în caz de defecte de calitate. **Cp.10. Capacitatea de a se orienta spre inovare în practicile curente: Caută îmbunătățri și prezintă soluți inovatoare, cu utilizarea creativități și a gândirii alternative pentru a elabora noi tehnologii, metode sau idei și răspunsuri la problemele legate de muncă**. R.Î. 10.1. Absolventul IMIT poate stabili indicatori pentru a îmbunătăț producța alimentară din punct de vedere nutritional (Colaborează cu experț din industriile agricole și de prelucrare a alimentelor pentru a îmbunătăț valoarea alimentelor, nutrița și oferta). R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea și actualizarea listelor de vinuri, asigurându-se că acestea completează meniul alimentar și caracteristicile mărcii. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea de meniuri specifice pentru evenimente și nevoi particulare ale clienților.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilităț organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcțoneze pe ceilalț către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informați, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relațe de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluți inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățle și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilităț. **Ct.3. Gestionează evoluța personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața

	profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențeze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieți R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluți alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Analiza senzorială oferă posibilitatea descrierii proprietăților senzoriale ale alimentelor şi incadrarea lor pe această bază într-o anumită clasă de consum şi implicit de calitate.
7.2 Obiectivele specifice	• Înțelegerea importanței analizei senzoriale în industria alimentară. • Deprinderea utilizării simțurilor în analiza senzorială • Abilitatea de a detecta proprietăț organoleptice şi de a utiliza terminologia adecvată.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observați
1. Generalități privind analiza senzorială a produselor alimentare-istoric, importanța acesteia ca metodă complementară în controlul şi expertiza produselor alimentare	Prelegere şi conversațe	2h	
2. Praguri şi proprietăț senzoriale, planul general de examinare senzorială,rolul organelor de simț în apropierea caracteristicilor senzoriale ale produselor alimentare.	Prelegere şi conversațe	4h	
3. Analizatori şi simțuri-organele de simț care participă la aprecierea sorganoleptică a alimenmtelor.	Prelegere şi conversațe	2h	
4. Categorii de încercări şi teste de lucru în analiza senzorială	Prelegere şi conversațe	2h	
5. Condiții care se impun în efectuarea analizei senzoriale a produselor alimentare	Prelegere şi conversațe	2h	
6. Analiza senzorială a laptelui şi produselor lactate	Prelegere şi conversațe	2h	
7. Analiza senzorială a cărnii şi preparatelor din carne	Prelegere şi conversațe	2h	

8. Analiza senzorială a ouălor şi produselor derivate	Prelegere şi conversaţe	2h	
9. Analiza senzorială a conservelor,	Prelegere şi conversaţe	2h	
10. Analiza senzorială a semiconservelor	Prelegere şi conversaţe	2h	
11. Analiza senzorială a grasimilor alimentare	Prelegere şi conversaţe	2h	
12.Analiza senzorială a semipreparatelor şi preparatelor culinare	Prelegere şi conversaţe	4h	

Bibliografie

1.Diaconescu Ion,- Merceologie alimentară, Editura Eficient,-Bucureşti,-1998
2. Ion Diaconescu, Carmen Păunescu,- Analiza senzorială în societăţile comerciale,- Ed. Uranus,- 2003
3. Rodica Segal, Irina Barbu- Analiza senzorială a produselor alimentare,- Editura Tehnica, Bucureşti, -1978
4. Segal B., Segal R.,-Metodica analizei senzoriale, sinteza IGS,-1974
5. T. Enache, Vasile Stănescu, Ovidiu Popescu, Ion Iordache- Medicină legală veterinară, Ed. All, -Bucureşti, - 1994
6. Savu Constantin, Mihai Gabriela,- Controlul sanitar veterinar al alimentelor, -Ed. Ceres, Bucureşti, -1997
7.Valentin Necula, Babii Mihaela –Analiza senzorială a alimentelor şi produselor alimentare – Ed. Universităţi Transilvania din Braşov-2012
7. Valentin Necula, Babii Mihaela –Analiza senzorială– Ed. Universităţi Transilvania din Braşov-2013

