

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat <sup>1)</sup>	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
1.5 Ciclul de studii <sup>2)</sup>	Masterat
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Management în ospitalitate și eco-agro turism

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	etică și integritate academică II							
2.2 Titularul activităților de curs	Lector dr. Simona Soica							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Lector dr. Simona Soica							
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut <sup>3)</sup>	DF
							Obligativitate <sup>4)</sup>	DI

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					46
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					42
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					44
Tutoriat					
Examinări: evaluare de tip continuu					6
Alte activități.....					
3.7 Total ore de activitate a studentului	138				
3.8 Total ore pe semestru	180				
3.9 Numărul de credite <sup>5)</sup>	6				

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

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comunicare managerială, Cultură organizațională, Scriere academică</li> </ul>
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comunicare și scriere academică, valori și practici organizaționale</li> </ul>

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

5.1 de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sală dotată cu videoproiector</li> </ul>
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sală dotată cu videoproiector</li> </ul>

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

Competențe profesionale	<p>CP.1 Gestionează dezvoltarea profesională personală și interacționează profesional în mediile de cercetare și profesionale</p> <p>1.1. Rezultate ale învățării</p> <p>Cunoștințe</p> <p>R.Î.1.1.1. Absolventul își asumă responsabilitatea pentru învățarea pe tot parcursul vieții și dezvoltarea profesională continuă.</p> <p>R.Î.1.1.2. Absolventul se implică în activități de învățare pentru a sprijini și actualiza competențele profesionale.</p> <p>R.Î.1.1.3. Absolventul ascultă, oferă feedback în mod perceptiv altora, ceea ce implică, de asemenea, supravegherea și conducerea personalului într-un cadru profesional.</p> <p>Abilități</p> <p>R.Î.1.2.1. Absolventul aplică principiile etice fundamentale și legislația în ceea ce privește aspectele legate de integritatea cercetării. R.Î.1.2.2. Absolventul studiază datele în conformitate cu strategiile și obiectivele de afaceri și realizează planuri strategice atât pe termen scurt, cât și pe termen lung. 1.3. Responsabilitate și autonomie R.Î. 1.3.1 Dă dovada de inițiativă și oferă consiliere altora R.Î. 1.3.2. Absolventul este proactiv și face primul pas într-o acțiune.</p> <p>CP.2. Efectuează cercetare științifică</p> <p>Rezultatele învățării</p> <p>2.1 Cunoștințe</p> <p>R.Î.2.1.1. Absolventul dă dovadă de cunoaștere aprofundată și înțelegere domeniul de cercetare, inclusiv a cercetarea responsabilă, principiile etice și de integritate științifică în materie de cercetare, respectul vieții private și a cerințelor RGPD, legate de activitățile de cercetare dintr-o anumită disciplină.</p> <p>R.Î.2.1.2. Absolventul efectuează cercetare științifică, concepe și creează noi cunoștințe prin formularea de întrebări în domeniu prin cercetarea, îmbunătățirea sau dezvoltarea de concepte, teorii, modele, tehnici, instrumente, software sau metode operaționale și prin utilizarea de metode și tehnici științifice.</p> <p>R.Î.2.1.3. Absolventul este capabil să culeagă informații despre tendințele și stilurile actuale și despre necesitatea de noi produse sau servicii.</p> <p>R.Î.2.1.4. Absolventul este capabil să efectueze cercetări cu privire la evoluțiile prezente și viitoare și la curentele din design, precum și la caracteristicile-țintă conexe ale pieței.</p> <p>R.Î.2.1.5. Absolventul este capabil să pregătească rapoarte care descriu rezultatele și procesele de cercetare științifică sau tehnică sau evaluează progresele acesteia.</p> <p>R.Î.2.1.6. Absolventul este capabil să sintetizeze informații, să interpreteze și să rezume în mod critic informații noi și complexe din diverse surse.</p> <p>2.2 Aptitudini</p> <p>R.Î.2.2.1. Absolventul este capabil să opereze aparate de cercetare științifică și de laborator.</p> <p>R.Î.2.2.2. Absolventul este capabil să aplice metode de cercetare sistematică și să comunice cu părțile relevante pentru a găsi informații specifice, evaluând rezultatele cercetărilor în vederea estimării relevante a informațiilor, precum și a sistemelor tehnice conexe și a evoluțiilor acestora.</p> <p>2.3 Responsabilitate și autonomie</p> <p>R.Î.2.3.1. Absolventul este capabil să elaboreze documente de cercetare sau să susțină prezentări pentru a raporta rezultatele unui proiect de cercetare desfășurat, indicând procedurile de analiză și metodele care au condus la rezultatele respective, precum și posibile interpretări ale rezultatelor.</p> <p>R.Î.2.3.2. Absolventul este capabil să interacționeze profesional în mediile de cercetare și profesionale.</p> <p>R.Î.2.3.3. Absolventul este capabil să gestioneze date din domeniul cercetării</p>
-------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etică în cercetarea științifică; Etică în ospitalitate</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dezvoltarea capacității de a gestiona scrierea științifică și profesională.</li> <li>• Dezvoltarea capacității de a aplica principiile etice în ramuri ale ospitalității.</li> <li>• Dezvoltarea capacității de a-și însuși practici de etichetă și protocol în afaceri.</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
8.1.1. Discurs științific. Elaborare lucrări științifice și academice: Practici de documentare, tehnici și protocol de cercetare, baze de date	Problematizare. Aplicații	2	
8.1.2. Elaborare lucrări științifice și academice: ipoteze, metode de cercetare. Organizarea textelor	Problematizare. Aplicații	3	
8.1.3. Scriere tehnică/științifică: Redactare texte tehnice: tipuri, structură, particularități. Rapoarte tehnice	Problematizare. Aplicații	2	
8.1.4. Etică și comunicare în industria turismului. Paradigme și teorii	Problematizare. Aplicații	2	
8.1.5. Paradigma etică în turism. Responsabilitate socială corporativă (RSC): <ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepte fundamentale de responsabilitate socială corporativă</li> <li>• Politici și standarde internaționale</li> <li>• Strategii de integrare a RSC în activitatea companiilor</li> </ul>	Problematizare. Aplicații	2	
8.1.6. Comunicare etică. Transparență/ Sensibilitate culturală. Intimitate. Incluziune socială: Prezentare și problematizare concepte din cadrul economiei sociale și solidare	Problematizare. Aplicații	3	
<p>Bibliografie</p> <p>Alley, M. (2018) <i>The craft of scientific writing</i>. New York: Springer.</p> <p>De Mente, B. L. (2011). <i>Etiquette Guide to Japan: Know the rules that make the difference!</i>. Tuttle Publishing</p> <p>Foster, D. (2002). <i>The Global Etiquette Guide to Africa and the Middle East: everything you need to know for business and travel success</i>. John Wiley &amp; Sons.</p> <p>Laplante, P.A. (2012) <i>Technical writing</i>. Boca Raton: CRC Press Taylor &amp; Francis Group.</p> <p>Pramezwar, A., Lee, E., &amp; Oktalievadi, V. (2021). <i>Etiquette and protocol in hospitality</i>. Penerbit NEM.</p> <p>Martin, J.S, Chaney, L.H. (2006). <i>Global business etiquette: a guide to international communication and customs</i>. Westport: Praeger.</p> <p>Smith, M., Duffy, R. (2003) <i>The ethics of tourism development</i>. London: Routledge</p>			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
8.2.1. Discurs științific. Elaborare lucrări	Studii de caz. Aplicații	3	

științifice și academice: Documentare, cercetare. Aplicații privind practica și etica în documentarea și cercetarea științifică			
8.2.2. Elaborare lucrări științifice și academice: ipoteze, metode de cercetare. Organizarea textelor. Aplicații privind formularea de ipoteze științifice, identificarea metodelor de cercetare. Organizarea textului științific	Studii de caz. Aplicații	4	
8.2.3. Scriere tehnică/științifică Elaborarea unui raport tehnic: structură, conținut	Aplicații	3	
8.2.4. Etică și comunicare în industria turismului: Discutarea paradigmelor și teoriilor din industria turismului	Studii de caz. Aplicații	2	
8.2.5. Practici în cadrul paradigmei turismului etic. Responsabilitate socială corporativă: Exemple și studii de caz privind bune practici în industria turismului; Analiza impactului economic, social și de mediu al organizațiilor	Studii de caz. Aplicații	4	
8.2.6. Comunicare etică. Transparență/ Sensibilitate culturală. Analiza și construirea de Mesaje sensibile din punct de vedere cultural. Analiza comunicării în cadrul unei companii hoteliere e din perspectiva principiilor de comunicare etică: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Transparență: claritate și onestitate</li> <li>• Sensibilitate culturală: diversitatea clienților (naționalitate, religie, obiceiuri)</li> <li>• Intimitate: protejarea datelor clienților</li> <li>• Incluziune socială: mesaje accesibile și ne-discriminatorii</li> </ul>	Studii de caz. Aplicații	4	
8.2.7. Etichetă în afaceri și protocol. Abordare interculturală Aplicații privind standardele de protocol în diferite culturi	Studii de caz. Joc de rol. Aplicații	8	
Bibliografie Alley, M. (2018) <i>The craft of scientific writing</i> . New York: Springer. De Mente, B. L. (2011). <i>Etiquette Guide to Japan: Know the rules that make the difference!</i> Tuttle Publishing Foster, D. (2002). <i>The Global Etiquette Guide to Africa and the Middle East: everything you need to know for business and travel success</i> . John Wiley & Sons. Laplante, P.A. (2012) <i>Technical writing</i> . Boca Raton: CRC Press Taylor & Francis Group.			

Pramezwary, A., Lee, E., & Oktalileyadi, V. (2021). *Etiquette and protocol in hospitality*. Penerbit NEM.  
 Martin, J.S, Chaney, L.H. (2006). *Global business etiquette: a guide to international communication and customs*. Westport: Praeger.  
 Smith, M., Duffy, R. (2003) *The ethics of tourism development*. London: Routledge

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

Angajatorii din ospitalitatea solicită angajaților înțelegerea practicilor etice care pot fi incluse în noi modele de afaceri.

### 10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.1. Curs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Activitate continuă și participare la curs</li> <li>• prezență activă și intervenții argumentate;</li> <li>• integrarea cunoștințelor teoretice în discuții;</li> <li>• demonstrarea unei gândiri reflexive asupra teoriilor discutate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluare pe parcurs</li> </ul>	10%
10.2. Seminar	<p><b>Activitate continuă și participare la seminar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• participare activă la seminar;</li> <li>• colaborare în sarcini de echipă și susținerea opiniilor proprii.</li> </ul> <p><b>Realizarea sarcinilor aplicative</b></p> <p>Formularea de ipoteze și întrebări de cercetare;</p> <p>Identificarea și justificarea alegerii unei metode de cercetare</p> <p>Redactarea structurii unui raport tehnic</p> <p>Prezentarea unui studiu privind introducerea practicilor de Responsabilitate socială corporativă într-o unitate hotelieră.</p> <p>Prezentarea unui studiu privind analiza mesajelor transmise de o unitate hotelieră prin diferite mijloace de comunicare în baza principiilor de comunicare etică</p> <p>Prezentarea unui studiu privind standardele de protocol</p>	Evaluare pe parcurs	30%

	și bunele practici aplicate în cadrul unui eveniment care implică invitați din diferite țări.		
	<b>Proba scrisă</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aplicarea creativă a cunoștințelor în rezolvarea unei situații problematice;</li> <li>• claritate în organizarea răspunsului.</li> </ul>	• <b>Evaluare sumativă (scris)</b>	60%

#### 10.6 Standard minim de performanță

Studentul demonstrează înțelegerea noțiunilor de bază și capacitatea de aplicare coerentă a acestora în redactarea academică

##### • Grilă de evaluare pe niveluri de performanță

Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici
<b>Excelent (10–9)</b>	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică
<b>Foarte bine (8)</b>	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă
<b>Bine (7)</b>	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete
<b>Suficient (6)</b>	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică
<b>Insuficient (&lt;5)</b>	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12/09 / 2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12 /09 /2025

<b>Prof. dr. Vasile PĂDUREANU</b>  Decan	<b>Prof. dr. Cristina Maria CANJA</b>  Director de departament
<b>Lector dr. Simona ȘOICA</b>  Titular de curs	<b>Lector dr. Simona ȘOICA</b>  Titular de seminar

Nota<sup>1</sup>: Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA TRANSILVANIA din BRAȘOV
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de Masterat <sup>1)</sup>	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
1.5 Ciclul de studii <sup>2)</sup>	Masterat
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Management în ospitalitate și eco-agro turism

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Instrumente software pentru ospitalitate și turism							
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	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut <sup>3)</sup>	DAP
					1		Obligativitate <sup>3)</sup>	DOB

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar/ laborator/ proiect	0/2/0
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/ laborator/ proiect	0/28/0
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					40
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					60
Tutoriat					12
Examinări					6
Alte activități.....					
3.7 Total ore de activitate a studentului	138				
3.8 Total ore pe semestru	180				
3.9 Numărul de credite <sup>5)</sup>	6				

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

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bazele Utilizării Calculatoarelor</li> </ul>
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li>Competențe digitale de bază (editare documente, navigare web, gestionare fișiere).</li> </ul>

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

5.1 de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sală cu videoproiector; acces la platformă e-learning; conexiune internet.</li> </ul>
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Rețea de calculatoare, Sistem de operare Windows, Aplicații Office, Web Browser, Aplicații FIDELIO, Medallion PMS.</li> </ul>

## 6. Competențe specifice acumulate și rezultate ale învățării

Competențe profesionale	<p><b>C1 – Proiectarea și achiziția unei soluții integrate pentru marketingul online al afacerii în industria ospitalității și turismului</b> La finalizarea disciplinei, studentul va fi capabil să proiecteze, să implementeze și să optimizeze soluții informatice moderne pentru promovarea online a serviciilor din domeniul ospitalității și turismului.</p> <p><b>Cunoștințe</b></p> <p>R.Î.1.1 Să descrie principiile de bază ale web designului (HTML, CSS, structura paginii web, tipografie, culori, grafică).</p> <p>R.Î.1.2 Să cunoască etapele de proiectare, realizare și publicare a unui site web turistic.</p> <p>R.Î.1.3 Să explice conceptele de optimizare SEO și rolul instrumentelor analitice (Google Analytics) în marketingul online.</p> <p><b>Abilități</b></p> <p>R.Î.1.4 Să creeze și să administreze pagini web utilizând aplicația MacromediaDreamweaver.</p> <p>R.Î.1.5 Să aplice tehnici de structurare și stilizare prin HTML și CSS pentru realizarea unui site adaptabil la diferite dispozitive.</p> <p>R.Î.1.6 Să optimizeze performanța și vizibilitatea site-urilor web pentru motoarele de căutare.</p> <p><b>Responsabilitate și autonomie</b></p> <p>R.Î.1.7 Să manifeste inițiativă în proiectarea și implementarea de soluții digitale pentru afacerile turistice.</p> <p>R.Î.1.8 Să își asume responsabilitatea pentru calitatea conținutului și conformitatea site-urilor web cu standardele internaționale.</p> <p>R.Î.1.9 Să acționeze autonom în selecția instrumentelor software adecvate pentru promovarea online.</p> <p><b>C2 – Alegerea și utilizarea unei soluții software adecvate pentru recepția clienților în industria ospitalității și turismului</b> La finalizarea disciplinei, studentul va fi capabil să utilizeze și să gestioneze aplicații informatice specializate pentru managementul operațiunilor hoteliere și al serviciilor de recepție.</p> <p><b>Cunoștințe</b></p> <p>R.Î.2.1 Să descrie funcțiile principale ale aplicațiilor hoteliere (FIDELIO, Medallion) utilizate în recepția și administrarea hotelurilor.</p> <p>R.Î.2.2 Să cunoască structura bazelor de date și modul de operare a sistemelor informatice din industria ospitalității.</p> <p>R.Î.2.3 Să explice fluxurile informaționale specifice activităților de rezervare, facturare, check-in și check-out.</p> <p><b>Abilități</b></p> <p>R.Î.2.4 Să opereze eficient în aplicațiile FIDELIO și Medallion pentru gestionarea rezervărilor, evidența camerelor și facturare.</p> <p>R.Î.2.5 Să aplice proceduri de analiză și raportare a activității hoteliere utilizând instrumentele software disponibile.</p> <p>R.Î.2.6 Să configureze și să personalizeze soluțiile informatice în funcție de specificul unității de cazare.</p> <p><b>Responsabilitate și autonomie</b></p> <p>R.Î.2.7 Să își asume responsabilitatea pentru corectitudinea datelor introduse și pentru siguranța informațiilor clienților.</p> <p>R.Î.2.8 Să colaboreze eficient cu echipa de recepție și cu alte departamente în utilizarea sistemelor informatice integrate.</p> <p>R.Î.2.9 Să acționeze autonom în alegerea și implementarea soluțiilor software potrivite pentru diferite tipuri de structuri de primire turistică.</p>
-------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 7. Obiectivele disciplinei

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>Formarea capacității de selecție și utilizare a instrumentelor software specifice industriei ospitalității pentru suport decizional și eficientizarea activităților operaționale.</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>Înțelegerea arhitecturii și integrărilor dintre aplicații (PMS-POS-Channel manager-CRM/BI).</li> <li>Utilizarea instrumentelor digitale pentru planificare, raportare și analiză a performanței.</li> <li>Dezvoltarea unei gândiri critice privind alegerea soluțiilor software (cost-beneficiu, funcționalități, implementare).</li> <li>Respectarea normelor de etică, securitate și protecția datelor în utilizarea aplicațiilor.</li> <li>Familiarizarea cu conceptele „smarthospitality”: IoT și domotică (smart room), sisteme de monitorizare și integrare cu aplicațiile operaționale.</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
<p>Bazele sistemelor informaționale în ospitalitate: arhitectură, integrare și fluxuri digitale (HIS – Hospitality Information Systems)</p> <p>Se clarifică rolul sistemelor digitale în hotelărie și relația dintre PMS, POS, CRM, website și platformele de distribuție. Se explică noțiuni de integrare, fluxuri de date și calitatea datelor (single source of truth). Se discută impactul asupra operațiunilor, costurilor și experienței oaspetelui.</p>	Prelegere interactivă, studii de caz, demonstrație	4	Folosire de mijloace multimedia, filmedidactice
<p>Utilizarea PMS (Property Management System)/ERP (Enterprise ResourcePlanning) hotelier în operarea recepției: rezervări, check-in/out, tarife, excepții</p> <p>Se prezintă conceptele front office: rezervare, alocare cameră, tarife, garanții și politici. Se discută operațiunile de check-in/out, facturare și gestionarea excepțiilor (no-show, early/late). Se explică bunele practici de lucru și controale interne în recepție.</p>	Expunere + demonstrație pe ecran	2	Folosire de mijloace multimedia, filme didactice
<p>Utilizarea PMS/ERP hotelier pentru housekeeping și mentenanță: stări camere, taskuri, defecte, SLA (PMS-HK – Property Management System / Housekeeping)</p> <p>Se explică legătura dintre housekeeping, mentenanță și satisfacția oaspetelui. Se prezintă stările camerelor, planificarea taskurilor, raportarea defecțiunilor și timpii de intervenție. Se discută trasabilitatea activităților și colaborarea între departamente.</p>	Prelegere, analiză de scenarii	2	Folosire de mijloace multimedia, filmedidactice
<p>Rapoarte și indicatori în PMS/ERP pentru control managerial: ocupare, ADR (AverageDaily Rate),</p>	Prelegere, analiză exemple, exerciții	2	Folosire de mijloace multimedia,

<p>RevPAR (Revenue per Available Room), forecast (PMS-REP – Property Management System / Reporting)</p> <p>Se introduc rapoarte uzuale din PMS/ERP și modul de interpretare pentru decizii. Se explică indicatori hotelieri de bază și limitele lor în practică. Se discută elemente de prognoza și controlul performanței pe segmente/intervale.</p>			filmedidactice
<p>Managementul relațiilor cu oaspeții și proiectarea experienței: personalizare, loyalty, feedback (CRM-CX – CustomerRelationship Management / CustomerExperience)</p> <p>Se cartografiază parcursul oaspetelui și datele colectate la fiecare punct de contact. Se abordează segmentarea clienților, gestionarea preferințelor și personalizarea comunicării și a serviciilor. Se discută programele de fidelizare, gestionarea recenziilor și indicatorii de satisfacție (de exemplu, NPS – scorul net al promotorilor)</p>	Prelegere, discuții ghidate, studiu de caz	2	Folosire de mijloace multimedia, filmedidactice
<p>Inteligență artificială în servicii și operațiuni: chatbots, automatizare, recomandări și reguli de utilizare AI-SVC (Artificial Intelligence in Services)</p> <p>Se prezintă cazuri de utilizare AI în ospitalitate: asistență conversațională, triere solicitări, recomandări și analiză feedback. Se clarifică riscuri (răspunsuri eronate) și reguli de control al calității. Se prezintă modul în care se construiește o bază de cunoștințe și un set de scenarii testabile.</p>	Prelegere, demonstrație, analiză de bunepRACTICI	2	Folosire de mijloace multimedia, filmedidactice
<p><b>Bibliografie</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Anandharamakrishnan, C., Moses, J. A., &amp; Anukiruthika, T. (2022). 3D Printing of Foods. Wiley. <a href="https://onlinelibrary.wiley.com/doi/book/10.1002/9781119669838">https://onlinelibrary.wiley.com/doi/book/10.1002/9781119669838</a></li> <li>Benckendorff, P. J., Xiang, Z., &amp; Sheldon, P. J. (Eds.). (2019). Tourism Information Technology (3rd ed.). CABI. <a href="https://www.cabi.org/bookshop/book/9781786393432/">https://www.cabi.org/bookshop/book/9781786393432/</a></li> <li>Cobanoglu, C., Dogan, S., et al. (2010). Hospitality and Tourism Information Technology. University of South Florida. <a href="https://digitalcommons.usf.edu/m3publishing/vol17/iss9781732127593/2/">https://digitalcommons.usf.edu/m3publishing/vol17/iss9781732127593/2/</a></li> <li>Cobanoglu, C., Dogan, S., Berezina, K., &amp; Collins, G. (2019). Advances in Hospitality and Tourism Information Technology. University of South Florida. <a href="https://digitalcommons.usf.edu/m3publishing/vol18/iss9781732127586/8/">https://digitalcommons.usf.edu/m3publishing/vol18/iss9781732127586/8/</a></li> <li>Enge, E., Spencer, S., &amp; Stricchiola, J. (2023). The Art of SEO: Mastering Search Engine Optimization (4th ed.). O'Reilly Media. <a href="https://books.google.com/books/about/The_Art_of_SEO.html?id=6EHUEAAQBAJ">https://books.google.com/books/about/The_Art_of_SEO.html?id=6EHUEAAQBAJ</a></li> <li>European Parliament &amp; Council of the European Union. (2016). Regulation (EU) 2016/679 (General Data Protection Regulation). EUR-Lex. <a href="https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2016/679/oj/eng">https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2016/679/oj/eng</a></li> <li>Gaceu, L. (2008). Inginerie asistată de calculator. Editura Infomarket, Brașov.</li> <li>Gaceu, L. (2022). Sisteme informatice pentru ospitalitatea și turism, Note de curs.</li> <li>Gaceu, L., Oprea, O.B. (2024). Summary on the Role of Informational Content in the Communication and Promotion of Tourism Services in Romania. Journal of EcoAgriTourism, 20(1), p23–29.</li> <li>Hayes, D. K., Hayes, J. D., &amp; Hayes, P. A. (2021). Revenue Management for the Hospitality Industry (2nd ed.). John Wiley &amp; Sons. <a href="https://www.wiley.com/en-">https://www.wiley.com/en-</a></li> </ol>			