8.2 Seminar/ laborator	Metode de predare-învăţare	Număr de ore	Observaţi
Planul general de examinare senzorială	Expunere şi demonstraţie practica	2	
Depistarea unor mirosuri ale unor produse alimentare tehnici de examinare	Expunere şi demonstraţie practica	2	
Depistarea unor gusturi ale unor produse alimentare - tehnici de examinare.	Expunere şi demonstraţie practica	2	
Categorii de încercări în analiza senzorială-aprecierea,compararea selecţa.	Expunere şi demonstraţie practica	2	
Analiza senzorială a produselor lactate	Expunere şi demonstraţie practica	2	
Analiza senzorială a preparatelor din carne	Expunere şi demonstraţie practica	2	
Analiza senzorială a semipreparatelor şi preparatelor culinare	Expunere şi demonstraţie practica	2	

Bibliografie

1.Diaconescu Ion,- Merceologie alimentară, Editura Eficient,-Bucureşti,-1998
2. Ion Diaconescu, Carmen Păunescu,- Analiza senzorială în societăţile comerciale,- Ed. Uranus,- 2003
3. Rodica Segal, Irina Barbu- Analiza senzorială a produselor alimentare,- Editura Tehnica, Bucureşti, -1978

4. Segal B., Segal R.,-Metodica analizei senzoriale, sinteza IGS,-1974
5. T. Enache, Vasile Stănescu, Ovidiu Popescu, Ion Iordache- Medicină legală veterinară, Ed. All, -Bucureşti, - 1994
6. Savu Constantin, Mihai Gabriela,- Controlul sanitar veterinar al alimentelor, -Ed. Ceres, Bucureşti, -1997
7.Valentin Necula, Babii Mihaela –Analiza senzorială a alimentelor şi produselor alimentare – Ed. Universități Transilvania din Braşov-2012
7. Valentin Necula, Babii Mihaela –Analiza senzorială– Ed. Universități Transilvania din Braşov-2013
8. Kemp, S. E., Hort, J., & Hollowood, T. (Eds.). (2018). Descriptive analysis in sensory evaluation.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Actualizarea cunoştințelor ținând cont de reglementările europene în domeniu. În acest sens, reglementările europene recente, reunite în aşa zisul "pachet de igienă", vizează prevenirea pericolelor prin alimente cu obligația asigurării siguranței alimentelor pe circuitul "de la furcă la farfurie", plasând toată responsabilitatea producătorilor, procesatorilor şi furnizorilor de resurse alimentare, în măsură să aducă sub un control calificat calitatea ,şi implicit latura psihosenzorială a calității alimentelor şi produselor alimentare .

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Insuşirea corectă a notiuniilor privind proprietățiile senzoriale ale alimentelor şât şi defectele acestora şi incadrarea lor ăn anumite clase de calitate şi consum . constituie un potențial crescut de risc in alimentație		50 %
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Însuşirea deprinderilor privind tehnica analizei senzoriale. Însuşirea metodologiilor deanaliză senzorială. Si punere în situații practice care pot fi întâlnite în activitatea practică		50 %
10.6 Standard minim de performanță			
• Însuşirea corectă a aspectelor privitoare la proprietățiile senzoriale ale alimentelor la incadrarea acestora in anumite clase de calitate şi de consum pe baza aprecierilor făcute ținând cont evident de defectele constate şi criteriile de acordare a punctajului în aprecierea calității. • Însuşirea metodologiilor de analiză psihosenzorială.			

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.

Prof.dr.ing Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Şef lucr.dr. Valentin NECULA, **Titular de curs**	**Şef lucr.dr. Valentin NECULA** **Titular de seminar/ laborator**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	ANALIZĂ SENZORIALĂ II							
2.2 Titularul activităților de curs				Șef Lucr. Maier Alina				
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect				Șef Lucr. Maier Alina				
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	VIII	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DS
							Obligativitate[4)]	DFc

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**3**	din care: 3.2 curs	**2**	3.3 seminar/ laborator/ proiect	**1**
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/ proiect	14

Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe	10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren	10
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri	10
Tutoriat	
Examinări	3
Alte activități	