- us/Revenue%2BManagement%2Bfor%2Bthe%2BHospitality%2BIndustry%2C%2B2nd%2BEdition-p-00355754
11. Holah, J., Lelieveld, H. L. M., & Moerman, F. (Eds.). (2023). Hygienic Design of FoodFactories (2nd ed.). WoodheadPublishing / Elsevier. <https://shop.elsevier.com/books/hygienic-design-of-food-factories/holah/978-0-12-822618-6>
  12. Jesús-Jerez, J., Jerez-Sevilla, D., Sevilla-Sevilla, C., & Aguiar-Castillo, L. (Eds.). (2025). The Role of Artificial Intelligence in theTourismandHospitality Sector. Routledge. <https://www.routledge.com/The-Role-of-Artificial-Intelligence-in-the-Tourism-and-Hospitality-Sector/JesusJerez-Jerez-Sevilla-Sevilla-Aguiar-Castillo/p/book/9781032898858>
  13. OECD. (2024). Artificial Intelligence andtourism: G7/OECD policypaper (OECD TourismPapers, 2024/02). OECD Publishing. <https://doi.org/10.1787/3f9a4d8d-en>
  14. PCI SecurityStandards Council. (2024). PCI DSS v4.0.1 (Document Library page). PCI SSC. [https://www.pcisecuritystandards.org/document\\_library/](https://www.pcisecuritystandards.org/document_library/)
  15. Sigala, M., Rahimi, R., &Thelwall, M. (Eds.). (2019). Big Data andInnovation in Tourism, Travel, andHospitality: Managerial Approaches, Techniques, andApplications. Springer. <https://link.springer.com/book/10.1007/978-981-13-6339-9>
  16. Smeenk, H. G. (2023). Internet of Things for SmartBuildings: LeverageloT for smarterinsights for buildings in thenewandbuiltenvironments. PacktPublishing. <https://www.packtpub.com/en-cy/product/internet-of-things-for-smart-buildings-9781804619865?type=print>
  17. Tajeddini, K., Ratten, V., &Merkle, T. (Eds.). (2020). Tourism, Hospitalityand Digital Transformation: Strategic Management Aspects. Routledge. <https://www.routledge.com/Tourism-Hospitality-and-Digital-Transformation-Strategic-Management-Aspects/Tajeddini-Ratten-Merkle/p/book/9780367150006>
  18. Tanhua, D., Tuomi, E. O., Kesti, K., Ogilvie, B., Sahagún, C. D., Rodriguez, J. N. A., ... &Gaceu, L. (2024). Digital Maturity of theCompanies in Smart Industry Era. ScientificPapersSeries Management, Economic Engineering in Agriculture& Rural Development, 24(3).
  19. Vollmert, M. (2025). Google Analytics 4: The PracticalGuide. SAP PRESS. [https://www.sap-press.com/google-analytics-4\\_6180/](https://www.sap-press.com/google-analytics-4_6180/)

8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Prezentarea laboratorului de informatica aplicata. Reguli de protectia muncii. Familiarizarea cu echipamentele de calcul.	Dialogul, dezbaterea, studiul de caz, exemple, demonstrații	2	
Utilizarea PMS Medallion în operațiuni hoteliere: front office – rezervare, alocare și check-in/out (PMS-FO – Property Management System / Front Office) Se lucrează fluxul complet de la rezervare la check-in/out, cu pașii principali și documentele generate în sistem. Se exersează situații speciale: modificări, no-show, early/late check-in/out și actualizarea rezervării. Se urmărește corectitudinea operării și impactul în statusurile camerei și în evidențele de facturare.	Demonstrație si lucru individual asistat	6	
Utilizarea PMS Medallion în operațiuni hoteliere: housekeeping & raportare operațională (PMS-HKREP – Property Management System / Housekeeping & Reporting)	Demonstrație s ilucru individual asistat	6	

Se gestionează stările camerelor, sarcini de curățenie, defecțiuni și colaborarea recepție–housekeeping pe parcursul zilei. Se generează rapoarte operaționale și se interpretează indicatori simpli pe datele obținute în laborator. Se discută cum se folosesc rapoartele pentru decizii rapide (prioritizare camere, planificare resurse, control operațional).			
Prezentarea unei machete de casă inteligentă: senzori, actuatori și automatizări smart room (IOT-AUTO – Internet of Things / Automation) Se conectează și se configurează componentele (senzori/actuatori) și se construiesc scenarii pentru, iluminat și temperatură. Se testează regulile de automatizare și se verifică funcționarea lor în condiții diferite.	Demonstrație și aplicații practice	4	
Imprimare 3D alimentară în laborator: design igienic și pregătirea lucrării pentru Procusini 6.0 (3DFP-PREP – 3D FoodPrinting / Preparation) Se prezintă regulile de lucru pentru siguranță alimentară: igienă, manipulare, trasabilitate și pregătirea spațiului și a echipamentului. Se alege modelul și se stabilesc setările inițiale (parametri de bază, testare de consistență, pregătire pentru calibrare). Se completează o fișă de lucru cu materialul folosit, setările și condițiile de lucru, ca bază pentru repetabilitate.	Demonstrație, lucru practic pe echipament	6	
Imprimare 3D alimentară în laborator: calibrare, print test, evaluare rezultat și proceduri post-utilizare. Se realizează calibrarea, printul de test și apoi printul final, urmărind criteriile de calitate (formă, uniformitate, stabilitate, repetabilitate). Se evaluează rezultatul și se ajustează parametrii pentru îmbunătățire (ex. viteză, debit, temperatura). Se aplică procedura de igienizare și mentenanță după utilizare și se consemnează parametrii finali pentru utilizări viitoare.	Demonstrație și lucru individual asistat	4	
<p>Bibliografie</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Anandharamakrishnan, C., Moses, J. A., &amp; Anukiruthika, T. (2022). 3D Printing of Foods. Wiley. <a href="https://onlinelibrary.wiley.com/doi/book/10.1002/9781119669838">https://onlinelibrary.wiley.com/doi/book/10.1002/9781119669838</a></li> <li>2. Benckendorff, P. J., Xiang, Z., &amp; Sheldon, P. J. (Eds.). (2019). Tourism Information Technology (3rd ed.). CABI.</li> </ol>			

- <https://www.cabi.org/bookshop/book/9781786393432/>
3. Cobanoglu, C., Dogan, S., et al. (2010). Hospitality and Tourism Information Technology. University of South Florida. <https://digitalcommons.usf.edu/m3publishing/vol17/iss9781732127593/2/>
  4. Cobanoglu, C., Dogan, S., Berezina, K., & Collins, G. (2019). Advances in Hospitality and Tourism Information Technology. University of South Florida. <https://digitalcommons.usf.edu/m3publishing/vol18/iss9781732127586/8/>
  5. Enge, E., Spencer, S., & Stricchiola, J. (2023). The Art of SEO: Mastering Search Engine Optimization (4th ed.). O'Reilly Media. [https://books.google.com/books/about/The\\_Art\\_of\\_SEO.html?id=6EHUEAAAQBAJ](https://books.google.com/books/about/The_Art_of_SEO.html?id=6EHUEAAAQBAJ)
  6. European Parliament & Council of the European Union. (2016). Regulation (EU) 2016/679 (General Data Protection Regulation). EUR-Lex. <https://eur-lex.europa.eu/eli/reg/2016/679/oj/eng>
  7. Gaceu, L. (2008). Inginerie asistată de calculator. Editura Infomarket, Braşov.
  8. Gaceu, L. (2022). Sisteme informatice pentru ospitalitatea și turism, Note de curs.
  9. Gaceu, L., Oprea, O.B. (2024). Summary on the Role of Informational Content in the Communication and Promotion of Tourism Services in Romania. Journal of EcoAgriTourism, 20(1), p23–29.
  10. Hayes, D. K., Hayes, J. D., & Hayes, P. A. (2021). Revenue Management for the Hospitality Industry (2nd ed.). John Wiley & Sons. <https://www.wiley.com/en-us/Revenue%2BManagement%2Bfor%2Bthe%2BHospitality%2BIndustry%2C%2B2nd%2BEdition-p-00355754>
  11. Holah, J., Lelieveld, H. L. M., & Moerman, F. (Eds.). (2023). Hygienic Design of Food Factories (2nd ed.). Woodhead Publishing / Elsevier. <https://shop.elsevier.com/books/hygienic-design-of-food-factories/holah/978-0-12-822618-6>
  12. Jesús-Jerez, J., Jerez-Sevilla, D., Sevilla-Sevilla, C., & Aguiar-Castillo, L. (Eds.). (2025). The Role of Artificial Intelligence in the Tourism and Hospitality Sector. Routledge. <https://www.routledge.com/The-Role-of-Artificial-Intelligence-in-the-Tourism-and-Hospitality-Sector/Jesus-Jerez-Jerez-Sevilla-Sevilla-Aguiar-Castillo/p/book/9781032898858>
  13. OECD. (2024). Artificial Intelligence and tourism: G7/OECD policy paper (OECD Tourism Papers, 2024/02). OECD Publishing. <https://doi.org/10.1787/3f9a4d8d-en>
  14. PCI Security Standards Council. (2024). PCI DSS v4.0.1 (Document Library page). PCI SSC. [https://www.pcisecuritystandards.org/document\\_library/](https://www.pcisecuritystandards.org/document_library/)
  15. Sigala, M., Rahimi, R., & Thelwall, M. (Eds.). (2019). Big Data and Innovation in Tourism, Travel, and Hospitality: Managerial Approaches, Techniques, and Applications. Springer. <https://link.springer.com/book/10.1007/978-981-13-6339-9>
  16. Smeenk, H. G. (2023). Internet of Things for Smart Buildings: Leverage IoT for smarter insights for buildings in the new and built environments. Packt Publishing. <https://www.packtpub.com/en-cy/product/internet-of-things-for-smart-buildings-9781804619865?type=print>
  17. Tajeddini, K., Ratten, V., & Merkle, T. (Eds.). (2020). Tourism, Hospitality and Digital Transformation: Strategic Management Aspects. Routledge. <https://www.routledge.com/Tourism-Hospitality-and-Digital-Transformation-Strategic-Management-Aspects/Tajeddini-Ratten-Merkle/p/book/9780367150006>
  18. Tanhua, D., Tuomi, E. O., Kesti, K., Ogilvie, B., Sahagún, C. D., Rodríguez, J. N. A., ... & Gaceu, L. (2024). Digital Maturity of the Companies in Smart Industry Era. Scientific Papers Series Management, Economic Engineering in Agriculture & Rural Development, 24(3).
  19. Vollmert, M. (2025). Google Analytics 4: The Practical Guide. SAP PRESS. [https://www.sap-press.com/google-analytics-4\\_6180/](https://www.sap-press.com/google-analytics-4_6180/)

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

Conținutul disciplinei respectă tendințele academice actuale și asigură o relevanță ridicată a competențelor transmise către studenți. Conținutul reflectă metodele și teoriile acceptate de comunitatea științifică și sunt în consonanță cu abordările actuale, permițându-le studenților să își formeze o bază științifică solidă și actualizată. De asemenea,

subiectele și temele abordate în cadrul cursului și activităților aplicative le oferă studenților cadru pentru cercetarea ulterioară a domeniului.

## 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 competențelor formate pentru realizarea și prezentarea proiectelor individuale	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

#### Grilă de evaluare pe niveluri de performanță

Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici
<b>Excelent (10–9)</b>	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică
<b>Foarte bine (8)</b>	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă
<b>Bine (7)</b>	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete
<b>Suficient (6)</b>	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică
<b>Insuficient (&lt;5)</b>	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12 / 09 / 2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12 / 09 / 2025.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU Decan	Prof.dr.ing. Crsitina Maria CANJA Director de departament
Prof. Dr. Habil. Ing. Liviu GACEU Titular de curs	Prof. Dr. Habil. Ing. Liviu GACEU Titular de seminar/ laborator/ proiect

Nota<sup>1</sup>:Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii demasterat	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii	Management în ospitalitate și eco-agro turism

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>Tehnici și cercetări de marketing</b>							
2.2 Titularul activităților de curs	Conf.dr. Laura CISMARU							
2.3 Titularul activităților de proiect	Conf.dr. Laura CISMARU							
2.4 Anul de studii	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	V 1	2.7 Regimul disciplinei	Conținut Obligativitate	DAP DOB

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	3.2 din care: curs	1	3.3 proiect	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	3.5 din care: curs	14	3.6 proiect	28
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					
Pregătire seminar, teme, referate, portofolii și eseuri					
Tutoriat					
Examinări					
Alte activități – cercetare efectivă					
70					
3.7 Total ore de activitate a studentului	138				
3.8 Total ore pe semestru	180				
3.9 Numărul de credite <sup>1</sup>	6				

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

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Marketing</li> </ul>
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>

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

5.1 de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Videoproiector și sistem audio</li> </ul>
5.2 de desfășurare a proiectului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Videoproiector și sistem audio</li> </ul>

### 6. Competențe specifice acumulate și rezultate ale învățării

<b>Competențe profesionale</b>	<p><b>CP.1 Gestionează dezvoltarea profesională personală și interacționează profesional în mediile de cercetare și profesionale</b></p> <p>1.1. Cunoștințe</p> <p>R.Î.1.1.1 Absolventul recunoaște importanța învățării continue și a actualizării cunoștințelor în domeniul tehnicilor și cercetării de marketing, utilizând resurse profesionale și academice relevante.</p> <p>R.Î.1.1.2 Absolventul identifică metode și instrumente moderne de documentare științifică (baze de date, articole, manuale de specialitate) pentru a-și menține competențele în cercetarea de marketing la un nivel actual.</p> <p>R.Î.1.1.3 Absolventul cunoaște principiile comunicării eficiente și ale interacțiunii profesionale în contexte de cercetare de marketing, inclusiv oferirea și primirea feedbackului constructiv.</p> <p>1.2. Aptitudini</p> <p>R.Î.1.2.1 Absolventul aplică norme etice și reglementări specifice cercetării de marketing (protecția datelor, consimțământul informat, confidențialitatea) în proiectele de colectare și analiză a datelor.</p> <p>R.Î.1.2.2 Absolventul analizează date și informații de piață în acord cu obiectivele unei cercetări, contribuind la formularea unor planuri sau recomandări strategice bazate pe evidence-based marketing.</p> <p>1.3. Responsabilitate și autonomie</p> <p>R.Î.1.3.1 Absolventul își asumă inițiativa în coordonarea sau sprijinirea etapelor unui proiect de cercetare de marketing și oferă feedback colegilor în procese de analiză și interpretare a datelor.</p> <p>R.Î.1.3.2 Absolventul manifestă proactivitate în identificarea problemelor de cercetare și propune soluții sau direcții de investigare relevante pentru mediul profesional.</p> <p><b>CP.3 – Identifică nevoi de formare și oferă consultanță cu privire la îmbunătățirile în materie de eficiență</b></p> <p>3.1. Cunoștințe</p> <p>R.Î.3.1.1 Absolventul identifică nevoi de informare și dezvoltare metodologică în organizații pe baza analizelor de piață și a datelor colectate prin cercetare de marketing.</p> <p>R.Î.3.1.2 Absolventul explică și utilizează concepte fundamentale ale cercetării de marketing (problemă de cercetare, obiective, ipoteze, instrumente de colectare a datelor) pentru a înțelege și interpreta situații organizaționale.</p> <p>R.Î.3.1.3 Absolventul corelează informații provenite din diferite surse de date (calitative și cantitative) pentru a formula perspective noi și recomandări relevante pentru îmbunătățirea activităților de marketing.</p> <p>3.2. Aptitudini</p> <p>R.Î.3.2.1 Absolventul propune îmbunătățiri ale proceselor de cercetare de marketing (colectare date, validare, analiză) pentru creșterea eficienței și calității rezultatelor.</p> <p>R.Î.3.2.2 Absolventul analizează informațiile obținute din studii de piață și formulează recomandări aplicabile privind optimizarea strategiilor de marketing sau utilizarea mai eficientă a resurselor în activități de cercetare.</p> <p>3.3. Responsabilitate și autonomie</p> <p>R.Î.3.3.1 Absolventul interpretează rapid și riguros date și rezultate ale cercetărilor de marketing, fundamentând decizii și recomandări într-un mod profesionist.</p> <p>R.Î.3.3.2 Absolventul manifestă interes pentru noutate și adoptă o atitudine proactivă în explorarea unor metode moderne de cercetare și în integrarea lor în activități de analiză și consultanță.</p>

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>Înșușirea noțiunilor specifice cercetărilor de marketing și utilizarea acestora în conceperea și proiectare practică a unor minicercetări pe teme legate de turism și ospitalitate</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicarea și însușirea conceptelor cheie specifice cercetărilor calitative și cantitative de marketing și utilizarea acestora în conceperea unei</li> </ul>

	<p>minicercetări.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reamintirea și aprofundarea conceptelor specifice profilului consumatorului.</li> <li>• Explicarea și însușirea etapelor organizării și realizării unei cercetări de marketing și utilizarea cunoștințelor în mod adecvat în conceperea și proiectarea unei minicercetări de marketing.</li> <li>• Explicarea și însușirea conceptelor specifice realizării unui chestionar.</li> <li>• Explicarea tipurilor și metodelor de cercetare de marketing</li> </ul>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
<p><b>1. Noțiuni introductive privind cercetarea de marketing</b></p> <p>Această unitate urmărește introducerea conceptelor fundamentale ale cercetării de marketing ca funcție managerială. Se abordează rolul cercetării în procesul decizional, înțelegerea mediului de marketing și identificarea oportunităților și problemelor. Sunt analizate elementele definitorii ale cercetării: necesitatea informațiilor corecte și actuale, relația dintre cercetare și strategiile de marketing, tipurile de decizii pe care aceasta le sprijină (de produs, preț, comunicare și distribuție). Un accent important se pune pe natura multidisciplinară a cercetării de marketing, care împrumută tehnici din sociologie, psihologie, statistică și management.</p>	Prelegere și dezbateri	2	
<p><b>2. Clasificarea cercetărilor de marketing</b></p> <p>Această unitate detaliază principalele criterii de clasificare a cercetărilor de marketing. Se discută diferențele dintre:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cercetări exploratorii, orientate spre definirea problemei și generarea de ipoteze;</li> <li>- cercetări descriptive, centrate pe descrierea detaliată a fenomenelor de piață;</li> <li>- cercetări cauzale, care urmăresc identificarea relațiilor de tip cauză-efect.</li> </ul> <p>De asemenea, se prezintă distincțiile dintre cercetări calitative vs. cantitative. Studenții sunt familiarizați cu criteriile de selecție a tipului de cercetare în funcție de obiectivele organizației și de resursele disponibile.</p>	Prelegere și dezbateri	2	
<p><b>3. Cercetări calitative de marketing. Clasificare</b></p> <p>Unitatea abordează rolul cercetărilor calitative în înțelegerea motivațiilor, percepțiilor și comportamentelor consumatorilor. Se prezintă principalele tipuri de cercetări calitative:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- interviuri individuale în profunzime (IDIs),</li> <li>- interviuri semi-structurate,</li> <li>- observarea comportamentală,</li> <li>- analiza conținutului.</li> </ul> <p>Sunt explicate avantajele și limitele metodelor calitative, precum și modul în care acestea contribuie la generarea de insight-uri relevante pentru marketing. Se discută aspecte privind selecția participanților, moderarea, saturarea teoretică și validitatea rezultatelor calitative.</p>	Prelegere și dezbateri	2	
<p><b>4. Etapele organizării unei cercetări de marketing. Formularea obiectivelor și ipotezelor. Metode proiective</b></p> <p>Această unitate detaliază procesul complet de proiectare și organizare a unei cercetări de marketing:</p>	Prelegere și dezbateri	2	

<p>Identificarea și definirea problemei decizionale</p> <p>Stabilirea obiectivelor de cercetare</p> <p>Formularea ipotezelor</p> <p>Alegerea metodologiei</p> <p>Colectarea datelor</p> <p>Analiza și interpretarea datelor</p> <p>Raportarea rezultatelor</p> <p>Este pus accent pe formularea obiectivelor SMART și pe construirea unor ipoteze testabile statistic. De asemenea, se studiază metodele proiective utilizate în cercetarea calitativă (testul asocierilor, testul completării propozițiilor, testul portretului chinezesc, testul apercepției tematice, testul persoanei a treia, psihodrama) și aplicabilitatea lor în studierea atitudinilor ascunse și a motivațiilor inconștiente ale consumatorilor.</p>			
<p><b>5. Tehnici de grup (Focus grup, grup nominal, grup Delphi)</b></p> <p>Această unitate este dedicată metodelor de colectare calitativă a datelor în grup. Sunt analizate trei tehnici principale:</p> <p>Focus grup – structură, rolul moderatorului, ghidul de discuție, selecția participanților, analiza datelor;</p> <p>Tehnica grupului nominal (NGT) – metodologie de generare și priorizare a ideilor, aplicabilă în situații în care este necesară consensualizarea;</p> <p>Metoda Delphi – proces iterativ anonim realizat în runde succesive pentru obținerea opiniilor experților, folosită mai ales în prognoze și planificare strategică.</p> <p>Unitatea pune accent pe comparația între metode, avantaje, limitări și contextul optim de utilizare.</p>	Prelegere și dezbateri	2	
<p><b>6. Realizarea unui chestionar. Tipuri de scale</b></p> <p>Unitatea prezintă principiile de bază ale proiectării chestionarelor pentru cercetări cantitative. Sunt analizate:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- structura unui chestionar (introducere, întrebări de fond, întrebări de control, întrebări de clasificare);</li> <li>- tipurile de întrebări (închise, deschise, dichotomice, cu alegere multiplă, întrebări tip matrice etc.);</li> <li>- regulile de redactare (claritate, evitarea ghidajului, ordinea logică).</li> </ul> <p>Se detaliază tipurile de scale folosite în cercetare: scale nominale, scale ordinale, scale interval, scale raport, scale de evaluare (Likert, semantic diferențial, Stapel).</p>	Prelegere și dezbateri	2	
<p><b>7. Înregistrarea datelor în cercetarea de marketing. Interpretarea datelor</b></p> <p>Această unitate abordează modul în care se realizează colectarea, înregistrarea, și prelucrarea datelor. Se discută despre: proceduri de codificare și introducere a datelor, verificarea calității datelor, utilizarea programelor statistice.</p> <p>Partea de interpretare tratează în principal modalitatea de raportare utilizată în cercetările calitative, care este narativă, din cauza lipsei softului SPSS în cadrul facultății și a numărului redus de ore alocate disciplinei. De asemenea, se prezintă bune practici privind formularea concluziilor și redactarea raportului final de cercetare.</p>	Prelegere și dezbateri	2	
8.2 Bibliografie			
Belk, R. W., & Otnes, C. (Eds.). (2024). Handbook of Qualitative Research Methods in Marketing (2nd ed.). Edward Elgar			

<p>Publishing.</p> <p>Hair, J. F., Ortinau, D. J., &amp; Harrison, D. E. (2024). Essentials of Marketing Research (6th ed.). McGraw Hill Education.</p> <p>Kumar, V., Leone, R. P., Aaker, D. A., &amp; Day, G. S. (2025). Marketing Research (13th ed.). Wiley.</p> <p>Esteban-Bravo, M., &amp; Vidal-Sanz, J. M. (2021). Marketing Research Methods: Quantitative and Qualitative Approaches.</p> <p>Kolb, B. M. (2018). Marketing research for the tourism, hospitality and events industries. Routledge.</p> <p>Colectiv - Lefter C-tin (coord.), (2006). Marketing, vol.I si II, Ed.Universitatii Transilvania, Brasov</p> <p>Stancioiu A.-F., (2005) Planificarea de marketing in turism, Ed.Economica</p> <p>Nykiel, R., (2007). Handbook of Marketing Research Methodologies for Hospitality and Tourism, Psychology Press</p> <p>Paul, H., Matthew, H., Julia, C., &amp; Oliver, T. (2016). Market Research in Practice An introduction to gaining greater market insight 3rd ed.</p> <p>Keegan, S. (2009). Qualitative research: Good decision making through understanding people, cultures and markets. Kogan Page Publishers.</p>			
8.3 Proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Orele de proiect urmează întocmai structura tematică a unităților de predare de la curs, fiecărei unități de curs corpunzându-i 4 ore de aplicații practice în cadrul cărora masteranzii aplică efectiv noțiunile predate.	Dezbateri Minicercetare	28	
<p>8.4 Bibliografie</p> <p>Belk, R. W., &amp; Otnes, C. (Eds.). (2024). Handbook of Qualitative Research Methods in Marketing (2nd ed.). Edward Elgar Publishing.</p> <p>Hair, J. F., Ortinau, D. J., &amp; Harrison, D. E. (2024). Essentials of Marketing Research (6th ed.). McGraw Hill Education.</p> <p>Kumar, V., Leone, R. P., Aaker, D. A., &amp; Day, G. S. (2025). Marketing Research (13th ed.). Wiley.</p> <p>Esteban-Bravo, M., &amp; Vidal-Sanz, J. M. (2021). Marketing Research Methods: Quantitative and Qualitative Approaches.</p> <p>Kolb, B. M. (2018). Marketing research for the tourism, hospitality and events industries. Routledge.</p> <p>Colectiv - Lefter C-tin (coord.), (2006). Marketing, vol.I si II, Ed.Universitatii Transilvania, Brasov</p> <p>Stancioiu A.-F., (2005) Planificarea de marketing in turism, Ed.Economica</p> <p>Nykiel, R., (2007). Handbook of Marketing Research Methodologies for Hospitality and Tourism, Psychology Press</p> <p>Paul, H., Matthew, H., Julia, C., &amp; Oliver, T. (2016). Market Research in Practice An introduction to gaining greater market insight 3rd ed.</p> <p>Keegan, S. (2009). Qualitative research: Good decision making through understanding people, cultures and markets. Kog Publishers.</p>			

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

Conținuturile disciplinei Tehnici și cercetări de marketing sunt aliniate cerințelor actuale formulate de comunitatea academică și de asociațiile profesionale din domeniul marketingului, precum și nevoilor identificate în mediul economic. Structura tematică reflectă importanța dezvoltării competențelor de analiză, cercetare și interpretare a datelor, competențe esențiale pentru profesioniștii din marketing, comunicare, consultanță și managementul piețelor. Conținuturile urmăresc formarea unor specialiști capabili să colecteze, să prelucreze și să interpreteze date relevante pentru fundamentarea deciziilor strategice, competență considerată prioritară de angajatorii din sectoarele marketingului, cercetării de piață și managementului organizațional. Astfel, cursul asigură o legătură solidă între pregătirea academică, standardele profesionale și exigențele pieței muncii.

## 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	<b>Activitate continuă și participare la curs:</b>	• Evaluarea pe parcurs	20%

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prezență activă și intervenții argumentate pe baza conceptelor discutate;</li> <li>• integrarea noțiunilor teoretice de cercetare de marketing în discuțiile de la curs;</li> <li>• manifestarea unei gândiri critice și reflexive privind metodele și tehnicile de cercetare prezentate.</li> </ul>		
	<p><b>Proba orală (sumativă):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• acuratețea și rigoarea în explicarea noțiunilor fundamentale ale cercetării de marketing (tipuri de cercetări, metode calitative și cantitative, etapele cercetării);</li> <li>• capacitatea de a detalia și exemplifica procedeele și instrumentele utilizate în cercetare (focus grup, chestionar, scale de măsurare, interpretarea datelor);</li> <li>• coerență, logică și fluență în argumentare, precum și autonomie în prezentarea și discutarea conceptelor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluare sumativă (oral)</li> </ul>	40%
10.5 Proiect	<p><b>Activitate continuă și participare la proiect:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• participare activă: contribuții relevante, formularea de întrebări pertinente și implicare în discuțiile metodologice;</li> <li>• pregătirea temelor, studiilor de caz sau a exercițiilor aplicative și a microcercetărilor (realizarea chestionarelor, analiza datelor, interpretări) înainte de proiect;</li> <li>• implicare în activități de echipă și susținerea argumentată a opiniilor proprii pe baza datelor și metodelor de cercetare.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluarea pe parcurs</li> </ul>	20%
	<p><b>Realizarea aplicațiilor din cadrul oprelor de proiect:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aplicarea corectă și coerentă a metodelor de cercetare de marketing în mai multe microcercetări (definirea problemei, formularea obiectivelor, elaborarea instrumentelor de colectare a datelor, analiza rezultatelor);</li> <li>• calitatea, creativitatea și fundamentarea științifică a microcercetărilor realizate;</li> <li>• capacitatea de a corela conceptele teoretice cu exemple practice și de a interpreta datele într-o manieră relevantă pentru deciziile de marketing.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluare sumativă (scris și oral)</li> </ul>	20%
<p>10.6 Standard minim de performanță</p> <p>Pentru promovarea examenului la această disciplină, studentul trebuie să demonstreze:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Obținerea notei minime 5 la proba orală de evaluare sumativă, prin prezentarea corectă și coerentă a conceptelor fundamentale privind cercetarea de marketing (tipuri de cercetare, etapele procesului de cercetare, metode calitative și cantitative).</li> </ul>			

- Însușirea și utilizarea corectă a noțiunilor teoretice predate, cu aplicarea lor adecvată în contexte simple de analiză a pieței, interpretare a datelor sau evaluare a comportamentului consumatorului.
- Încărcarea pe platforma E-learning a temelor aplicative în termenul prevăzut, conform cerințelor stabilite.
- Realizarea unor teme de proiect originale, care să evidențieze capacitatea studentului de a defini o problemă de cercetare, de a formula obiective, de a elabora un instrument de colectare a datelor (ex. chestionar, ghid de interviu) și de a interpreta datele obținute, prezentând rezultatele într-o formă structurată, clară și argumentată.

**Grilă de evaluare pe niveluri de performanță**

<b>Nivel de performanță</b>	<b>Descriere generală</b>	<b>Caracteristici</b>
<b>Excelent (10–9)</b>	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică
<b>Foarte bine (8)</b>	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă
<b>Bine (7)</b>	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete
<b>Suficient (6)</b>	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică
<b>Insuficient (&lt;5)</b>	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12/09/2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12/09/2025.

<b>Prof.dr. Vasile PĂDUREANU</b> Decan	<b>Prof. dr. Cristina Maria CANJA</b> Director de departament
<b>Conf.dr. Laura CISMARU</b> Titular de curs	<b>Conf.dr. Laura CISMARU</b> Titular de proiect

Nota<sup>1</sup>:Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA TRANSILVANIA din BRAȘOV
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de Masterat	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
1.5 Ciclul de studii	Masterat
1.6 Programul de studii	Management în ospitalitate și eco-agro turism

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	DEZVOLTARE ANTREPRENORIALĂ							
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr. BOIAN Nicolae							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conf. univ. dr. BOIAN Nicolae							
2.4 Anul de studiu	1	2.5 Semestrul	1	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut	DAP
							Obligativitate	DOB

### 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	0/0/2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/ proiect	0/0/28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					52
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					12
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					48
Tutoriat					9
Examinări					3
Alte activități					-
3.7 Total ore de activitate a studentului	124				
3.8 Total ore pe semestru	180				
3.9 Numărul de credite <sup>1)</sup>	6				

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

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bazele Managementului, Marketing, Bazele Contabilitatii, Drept comercial</li> </ul>
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>

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

5.1 de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Videoproiector</li> </ul>
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Videoproiector</li> </ul>

## 6. Competențe specifice acumulate și rezultate ale învățării

Competențe profesionale	<b>CP.1</b> Gestionează dezvoltarea profesională personală și interacționează profesional în mediile de cercetare și profesionale
	<b>1.1. Rezultate ale învățării</b>
	<b>Cunoștințe</b>
	R.Î.1.1.1. Absolventul își asumă responsabilitatea pentru învățarea pe tot parcursul vieții și dezvoltarea profesională continuă.
	R.Î.1.1.2. Absolventul se implică în activități de învățare pentru a sprijini și actualiza competențele profesionale.
	R.Î.1.1.3. Absolventul ascultă, oferă feedback în mod perceptiv altora, ceea ce implica, de asemenea, supravegherea și conducerea personalului într-un cadru profesional.
	<b>1.2. Abilități</b>
	R.Î.1.2.1. Absolventul aplică principiile etice fundamentale și legislația în ceea ce privește aspectele legate de integritatea cercetării.
	R.Î.1.2.2. Absolventul studiază datele în conformitate cu strategiile și obiectivele de afaceri și realizează planuri strategice atât pe termen scurt, cât și pe termen lung.
	<b>1.3. Responsabilitate și autonomie</b>
	R.Î. 1.3.1 Dă dovada de inițiativă și oferă consiliere altora
	R.Î. 1.3.2. Absolventul este proactiv și face primul pas într-o acțiune.
	<b>CP.2</b> Estimează costurile într-o exploatare agricolă și întocmește rapoarte de lucru
	<b>Rezultate ale învățării</b>
	<b>2.1. Cunoștințe</b>
R.Î.2.1.1 Absolventul furnizează o analiza a costurilor pentru soluțiile relevante și acțiunile propuse.	
R.Î.2.1.2. Absolventul ține seama de principiile privind tipurile de exploatare agricolă și de planificare pe termen lung.	
R.Î.2.1.3. Absolventul întocmește rapoarte de lucru care sprijină gestionarea eficace a relațiilor conform unor standarde înalte.	
<b>2.2. Abilități</b>	
R.Î.2.2.1 Absolventul comunică cu clienții în cadrul unei afaceri sau al unui proiect de afaceri pentru a introduce idei noi, a obține feedback și a găsi soluții la probleme.	
R.Î. 2.2.2. Absolventul oferă sugestii cu privire la cea mai bună cale de urmat	
<b>2.3. Responsabilitate și autonomie</b>	
R.Î. 2.3.1. Absolventul demonstrează faptul că are simț de inițiativă.	
R.Î. 2.3.2 Demonstrează angajament și gândește rapid	
<b>CP.3</b> Identifică nevoi de formare și oferă consultanță cu privire la îmbunătățirile în materie de eficiență.	

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Realizarea unei viziuni integratoare antreprenoriale a afacerilor mici din domeniul ospitalității
7.2 Obiectivele specifice	Dezvoltarea spiritului inovator și creator al afacerilor; Dezvoltarea capacității de analiză și sinteză în context antreprenorial; Dezvoltarea capacității de a previziona și controla procese economice; Elaborarea planurilor de afaceri în domeniul specific Insusirea unor metode și tehnici specifice de evaluare și gestiune a afacerilor.

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Noțiuni introductive a. Obiective	Interactive Slide-uri; videoprojector	2	

b. Profil antreprenorial c. Antreprenariat în domeniul ospitalității			
2. Înființarea juridică a întreprinderilor a. Tipuri de întreprinderi b. Etapele înființării	Interactive Slide-uri; videoproiector	2	
3. Performanță antreprenorială a. Conceptul de performanță b. Așteptări antreprenoriale c. Indicatori de performanță	Interactive Slide-uri; videoproiector	2	
4. Managementul proiectelor de afaceri a. Conținutul planului de afaceri b. Managementul relațiilor cu piața c. Managementul resurselor utilizate d. Managementul competitivității afacerii e. Managementul strategic	Interactive Slide-uri; videoproiector	10	
5. Gestiunea financiară a afacerilor a. Previziuni și evaluare active din exploatare b. Previziuni și evaluare pasive din exploatare c. Previziuni și evaluare riscuri financiare	Interactive Slide-uri; videoproiector	10	
6. Managementul relațiilor cu personalul a. Previziuni și evaluare structurală și de competențe b. Previziuni și evaluare de comportament și de eficiență	Interactive Slide-uri; videoproiector	2	
<b>Bibliografie</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Boian N., Diagnosticul întreprinderilor de turism, Ed. Universității Transilvania, 2014</li> <li>Boian N., Mărăscu Klein V, Analiza diagnostică a întreprinderilor mici și mijlocii, Ed. Universității Transilvania, 2011</li> <li>Brătucu G., Marketing strategic, Curs Universitatea Transilvania Brașov, 2006</li> <li>Bruhn M., <i>Orientarea spre clienți</i>, Editura Economică, 2001</li> <li>Burduș E., <i>Managementul schimbării organizaționale</i>, Editura Economică București, 2002</li> <li>Hiriyappa B., <i>Strategic Analysis of Business</i>, Editura Hiriyappa B, 2021</li> <li>Lê Ph., Rivet Ph., <i>Piloter et réussir l'innovation en entreprise</i>, Editura Maxima Paris, 2007</li> <li>Nicolescu O. – <i>Managementul întreprinderilor mici și mijlocii</i>, Editura Economică București, 2001</li> </ol>			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Proiect: Plan de afaceri			
Managementul obiectivelor afacerilor	Întocmire, interpretare- fișă sintetică a misiunii	2	
Managementul competitivității pieței	Întocmire, interpretare-modelul Porter	2	
Managementul competitiv al afacerii	Întocmire, interpretare-modelul SWOT	2	
Managementul competitiv al afacerii	Întocmire, interpretare- modelul BCG	4	
Managementul competitiv al afacerii	Evaluare produse, tehnologie, prețuri	4	
Managementul competitiv al afacerii	Evaluare fabricație, risc de piață	4	

Gestiune financiară a afacerilor	Evaluare active și pasive din exploatare	6	
Managementul relațiilor cu personalul	Evaluare personal	2	
Planul de afaceri	Întocmire	2	
<b>Bibliografie</b>			
1. Atamer T., Calori R., Diagnostic et decision strategiques, Ed. Dunod Paris, 2003			
2. Boian N., Mărăscu Klein V, Analiza diagnostic a întreprinderilor mici și mijlocii, Ed. Universității Transilvania, 2011			
3. Boian N., Diagnosticul întreprinderilor de turism, Ed. Universității Transilvania, 2014			

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

Nu este cazul
---------------

### 10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	<b>Activitate continuă și participare la curs</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>prezență activă și intervenții argumentate;</li> <li>integrarea cunoștințelor teoretice în discuții;</li> <li>demonstrarea unei gândiri reflexive asupra teoriilor discutate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evaluare pe parcurs</li> </ul>	10%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	<b>Activitate continuă și participare la proiect:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Abilitatea de întocmire a planurilor de afaceri</li> <li>Capacitatea de comunicare</li> <li>Colaborare în sarcini de echipă și susținerea opiniilor proprii.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evaluare pe parcurs</li> </ul>	10%
	<b>Proba scrisă (test complex)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>capacitatea de a analiza structuri sintactice noi;</li> <li>aplicarea creativă a cunoștințelor în rezolvarea unei situații problematice;</li> <li>claritate în organizarea răspunsului.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Examen scris (test grilă)</li> </ul>	50%
	<b>Proba orală</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>acuratețea reprezentării</li> <li>explicarea deciziilor în termeni generativi</li> <li>fluență, rigoare și autonomie în formularea explicațiilor.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prezentare plan de afaceri .pdf</li> </ul>	30%
<b>10.6 Standard minim de performanță</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Întocmire plan de afaceri la nivel mediu (minim nota 7)</li> <li>Înșușirea no iunilor de bază privind antreprenoriatul în Ospitalitate (cap 1 c)</li> <li>Înșușirea no iunilor de bază privind înființarea întreprinderilor (cap 2)</li> <li>Înșușirea no iunilor de bază privind managementul proiectelor (cap 4, a,b,d)</li> <li>Înșușirea no iunilor de bază privind gestiunea financiară a afacerilor (cap 5,a,b)</li> </ul>			

#### Grilă de evaluare pe niveluri de performanță

Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici
<b>Excelent (10–9)</b>	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică

<b>Foarte bine (8)</b>	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă
<b>Bine (7)</b>	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete
<b>Suficient (6)</b>	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică
<b>Insuficient (&lt;5)</b>	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12/09/2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12/09/2025

<b>Prof.dr. Vasile PĂDUREANU</b> Decan	<b>Prof.dr. Crsitina Maria CANJA</b> Director de departament
Conf. dr.ing.ec. BOIAN Nicolae Titular de curs	Conf. dr.ing.ec. BOIAN Nicolae Titular de seminar/ laborator/ proiect

Notă: Nota<sup>1</sup>: Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA TRANSILVANIA din BRAȘOV
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii	Management în ospitalitate și eco-agro turism

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Autorizare și control în alimentație publică și agroturism							
2.2 Titularul activităților de curs	Foris Diana							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Foris Diana							
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut <sup>3)</sup>	DAP
							Obligativitate <sup>3)</sup>	DSI

### 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 și notițe					42
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					46
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					44
Tutoriat					
Examinări					6
Alte activități.....					
3.7 Total ore de activitate a studentului	138				
3.8 Total ore pe semestru	180				
3.9 Numărul de credite <sup>1)</sup>	6				

### 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 desfășurare a cursului	• Echipamente : PC, videoproiector
5.2 de desfășurare a seminarului	• Echipamente : PC, videoproiector

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

<b>Competențe profesionale</b>	<p><b>CP.1</b> Gestionează dezvoltarea profesională personală și interacționează profesional în mediile de cercetare și profesionale</p> <p><b>1.1. Rezultate ale învățării</b></p> <p><b>Cunoștințe</b></p> <p>R.Î.1.1.1. Absolventul își asumă responsabilitatea pentru învățarea pe tot parcursul vieții și dezvoltarea profesională continuă.</p> <p>R.Î.1.1.2. Absolventul se implica în activități de învățare pentru a sprijini și actualiza competențele profesionale.</p> <p><b>1.2. Abilități</b></p> <p>R.Î.1.2.1. Absolventul aplică principiile etice fundamentale și legislația în ceea ce privește aspectele legate de integritatea cercetării.</p> <p><b>1.3. Responsabilitate și autonomie</b></p> <p>R.Î. 1.3.1 Dă dovada de inițiativă și oferă consiliere altora</p> <p><b>CP.3</b> Identifică nevoi de formare și oferă consultanță cu privire la îmbunătățirile în materie de eficiență.</p> <p><b>Rezultate ale învățării</b></p> <p><b>3.1. Cunoștințe</b></p> <p>R.Î.3.1.2. Absolventul demonstrează capacitatea de a utiliza concepte pentru a crea și înțelege.</p> <p>R.Î.3.1.3. Absolventul generalizează și corelează elemente, evenimente sau experiențe pentru a introduce idei noi.</p> <p><b>3.2. Abilități</b></p> <p>R.Î.3.2.1. Absolventul realizează posibile îmbunătățiri în ceea ce privește procesele pentru a mari productivitatea, a îmbunătăți eficiența și a optimiza procedurile</p> <p><b>3.3. Responsabilitate și autonomie</b></p> <p>R.Î. 3.3.1. Absolventul este în măsură să înțeleagă și să prelucreze aspecte ale faptelor și conexiunile acestora în mod rapid și precis.</p>
--------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cunoașterea și înțelegerea normelor legale privind desfășurarea activităților din turism și industria ospitalității;</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Înțelegerea modului de interpretare și aplicare normelor legale cuprinse în actele normative în vigoare aferente organizării și desfășurării activităților din turism și industria ospitalității;</li> <li>• Cunoașterea, înțelegerea și utilizarea limbajului specific de specialitate în domeniul legislației în turism și industria ospitalității;</li> <li>• Cunoașterea și înțelegerea aspectelor privind regimul infracțiunilor și contravențiilor în turism și industria ospitalității;</li> <li>• Cunoașterea și înțelegerea normelor legale privind organizarea activităților din turism, protecția consumatorului turistic, fiscalitatea, controlul activităților turistice, desfășurarea operațiunilor specifice activităților turistice, încheierea contractelor în turism și industria ospitalității.</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Turismul și dreptul. Administrația turismului	Expunere	4 ore	Video-proiector
Controlul activităților din turism și industria ospitalității - regimul juridic al contravențiilor	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Infrațiunea. Infrațiunea în turism	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Contravenția. Contravenția în turism	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector, conexiune internet
Legea turismului	Expunere	2 ore	Video-proiector, conexiune internet
Protecția consumatorului turistic	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Fiscalitate în turism și industria ospitalității	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector, conexiune internet
Vouchere de vacanță	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector, conexiune internet
Legislație aferentă turismului montan	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Legislație aferentă turismului de litoral	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Legislație aferentă turismului rural	Expunere, curs interactiv	2 ore	Video-proiector
Încheierea contractelor în turism și industria ospitalității	Expunere, curs interactiv	4 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. Foris, D., Bivolaru, I. (2022). Stakeholders' Opinion Regarding the Role and the Importance of DMO in the Development of Tourist Destinations. In: Abreu, A., Liberato, D., Garcia Ojeda, J.C. (eds) *Advances in Tourism, Technology and Systems. Smart Innovation, Systems and Technologies*, vol 293, pp 385–395, Springer, Singapore.
4. Foris, D., Bâra, GR., Mălăescu, S. (2022). Tourism Professionals' Awareness of the New Technologies: A Premise of the Destinations' Modernization and Development. In: Reis, J.L., López, E.P., Moutinho, L., Santos, J.P.M.d. (eds) *Marketing and Smart Technologies. Smart Innovation, Systems and Technologies*, vol 279, pp 527–538, Springer, Singapore. [https://doi.org/10.1007/978-981-16-9268-0\\_44](https://doi.org/10.1007/978-981-16-9268-0_44)
5. Foris, D., Lepedus, D., Foris, T. (2024). Practitioners' Perception Regarding Bio Certified Food in Public Food Units in Brasov. In: Abreu, A., Carvalho, J.V., Liberato, P., Monroy, H.C. (eds) *Advances in Tourism, Technology and Systems. ICOTTS 2023. Smart Innovation, Systems and Technologies*, vol 383, pp. 475-482, Springer, Singapore.
6. Codul penal
7. Codul fiscal
8. Codul civil
1. Legea nr. 347/2004 - Legea muntelui, republicată în 2009
2. Legea nr. 252 din 10 iunie 2003 privind registrul unic de control – Publicată în Monitorul Oficial nr. 429/18/06/2003
3. Legea nr. 363 din 21 decembrie 2007 privind combaterea practicilor incorecte ale comercianților în relația cu consumatorii și armonizarea reglementărilor cu legislația europeană privind protecția consumatorilor - Publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 899 din 28/12/2007
4. Ordonanța Guvernului nr. 21 din 21 august 1992, privind protecția consumatorilor, republicată în 2008
5. Ordonanța Guvernului nr. 2 din 12 iulie 2001 privind regimul juridic al contravențiilor actualizată la 25 septembrie 2010 – Publicată în Monitorul Oficial nr. 410 din 25/07/ 2001