3.7 Total ore de activitate a studentului	**33**
3.8 Total ore pe semestru	**75**
3.9 Numărul de credite[5)]	**3**

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	•
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/	•

proiectului	

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

Competențe profesionale	**Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT poate monitoriza și asigura calitatea produselor sau a serviciilor furnizate, controlând îndeplinirea cerințelor de calitate de către toți factorii de producție. R.Î.2.2. Absolventul IMIT poate realiza evaluarea standardelor de calitate, evaluând în detaliu producția, calitatea sau ambalarea mărfurilor pentru a se asigura de respectarea standardelor de calitate ale producătorului. R.Î.2.3. Absolventul IMIT poate monitoriza verificarea calității materialelor de bază utilizate pentru producția de produse semifinite și finite prin evaluarea unora dintre caracteristicile sale și, dacă este necesar, selectează eșantioane de analizat. R.Î.2.4. Absolventul IMIT poate defini, în colaborare cu directorii și experții de calitate, un set de standarde de calitate pentru a asigura respectarea reglementărilor și a contribui la îndeplinirea cerințelor clienților. **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**. R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a asigura monitorizarea, crearea și supravegherea experienței clienților și a percepției asupra mărcii și a serviciului. R.Î.10.4. Absolventul IMIT poate stabili strategii pentru întreprinderi, pentru a permite o accesibilitate optimă pentru toți clienții. R.Î.10.7. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea și actualizarea listelor de vinuri, asigurându-se că acestea completează meniul alimentar și caracteristicile mărcii.
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândeste critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si

	provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Cursurile sunt concepute pentru a oferi studenților cunoștințele și abilitățile necesare pentru a deveni profesioniști din punct de vedere senzorial în producția și controlul calității alimentelor și băuturilor.
7.2 Obiectivele specifice	• Să dezvolte abilitățile practice necesare pentru a-și configura propriile teste de discriminare, pentru a crea un protocol de testare, pentru a aplica proceduri reale de testare și pentru a interpreta rezultatele pentru diferite produse alimentare. • Să deprindă cum să evalueze calitatea senzorială a produselor alimentare folosind analiza statistică descriptivă. • Să cunoască factorii ce influen ează calitatea senzorială a alimentelor.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Locul analizei senzoriale în ansamblul calității produselor alimentare.	Prelegere şi dezbatere	2	
Acceptarea produselor alimentare pe baza analizei senzoriale.	Prelegere şi dezbatere	4	
Factorii care determină intensitatea senza iilor gustative şi olfactive.	Prelegere şi dezbatere	2	
Praguri senzoriale.	Prelegere şi dezbatere	2	
Condițiile și tehnica analizei senzoriale.	Prelegere şi dezbatere	2	
Metodologia analizei senzoriale. Metode analitice de analiză senzorială.	Prelegere şi dezbatere	4	
Metode preferențiale de analiză senzorială.	Prelegere şi dezbatere	2	
Metode moderne în analiza senzorială. Flash profile. Tehnologia multimedia. Realitatea virtuală. Impactul contextului de consum asupra percep iei Senzoriale.	Prelegere şi dezbatere	4	
Analiza senzorială hedonică: metode clasice și dezvoltări actuale	Prelegere şi dezbatere	2	
Diferențe între analiza senzorială analitică și analiza senzorială hedonică.	Prelegere şi dezbatere	2	
Rolul analizei senzoriale în dezvoltarea	Prelegere şi dezbatere	2	

de produse noi .			
Bibliografie 1. Sensory Analysis for Food and Beverage Quality Control. A Practical Guide. A volume in Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. Book ◘ 2010 2. The Stability and Shelf Life of Food. A volume in Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. Book ◘ Second Edition ◘ 2016 3. F. Sinesio, SENSORY EVALUATION, Editor(s): Paul Worsfold, Alan Townshend, Colin Poole, Encyclopedia of Analytical Science (Second Edition), Elsevier, 2005, Pages 283-290, ISBN 9780123693976			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Componentele calită ii senzoriale a produsului alimentar şi reac ia consumatorului fa ă de acestea.	Lucru individual, de echipă	1	
Testarea aptitudinilor de evaluare senzorială.	Lucru individual, de echipă	1	
Verificarea şi stabilirea limitei de sensibilitate gustativă: metoda dilu iei	Lucru individual, de echipă	1	
Analiza senzorială a băuturilor.	Lucru individual, de echipă	4	
Analiza senzorială a dulciurilor.	Lucru individual, de echipă	2	
Analiza senzorială a cafelei.	Lucru individual, de echipă	2	
Analiza senzorială a ceaiului.	Lucru individual, de echipă	2	
Evaluarea defectelor de aromă în alimente	Lucru individual, de echipă	1	
Bibliografie 1. Sensory Analysis for Food and Beverage Quality Control. A Practical Guide. A volume in Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. Book ◘ 2010 2. The Stability and Shelf Life of Food. A volume in Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. Book ◘ Second Edition ◘ 2016 3. F. Sinesio, SENSORY EVALUATION, Editor(s): Paul Worsfold, Alan Townshend, Colin Poole, Encyclopedia of Analytical Science (Second Edition), Elsevier, 2005, Pages 283-290, ISBN 9780123693976			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se predă în alte centre universitare din tara și din străinătate. Pentru o mai buna adaptare la cerințele pieței muncii a conținutului disciplinei au avut loc întâlniri, atât cu reprezentați 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	Evaluarea cunoștințelor dobândite Cunoaşterea terminologiei	Examen oral	70%