6. Ordonanța de Urgență a Guvernului nr. 19 din 22 februarie 2006 privind utilizarea plajei Mării Negre și controlul activităților desfășurate 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 și modificările ulterioare
1. O.U.G. nr. 195/2005 privind protecția mediului aprobată prin Legea 265/2006, cu modificările și completările ulterioare;
2. O.U.G. nr. 57/2007 privind regimul ariilor naturale protejate, conservarea habitatelor naturale, a florei și faunei sălbatice;
3. O.U.G. nr. 8/2009 privind acordarea voucherelor de vacanță-Publicat în Monitorul Oficial nr. 110 din 24 februarie 2009
4. Ordonanța Guvernului nr. 34 din 04 iunie 2014 privind drepturile consumatorilor în cadrul contractelor încheiate cu profesioniștii, precum și pentru modificarea și completarea unor acte normative - Publicat in Monitorul Oficial, Partea I nr. 427 din 11/06/2014
5. Ordonanța Guvernului nr. 2 din 2 august 2018 privind pachetele de servicii de călătorie și serviciile de călătorie asociate - Publicat in Monitorul Oficial nr. 728 din 23 august 2018
6. Hotărârea Guvernului nr. 263 din 22 februarie 2001 privind amenajarea, omologarea, întreținerea și exploatarea pârtiilor și traseelor de schi pentru agrement, republicată în 2008 - republicată în Monitorul Oficial nr. 649 din 12/09/ 2008
7. Hotărârea Guvernului nr. 305 din 8 martie 2001 privind atestarea și utilizarea ghizilor de turism, cu completările și modificările ulterioare - Publicat în Monitorul Oficial nr. 140 din 21/03/2001
8. 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
9. Hotărârea Guvernului nr. 77 din 23 ianuarie 2003 privind instituirea unor măsuri de prevenire a accidentelor montane și organizarea activității de salvare în munți - Publicat în Monitorul Oficial nr. 91 din 13/02/2003
10. Hotărârea Guvernului nr. 452 din 18 aprilie 2003 privind desfășurarea activității de agrement nautic - Publicat în Monitorul Oficial nr. 282 din 23/04/2003
11. Hotărârea Guvernului nr. 1267 din 8 decembrie 2010 privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism, cu modificările și completările ulterioare, publicată în Monitorul Oficial nr. 866 din 23 decembrie 2010
12. Ordinul ministrului turismului nr. 491 din 5 octombrie 2001 pentru aprobarea Normelor metodologice privind omologarea, amenajarea, întreținerea și exploatarea pârtiilor și traseelor de schi pentru agrement – Publicat în Monitorul Oficial nr. 736 din 19/11/2001
13. Ordinul ministrului transporturilor, construcțiilor și turismului nr. 292 din 12 septembrie 2003 pentru aprobarea Normele metodologice privind desfășurarea activității de agrement nautic – Publicat în Monitorul Oficial nr. 664 din 19/09/2003
14. Ordinul ministrului transporturilor, construcțiilor și turismului nr. 637 din 1 aprilie 2004 pentru aprobarea Normelor metodologice privind condițiile și criteriile pentru selecționarea, școlarizarea, atestarea și utilizarea ghizilor de turism – Publicat în Monitorul Oficial nr. 534 din 15/06/2004
15. Ordinul ministrului dezvoltării regionale și 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
16. Ordinul ministrului dezvoltării regionale și turismului nr. 65 din 10 iunie 2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism - Publicat în Monitorul Oficial nr. 182 din 15 martie 2011
17. Ordinul ministrului sănătății nr. 65 din 4 februarie 2014 pentru aprobarea Normelor de igienă și sănătate publică privind mediul de viață al populației - Publicat în Monitorul Oficial nr. 127 din 21/02/2014

8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Seminar			
Dreptul la turism	Analiza de caz, eseu	2 ore	Video-proiector

Procedura de control a instituțiilor abilitate în efectuarea activităților de control în turism și industria ospitalității	Analiza de caz, învățare prin documentare, lucru in grup	2 ore	Video-proiector
Fapte contravenționale și sancționarea acestora în turism și industria ospitalității	Analiza de caz, învățare prin exemple, lucru in grup	2 ore	Video-proiector
Legea turismului la nivelul altor state	Lucru in grup, elaborare referat	4 ore	Video-proiector
Protecția consumatorului turistic	Analiza de caz, Lucru in grup	2 ore	Video-proiector
Elaborarea de contracte specifice turismului și industriei ospitalității	Analiza de caz, învățare prin exemple, lucru in grup	2 ore	Video-proiector

#### Bibliografie

1. Foris, D., *Reglementarea activităților din turism. Îndrumar de aplicații*, Editura LuxLibris, Brașov, 2015
2. Foris, D., *Comparative analysis on hotel classification and quality mark in hospitality*, Journal of Tourism and Hospitality Management, ISSN 2328-2169, USA, 2014, Vol. 2, No. 1, 26-39
3. Foris, D., *Study regarding the Classification of Tourism Accommodation Units for Rural Tourism within the EU Member States*, Lucrări Științifice. Management Agricol, Seria I, Vol XIV (4), Editura Agroprint Timișoara, 2014, 38-43
4. Foris, D., Bivolaru, I. (2022). Stakeholders' Opinion Regarding the Role and the Importance of DMO in the Development of Tourist Destinations. In: Abreu, A., Liberato, D., Garcia Ojeda, J.C. (eds) *Advances in Tourism, Technology and Systems. Smart Innovation, Systems and Technologies*, vol 293, pp 385–395, Springer, Singapore.
5. Foris, D., Băra, GR., Mălăescu, S. (2022). Tourism Professionals' Awareness of the New Technologies: A Premise of the Destinations' Modernization and Development. In: Reis, J.L., López, E.P., Moutinho, L., Santos, J.P.M.d. (eds) *Marketing and Smart Technologies. Smart Innovation, Systems and Technologies*, vol 279, pp 527–538, Springer, Singapore. [https://doi.org/10.1007/978-981-16-9268-0\\_44](https://doi.org/10.1007/978-981-16-9268-0_44)
6. Foris, D., Lepedus, D., Foris, T. (2024). Practitioners' Perception Regarding Bio Certified Food in Public Food Units in Brasov. In: Abreu, A., Carvalho, J.V., Liberato, P., Monroy, H.C. (eds) *Advances in Tourism, Technology and Systems. ICOTTS 2023. Smart Innovation, Systems and Technologies*, vol 383, pp. 475-482, Springer, Singapore.
7. Ordonanța Guvernului nr. 21 din 21 august 1992, privind protecția consumatorilor, republicată în 2008
8. Ordonanța Guvernului nr. 34 din 04 iunie 2014 privind drepturile consumatorilor în cadrul contractelor încheiate cu profesioniștii, precum și pentru modificarea și completarea unor acte normative - Publicat in Monitorul Oficial, Partea I nr. 427 din 11/06/2014
9. Ordonanța Guvernului nr. 2 din 2 august 2018 privind pachetele de servicii de călătorie și serviciile de călătorie asociate - Publicat in Monitorul Oficial nr. 728 din 23 august 2018
10. Hotărârea Guvernului nr. 263 din 22 februarie 2001 privind amenajarea, omologarea, întreținerea și exploatarea pârtiilor și traseelor de schi pentru agrement, republicată în 2008 - republicată în Monitorul Oficial nr. 649 din 12/09/ 2008
11. Hotărârea Guvernului nr. 305 din 8 martie 2001 privind atestarea și utilizarea ghizilor de turism, cu completările și modificările ulterioare - Publicat în Monitorul Oficial nr. 140 din 21/03/2001
12. Hotărârea Guvernului nr. 511 din 31 mai 2001 privind unele măsuri de organizare a activității de agrement în sta iunile turistice - Publicat în Monitorul Oficial nr. 307 din 11/06/2001
13. Hotărârea Guvernului nr. 77 din 23 ianuarie 2003 privind instituirea unor măsuri de prevenire a accidentelor montane și organizarea activității de salvare în munți - Publicat în Monitorul Oficial nr. 91 din 13/02/2003
14. Hotărârea Guvernului nr. 452 din 18 aprilie 2003 privind desfășurarea activității de agrement nautic - Publicat în Monitorul Oficial nr. 282 din 23/04/2003
15. Hotărârea Guvernului nr. 1267 din 8 decembrie 2010 privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism, cu modificările și completările ulterioare, publicată în Monitorul Oficial nr. 866 din 23

decembrie 2010

Site-uri oficiale ale autorităților publice și organizațiilor cu atribuții în elaborarea unei legi a turismului din alte țări

### 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

### 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	Utilizarea termenilor specifici și a bazelor teoretice. Elaborare și prezentare referat	Evaluare scrisă. Evaluare pe parcurs	40%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"><li>Însușirea corectă a termenilor specifici</li><li>Utilizarea corectă a bazelor teoretice în abordarea problematicii de specialitate</li></ul>			
<b>Grilă de evaluare pe niveluri de performanță</b>			
Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici	
<b>Excelent (10–9)</b>	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică	
<b>Foarte bine (8)</b>	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă	
<b>Bine (7)</b>	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete	
<b>Suficient (6)</b>	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică	
<b>Insuficient (&lt;5)</b>	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare	

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12/09/2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12/09/2025.

<b>Prof.dr. Vasile PĂDUREANU</b> Decan	<b>Prof. dr. Cristina Maria CANJA</b> Director de departament
Șef lucr. dr. ing. jur. Diana FORIS Titular de curs	Șef lucr. dr. ing. jur. Diana FORIS Titular de seminar

Nota<sup>1</sup>: Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	Management în ospitalitate și eco-agro turism

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Tehnici de prezentare și degustare a băuturilor							
2.2 Titularul activităților de curs	Prof.dr. Vasile PĂDUREANU							
2.3 Titularul activităților de seminar/laborator/proiect	Prof.dr. Vasile PĂDUREANU							
2.4 Anul de studii	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut	DSI
							Obligativitate	DOB

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	3.2 din care: curs	2	3.3 laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	3.5 din care: curs	14	3.6 laborator	14
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					60
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					60
Pregătire seminar, teme, referate, portofolii și eseuri					30
Tutoriat					4
Examinări					
Alte activități					
3.7 Total ore de activitate a studentului	154				
3.8 Total ore pe semestru	210				
3.9 Numărul de credite <sup>1</sup>	7				

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

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cunoașterea fluxului de utilaje specific fiecărei tehnologii</li> <li>Însușirea unor clasificări corecte și a unor noțiuni specifice, aferente acestui domeniu.</li> </ul>
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cunoașterea parametrilor de calitate pentru produsele studiate în conformitate cu cerințele existente la nivel European</li> <li>Aprofundarea cunoștințelor din domeniu</li> </ul>

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

5.1 de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Videoproiector.</li> </ul>
5.2 de desfășurare a seminarului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Frecventarea (prezența 100%) și efectuarea (finalizarea/promovarea) activităților de la aplicații condiționează admiterea la forma finală de evaluare a disciplinei.</li> </ul>

### 6. Competențe specifice acumulate și rezultate ale învățării

**CP.1** Gestionează dezvoltarea profesională personală și interacționează profesional în mediile de cercetare și profesionale

**1.1. Rezultate ale învățării**

**Cunoștințe**

R.Î.1.1.1. Absolventul își asumă responsabilitatea pentru învățarea pe tot parcursul vieții și dezvoltarea profesională continuă.

R.Î.1.1.2. Absolventul se implica în activități de învățare pentru a sprijini și actualiza competențele profesionale.

R.Î.1.1.3. Absolventul ascultă, oferă feedback în mod perceptiv altora, ceea ce implica, de asemenea, supravegherea și conducerea personalului într-un cadru profesional.

**1.2. Abilități**

R.Î.1.2.1. Absolventul aplică principiile etice fundamentale și legislația în ceea ce privește aspectele legate de integritatea cercetării.

R.Î.1.2.2. Absolventul studiază datele în conformitate cu strategiile și obiectivele de afaceri și realizează planuri strategice atât pe termen scurt, cât și pe termen lung.

**1.3. Responsabilitate și autonomie**

R.Î. 1.3.1 Dă dovada de inițiativă și oferă consiliere altora

R.Î. 1.3.2. Absolventul este proactiv și face primul pas într-o acțiune.

**CP.2** Estimează costurile într-o exploatare agricolă și întocmește rapoarte de lucru

**Rezultate ale învățării**

**2.1. Cunoștințe**

R.Î.2.1.1 Absolventul furnizează o analiza a costurilor pentru soluțiile relevante și acțiunile propuse.

R.Î.2.1.2. Absolventul ține seama de principiile privind tipurile de exploatare agricolă și de planificare pe termen lung.

R.Î.2.1.3. Absolventul întocmește rapoarte de lucru care sprijină gestionarea eficace a relațiilor conform unor standarde înalte.

**2.2. Abilități**

R.Î.2.2.1 Absolventul comunică cu clienții în cadrul unei afaceri sau al unui proiect de afaceri pentru a introduce idei noi, a obține feedback și a găsi soluții la probleme.

R.Î. 2.2.2. Absolventul oferă sugestii cu privire la cea mai bună cale de urmat

**2.3. Responsabilitate și autonomie**

R.Î. 2.3.1. Absolventul demonstrează faptul că are simț de inițiativă.

R.Î. 2.3.2 Demonstrează angajament și gândește rapid

**CP.3** Identifică nevoi de formare și oferă consultanță cu privire la îmbunătățirile în materie de eficiență.

**Rezultate ale învățării**

**3.1. Cunoștințe**

R.Î.3.1.1. Absolventul analizează problemele de formare și identifică cerințele de formare ale unei organizații sau ale unor persoane.

R.Î.3.1.2. Absolventul demonstrează capacitatea de a utiliza concepte pentru a crea și înțelege.

R.Î.3.1.3. Absolventul generalizează și corelează elemente, evenimente sau experiențe pentru a introduce idei noi.

**3.2. Abilități**

R.Î.3.2.1. Absolventul realizează posibile îmbunătățiri în ceea ce privește procesele pentru a mari productivitatea, a îmbunătăți eficiența și a optimiza procedurile

R.Î.3.2.2. Absolventul analizează informațiile și detaliile proceselor și produselor pentru a oferi consiliere cu privire la posibile îmbunătățiri pentru valorificarea resurselor.

**3.3. Responsabilitate și autonomie**

R.Î. 3.3.1. Absolventul este în măsură să înțeleagă și să prelucreze aspecte ale faptelor și conexiunile acestora în mod rapid și precis

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aprofundarea cunoștințelor privind metodele de prezentare și degustare a băuturilor</li> </ul>
7.3 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>Familiarizarea studenților cu metodele moderne de prezentare, degustare și prelucrare a strugurilor în vederea obținerii vinurilor de calitate; a berii și a băuturilor distilate; însușirea proceselor tehnologice precum și studierea instalațiilor și utilajelor moderne folosite.</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
I. Prezentarea și degustarea vinului. 1. Introducere. 1.1 Procesul de degustare	Expunerea tematică; Dialogul profesor – student; Prezentarea și comentarea unor scheme și grafice ajutătoare; Dezbaterea unor studii de caz. Scenarii, serii de date, ipoteze și ipostaze	2	-
2. Percepții vizuale (culoare, claritate, vâscozitate, limpiditate)	Expunerea tematică; Dialogul profesor – student; Prezentarea și comentarea unor scheme și grafice ajutătoare; Dezbaterea unor studii de caz. Scenarii, serii de date, ipoteze și ipostaze	2	-
3. Sistem olfactiv	Expunerea tematică; Dialogul profesor – student; Prezentarea și comentarea unor scheme și grafice ajutătoare; Dezbaterea unor studii de caz. Scenarii, serii de date, ipoteze și ipostaze	2	-
4. Degustare și simț tactil	Expunerea tematică; Dialogul profesor – student; Prezentarea și comentarea unor scheme și grafice ajutătoare; Dezbaterea unor studii de caz. Scenarii, serii de date, ipoteze și ipostaze	2	-
5. Evaluarea cantitativă (tehnică) a vinului. Degustarea calitativă a vinului.	Expunerea tematică; Dialogul profesor – student; Prezentarea și comentarea unor scheme și grafice ajutătoare; Dezbaterea unor studii de caz. Scenarii, serii de date, ipoteze și ipostaze	2	-
6. Tipuri de vin	Expunerea tematică; Dialogul profesor – student; Prezentarea și comentarea unor scheme și grafice ajutătoare; Dezbaterea unor studii de caz. Scenarii, serii de date, ipoteze și ipostaze	2	-

7. Originea calității vinului	Expunerea tematică; Dialogul profesor – student; Prezentarea și comentarea unor scheme și grafice ajutătoare; Dezbaterea unor studii de caz. Scenarii, serii de date, ipoteze și ipostaze	2	-
9. Vinul ca aliment	Expunerea tematică; Dialogul profesor – student; Prezentarea și comentarea unor scheme și grafice ajutătoare; Dezbaterea unor studii de caz. Scenarii, serii de date, ipoteze și ipostaze	2	-
II. Berea 1. Introducere	Expunerea tematică; Dialogul profesor – student; Prezentarea și comentarea unor scheme și grafice ajutătoare; Dezbaterea unor studii de caz. Scenarii, serii de date, ipoteze și ipostaze	2	-
2. Aromă – gust și miros	Expunerea tematică; Dialogul profesor – student; Prezentarea și comentarea unor scheme și grafice ajutătoare; Dezbaterea unor studii de caz. Scenarii, serii de date, ipoteze și ipostaze	2	-
3. Stabilitatea aromei. Analiză senzorială	Expunerea tematică; Dialogul profesor – student; Prezentarea și comentarea unor scheme și grafice ajutătoare; Dezbaterea unor studii de caz. Scenarii, serii de date, ipoteze și ipostaze	2	-
III. Băuturi distilate 1.Scurt istoric. Areale de producere a țuicii și rachiurilor naturale din țara noastră	Expunerea tematică; Dialogul profesor – student; Prezentarea și comentarea unor scheme și grafice ajutătoare; Dezbaterea unor studii de caz. Scenarii, serii de date, ipoteze și ipostaze	2	-
2.Clasificare, caracterizarea principalelor sortimente de rachiuri naturale. Materie primă; principale fructe folosite ca materie primă. Băuturi acidulate și neacidulate	Expunerea tematică; Dialogul profesor – student; Prezentarea și comentarea unor scheme și grafice ajutătoare; Dezbaterea unor studii de caz. Scenarii, serii de date, ipoteze și ipostaze	4	-
8.2 Bibliografie 1.Dennis E. Briggs, Chris A. Boulton, Peter A. Brookes, Roger Stevens, Brewing Science and practice, Woodhouse Publishing Limited, Cambridge England 2.Nicolai Pomohaci, Ioan Oltean, Luminița Vișan, Florentina Rădoi, Țuica și rachiurile naturale, Editura Ceres.			

8.3 Laborator	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Norme de protecția muncii și reguli de conduită în laborator; Principalele soiuri de struguri utilizate pentru fabricarea vinurilor albe și roșii	Activități practice privind cunoașterea echipamentelor și instalațiilor din dotare, privind: prelucrarea primară a strugurilor; obținerea vinului și a altor băuturi; determinarea experimentală a indicilor calitativi ai băuturilor.	4	-
2. Cunoașterea părților componente ale utilajelor și instalațiilor din cadrul liniei de prelucrare primară a strugurilor	Activități practice privind cunoașterea echipamentelor și instalațiilor din dotare, privind: prelucrarea primară a strugurilor; obținerea vinului și a altor băuturi; determinarea experimentală a indicilor calitativi ai băuturilor.	4	-
3. Determinarea conținutului de dioxid de sulf din mustul de struguri.	Activități practice privind cunoașterea echipamentelor și instalațiilor din dotare, privind: prelucrarea primară a strugurilor; obținerea vinului și a altor băuturi; determinarea experimentală a indicilor calitativi ai băuturilor.	4	-
4. Examenul organoleptic al vinurilor spumante	Activități practice privind cunoașterea echipamentelor și instalațiilor din dotare, privind: prelucrarea primară a strugurilor; obținerea vinului și a altor băuturi; determinarea experimentală a indicilor calitativi ai băuturilor.	4	-
5. Determinarea conținutului de CO <sub>2</sub> din băuturi	Activități practice privind cunoașterea echipamentelor și instalațiilor din dotare, privind: prelucrarea primară a strugurilor; obținerea vinului și a altor băuturi; determinarea experimentală a indicilor calitativi ai băuturilor.	4	-
6. Determinarea gradului de limpiditate a băuturilor. Determinarea gradului alcoolic al băuturilor	Activități practice privind cunoașterea echipamentelor și instalațiilor din dotare, privind: prelucrarea primară a strugurilor; obținerea vinului și a altor băuturi; determinarea experimentală a indicilor calitativi ai băuturilor.	4	-
7. Determinarea conținutului de CO <sub>2</sub> din băuturile nealcoolice.	Activități practice privind cunoașterea echipamentelor și instalațiilor din dotare, privind: prelucrarea primară a strugurilor; obținerea vinului și a altor băuturi; determinarea experimentală a indicilor calitativi ai băuturilor.	4	-
8.4 Bibliografie			
1. Dennis E. Briggs, Chris A. Boulton, Peter A. Brookes, Roger Stevens, Brewing Science and practice, Woodhouse Publishing Limited, Cambridge England			

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

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

**10. Evaluare**

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	<b>Activitate continuă și participare la curs</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>prezență activă și intervenții argumentate;</li> <li>integrarea cunoștințelor teoretice în discuții;</li> <li>Noțiuni legate de prezentarea băuturilor, a materiilor prime utilizate, cadrul legislativ.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Evaluare pe parcurs</b></li> </ul> Examen scris	<b>70%</b>
10.5 Laborator	<b>Activitate continuă și participare la laborator</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prezentare proiect</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Evaluare pe parcurs</b></li> </ul>	<b>30%</b>

Cunoașterea cunoștințelor fundamentale aferente domeniului;

**Grilă de evaluare pe niveluri de performanță**

Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici
<b>Excelent (10–9)</b>	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică
<b>Foarte bine (8)</b>	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă
<b>Bine (7)</b>	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete
<b>Suficient (6)</b>	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică
<b>Insuficient (&lt;5)</b>	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12/09/2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12/09/2025.

<b>Prof.dr. Vasile PĂDUREANU</b> Decan	<b>Prof. dr. Cristina Maria CANJA</b> Director de departament
<b>Prof.dr. Vasile PĂDUREANU</b> Titular de curs	<b>Prof.dr. Vasile PĂDUREANU</b> Titular de laborator

Nota<sup>1</sup>: Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA TRANSILVANIA din BRAȘOV
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii	Management în ospitalitate și eco-agro turism

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>Managementul activităților hoteliere</b>							
2.2 Titularul activităților de curs	Foris Diana							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Foris Diana							
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut <sup>3)</sup>	DSI
							Obligativitate <sup>3)</sup>	DOB

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					35
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					40
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					40
Tutoriat					
Examinări					5
Alte activități.....					2
3.7 Total ore de activitate a studentului	122				
3.8 Total ore pe semestru	150				
3.9 Numărul de credite <sup>5)</sup>	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 desfășurare a cursului	• Echipamente : PC, videoproiector
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Echipamente : PC, videoproiector

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

<b>Competențe profesionale</b>	<p><b>CP.1</b> Gestionează dezvoltarea profesională personală și interacționează profesional în mediile de cercetare și profesionale</p> <p><b>1.1. Rezultate ale învățării</b></p> <p><b>Cunoștințe</b></p> <p>R.Î.1.1.1. Absolventul își asumă responsabilitatea pentru învățarea pe tot parcursul vieții și dezvoltarea profesională continuă.</p> <p>R.Î.1.1.2. Absolventul se implica în activități de învățare pentru a sprijini și actualiza competențele profesionale.</p> <p>R.Î.1.1.3. Absolventul ascultă, oferă feedback în mod perceptiv altora, ceea ce implica, de asemenea, supravegherea și conducerea personalului într-un cadru profesional.</p> <p><b>1.2. Abilități</b></p> <p>R.Î.1.2.2. Absolventul studiază datele în conformitate cu strategiile și obiectivele de afaceri și realizează planuri strategice atât pe termen scurt, cât și pe termen lung.</p> <p><b>1.3. Responsabilitate și autonomie</b></p> <p>R.Î. 1.3.2. Absolventul este proactiv și face primul pas într-o acțiune.</p> <p><b>CP.3</b> Identifică nevoi de formare și oferă consultanță cu privire la îmbunătățirile în materie de eficiență.</p> <p><b>Rezultate ale învățării</b></p> <p><b>3.1. Cunoștințe</b></p> <p>R.Î.3.1.1. Absolventul analizează problemele de formare și identifică cerințele de formare ale unei organizații sau ale unor persoane.</p> <p>R.Î.3.1.2. Absolventul demonstrează capacitatea de a utiliza concepte pentru a crea și înțelege.</p> <p><b>3.2. Abilități</b></p> <p>R.Î.3.2.1. Absolventul realizează posibile îmbunătățiri în ceea ce privește procesele pentru a mari productivitatea, a îmbunătăți eficiența și a optimiza procedurile</p> <p><b>3.3. Responsabilitate și autonomie</b></p> <p>R.Î. 3.3.1. Absolventul este în măsură să înțeleagă și să prelucreze aspecte ale faptelor și conexiunile acestora în mod rapid și precis.</p>
--------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inițierea studenților programului de studiu de master MOEAT în organizarea, conducerea, administrarea, adică în gospodărirea complexă hotelieră, pe baza conceptelor, regulilor și principiilor specifice științei managementului.</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>Însușirea de către studenți a principiilor și metodologiei manageriale aplicate la domeniul hotelier,</li> <li>Dezvoltarea creativității și inițiativei viitorilor specialiști în acest domeniu, astfel încât să poată dezvolta și propria lor afacere din domeniul hotelăriei.</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Structura sistemului hotelier	Expunere	2 ore	Video-proiector

Prezentarea organizarii departamentului front-office	Expunere, curs interactiv	1 ore	Video-proiector
Departamentul de alimentație	Expunere, curs interactiv	1 ore	Video-proiector
Resursa umană în hotelărie	Expunere, curs interactiv	1 ore	Video-proiector, conexiune internet
Structura managerială hotelieră	Expunere	1 ore	Video-proiector, conexiune internet
Elemente privind organizarea muncii în hotelărie	Expunere, curs interactiv	1 ore	Video-proiector
Managementul serviciilor hoteliere	Expunere, curs interactiv	1 ore	Video-proiector, conexiune internet
Organizarea activității la sosirea clientului la hotel	Expunere, curs interactiv	1 ore	Video-proiector, conexiune internet
Organizarea activității de front-office pe perioada sejurului clienților	Expunere, curs interactiv	1 ore	Video-proiector
Organizarea ținerii evidențelor în front-office	Expunere, curs interactiv	1 ore	Video-proiector
Organizarea activității de front-office la plecarea clienților	Expunere, curs interactiv	1 ore	Video-proiector
Yield managementul hotelier (optimizarea vânzării spațiilor)	Expunere, curs interactiv	1 ore	Video-proiector
Gestiunea hotelieră	Expunere, curs interactiv	1 ore	Video-proiector

#### Bibliografie

#### Bibliografie

18. Baker S., Bradley P., Huyter J.: Principiile operatiunilor de la receptia hotelului, Ed. All Beck, Bucuresti.
19. Lupu N., 1999: Hotelul – Economie si management II, Editura ALL, Bucuresti.
20. Nistoreanu P., V. Dinu si Nedelea A., 2004: Productia si comercializarea serviciilor turistice, Ed. Didactica si Pedagogica, Bucuresti.
21. Stanciulescu G., 2002: Managementul operatiunilor de turism, Ed. All Beck, Bucuresti.
22. Stanciulescu G. si colectivul, 2003: Evaluarea intreprinderilor hoteliere. Oferta hoteliera mondiala, Ed. Uranus, Bucuresti.
23. Stegorean R., 2009: Management hotelier, Universitatea Babes-Bolyai Cluj-Napoca.
24. Camarda A. L. si colectivul, 2012: Manualul tehnicianului în hotelărie, Ed. Lux Libris, Braşov.
25. Foris, D., Crihalmean, N., Panoiu T.M., (2020), The New Technologies and Sustainable Practices in Hospitality, Buletin of the Transilvania University of Brasov, Series V: Economic Sciences, Vol. 13(62) No. 2 – 2020, pp. 65-74
26. Diana Foris, Sebastian Ioan Bangala (2021) Improving Leisure Services for Generation Z Tourists in Rural Destinations, Lucrări Ştiinţifice Management Agricol, ISSN print 1453-1410, ISSN online 2069-2307, Vol 23, No 1, pp. 133-140
27. Foris, D., Popescu, M., Hartescu, M., (2021), Quality Assessment of Hotel Services on the Basis of Online Guests' Reviews: A Case Study in Romania, Quality-Access to Success, Vol. 22, No. 183, pp. 118-123
28. Panoiu T.M., Foris D., 2024, The Influence of Online Booking Platforms on Travel Decision-Making, Bulletin of the Transilvania University of Brasov. Series V: Economic Sciences, Vol. 17(66) No. 2 (2024), pp. 53-64
29. Foris, D., Lepedus, D., Foris, T. (2024). Practitioners' Perception Regarding Bio Certified Food in Public Food Units in Brasov. In: Abreu, A., Carvalho, J.V., Liberato, P., Monroy, H.C. (eds) Advances in Tourism, Technology and Systems. ICOTTS 2023. Smart Innovation, Systems and Technologies, vol 383, pp. 475-48, Springer, Singapore.

8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Seminar			
Identificare conditii si criteriile de clasificare pe care trebuie sa le indeplineasca hotelul	Învățare prin documentare, Analiza de caz, Elaborare referat	2 ore	Video-proiector
Noțiuni introductive în aspectele practice la zona de front-office	Analiza de caz, învățare prin documentare, lucru in grup	1 ore	Video-proiector
Stabilirea cantității și calității materiilor și materialelor necesare la întreținerea hotelurilor	Analiza de caz, învățare prin exemple, lucru in grup	1 ore	Video-proiector
Determinarea mașinilor și instalațiilor hoteliere	Lucru in grup	1 ore	Video-proiector
Dezvoltarea aptitudinilor pentru activitățile de front-office	Analiza de caz, elaborare referat	1 ore	Video-proiector
Planificarea activităților în departamentul de etaj	Analiza de caz, lucru in grup	1 ore	Video-proiector
Stabilirea meniurilor în serviciile hoteliere. Dezvoltarea aptitudinilor pentru activitățile de mic-dejun	Lucru in grup	1 ore	Video-proiector
Planificarea modului de primire a clienților (parcare, preluarea bagajelor, conducerea la cameră etc.)	Analiza de caz, lucru in grup	1 ore	Video-proiector
Cunoașterea sistemului de gestiune și inventariere periodică	Analiza de caz, lucru in grup	1 ore	Video-proiector
Lanțuri hoteliere – descriere, identificare aspecte privind noi abordari si noi tehnologii, strategii de dezvoltare, fidelizarea clientelei, managementul calității	Învățare prin documentare, Analiza de caz, Elaborare referat	2 ore	Video-proiector
Informații practice - vizită la hoteluri de tipuri și categorii diferite	Lucru in grup	2 ore	Deplasare la agenți economici
<p><b>Bibliografie</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Baker S., Bradley P., Huyter J.: Principiile operatiunilor de la receptia hotelului, Ed. All Beck, Bucuresti.</li> <li>2. Lupu N., 1999: Hotelul – Economie si management II, Editura ALL, Bucuresti.</li> <li>3. Stanculescu, Gabriela, 2002: Managementul operatiunilor de turism, Ed. All Beck, Bucuresti.</li> <li>4. Camarda A. L. si colectivul, 2012: Manualul tehnicianului în hotelărie, Ed. Lux Libris, Brașov.</li> <li>5. Foris, D., Tecau, A.S., Hartescu, M., Foris, T. (2019) Relevance of the features regarding the performance of booking websites. <i>Tourism Economics</i>, Volume 26, Issue 6, pp. 1021-1041.</li> <li>6. Foris, D.; Crihalmean, N.; Foris, T. Exploring the Environmental Practices in Hospitality through Booking Websites and Online Tourist Reviews. <i>Sustainability</i>, 2020, 12, 10282.</li> <li>7. Foris, D., Crihalmean, N., Panoiu T.M., (2020), The New Technologies and Sustainable Practices in Hospitality, <i>Buletin of the Transilvania University of Brasov, Series V: Economic Sciences</i>, Vol. 13(62) No. 2 – 2020, pp. 65-74</li> <li>8. Diana Foris, Sebastian Ioan Bangala (2021) Improving Leisure Services for Generation Z Tourists in Rural Destinations, <i>Lucrări Științifice Management Agricol</i>, ISSN print 1453-1410, ISSN online 2069-2307, Vol 23, No 1, pp. 133-140</li> <li>9. Foris, D., Popescu, M., Hartescu, M., (2021), Quality Assessment of Hotel Services on the Basis of Online Guests' Reviews: A Case Study in Romania, <i>Quality-Access to Success</i>, Vol. 22, No. 183, pp. 118-123</li> </ol>			

10. Panoiu T.M., Foris D., 2024, The Influence of Online Booking Platforms on Travel Decision-Making, Bulletin of the Transilvania University of Brasov. Series V: Economic Sciences, Vol. 17(66) No. 2 (2024), pp. 53-64
11. Foris, D., Lapedus, D., Foris, T. (2024). Practitioners' Perception Regarding Bio Certified Food in Public Food Units in Brasov. In: Abreu, A., Carvalho, J.V., Liberato, P., Monroy, H.C. (eds) Advances in Tourism, Technology and Systems. ICOTTS 2023. Smart Innovation, Systems and Technologies, vol 383, pp. 475-48, Springer, Singapore.

### 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

### 10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Înșușirea termenilor specifici, a bazelor teoretice și utilizarea acestora în abordarea problematicii de specialitate	Evaluare scrisă	60%
10.5 Seminar	Utilizarea termenilor specifici și a bazelor teoretice. Elaborare și prezentare referat	Evaluare scrisă. Evaluare pe parcurs	40%

#### 10.6 Standard minim de performanță

- Înșușirea corectă a termenilor specifici
- Utilizarea corectă a bazelor teoretice în abordarea problematicii de specialitate

#### Grilă de evaluare pe niveluri de performanță

Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici
<b>Excelent (10–9)</b>	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică
<b>Foarte bine (8)</b>	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă
<b>Bine (7)</b>	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete
<b>Suficient (6)</b>	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică
<b>Insuficient (&lt;5)</b>	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12/09/2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12/09/2025.

<b>Prof.dr. Vasile PĂDUREANU</b> Decan	<b>Prof. dr. Cristina Maria CANJA</b> Director de departament
Șef lucr. dr. ing. jur. Diana FORIS Titular de curs	Șef lucr. dr. ing. jur. Diana FORIS Titular de seminar

Nota<sup>1</sup>: Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA TRANSILVANIA DIN BRAȘOV
1.2 Facultatea	ALIMENTAȚIE ȘI TURISM
1.3 Departamentul	INGINERIA ȘI MANAGEMENTUL ALIMENTAȚIEI ȘI TURISMULUI
1.4 Domeniul de studii <sup>1)</sup>	INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN AGRICULTURĂ ȘI DEZVOLTARE RURALĂ
1.5 Ciclul de studii <sup>2)</sup>	MASTERAT
1.6 Programul de studii/Calificarea	<b>MANAGEMENT ÎN OSPITALITATE ȘI ECO-AGO TURISM</b>

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>SPAȚIU ARHITECTURAL ȘI CULTURĂ URBANĂ-RURALĂ</b>							
2.2 Titularul activităților de curs	<b>Prof. dr. arh. Teofil MIHĂILESCU</b>							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/proiect	<b>Prof. dr. arh. Teofil MIHĂILESCU</b>							
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	V	2.7 Regimul disciplinei	Conținut <sup>3)</sup>	DOB
							Obligativitate <sup>3)</sup>	DSI

### 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	2/0/0
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar / laborator / proiect	28/0/0
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					25
Pregătire seminarii/ laboratoare/proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					50
Tutoriat					-
Examinări					2
Alte activități: Explorarea unor noțiuni esențiale și a unor soluții principale de arhitectură de interior pentru unități de alimentație publică (restaurante, cafenele, baruri, cofetării, braserii etc) și în unități hoteliere.					22
3.7 Total ore studiu individual	124				
3.8 Total ore pe semestru	180				
3.9 Numărul de credite <sup>5)</sup>	6				

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

4.1 de curriculum	Familiarizarea cu fenomenul arhitectural-urbanistic, interes pentru istoria, teoria și practica de arhitectură, precum și pentru arte vizuale, fotografie.
4.2 de competențe	Utilizarea în comunicarea profesională a cunoștințelor dobândite în specialitatea absolvită în vederea cristalizării conexiunilor cu domeniul arhitecturii.

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

5.1 de desfășurare a cursului	Sală cu mobilier adecvat, whiteboard și watermark / tablă și cretă, videoproiector și acces la internet.
5.2 de desfășurare a seminarului / laboratorului / proiectului	Sală cu mobilier adecvat, whiteboard și watermark / tablă și cretă, videoproiector și acces la internet.

### 6. Competențe specifice acumulate și rezultate ale învățării

Competențe profesionale	<p><b>CP.3</b> Identifică nevoi de formare și oferă consultanță cu privire la îmbunătățirile în materie de eficiență.</p> <p><b>Rezultate ale învățării</b></p> <p><b>3.1. Cunoștințe</b></p> <p>R.Î.3.1.1. Absolventul analizează problemele de formare și identifică cerințele de formare ale unei organizații sau ale unor persoane.</p> <p>R.Î.3.1.2. Absolventul demonstrează capacitatea de a utiliza concepte pentru a crea și înțelege.</p> <p>R.Î.3.1.3. Absolventul generalizează și corelează elemente, evenimente sau experiențe pentru a introduce idei noi.</p> <p><b>3.2. Abilități</b></p> <p>R.Î.3.2.1. Absolventul realizează posibile îmbunătățiri în ceea ce privește procesele pentru a mari productivitatea, a îmbunătăți eficiența și a optimiza procedurile</p> <p>R.Î.3.2.2. Absolventul analizează informațiile și detaliile proceselor și produselor pentru a oferi consiliere cu privire la posibile îmbunătățiri pentru valorificarea resurselor.</p> <p><b>3.3. Responsabilitate și autonomie</b></p> <p>R.Î. 3.3.1. Absolventul este în măsură să înțeleagă și să prelucreze aspecte ale faptelor și conexiunile acestora în mod rapid și precis.</p> <p>R.Î. 3.3.1. Absolventul arată un real interes pentru noutate, deschidere pentru a câștiga experiență.</p>
----------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<p>Dezvoltarea deprinderilor de a observa/analiza/interpreta spațiile arhitecturale pentru înțelegerea și utilizarea potențialului expresiv al formei arhitecturale din punct de vedere al semnificațiilor primare (structurale, senzorial-spațiale), funcționale (utilitare) și cultural-simbolice (estetice).</p> <p>Provocarea la interactivitate prin proiectarea unor situații variate de predare-învățare folosind strategii de tip activ-participativ urmărind familiarizarea cu contextul arhitecturii.</p> <p>Dezvoltarea capacității de abordare sistemică a disciplinei prin evidențierea legăturilor între domenii precum istorie, design interior, arhitectură, urbanism, arte și istoria artelor, tehnică, inginerie structurală, fotografie și prezentarea sintetică a principalelor direcții/concepte/teorii ale domeniului arhitecturii, insistând asupra situațiilor/pretextelor care argumentează ideea unei învățări active.</p> <p>Dezvoltarea abilităților de comunicare, dialog și lucru în echipă, de explorare și comunicare inter-, trans-, multi- și pluridisciplinară.</p> <p>Utilizarea de criterii profesionale/metode de evaluare (din sfera istoriei, teoriei și practicii de arhitectură) în interpretarea spațiului arhitectural, în vederea cristalizării unor soluții principiale privind potențialul adaptării acestuia la tipuri diferite de nevoi de funcționalitate, ergonomie, estetică etc.</p> <p>Cunoștințe de bază privind proiectarea structurală, funcțională, estetică în arhitectură/design, în vederea familiarizării cu fenomenul arhitectural-urbanistic și cu problematica culturii rurale/urbane.</p> <p>Set de cunoștințe generale în vederea cristalizării unei capacități de analiză a unui context arhitectural și a capacității formulării unor concluzii și 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.</p>
7.2 Obiectivele specifice	<p>Capacitatea de a observa, a înțelege și a interpreta în mod creativ-inovativ spațiul arhitectural-urbanistic în matricea realitate-imagine-imaginar.</p> <p>Abilitatea de exprimare a conceptelor și de înțelegere a proiectelor din domeniul arhitecturii, în vederea raportării aplicate la acestea.</p> <p>Abordarea realistă și responsabilă a situațiilor concrete de observare, analiză și concepție în practică în vederea soluționării eficiente ale acestora în condiții de colaborare și cu un limbaj comun cu profesioniștii din domeniul arhitecturii și din domenii conexe acestuia.</p> <p>Cristalizarea unor abilități cognitive, aplicativ-profesionale și afectiv-valorice ca matrice de referință pentru abordarea situațiilor practice din sfera arhitecturii, precum și dezvoltarea/cultivarea unui interes</p>

specific pentru domeniul arhitecturii, cristalizarea unei minime culturi vizuale și a unui limbaj de specialitate pentru crearea premizelor de dialog cu profesioniștii din domeniu.