	specifice Cunoaşterea principiilor şi metodelor de analiză senzorială şi aplicarea lor corectă, coerentă şi logică în aplica ii concrete Grad de implicare, prezen ă		
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Evaluarea capacită ii de a utiliza corect principiile şi metodele utilizate în analiza senzorială în studii de caz Interpretarea rezultatelor Grad de implicare, prezen ă	Colocviu de laborator	30%
10.6 Standard minim de performanță			
• Cunoașterea noțiunilor fundamentale aferente domeniului; • Promovarea colocviului de laborator; Atingerea fiecărui subpunct din subiectul de examen și promovarea acestora cu nota minimă.			

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.

Prof.dr.ing Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing Cristina-Maria CANJA,** **Director de departament**
Șef Lucr. Alina MAIER, **Titular de curs**	**Șef Lucr. Alina MAIER** **Titular de laborator**

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Voluntariat VII							
2.2 Coordonator activități de voluntariat				Lector dr. Simona ȘOICA				
2.3 Titularul activităților proiect								
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	VII	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DC
							Obligativitate[4)]	DFc

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**4**	din care: 3.2 curs	**0**	3.3 proiect	**4**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs		3.6 seminar/ laborator/ proiect	56
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					-
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					-
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					-
Tutoriat					-
Examinări					-
Alte activități (Activități de voluntariat)					19
3.7 Total ore de activitate a studentului	**19**				
3.8 Total ore pe semestru	**75**				
3.9 Numărul de credite[5)]	**3**				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Nu este cazul
4.2 de competențe	• Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Nu este cazul
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Nu este cazul

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

Competențe profesionale	
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândește critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor. R.Î.4.3. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite. **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** R.Î.5.1. 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.

	R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare. R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă. R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Capacitatea de a gestiona responsabilități multiple, alături de responsabilitățile academice; • Dobândirea de abilități de relaționare socială și culturală, dobândirea sau consolidarea unor abilități practice, dezvoltarea inteligenței emoționale.
7.2 Obiectivele specifice	Experiența de voluntariat consolidează integrarea socială și profesională prin dezoltarea de abilități multiple: • Rezolvarea problemelor și gândirea critică; • Gestionarea timpului; • Leadership și lucru în echipă; • Competențe tehnice; • Crearea de conexiuni și relații; • Încredere în sine și independență; • Inteligență emoțională și abilități interpersonale; • Conștientizare culturală și apreciere a diversității; • Responsabilitate socială; • Responsabilitate față de mediul înconjurator.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
8.2 Proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
• Participarea la evenimente, ateliere organizate în cadrul centrelor socio-culturale din cadrul universității: Centrul multicultural, Centrul muzical, Centrul de scriere academică, Mediateca Norbert Detaeye, Centrul de consiliere şi orientare in carieră; • Implicarea în acțiuni sociale, culturale sau de protecție a mediului organizate de instituții profesionale, socio-culturale, de protejare a mediului; • Implicarea în proiecte derulate în cadrul facultății/universității; • Organizarea de evenimente în		**56**	Studentul realizează un Portofoliu de voluntariar care poate conține: • Agendă de voluntariat (obținerea de vize de la organizatorii evenimentelor/ atelierelor la care participă studentul) • Diplome, certificate de participare, atestate • Certificate primite în diferite proiecte și activități • Produse rezultate in urma muncii

cadrul facultății/universității; • Implicarea în activități administrative în cadrul facultății/universității;			studentului (de exemplu afișe, website-uri, produse artizanale, etc)

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Angajatorii apreciază experiențele profesionale, sociale sau culturale dobândite prin implicarea în activități de voluntariat și oferă prioritate acestor candidați pentru obținerea unui loc de muncă.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Proiect	Portofoliu de voluntariat	Evaluarea portofoliului	100%
10.6 Standard minim de performanță			
Efectuarea orelor de activități prevăzute în planul de învățământ			

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.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,Director de departament**
	Lector dr Simona ȘOICA,

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).