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Introducere în arhitectură și urbanism. Relația obiect de arhitectura – spațiu urban – oraș – teritoriu. Elemente de antropologie urbană. Arhetipuriurbane semnificative (labirintul–turnul-arca) și universul arhitectural-urbanistic (țesutul urban - reperul arhitectural-urbanistic - poetica arhitecturii): istorie și contemporaneitate în geneza, starea de fapt și devenirea spațiului arhitectural-urbanistic ca „reflex” uman în trihotomia realitate – imagine - imaginar.	Prelegere pe bază de proiecție de imagini, studii de caz, dezbateri interactive și multimedia.	6h	-
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	
Incursiune în istoria, teoria și critica arhitecturii având ca pretext istoria și devenirea arhitecturii la Brașov, un referent-pretext vizibil pentru o incursiune în istoria stilurilor arhitecturale, curentelor emblematice, influențelor specifice și a modului în care acestea se transformă, sunt adaptate și devin cristalizoare de spațiu arhitectural ce dă măsura identității urbane locale, inclusiv a mentalităților și particularitatilor transformate în construit.		8h	
Introducere în problematica percepția obiectelor de arhitectura/spațiului arhitectural-urbanistic: elemente de semiotică urbană, elemente de teoria culorii și de compoziție în universul arhitectural-urbanistic (contraste, echilibru, simetrie/asimetrie, proporții, ritm, proporționalitate, efecte spațiale, iluminat natural/artificial, materiale și texturi, efecte optice, secțiunea de aur etc).		2h	
Despre genul proxim și diferența specifică în arhitectură. Introducere în arhitectura tradițională românească - locuința și gospodăria: particularități istorice, geografice, climatice, stilistice; lecțiile arhitecturii tradiționale; tendințe, principii, metamorfoza în arhitectura pasivă/bioclumatică/solară contemporană; particularități de proiectare de arhitectura; high-tech/low-tech.		4h	
<p>Bibliografie:</p> <p>ARNHEIM, R., <i>Arta și percepția vizuală</i>, Ed. Meridiane, București, 1979;</p> <p>BARAL I ALTET, X., <i>Istoria artei</i>, Ed. Meridiane, București, 2002;</p> <p>BUSSAGLI, M., <i>Să înțelegem arhitectura</i>, Enciclopedia RAO, București, 2005;</p> <p>CERVER F.A., <i>Habitat et Decoration</i>, Ed. Konemann, 2000;</p> <p>CHOAY, F., <i>Urbanismul, utopii și realități</i>, Ed. Paideia și Simetria, București, 2002;</p> <p>CUNLIFE, S., LOUSSIER, J., <i>Architecture Styles. From classical temples to soaring skyscrapers</i>, Thunder Bay Press, San Diego, 2006;</p> <p>ECO, U., <i>Istoria frumuseții</i>, Ed. Enciclopedia RAO, București, 2005;</p> <p>1ECO, U., <i>Istoria urâtului</i>, Ed. Enciclopedia RAO, București, 2007;</p> <p>GÖSSEL, P., LEUTHÄUSER, G., <i>Architecture in the 20th Century</i>, Vol. 1 &amp; 2, Ed. Benedikt Taschen, 2005;</p> <p>1HAROUËL, J.-L., <i>Istoria Urbanismului</i>, Ed. Meridiane, București, 2001;</p>			

<p>IOAN, A., <i>Temenos. Împrejurul spațiului sacru</i>, Ed. Paideia, București, 2017;          IONESCU, I., <i>Lumină și culoare (pentru arhitecți și designeri)</i>, Ed. Univ. "Ion Mincu", București, 2013;          LEWIS, J., <i>A Green Vitruvius: Principles and Practice of Sustainable Architectural Design</i>, Earthscan Ltd., U.K., 1999;          LIVIO, M., <i>Secțiunea de aur. Povestea lui phy, cel mai uimitor număr</i>, Ed. Humanitas, București, 2012;  <b>MIHĂILESCU, T., <i>Standard economic bioclimatic solar individual houses.4 hypostases</i> (IOP Publishing), 2017;</b>  <b>MIHĂILESCU, T., <i>Brașov. Atmosferă, arhitectură și spațiu urban</i>, Ed. Univ. Transilvania, Brașov, 2014;</b>  <b>MIHĂILESCU, T. (coord); IOAN, A., GHEORGHE, M., MORUZI, D., MIHAIL, H., BEBEȘULEA, G., MUNTEAN, C., PESCARU, O., CISAR, M., <i>România paralelă. Alienare și kitsch în arhitectură și spațiul public</i>, Ed. Univ. Transilvania, Brașov, 2016;</b>          NEUFERT, E., <i>Manualul arhitectului: elemente de proiectare și de construcție</i>, Ed. Alutus, 2004;          TRACHTENBERG, M.; HYMAN, I., <i>Architecture from Prehistory to Postmodernity</i>, Ed. H. N. Abrams Inc., N.Y., 2002;</p>			
8.2 Seminar / laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
<p><b>Tema A. Predarea se face în ultima zi didactică a săptămânii 03</b></p> <p>Tema propune o explorare conștientă, asumată, a spațiului arhitectural-urbanistic și este destinată cristalizării relației studenților cu universul construit prin descrierea experienței individuale a "consumului" de spațiu ca urmare a unei plimbări de plăcere, pe jos, oriunde în orașul Brașov, în orașul din care provine sau într-un oraș de care este legat afectiv. Experiența parcursului va fi materializată într-un eseu-exercițiu de ~1000 de cuvinte. Lucrările vor conține: i) motivul alegerii locului de întâlnire legat de un anumit reper arhitectural/spațiu urban și descrierea sa (de inclus minim o fotografie); ii) traseul și motivele alegerii acestuia (anotimp, moment al zilei, dispoziția momentului, calitatea spațiului și a arhitecturii care-l definește, vegetație, atmosferă, particularități, experiențele interacțiunilor cu oamenii, amintiri etc; de inclus o serie de fotografii de parcurs, precum și traseul cu marcarea punctelor de plecare/sosire pe suportul unei imagini de satelit tip Google Earth); iii) reperele arhitecturale de parcurs care atrag atenția și de ce (clădiri vechi și monumente de arhitectură și/sau/versus clădiri noi, moderne, lipsa clădirilor de referință, dar prezența unui fond construit atrăgător, ornamentele fațadelor, compoziții, cromatică etc; de inclus minim câte o fotografie a acestora și o scurtă descriere); 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 și minim câte o fotografie), precum și v) un număr de selfie-uri ale autorului proiectului în contextul urban explorat, care să dovedească parcurgerea traseului.</p>	Activitate practică, expunere, corecturi, discuții interactive, lucru în echipă, îndrumare, documentare și cercetare.	6h	-
<p><b>Tema B. Predarea se face în ultima zi didactică a săptămânii 06</b></p> <p>Tema propune o explorare conștientă, asumată, a spațiului arhitectural-urbanistic și este destinată cristalizării relației studenților cu universul construit prin descrierea experienței individuale a "consumului" de spațiu ca urmare a parcurgerii pe jos unui traseu impus (ex. călătoria de acasă spre facultate sau călătoria de acasă spre fostele școli/licee/locuri de muncă etc., indiferent de localitate). Experiența va fi materializată într-un eseu-exercițiu de ~1000 de cuvinte. Lucrarea va conține: i) motivația alegerii traseului (drumul cel mai scurt, indiferent</p>		6h	

<p>de calitatea spațiului arhitectural, drumul cel mai frumos, dar mai lung, drumul cu cele mai interesante repere de arhitectură și, dacă da, care sunt acestea și de ce atrag - stil, culoare, proporții, volum, atmosferă, senzație personală etc; de inclus o serie de fotografii relevante pentru parcurs, precum și reprezentarea traseului cu marcarea punctelor de plecare și sosire pe suportul unei imagini de satelit tip Google Earth); ii) răspunsul la întrebări specifice privind relația cu spațiul arhitectural (cât contează calitatea/caracteristicile spațiului arhitectural în viața fiecăruia?; are vreo importanță sau se înscrie în matricea indiferenței?; vă interesează calitatea arhitecturii, natura spațiului construit, imaginea străzii etc. sau nu?; contează drumul sau doar finalitatea?; cum vă raportați la spațiul parcurs?; cum vă influențează starea?; cum îl percepeți funcție de diferite stări personale și de ce?).</p>			
<p><b>Tema C. Predarea se face în ultima zi didactică a săptămânii 10</b>          Studenții sunt invitați să realizeze o documentare de arhitectură în centrul istoric al orașului Brașov și în zonele istorice din imediata sa vecinătate (Schei, Blumăna, Brașovechi), constând în identificarea câte unei clădiri reprezentative pentru următoarele stiluri/curente explorate la curs: 1) gotic/neogotic, 2) neorenescentist, 3) baroc/neobaroc, 4) clasic/neoclasice, 5) rustic german, 6) neobizantin, 7) jugendstil/art nouveau/secesion, 8) neoromânesc (sau alternativ, după caz, funcție de localitățile în care se află, studenții vor explora: a) o temă identică cu cea privind Brașovul, dar aplicată noului context, dacă în acesta se regăsesc toate stilurile menționate, b) un stil de arhitectură regăsit în diverse ipostaze semnificative, c) realizările unui arhitect care a avut o contribuție semnificativă în istoria arhitecturii locale, dar nu un arhitect contemporan, sau d) arhitectura tradițională locală. Lucrarea va consta în fișe succinte de documentare (~două pagini A4/subiect) pentru fiecare dintre subiectele de studiu (maxim 20 pagini A4/lucrare), conținând: i) fotografii de ansamblu/de detaliu, ii) informații minimale despre obiectul de arhitectură (arhitect, anul proiectării/realizării, perioada construirii etc), iii) caracteristicile de stil și particularitățile stilistice și iv) impresia personală pe scurt legată de experiența avută.</p>		8h	
<p><b>Tema D. Predarea se face în ultima zi didactică a săptămânii 13, iar verificarea sumativă se desfășoară în săptămâna 14.</b>          Studenții sunt invitați să elaboreze o lucrare de cercetare-documentare optând, la alegere, pentru unul dintre cele două subiecte : i) o locuință individuală izolată, considerată de fiecare student ca ideală din punctul său de vedere și aleasă din arhitectura de după 1950 până în prezent, din România sau de oriunde din lume, și totodată validată prin publicarea în cărți/reviste/site-uri de referință în domeniul arhitecturii la nivel național/internațional, sau ii) o locuința preferată din arhitectura tradițională populară românească, aparținând oricărui muzeu al satului din România și documentată extensiv. Lucrarea va conține: i) fotografii, ii) informații despre construcție (după caz: arhitect, țară/regiune/zonă/localitate, perioada construirii, alcătuire constructivă, iii) planuri, secțiuni, fațade, volumetrii, schițe personale și iv) impresia personală și motivația alegerii (lucrarea va conține</p>		8h	

fotografii, planuri, desene și un text de ~1000 cuvinte).			
<b>Total ore seminar=28h</b>			
<p>Bibliografie generală:</p> <p>BUSSAGLI, M., <i>Să înțelegem arhitectura</i>, Enciclopedia RAO, București, 2005</p> <p>CUNLIFE, S., LOUSSIER, J., <i>Architecture Styles. From classical temples to soaring skyscrapers</i>, Thunder Bay Press, San Diego, 2006</p> <p>ECO, U., <i>Istoria frumuseții</i>(2005); <i>Istoria urâtului</i>(2007), Ed. Enciclopedia RAO, București</p> <p>GÖSSEL, P., LEUTHÄUSER, G., <i>Architecture in the 20th Century</i>, Vol. 1 &amp; 2, Ed. B. Taschen, 2005</p> <p>. IONESCU, I., <i>Lumină și culoare (pentru arhitecți și designeri)</i>, Ed. Univ. "Ion Mincu", București, 2013</p> <p>LIVIO, M., <i>Secțiunea de aur. Povestea lui phy, cel mai uimitor număr</i>, Ed. Humanitas, București, 2012</p> <p><b>MIHĂILESCU, T. (coord); IOAN, A., GHEORGHE, M., MORUZI, D., MIHAIL, H., BEBEȘELEA, G., MUNTEAN, C., PESCARU, O., CISAR, M., <i>România paralelă. Alienare și kitsch în arhitectură și spațiul public</i>, Ed. Univ. Transilvania, Brașov, 2016</b></p> <p>1RACHTENBERG, M.; HYMAN, I., <i>Architecture from Prehistory to Postmodernity</i>, Ed. H. N. Abrams Inc., N.Y., 2002;</p> <p>- Reviste de specialitate: <i>Zeppelin, Arhitect Design, Igloo, Domus, Arhitectura</i> etc; internet</p> <p>Bibliografie pentru istoria arhitecturii la Brașov:</p> <p>DUMITRAȘCU, I., MAXIMESCU, M., <i>O istorie a Brașovului</i>, Ed. Phoenix, Brașov, 2001</p> <p><b>MIHĂILESCU, T., <i>Brașov. Atmosferă, arhitectură și spațiu urban</i>, Ed. Universității Transilvania, Brașov, 2014</b></p> <p>PHILIPPI, M., <i>Brașov. De la Baroc la Art Nouveau</i>, Supliment Revista ASTRA, 2019</p> <p>PHILIPPI, Fr., <i>Din trecutul și prezentul Brașovului (1874)</i>, Supliment Revista ASTRA, 2016</p> <p>PUȘCARIU, S., <i>Brașovul de altădată</i>, Ed., Dacia, 1977 sau Ediția a II-a, Ed. Schei, 2001</p>			

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

<p>Conținutul disciplinei este formulat în concordanță cu specificul domeniului și implică inter-, pluri-, trans- și multidisciplinaritate. Tematica (orală, practică) răspunde cerințelor concrete ale comunităților profesionale, formulate în context național și/sau internațional prin manifestări specifice (conferințe, sesiuni de comunicări, târguri, expoziții.</p>
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	<p><b>Activitate continuă și participare la curs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>prezență activă și intervenții argumentate;</li> <li>integrarea cunoștințelor teoretice în discuții;</li> <li>demonstrarea unei gândiri reflexive asupra teoriilor discutate.</li> </ul> <p>Asimilarea și înțelegerea cunoștințelor teoretice specifice privind:</p> <p>a) elemente generale de teoria, istoria și critica de arhitectură, b) metode de observare și înțelegere a spațiului arhitectural-urbanistic din perspectiva atributelor vitruviene, c) capacitatea de "citi" și interpreta universul arhitectural-urbanistic și d) conștientizarea halourilor de semnificații ale arhitecturii și spațiului urban asociate realităților funcționale ale acestora. Verificarea constă în susținerea publică a proiectului predat pe platforma E-learning în săpt. 13. În vederea susținerilor, inclusiv pentru verificare, proiectele vor fi descărcate de către profesor și proiectate la facultate, astfel că nu este necesară printarea acestora, din rațiuni de respect față de mediu.</p> <p><b>Condițiile de susținere a examenelor în sesiunile de restanțe /</b></p>	<p><b>Evaluare pe parcurs Oral</b></p> <p>(susținerea lucrărilor temelor A, B, C, elaborate conform cerințelor temelor în cadrul seminariilor).</p>	<p>70%</p> <p>Media aritmetică a notelor lucrărilor temelor A, B, C, elaborate conform cerințelor temelor.</p>

	<p><b>reexaminări / examene amânate medical / măiri de note etc sunt:</b></p> <p>1) elaborarea lucrărilor corespunzătoare: i) temelor nepredate în timpul semestrului și rămase fără note, și/sau ii) temelor predate în timpul semestrului, dar fără a avea nota minim 5(cinci), și/sau iii) temelor predate în timpul semestrului, dar cu notă nemulțumitoare și predarea acestora conform condițiilor de realizare (EXCLUSIV ca documente .pdf, nu link-uri), pe adresa instituțională <a href="mailto:t.mihaiulescu@unitbv.ro">t.mihaiulescu@unitbv.ro</a> în intervalul cuprins între prima zi a sesiunii și 24 ore înainte de data/ora programate pentru examen; 2) prezentarea la examen cu condiția predării anterioare a proiectelor conform pct. 1.</p>		
10.5 Seminar / laborator / proiect	<p><b>Activitate continuă și participare la seminar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• participare activă la seminar: contribuții relevante, întrebări pertinente, implicare în dezbateri;</li> <li>• pregătirea lecturilor sau a exercițiilor înainte de seminar;</li> <li>• colaborare în sarcini de echipă și susținerea opiniilor proprii.</li> </ul> <p><b>Realizarea sarcinilor aplicatii</b></p> <p>Proiectele se elaborează după normele specifice de scriere și integritate academică, EXCLUSIV ca document .pdf (A4, orientare portret, margini normale, font <i>Times New Roman</i> 12, la un rând) și 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 nota obținută pentru proiect în valoare absolută (<i>recte</i> 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 verificarea sumativă, proiectele vor fi descărcate de către profesor și 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 primește nota 0. Nota se constituie în jurul mediei aritmetice a notelor proiectelor corespunzătoare temelor A, B și C, potențată sau diminuată funcție de calitatea susținerii și interviului din ziua verificării, având ca temă experiența acumulată prin lentila experienței cursului.</p>	<p><b>Evaluare pe parcurs Oral</b></p> <p>Evaluarea lucrărilor temelor A, B, C, elaborate conform cerințelor temelor în cadrul seminariilor.</p>	
	<p><b>Proba orală</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aplicarea creativă a cunoștințelor în rezolvarea unei situații problematice;</li> <li>• claritate în organizarea răspunsului.</li> <li>• acuratețea reprezentării</li> <li>• explicarea alegerilor/deciziilor în termeni generativi, fluentă, rigoare și autonomie în formularea explicațiilor.</li> </ul>	<p><b>Evaluare sumativă (oral, în săptămâna 14)</b></p> <p>Evaluarea lucrărilor temei D.</p>	<p>30%</p> <p>Sustinerea lucrărilor temei D</p>
10.6 Standard minim de performanță			
<b>Studentul demonstrează înțelegerea noțiunilor de bază și capacitatea de aplicare coerentă a acestora în practica de</b>			

**specialitate.** Cunoștințe generale, fundamentale de istoria, teoria și critica de arhitectură, stiluri, modele și curente arhitectural-urbanistice, ca elemente fundamentale de cultură vizuală și arhitecturală, vehiculate la curs. Însușirea unui limbaj de specialitate și cristalizarea unei culturi vizuale în vederea dobândirii unei minime autonomii în contextul fenomenului arhitectural-urbanistic și a identificării/utilizării corecte a unor criterii și metode de analiză în concordanță cu cerințele de siguranță/funcționale/estetice/culturale implicate de relațiile cu universul construit. Însușirea abilităților teoretice și practice: a) de reprezentare și exprimare intuitivă a ideilor/conceptelor utilizate în universul arhitectural-urbanistic, b) de a cristaliza un "loc comun" în dialogul cu specialiștii din domeniul arhitecturii, c) de a observa și interpreta spațiul construit în matricea logica structurală a arhitecturii - logica arhitecturală a structurii, în vederea raportării conștiente și creative la spațiul construit.

**Grilă de evaluare pe niveluri de performanță**

Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici
<b>Excelent (10–9)</b>	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică
<b>Foarte bine (8)</b>	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă
<b>Bine (7)</b>	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete
<b>Suficient (6)</b>	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică
<b>Insuficient (&lt;5)</b>	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12/09/2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12/09/2025.

(Grad didactic, Prenume, NUME, Semnătură), <b>Prof. dr. ing. Vasile PĂDUREANU</b> Decan	(Grad didactic, Prenume, NUME, Semnătură), <b>Prof. dr. ing. Cristina Maria CANJA</b> Director de departament
(Grad didactic, Prenume, NUME, Semnătură), <b>Prof. dr. arh. Teofil MIHĂILESCU</b> Titular de curs	(Grad didactic, Prenume, NUME, Semnătură), <b>Prof. dr. arh. Teofil MIHĂILESCU</b> Titular de <b>seminar</b> / laborator / proiect

Nota<sup>1</sup>: Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat <sup>1)</sup>	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
1.5 Ciclul de studii <sup>2)</sup>	Masterat
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Management în ospitalitate și eco-agro turism

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Protecția mediului 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	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut <sup>3)</sup>	DSI
							Obligativitate <sup>4)</sup>	DOB

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	1	3.3 laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	14	3.6 laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					32
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					60
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					40
Tutoriat					
Examinări: evaluare de tip continuu					6
Alte activități.....					
3.7 Total ore de activitate a studentului	138				
3.8 Total ore pe semestru	180				
3.9 Numărul de credite <sup>5)</sup>	6				

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

4.1 de curriculum	Ecologie și protecția mediului
4.2 de competențe	•

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

5.1 de desfășurare a cursului	• Sală dotată cu videoproiector
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Sală dotată cu videoproiector

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

Competențe profesionale	<p>CP.1 Gestionează dezvoltarea profesională personală și interacționează profesional în mediile de cercetare și profesionale</p> <p>1.2. Rezultate ale învățării</p> <p>Cunoștințe</p> <p>Cunoașterea conceptelor, principiilor și politicilor de protecție a mediului aplicabile sectorului agroturistic și al ospitalității.</p> <p>Cunoașterea legislației naționale și europene de mediu relevante pentru activitățile de turism rural și agroturism.</p> <p>Înțelegerea relației dintre agroturism, dezvoltare durabilă și conservarea resurselor naturale.</p> <p>Cunoașterea tipurilor de impact al activităților turistice asupra mediului și a metodelor de evaluare a acestora.</p> <p>Abilități</p> <p>Capacitatea de a analiza și evalua impactul asupra mediului generat de activități și structuri agroturistice.</p> <p>Capacitatea de a elabora și implementa măsuri de protecție a mediului în cadrul unităților de ospitalitate și agroturism.</p> <p>Abilitatea de a integra principiile dezvoltării durabile în strategiile de management și marketing agroturistic.</p> <p>Utilizarea instrumentelor specifice pentru managementul eficient al resurselor naturale (apă, energie, sol, biodiversitate).</p> <p>Capacitatea de a promova produse și servicii agroturistice ecologice, adaptate cerințelor pieței și tendințelor de turism verde.</p> <p>Responsabilitate și autonomie</p> <p>Asumarea responsabilității pentru luarea deciziilor manageriale cu impact asupra mediului, în condiții de sustenabilitate.</p> <p>Manifestarea unei atitudini etice și responsabile față de mediul înconjurător și comunitățile locale.</p> <p>Capacitatea de a acționa autonom în aplicarea normelor de protecție a mediului în activitățile agroturistice.</p> <p>Implicarea activă în inițierea și coordonarea de proiecte orientate spre dezvoltarea durabilă a agroturismului.</p>
-------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etică în cercetarea științifică; Etică în ospitalitate</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dezvoltarea capacității de a gestiona scrierea științifică și profesională.</li> <li>• Dezvoltarea capacității de a aplica principiile etice în ramuri ale ospitalității.</li> <li>• Dezvoltarea capacității de a-și însuși practici de etichetă și protocol în afaceri.</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
<p>Curs 1. Protecția mediului – concepte fundamentale</p> <p>Noțiuni de bază privind mediul și dezvoltarea durabilă</p> <p>Principii ale protecției mediului</p> <p>Relația dintre activitățile turistice și mediul înconjurător</p> <p>Rolul ecoturismului în conservarea resurselor naturale</p>	Problematizare	2	
Curs 2. Politici și legislație de mediu aplicabile ecoturismului	Problematizare	2	

Politici de mediu la nivel național și european Instrumente legislative privind protecția mediului Reglementări specifice activităților turistice și ecoturistice			
Responsabilități ale operatorilor din ecoturism Curs 3. Impactul activităților turistice asupra mediului Tipuri de impact: ecologic, social, economic Presiuni asupra biodiversității și ecosistemelor Metode de evaluare a impactului asupra mediului (EIM) Exemple de bune și rele practici în ecoturism	Problematizare	2	
Curs 4. Ecoturismul și dezvoltarea durabilă a zonelor rurale Conceptul și principiile ecoturismului Ecoturismul ca instrument de dezvoltare locală Implicarea comunităților locale în activități ecoturistice Valorificarea patrimoniului natural și cultural	Problematizare	2	
Curs 5. Managementul resurselor naturale în ecoturism Managementul durabil al apei, energiei și solului Conservarea biodiversității în zonele ecoturistice Gestionarea deșeurilor în structurile turistice Tehnologii și soluții ecologice în turism	Problematizare	2	
Curs 6. Auditul de mediu în ecoturism Conceptul și rolul auditului de mediu Tipuri de audit de mediu (intern, extern, voluntar, obligatoriu) Etapele realizării unui audit de mediu Indicatori de performanță de mediu în ecoturism	Problematizare	2	
Curs 7. Strategii și tendințe actuale în ecoturism Strategii de dezvoltare a ecoturismului durabil Certificări ecologice și eco-etichetare în turism Turism verde și responsabil Tendințe și provocări actuale în domeniul ecoturismului	Problematizare	2	
Curs Elaborare lucrări științifice și academice: ipoteze, metode de cercetare. Organizarea textelor	Problematizare. Aplicații	3	
Scriere tehnică/științifică: Redactare texte tehnice: tipuri, structură, particularități. Rapoarte tehnice	Problematizare. Aplicații	2	
Curs Etică și comunicare în industria turismului. Paradigme și teorii	Problematizare. Aplicații	2	
Curs Paradigma etică în turism. Responsabilitate socială corporativă (RSC):	Problematizare. Aplicații	2	