FIŞA 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[1)]	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii[2)]	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Voluntariat VIII							
2.2 Coordonator activități de voluntariat				Lector dr. Simona ȘOICA				
2.3 Titularul activităților proiect								
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	VIII	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut[3)]	DC
							Obligativitate[4)]	DFc

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	**4**	din care: 3.2 curs	**0**	3.3 proiect	**4**
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs		3.6 seminar/ laborator/ proiect	56
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notițe					-
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					-
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii şi eseuri					-
Tutoriat					-
Examinări					-
Alte activități (Activități de voluntariat)					19
3.7 Total ore de activitate a studentului	**19**				
3.8 Total ore pe semestru	**75**				
3.9 Numărul de credite[5)]	**3**				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Nu este cazul
4.2 de competențe	• Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfăşurare a cursului	• Nu este cazul
5.2 de desfăşurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Nu este cazul

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

Competențe profesionale	
Competențe transversale	**Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.** R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului. R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă. R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii. R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe. **Ct.2. Gândește critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.** R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora. R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi. R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități. **Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.** R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată. R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi si provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii. R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora. R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă. **Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.** R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații. R.Î.4.2. Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor. R.Î.4.3. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite. **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** R.Î.5.1. 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.

	R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic. R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare. R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă. R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

7. Obiectivele disciplinei (reieşind din competenţele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Capacitatea de a gestiona responsabilități multiple, alături de responsabilitățile academice; • Dobândirea de abilități de relaționare socială și culturală, dobândirea sau consolidarea unor abilități practice, dezvoltarea inteligenței emoționale.
7.2 Obiectivele specifice	Experiența de voluntariat consolidează integrarea socială și profesională prin dezoltarea de abilități multiple: • Rezolvarea problemelor și gândirea critică; • Gestionarea timpului; • Leadership și lucru în echipă; • Competențe tehnice; • Crearea de conexiuni și relații; • Încredere în sine și independență; • Inteligență emoțională și abilități interpersonale; • Conștientizare culturală și apreciere a diversității; • Responsabilitate socială; • Responsabilitate față de mediul înconjurator.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
8.2 Proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
• Participarea la evenimente, ateliere organizate în cadrul centrelor socio-culturale din cadrul universității: Centrul multicultural, Centrul muzical, Centrul de scriere academică, Mediateca Norbert Detaeye, Centrul de consiliere şi orientare in carieră; • Implicarea în acțiuni sociale, culturale sau de protecție a mediului organizate de instituții profesionale, socio-culturale, de protejare a mediului; • Implicarea în proiecte derulate în cadrul facultății/universității; • Organizarea de evenimente în		**56**	Studentul realizează un Portofoliu de voluntariar care poate conține: • Agendă de voluntariat (obținerea de vize de la organizatorii evenimentelor/ atelierelor la care participă studentul) • Diplome, certificate de participare, atestate • Certificate primite în diferite proiecte și activități • Produse rezultate in urma muncii

cadrul facultății/universității; • Implicarea în activități administrative în cadrul facultății/universității;			studentului (de exemplu afișe, website-uri, produse artizanale, etc)

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociaților profesionale şi ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Angajatorii apreciază experiențele profesionale, sociale sau culturale dobândite prin implicarea în activități de voluntariat și oferă prioritate acestor candidați pentru obținerea unui loc de muncă.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Proiect	Portofoliu de voluntariat	Evaluarea portofoliului	100%
10.6 Standard minim de performanță			
Efectuarea orelor de activități prevăzute în planul de învățământ			

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.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, **Decan**	**Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA,Director de departament**
	Lector dr Simona ȘOICA,

Notă:

[1)] Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor şi al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

[2)] Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

[3)] 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 cunoaştere avansată) - pentru nivelul de masterat;

[4)] Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

[5)] Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice şi studiu individual).