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Concepte fundamentale de responsabilitate socială corporativă</li> <li>• Politici și standarde internaționale</li> <li>• Strategii de integrare a RSC în activitatea companiilor</li> </ul>			
Curs Comunicare etică. Transparență/ Sensibilitate culturală. Intimitate. Incluziune socială: Prezentare și problematizare concepte din cadrul economiei sociale și solidaritate	Problematizare. Aplicații	3	
<p>Bibliografie</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Benedek, A.M., Sîrbu, I., <b>Lazăr, A.</b>, 2021, <i>Responses of small mammals to habitat characteristics in Southern Carpathian forests. Sci Rep</i> <b>11</b>, 12031 (2021). <a href="https://doi.org/10.1038/s41598-021-91488-6">https://doi.org/10.1038/s41598-021-91488-6</a>SR(2019)-2.59</li> <li>2. Benedek, A. M., <b>Lazăr, A.</b>, Cic, N. V., Cocîrlea, M. D., &amp; Sîrbu, I. (2022). Effects of Long-Term Habitat Protection on Montane Small Mammals: Are <i>Sorex araneus</i> and <i>S. minutus</i> More Sensitive Than Previously Considered?. <i>Diversity</i>, <i>14</i>(1), 38. <a href="https://www.mdpi.com/1424-2818/14/1/3">https://www.mdpi.com/1424-2818/14/1/3</a></li> <li>3. Lazăr et al. 2024. Long-term effects of meadow management on seed bank diversity and composition publicație: <i>Journal of Vegetation Science</i> issn:16541103</li> <li>4. Brasoveanu N. - Economia agriculturii montane, Editura Academiei Romane, Bucuresti, 1995</li> <li>5. Cojocar A. - Elemente de informatica fermei agricole, Ed. Mirton, Timisoara 1997</li> <li>6. Brău Florin și colaboratorii – Ecoturism, Ed. Economică, București, 2000</li> <li>7. Fennell, David A. – <i>Ecotourism</i> (6th Edition, 2026) – text comprehensiv despre ecoturism, sustenabilitate, politici și impact socio-ecologic.</li> <li>8. Bricker, Kelly S., &amp; Kariithi, Jacqueline (eds.) – <i>Ecotourism and Sustainable Tourism: From Principle to Practice in the New Millennium</i> (2025) – cazuri practice și strategii de dezvoltare durabilă.</li> <li>9. Weaver, David B. – <i>Ecotourism and Wildlife Conservation in the Anthropocene</i> (2026) – ecoturism și conservarea faunei în era schimbărilor globale.</li> <li>10. Fang, Wei-Ta, Hassan, Arba'at, &amp; Horng, Max – <i>Ecotourism: Environment, Health, and Education</i> (2024/2025) – perspectivă integrată asupra mediului, sănătății și educației în ecoturism.</li> <li>11. Romagosa, Francisc (ed.) – <i>Ecotourism and Interpretive Nature Guiding: A Comprehensive Overview</i> – ghid complet pentru gestionarea experiențelor de ecoturism și interpretare de natură.</li> </ol>			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare- învățare	Număr de ore	Observații
Laborator 1. Introducere în analiza problemelor de mediu Identificarea principalelor probleme de mediu generate de turism Studiu de caz: zone ecoturistice din România	Studii de caz. Aplicații	2	
Laborator 2. Analiza cadrului legislativ de mediu Interpretarea actelor normative de mediu Aplicabilitatea legislației în ecoturism	Studii de caz. Aplicații	2	
Laborator 3. Evaluarea impactului activităților ecoturistice Identificarea surselor de impact Elaborarea unei fișe de evaluare a impactului asupra mediului	Studii de caz. Aplicații	2	
Laborator 4. Studiu de caz privind impactul asupra biodiversității Analiza efectelor ecoturismului asupra florei și	Studii de caz. Aplicații	2	

faunei Propuneri de măsuri de protecție			
Laborator 5. Ecoturism și comunități locale Analiza relației dintre ecoturism și dezvoltarea rurală Exemple de bune practici	Studii de caz. Aplicații	2	
Laborator 6. Managementul resurselor de apă în ecoturism Metode de reducere a consumului de apă Soluții ecologice pentru structurile turistice	Studii de caz. Aplicații	2	
Laborator 7. Managementul energiei și eficiența energetică Surse regenerabile utilizate în ecoturism Calculul consumului energetic	Studii de caz. Aplicații	2	
Laborator 8. Gestionarea deșeurilor în unitățile ecoturistice Tipuri de deșeuri generate Sisteme de colectare selectivă și reciclare	Studii de caz. Aplicații	2	
Laborator 9. Introducere în auditul de mediu Scopul și importanța auditului de mediu Analiza documentației necesare	Studii de caz. Aplicații	2	
Laborator 10. Etapele auditului de mediu Planificarea auditului Colectarea și analiza datelor	Studii de caz. Aplicații	2	
Laborator 11. Indicatori de performanță de mediu Stabilirea indicatorilor specifici ecoturismului Interpretarea rezultatelor	Studii de caz. Aplicații	2	
Laborator 12. Simulare de audit de mediu Realizarea unui audit de mediu pentru o structură ecoturistică Identificarea neconformităților	Studii de caz. Aplicații	2	
Laborator 13. Elaborarea unui plan de măsuri post-audit Propuneri de îmbunătățire a performanței de mediu Monitorizarea rezultatelor	Studii de caz. Aplicații	2	
Laborator 14. Prezentarea și evaluarea proiectelor Prezentarea proiectelor finale Analiza critică și concluzii	-	2	
<p>Bibliografie:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Benedek, A.M., Sîrbu, I., <b>Lazăr, A.</b>, 2021, <i>Responses of small mammals to habitat characteristics in Southern Carpathian forests. Sci Rep</i> <b>11</b>, 12031 (2021). <a href="https://doi.org/10.1038/s41598-021-91488-6">https://doi.org/10.1038/s41598-021-91488-6</a>SR(2019)-2.59</li> <li>2. Benedek, A. M., <b>Lazăr, A.</b>, Cic, N. V., Cocîrlea, M. D., &amp; Sîrbu, I. (2022). Effects of Long-Term Habitat Protection on Montane Small Mammals: Are <i>Sorex araneus</i> and <i>S. minutus</i> More Sensitive Than Previously Considered?. <i>Diversity</i>, <i>14</i>(1), 38. <a href="https://www.mdpi.com/1424-2818/14/1/3">https://www.mdpi.com/1424-2818/14/1/3</a></li> <li>3. Lazăr et al. 2024. Long-term effects of meadow management on seed bank diversity and composition</li> </ol>			

publicație: Journal of Vegetation Science issn:16541103

4. Brasoveanu N. - Economia agriculturii montane, Editura Academiei Romane, Bucuresti, 1995
5. Cojocaru A. - Elemente de informatica fermei agricole, Ed. Mirton, Timisoara 1997
6. Brâu Florin șicolaboratorii – Ecoturism, Ed. Economică, București, 2000
7. Fennell, David A. – *Ecotourism* (6th Edition, 2026) – text comprehensivdespreecoturism, sustenabilitate, politiciși impact socio-ecologic.
8. Bricker, Kelly S., &Kariithi, Jacqueline (eds.) – *Ecotourism and Sustainable Tourism: From Principle to Practice in the New Millennium* (2025) – cazuri practice șistrategii de dezvoltaredurabilă.
9. Weaver, David B. – *Ecotourism and Wildlife Conservation in the Anthropocene* (2026) – ecoturismșiconservareafauneiîn era schimbărilorglobale.
10. Fang, Wei-Ta, Hassan, Arba'at, & Horng, Max – *Ecotourism: Environment, Health, and Education* (2024/2025) – perspectivăintegratăasupramediului, sănătățiișieducațieiînecoturism.
11. Romagosa, Francesc (ed.) – *Ecotourism and Interpretive Nature Guiding: A Comprehensive Overview* – ghidcompletpentrugestionareaaexperiențelor de ecoturismșiinterpretare de natură.

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

Conținuturile disciplinei „Protecția mediului și ecoturism” sunt concepute în concordanță cu cerințele actuale ale comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul ospitalității și agroturismului, având ca obiectiv formarea de competențe avansate în managementul durabil al activităților turistice.

1. Coroborarea cu așteptările comunităților epistemice. Disciplina integrează concepte, teorii și metode actuale din domeniul protecției mediului, ecoturismului și dezvoltării durabile, reflectând direcțiile de cercetare promovate de comunitățile științifice naționaleși internaționale. Abordările privind evaluarea impactului asupra mediului, managementulresurselornaturale, auditul de mediușiutilizareaindicatorilor de performanță de mediu răspund nevoii de fundamentare științifică a deciziilor manageriale în ecoturism și ospitalitate.

2. Coroborarea cu așteptările asociațiilor profesionale

Conținuturile disciplinei sunt alinate recomandărilor și standardelor promovate de asociațiile profesionale din domeniul turismului, ecoturismului și protecției mediului, punând accent pe:

- Aplicarea principiilor ecoturismului responsabil;
- Respectarea legislației și normelor de mediu;
- Implementarea sistemelor de management de mediu;
- Utilizarea instrumentelor de audit și autoevaluare a performanței de mediu;
- promovareacertificărilor ecologiceși a bunelorpracticiînactivitățile turistice.

Astfel, disciplina contribuie la formarea unui profil profesional compatibil cu cerințele organismelor de reglementare și ale structurilor asociative din domeniu.

3. Coroborarea cu așteptărileangajatorilor

Angajatorii din sectorul ospitalității și agroturismului solicit specialiști capabili să integreze protecția mediului în strategiile de management și să răspundă cerințelor pieței pentru servicii turistice sustenabile. Prin conținuturile sale, disciplina asigură dezvoltarea competențelor necesare pentru:

- evaluarea și reducerea impactului activităților turistice asupra mediului;
- implementareamăsurilor de eficiențăenergeticăși de gestionare a resurselor;
- realizareașiinterpretareaauditului de mediu;
- elaborareaplanurilor de îmbunătățire a performanței de mediu;
- creșterea competitivității structurilor turistice prin practice ecologice.

4. Relevanța disciplinei pentru inserția profesională prin corelarea conținuturilor teoretice cu aplicații practice și studii de caz, disciplina sprijină inserția profesională a absolvenților pe piața muncii și contribuie la adaptarea acestora la cerințele actuale ale sectorului ospitalității și agroturismului, în contextul tranziției către un model de dezvoltare durabilă.

## 10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.1. Curs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Activitate continuă și participare la curs</li> <li>• prezență activă și intervenții argumentate;</li> <li>• integrarea cunoștințelor teoretice în discuții;</li> <li>• demonstrarea unei gândiri reflexive asupra teoriilor discutate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluare pe parcurs</li> </ul>	30%
10.2. Seminar	<p><b>Activitate continuă și participare la seminar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• participare activă la seminar;</li> <li>• colaborare în sarcini de echipă și susținerea opiniilor proprii.</li> </ul> <p><b>Realizarea sarcinilor aplicative</b></p>	Evaluare pe parcurs	30%
	<b>Proba scrisă</b>	<b>• Evaluare sumativă(scris)</b>	40%

### 10.6 Standard minim de performanță

Studentul demonstrează înțelegerea noțiunilor de bază și capacitatea de aplicare coerentă a acestora în redactarea academică

#### • Grilă de evaluare pe niveluri de performanță

Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici
<b>Excelent (10–9)</b>	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică
<b>Foarte bine (8)</b>	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă
<b>Bine (7)</b>	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete
<b>Suficient (6)</b>	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică
<b>Insuficient (&lt;5)</b>	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12/09 / 2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12 /09 /2025

Prof. dr. Vasile PĂDUREANU Decan	Conf. dr. Cristina Maria CANJA Director de departament
Lector dr. Anamaria Lazăr  Titular de curs	Lector dr. Anamaria Lazăr  Titular de seminar

Nota<sup>1</sup>: Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat	INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN AGRICULTURĂ ȘI DEZVOLTARE RURALĂ
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	Management în ospitalitate și eco-agro turism

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>ENERGII NECONVENȚIONALE ÎN AGROTURISM</b>							
2.2 Titularul activităților de curs	S.l.dr. ing. Alexe-Nicolae ORMENIȘAN							
2.3 Titularul activităților de seminar/laborator/proiect	S.l.dr. ing. Alexe-Nicolae ORMENIȘAN							
2.4 Anul de studii	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	E1	2.7 Regimul disciplinei	Conținut	DSI
							Obligativitate	DOP

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	3.2 din care: curs	1	3.3 seminar/ laborator/ proiect	0/2/0
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	3.5 din care: curs	14	3.6 seminar/ laborator/ proiect	0/28/0
Distribuția fondului de timp					Ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					56
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					42
Pregătire seminar, teme, referate, portofolii și eseuri					28
Tutoriat					3
Examinări					3
Alte activități					6
3.7 Total ore de activitate a studentului	138				
3.8 Total ore pe semestru	180				
3.9 Numărul de credite <sup>1</sup>	6				

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

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elemente de inginerie mecanică, cunoștințe energetice de bază</li> </ul>
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aptitudini tehnice legate de sisteme electrice și energetice</li> </ul>

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

5.1 de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sală de curs cu echipamente multimedia, calculatoare, conexiune internet.</li> </ul>
5.2 de desfășurare seminarului/ laboratorului/ proiectului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Instrumente de scris, calculator, dispozitive și echipamente specifice</li> <li>Vizionarea unor sisteme energetice în laborator</li> <li>Analiza pe teren a unor sisteme energetice specifice locațiilor turistice</li> </ul>

## 6. Competențe specifice acumulate și rezultate ale învățării

Competențe profesionale	<p><b>CP.1</b> Gestionează dezvoltarea profesională personală și interacționează profesional în mediile de cercetare și profesionale</p> <p><b>1.1. Rezultate ale învățării</b></p> <p><b>Cunoștințe</b></p> <p>R.Î.1.1.1. Absolventul își asumă responsabilitatea pentru învățarea pe tot parcursul vieții și dezvoltarea profesională continuă.</p> <p>R.Î.1.1.2. Absolventul se implica în activități de învățare pentru a sprijini și actualiza competențele profesionale.</p> <p>R.Î.1.1.3. Absolventul ascultă, oferă feedback în mod perceptiv altora, ceea ce implica, de asemenea, supravegherea și conducerea personalului într-un cadru profesional.</p> <p>R.Î.1.1.4. Absolventul aprofundează conceptele, teoriile și metodelor avansate din domeniul inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală;</p> <p>R.Î.1.1.5. Absolventul demonstrează utilizarea adecvată a cunoștințelor teoretice și experimentale de specialitate pentru interpretarea și explicarea unor situații noi generate de interacțiunea sistemelor industriei ospitalității și turismului.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>R.Î.1.1.6. Absolventul elaborează proiecte profesionale și de cercetare în domeniul ingineriei și managementului în agricultură și dezvoltare rurală</li> </ul> <p><b>1.2. Abilități</b></p> <p>R.Î.1.2.1. Absolventul aplică principiile etice fundamentale și legislația în ceea ce privește aspectele legate de integritatea cercetării.</p> <p>R.Î.1.2.2. Absolventul studiază datele în conformitate cu strategiile și obiectivele de afaceri și realizează planuri strategice atât pe termen scurt, cât și pe termen lung.</p> <p>R.Î.1.2.3. Absolventul are capacitatea de a aplica creativ cunoștințele și abilitățile dobândite în timpul programelor de licență și masteral în situații profesionale concrete;</p> <p>R.Î.1.2.4. Absolventul identifică și evaluează impactului asupra mediului și ale proceselor și serviciilor conexe.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>R.Î.1.2.5. Absolventul are capacitatea de a comunica în domeniul profesional, flexibilitatea și adaptabilitatea pentru munca în echipă.</li> </ul> <p><b>1.3. Responsabilitate și autonomie</b></p> <p>R.Î. 1.3.1 Dă dovada de inițiativă și oferă consiliere altora</p> <p>R.Î. 1.3.2. Absolventul este proactiv și face primul pas într-o acțiune.</p> <p>R.Î. 1.3.3. Absolventul aprofundează principiile, valorile și regulile de etică și integritate academică.</p>
-------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dobândirea unor cunoștințe legate de sistemele tehnice de conversie a energiei prin utilizarea surselor regenerabile</li> </ul>
7.4 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>Evaluarea posibilităților de exploatare cu randament maxim a resurselor locale neconvenționale;</li> <li>Proiectarea, montarea și exploatarea sistemelor energetice neconvenționale aplicabile locațiilor agroturistice</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Nr.de ore	Obs.
1. Generalități; Surse de energie. Importanța obținerii energiei neconvenționale. Echivalențe energetice	Aparat multimedia ; Interactiv; Platforma E-learning	1	
2. Energia mecanică			

2.1. Forme de energie mecanică. Conversia energiei mecanice în alte forme de energie. Elemente de calcul energetic și de conversie. Randamente.	Aparat multimedia ; Interactiv; Platforma E-learning	1	
<b>3. Energia hidraulică și pneumatică</b>			
3.1. Forme de energie hidraulică și pneumatică. Fluide de lucru. Potențial hidroenergetic. Producerea de energie hidro/pneumatică. Posibilități de stocare	Aparat multimedia ; Interactiv; Platforma E-learning	2	
<b>4. Energia eoliană</b>			
4.1. Potențial energetic eolian. Conversia energiei eoliene în alte forme de energie. Construcția și funcționarea turbinelor eoliene.	Aparat multimedia ; Interactiv; Platforma E-learning	2	
<b>5. Energia electrică</b>			
5.1. Componentele energiei electrice. Producerea energiei electrice și posibilități de stocare. Construcția, funcționarea, dimensionarea și exploatarea unui sistem și a generatoare de energie electrică utilizând o sursă de energie.	Aparat multimedia ; Interactiv; Platforma E-learning	2	
<b>6. Energia solară</b>			
6.1 Potențial energetic. Conversia energiei solare în alte forme de energie: termică / electrică; Clasificare sistemelor termice solare; Construcția, funcționarea, dimensionarea și exploatarea unui sistem de conversie a energiei solare în energie termică.	Aparat multimedia ; Interactiv; Platforma E-learning	1	
6.2. Conversia energiei solare în energie electrică; Clasificarea sistemelor de conversie a energiei solare în energie electrică; Construcția, funcționarea, dimensionarea și exploatarea unui sistem fotovoltaic de conversie a energiei solare în energie electrică. Sisteme fotovoltaice on grid și off grid	Aparat multimedia ; Interactiv; Platforma E-learning	1	
<b>7. Energia geotermală, pompe de căldură.</b>			
7.1. Potențialul geotermal; Exploatarea energiei geotermale. Metode de utilizare și de conversie. Pompe de căldură; Tipuri constructive, aplicații.	Aparat multimedia ; Interactiv; Platforma E-learning	2	
<b>8. Biomasa - sursă de energie regenerabilă</b> Biomasă și durabilitate; Tipuri de biomasă; Analiza și estimarea producției de biomasă . Conversia energetică a biomasei; Tehnologii, aplicații.	Aparat multimedia ; Interactiv; Platforma E-learning	2	
<b>8.2 Bibliografie</b>			
1. Ackerman, T.; Anderson, G.; Soder, L. - <i>Distributed generation: A definition, Electric power System Research</i> , 2001			
2. Ackermann, T. - <i>Wind power in power systems</i> , John Wiley&Sons, 2005			
3. Alpopi, C; Florescu, M. - <i>Utilizarea surselor de energie regenerabile</i> , Editura ASE București, 2006			
4. Al Seadi, T., Rutz, D., Prassl, H., Köttner, M., Finsterwalder, T., Volk, S., Janssen, R.; Ofițeru, A.; Adamescu, M., Bodescu, F.; Ionescu, D. (pentru părțile specifice României) - <i>Biogazul – ghid practic</i> , 2008			
5. Apostol, I.; Pătrașcu, A. - <i>Accesul la energie curată – Sursele regenerabile de energie în România</i> , Terra mileniul III, 2006			
6. Bădescu, Z.; Popescu, C. - <i>Energia din surse regenerabile</i> , RENTROP & STRATON, 2010			
7. Bălan, M. - <i>Energii regenerabile</i> , Universitatea Tehnică din Cluj-Napoca, Editura UT PRES, 2007			
8. Costea, A. - <i>Estimarea potențialului eolian în zone cu orografie complexă</i> , Universitatea din Oradea, Școala Doctorală a Facultății de inginerie electrică, 2007			
8. Vișa, I.; Duță, A. - <i>Sustainable Energy</i> , Transilvania University of Brașov Publishing House, Brașov, 2008.			

8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Obs.
1. Energie mecanică. Elemente de calcul energetic și de conversie. Randamente.	Aparat multimedia ; interactiv	4	
2. Energie hidraulică și pneumatică. Fluide de lucru. Metode de producer / conversie	Aparat multimedia ; Interactiv. Laborator Corp N	4	
3. Energie eoliană. Metode de conversie. Tipuri de turbine eoliene	Aparat multimedia ; Interactiv. Baza didactică Sânpetru	4	
4. Energie electric. Generatoare electrice. Sisteme de stocare – conversie.	Aparat multimedia ; Interactiv. Laborator Corp N	4	
5. Energie solară. Sisteme termice și fotovoltaice.	Baza didactică din Gârcin/ Baza didactică Sânpetru	4	
6. Energie geotermală. Sisteme de exploatare. Pompe de căldură	Aparat multimedia ; Interactiv. Institut Stupini.	4	
7. Biomasa Producere și conversia energetică a biomasei;	Aparat multimedia ; Interactiv. Institut Stupini.	4	
<b>8.4 Bibliografie</b> 1. Ackermann, T. - <i>Wind power in power systems</i> , John Wiley&Sons, 2005 2. Alpopi, C; Florescu, M. - <i>Utilizarea surselor de energie regenerabile</i> , Editura ASE București, 2006 3. Al Seadi, T., Rutz, D., Prassl, H. Köttner, M. ; Finsterwalder, T. Volk, S. Janssen, R. ; Ofi eru, A. ; Adamescu, M. ; Bodescu, F. ; Ionescu, D. (pentru părțile specifice României) - <i>Biogazul – ghid practic</i> , 2008 4. Apostol, I.; Pătrașcu, A. - <i>Accesul la energie curată – Sursele regenerabile de energie în România</i> , Terra mileniul III, 2006 5. Bădescu, Z.; Popescu, C. - <i>Energia din surse regenerabile</i> , RENTROP & STRATON, 2010 6. Bălan, M. - <i>Energii regenerabile</i> , Universitatea Tehnică din Cluj-Napoca, Editura UT PRES, 2007 7. Costea, A. - <i>Estimarea potențialului eolian în zone cu orografie complexă</i> , Universitatea din Oradea, Școala Doctorală a Facultă ii de inginerie electrică, 2007 8. Vișa, I.; Du ă, A. - <i>Sustainable Energy</i> , Transilvania University of Brașov Publishing House, Brașov, 2008			

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

Absolvenții trebuie să aibă capacitatea de a realiza sisteme care să fie implementabile și utilizabile în locațiile turistice și agroturistice în vederea economisirii energiei termice și electrice. De asemenea să acționeze pentru dotarea acestora cu sisteme energetice regenerabile și independente.
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Activitate continuă și participare la curs prin intervenții argumentate;</li> <li>• Însușirea corectă și utilizarea adecvată a termenilor de specialitate.</li> <li>• Cunoașterea noțiunilor de bază și a terminologiei de specialitate</li> </ul>	• <b>Evaluare pe parcurs</b>	25%
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizarea corectă a cunoștințelor teoretice în abordarea problemelor specifice.</li> <li>• Realizarea sarcinilor / aplicațiilor impuse</li> </ul>	• <b>Evaluare sumativă (scris)</b>	50%

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Calculul și determinarea principalilor parametri funcționali și energetici.</li> </ul>		
10.5 Laborator	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Activitate continuă și participare la laborator</li> <li>• Participare activă la laborator: contribuții relevante, întrebări pertinente, implicare în dezbateri;</li> <li>• Pregătirea lucrărilor și îndeplinirea sarcinilor impuse;</li> <li>• Colaborare în sarcini de echipă și susținerea opiniilor proprii.</li> </ul>	• Evaluare pe parcurs	25%
<p>10.6. Standard minim de performanță</p> <p>Studentul poate comunica în termeni de specialitate.</p> <p>Studentul demonstrează înțelegerea noțiunilor de bază și capacitatea de aplicare coerentă și corectă a acestora în rezolvarea unor probleme specifice.</p>			
<b>Grilă de evaluare pe niveluri de performanță</b>			
Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici	
<b>Excelent (10–9)</b>	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică	
<b>Foarte bine (8)</b>	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă	
<b>Bine (7)</b>	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete	
<b>Suficient (6)</b>	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică	
<b>Insuficient (&lt;5)</b>	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare	

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12/09/2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12/09/2025.

<b>Prof.dr. Vasile PĂDUREANU</b> Decan	<b>Prof. dr. Cristina Maria CANJA</b> Director de departament
<b>S.I..dr. ing. Alexe-Nicolae ORMENIȘAN</b> Titular de curs	<b>S.I..dr. ing. Alexe-Nicolae ORMENIȘAN</b> Titular de laborator

Nota<sup>1</sup>: Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și Turism
1.3 Departamentul	Ingineria și Managementul Alimentației și Turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat <sup>1)</sup>	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
1.5 Ciclul de studii <sup>2)</sup>	Masterat
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Management în ospitalitate și eco-agroturism

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>Modele și metode de dezvoltare rurală</b>							
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	2	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut <sup>3)</sup>	DSI
							Obligativitate <sup>3)</sup>	DOP

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar/ laborator/ proiect	2/0/0
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/ laborator/ proiect	28/0/0
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					42
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					42
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					43
Tutoriat					3
Examinări					8
Alte activități.....					
3.7 Total ore de activitate a studentului	138				
3.8 Total ore pe semestru	180				
3.9 Numărul de credite <sup>1)</sup>	6				

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

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instituții comunitare, Politica Agricolă Comună</li> <li>• teorii și paradigme ale dezvoltării rurale;</li> <li>• politici publice pentru dezvoltare rurală și regională;</li> <li>• economie agrară și agroalimentară;</li> <li>• planificare teritorială și dezvoltare durabilă;</li> <li>• metodologie de cercetare științifică (cantitativă și calitativă).</li> </ul>
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cunoștințe fundamentale de economie, sociologie rurală, geografie umană sau științe administrative;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• înțelegerea conceptelor de dezvoltare durabilă, coeziune teritorială, capital social și guvernare multi-nivel;</li> <li>• cadrele teoretice ale dezvoltării regionale și rurale (modernizare, dezvoltare endogenă, neo-endogenă, abordarea LEADER etc.).</li> <li>• Studentul trebuie să aibă cunoștințe referitoare la ecologie, discipline tehnologice, surse, procese și produse poluante, reglementări europene și naționale în domeniu</li> <li>• Competențe digitale</li> </ul>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cursul este interactiv, studenții pot adresa întrebări referitoare la conținutul expunerii și pot interveni cu observații, completări.</li> <li>• Sală cu număr corespunzător de locuri</li> <li>• Resurse multimedia (videoproiectoare, ecrane interactive)</li> <li>• Infrastructura digitală (calculatoare/laptopuri conectate la rețea)</li> </ul>
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La seminar este obligatorie activitatea interactivă și susținerea conceptelor pe baza studiului aprofundat al bibliografiei, în urma proceselor de analiză și sinteză.</li> <li>• Spații corespunzătoare de lucru, dotate cu mobilier modular</li> <li>• Sală cu număr corespunzător de locuri</li> <li>• Resurse multimedia (videoproiectoare, ecrane interactive)</li> <li>• Infrastructura digitală (calculatoare/laptopuri conectate la rețea)</li> </ul>

## 6. Competențe specifice acumulate și rezultate ale învățării

Competențe profesionale	<p><b>CP.1</b> Gestionează dezvoltarea profesională personală și interacționează profesional în mediile de cercetare și profesionale</p> <p><b>1.1. Rezultate ale învățării</b></p> <p><b>Cunoștințe</b></p> <p>R.Î.1.1.1. Absolventul își asumă responsabilitatea pentru învățarea pe tot parcursul vieții și dezvoltarea profesională continuă.</p> <p>R.Î.1.1.2. Absolventul se implică în activități de învățare pentru a sprijini și actualiza competențele profesionale.</p> <p>R.Î.1.1.3. Absolventul ascultă, oferă feedback în mod perceptiv altora, ceea ce implică, de asemenea, supravegherea și conducerea personalului într-un cadru profesional.</p> <p><b>1.2. Abilități</b></p> <p>R.Î.1.2.1. Absolventul aplică principiile etice fundamentale și legislația în ceea ce privește aspectele legate de integritatea cercetării.</p> <p>R.Î.1.2.2. Absolventul studiază datele în conformitate cu strategiile și obiectivele de afaceri și realizează planuri strategice atât pe termen scurt, cât și pe termen lung.</p> <p><b>1.3. Responsabilitate și autonomie</b></p> <p>R.Î. 1.3.1 Dă dovada de inițiativă și oferă consiliere altora</p> <p><b>CP.2</b> Estimează costurile într-o exploatare agricolă și întocmește rapoarte de lucru</p> <p><b>Rezultate ale învățării</b></p> <p><b>2.1. Cunoștințe</b></p> <p>R.Î.2.1.3. Absolventul întocmește rapoarte de lucru care sprijină gestionarea eficientă a relațiilor conform unor standarde înalte.</p> <p><b>2.2. Abilități</b></p> <p>R.Î.2.2.1 Absolventul comunică cu clienții în cadrul unei afaceri sau al unui proiect de afaceri pentru a introduce idei noi, a obține feedback și a găsi soluții la probleme.</p>
-------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Competențe profesionale	<p>R.Î. 2.2.2. Absolventul oferă sugestii cu privire la cea mai bună cale de urmat</p> <p><b>2.3. Responsabilitate și autonomie</b></p> <p>R.Î. 2.3.1. Absolventul demonstrează faptul că are simț de inițiativă.</p> <p>R.Î. 2.3.2 Demonstrează angajament și gândește rapid</p> <p>CP.3 Identifică nevoi de formare și oferă consultanță cu privire la îmbunătățirile în materie de eficiență.</p> <p><b>Rezultate ale învățării</b></p> <p><b>3.1. Cunoștințe</b></p> <p>R.Î.3.1.1. Absolventul analizează problemele de formare și identifică cerințele de formare ale unei organizații sau ale unor persoane.</p> <p>R.Î.3.1.3. Absolventul generalizează și corelează elemente, evenimente sau experiențe pentru a introduce idei noi.</p> <p><b>3.2. Abilități</b></p> <p>R.Î.3.2.1. Absolventul realizează posibile îmbunătățiri în ceea ce privește procesele pentru a mari productivitatea, a îmbunătăți eficiența și a optimiza procedurile</p> <p>R.Î.3.2.2. Absolventul analizează informațiile și detaliile proceselor și produselor pentru a oferi consiliere cu privire la posibile îmbunătățiri pentru valorificarea resurselor.</p> <p><b>3.3. Responsabilitate și autonomie</b></p> <p>R.Î. 3.3.1. Absolventul arată un real interes pentru noutate, deschidere pentru a câștiga experiență.</p>
-------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dezvoltarea capacității studenților de a înțelege, analiza critic și aplica metode, modele conceptuale și instrumente analitice specifice dezvoltării rurale, în vederea proiectării, implementării și evaluării strategiilor de dezvoltare durabilă a spațiului rural, integrate din punct de vedere economic, social, teritorial și de mediu.</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diversificarea și consolidarea bazei economice rurale,</li> <li>Creșterea nivelului de ocupare și a calității capitalului uman.</li> <li>Reducerea disparităților teritoriale și sociale,</li> <li>Îmbunătățirea calității vieții în spațiul rural.</li> <li>Promovarea utilizării durabile a resurselor naturale.</li> <li>Consolidarea guvernantei locale și a capacității instituționale,.</li> <li>Stimularea inovării și a transferului de cunoștințe în mediul rural</li> <li>Valorificarea patrimoniului natural și cultural rural, ca factor de identitate teritorială și motor al dezvoltării economice sustenabile, inclusiv prin turism rural și agroturism.</li> </ul>

#### 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1 Paradigme contemporane ale dezvoltării rurale: de la abordări sectoriale la modele teritoriale integrate Definirea conceptului de paradigmă de dezvoltare în context socio-economic și etnic. Analiza infrastructurilor rurale. Sistem rural teritorial integrat	Prelegere/dezbatere/exemplificare	2	

Structura funcțională a teritoriului rural: producție, locuire, servicii, ecosisteme			
2. Creșterea nivelului de ocupare și a calității capitalului uman, prin îmbunătățirea accesului la educație, formare profesională continuă și servicii de consiliere, adaptate nevoilor specifice pieței muncii rurale. Conceptul de clase de dimensiune economică ale exploatațiilor agricole și limitele în UE stabilite conform Deciziei nr. 85/374/CEE modificată prin Decizia 99/725/CE.	Prelegere/dezbatere/exemplificare	2	
3. Politică Agricolă Comună. Fondul European pentru Garanțare Agricolă, Fondul European pentru Agricultură și Dezvoltare Rurală. Fondurile structurale – principii, reguli și standarde de implementare a celor trei instrumente de coeziune: Fondul European pentru Dezvoltare Regională (ERDF), Fondul Social European (FSE), Fondul de coeziune	Prelegere/dezbatere/exemplificare	2	
4. Planul Național de Dezvoltare Rurală	Prelegere/dezbatere/exemplificare	2	
5. Politici și reglementări. Exemple de bune practici agricole și de mediu	Prelegere/dezbatere/exemplificare	2	
6. Instituții pentru implementare PAC. APIA Agenția de plăți și intervenție pentru agricultură.	Prelegere/dezbatere/exemplificare	2	
7. Politici și criterii de analiză la elaborarea de proiecte.	Prelegere/dezbatere/exemplificare	2	
<p>Bibliografie</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Fuerea, A. – Manualul Uniunii Europene, ed. A VI-a, București, Editura Universul Juridic, 2016,</li> <li>2. Fuerea, A. – Dreptul Uniunii Europene, București, Editura Universul Juridic, 2016</li> <li>3. Acquis-ul comunitar în domeniul politicilor de liberă circulație a mărfurilor, a persoanelor, a serviciilor, a capitalului și în Agricultură, știință și cercetare, protecția mediului, politici sociale și impozitare.</li> <li>4. Agricultură României în contextul integrării în Uniunea Europeană. Gh. Lăcătușu, St. Pete, Mara – Monica Staicu. Editura Corvin, Deva, 2002.</li> <li>5. <a href="http://www.europa.eu">www.europa.eu</a></li> </ol>			

<p>6. Drăgoi, M.C., Andrei, J.V. – <i>The Common Agricultural Policy and Romanian Agriculture</i>, CABI, ISBN 978-1-789-24220-1, 2019.</p> <p>7. OECD - <i>Evaluation of Agricultural Policy Reforms in The European Union: The Common Agricultural Policy... 2014-20</i>. 978-9-26427-868-4, 2017.</p> <p>8. Lovec, M. – <i>The EU's Common Agricultural Policy Reforms: Towards a Critical Realist Approach</i>, Palmgrave Macmillan UK, 978-1-137-57277-6, 2020.</p>			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Actele normative adoptate la nivel comunitar: mod de reglementare, principii de acțiune. Planul Național de dezvoltare Rurală	Prelegere/dezbatere	6	
2.Modalități de implementare a politicii comunitare (PAC) în România	Prelegere/dezbatere	2	
3.Studiu de caz privind reglementările comunitare în domeniul protecției mediului.	Prelegere/dezbatere	2	
4.Studiu de caz privind politicile sociale	Prelegere/dezbatere	2	
5.Politica Agricolă Comună. Obiective. Principii	Prelegere/dezbatere	4	
6. Indicatori de dezvoltare sustenabilă	Prelegere/dezbatere	4	
7. Agricultură de precizie. Agricultură ecologică.	Prelegere/dezbatere	2	
8. Politici în organizarea comună de piață. Măsuri orizontale	Prelegere/dezbatere	1	
9. Sistemul Integrat de Administrare și Control (IACS). Componente: baza de date a cererilor de subvenție, sistemul de identificare a parcelelor agricole (LPIS), Registrul fermelor, Registrul animalelor, sistemul de control.	Prelegere/dezbatere	1	
10. Politici în domeniul măsurilor de piață. Restituțiile la export. Prime la export.	Prelegere/dezbatere	1	
11. Principalele tipuri de ajutoare de stat acordate în UE.	Prelegere/dezbatere	1	
12. Proceduri de acordare a ajutoarelor de stat	Prelegere/dezbatere	1	
13. Cotele de producție în sectorul vegetal și animal.	Prelegere/dezbatere	1	
Bibliografie			
9. Fuerea, A. – Manualul Uniunii Europene, ed. A VI-a, București, Editura Universul Juridic, 2016,			

10. Fuerea, A. – Dreptul Uniunii Europene, București, Editura Universul Juridic, 2016
11. Acquis-ul comunitar în domeniul politicilor de liberă circulație a mărfurilor, a persoanelor, a serviciilor, a capitalului și în Agricultură, știință și cercetare, protecția mediului, politici sociale și impozitare.
12. Lacatușu, Gh., Pete, S., Staicu, M. - Agricultura României în contextul integrării în Uniunea Europeană, Editura Corvin, Deva, 2002.
13. [www.europa.eu](http://www.europa.eu)
14. [www.afir.eu](http://www.afir.eu)
15. <https://ec.europa.eu/eurostat>

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

- Organizarea și desfășurarea de seminarii – dezbateri în teren la ferme, APIA și instituții descentralizate
- Utilizarea în comunicarea profesională și aplicarea cunoștințelor fundamentale acumulate în cadrul acestei discipline.
- Capacitatea de identificare a soluțiilor optime, informarea continuă și interpretarea corectă a reglementărilor în domeniu.
- Capacitatea de analiză și sinteză, de adaptare a soluțiilor propuse în acord cu schimbările de paradigmă.
- Corelarea deciziilor luate cu respectarea principiilor, normelor impuse de entitățile responsabile ale Uniunii Europene, în domeniul eco-agro-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	Cunoasterea modului de organizare a UE și a instituțiilor aferente; cunoasterea actelor normative și modul de emitere și acțiune a acestora; însușirea modului de acordare și folosire a fondurilor structurale; înțelegerea modului de implementare a politicilor europene agricole în România	Examen scris	10 %
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Cunoasterea și susținerea conceptelor politicilor agricole europene.	Este prevăzută elaborarea unui referat și două verificări pe parcurs	25 %

#### 10.6 Standard minim de performanță

- Stapanirea informatiei stiintifice transmisa prin prelegeri si seminar la nivel acceptabil.
- Obținerea notei de trecere la verificarile pe parcurs este condiție de promovabilitate.

#### Grilă de evaluare pe niveluri de performanță

Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici
<b>Excelent (10–9)</b>	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică
<b>Foarte bine (8)</b>	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă
<b>Bine (7)</b>	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete
<b>Suficient (6)</b>	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică

<b>Insuficient (&lt;5)</b>	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare
----------------------------	-----------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12/09/2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12/09/2025 .

<b>Prof. Dr. Ing. Vasile PĂDUREANU</b> Decan	<b>Prof. Dr. Ing. Cristina Maria CANJA</b> Director de departament
<b>Conf. Dr. Ing. Ioana Sonia COMĂNESCU</b> Titular de curs	<b>Conf. Dr. Ing. Ioana Sonia COMĂNESCU</b> Titular de seminar

Nota<sup>1</sup>: Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii	Management în ospitalitate și eco-agro turism

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>Managementul evenimentelor și activităților de agrement</b>							
2.2 Titularul activităților de curs	Conf.dr. Laura CISMARU							
2.3 Titularul activităților de proiect	Conf.dr. Laura CISMARU							
2.4 Anul de studii	II	2.5 Semestrul	III	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut	DAP
							Obligativitate	DOB

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	3.2 din care: curs	2	3.3 seminar/proiect	1/1
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	3.5 din care: curs	28	3.6 proiect	28
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					
Pregătire seminar, teme, referate, portofolii și eseuri					
Tutoriat					
Examinări					
Alte activități – realizarea de evenimente					
100					
3.7 Total ore de activitate a studentului	154				
3.8 Total ore pe semestru	210				
3.9 Numărul de credite <sup>1</sup>	7				

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

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marketing</li> <li>• Psihologie și studii de comportament</li> <li>• Management general</li> <li>• Managementul proiectelor</li> <li>• Managementul resurselor umane</li> </ul>
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li>•</li> </ul>

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

5.1 de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Videoproiector și sistem audio</li> </ul>
5.2 de desfășurare a proiectului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Videoproiector și sistem audio</li> </ul>

### 6. Competențe specifice acumulate și rezultate ale învățării

<b>Competențe profesionale</b>	<p><b>CP.1 – Gestionează dezvoltarea profesională personală și interacționează profesional în mediile de cercetare și profesionale</b></p> <p><b>1.1. Cunoștințe</b></p> <p>R.Î.1.1.1 Absolventul recunoaște necesitatea învățării continue pentru a se menține la curent cu tendințele din managementul evenimentelor, activităților de agrement și industria ospitalității.</p> <p>R.Î.1.1.2 Absolventul identifică surse profesionale și academice actuale (studii de caz, ghiduri, standarde internaționale) necesare pentru actualizarea competențelor în organizarea și promovarea evenimentelor.</p> <p>R.Î.1.1.3 Absolventul cunoaște principiile comunicării profesionale, ale colaborării și ale furnizării de feedback constructiv în echipele care organizează evenimente sau activități de agrement.</p> <p><b>1.2. Aptitudini</b></p> <p>R.Î.1.2.1 Absolventul aplică normele etice și standardele profesionale relevante organizării evenimentelor, inclusiv cele privind siguranța, relația cu participanții, transparența informațiilor și responsabilitatea față de parteneri.</p> <p>R.Î.1.2.2 Absolventul analizează date, informații și situații operaționale legate de planificarea evenimentelor și formulează recomandări adaptate obiectivelor și contextului organizațional.</p> <p><b>1.3. Responsabilitate și autonomie</b></p> <p>R.Î.1.3.1 Absolventul își asumă inițiativa în coordonarea unor activități din cadrul echipei de organizare și oferă feedback constructiv colegilor pentru îmbunătățirea proceselor.</p> <p>R.Î.1.3.2 Absolventul manifestă proactivitate în identificarea soluțiilor pentru problemele apărute în planificarea sau implementarea unui eveniment și acționează responsabil în contexte profesionale.</p> <p><b>CP.3 – Identifică nevoi de formare și oferă consultanță cu privire la îmbunătățirile în materie de eficiență</b></p> <p><b>3.1. Cunoștințe</b></p> <p>R.Î.3.1.1 Absolventul identifică nevoi operaționale și de formare în organizațiile implicate în gestionarea evenimentelor și activităților de agrement, pe baza analizelor de procese și resurse.</p> <p>R.Î.3.1.2 Absolventul explică și utilizează concepte cheie ale managementului evenimentelor (ciclul de viață, obiective, structură operațională, managementul riscului) pentru a analiza situații reale.</p> <p>R.Î.3.1.3 Absolventul corelează informații provenite din experiențe, studii de caz și bune practici pentru a propune idei noi privind îmbunătățirea proceselor de organizare a evenimentelor.</p> <p><b>3.2. Aptitudini</b></p> <p>R.Î.3.2.1 Absolventul formulează recomandări privind optimizarea proceselor de planificare, logistică, promovare și evaluare a evenimentelor în scopul creșterii eficienței și calității.</p> <p>R.Î.3.2.2 Absolventul analizează detaliile operaționale și informațiile colectate în cadrul proiectelor de eveniment pentru a oferi consultanță privind utilizarea eficientă a resurselor și îmbunătățirea experienței participanților.</p> <p><b>3.3. Responsabilitate și autonomie</b></p> <p>R.Î.3.3.1 Absolventul interpretează rapid și corect informații privind derularea evenimentelor și propune soluții adecvate pentru optimizarea activităților.</p> <p>R.Î.3.3.2 Absolventul manifestă interes pentru noutate și deschidere în explorarea unor tehnici moderne de organizare, promovare și evaluare a evenimentelor și activităților de agrement.</p>

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>Înșușirea noțiunilor specifice managementului evenimentelor și activităților de agrement și utilizarea acestora în conceperea și dezvoltarea unui eveniment sau a mai multor evenimente, bazate pe un parteneriat cu un organism terț</li> </ul>
7.5 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>Explicarea și însușirea conceptelor cheie specifice managementului</li> </ul>

	<p>evenimentelor și activităților de agrement și utilizarea acestora în conceperea unuia sau mai multor evenimente</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reamintirea și aprofundarea conceptelor specifice brandingului și promovării și aplicarea acestora în cadrul dezvoltării evenimentului sau evenimentelor care vor fi concepute</li> <li>• Reamintirea și aprofundarea conceptelor specifice managementului resurselor umane și aplicarea acestora în cadrul dezvoltării unuia sau mai multor evenimente</li> <li>• Explicarea și însușirea etapelor organizării și desfășurării unui eveniment în turism și utilizarea cunoștințelor în mod adecvat în conceperea unuia sau mai multor evenimente</li> <li>• Explicarea și însușirea conceptelor specifice psihologiei turistului pe grupe de vârstă și utilizarea acestora în conceperea unuia sau mai multor evenimente</li> <li>• Explicarea și însușirea conceptelor specifice managementului riscului și utilizarea cunoștințelor în mod adecvat în conceperea unuia sau mai multor evenimente</li> <li>• Explicarea conceptelor legate de psihologia grupurilor</li> </ul>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
<p><b>1. Produsul turistic de tip eveniment și ciclul de viață specific al acestuia. Clasificarea evenimentelor în turism</b></p> <p>Unitatea abordează evenimentul ca produs turistic distinct, cu propriile caracteristici, componente și etape de dezvoltare. Sunt prezentate fazele ciclului de viață al evenimentului (concepere, planificare, implementare, evaluare și închidere), precum și implicațiile acestora asupra managementului. Se oferă o clasificare a evenimentelor turistice (culturale, sportive, de divertisment, gastronomice, corporative etc.), evidențiind particularitățile lor în raport cu publicul, scopul și impactul asupra destinației.</p>	Prelegere și dezbateri	4	
<p><b>2. Submixul de promovare în cazul produsului eveniment</b></p> <p>Această unitate analizează instrumentele specifice ale mixului promoțional adaptate contextului unui eveniment: publicitate, relații publice, marketing digital, social media, promovare prin influenceri, sponsorizare și parteneriate. Se discută modul de integrare a canalelor tradiționale și digitale într-o strategie coerentă, precum și importanța calendarului promoțional și a mesajelor adaptate segmentelor-țintă.</p>	Prelegere și dezbateri	2	
<p><b>3. Brandingul de eveniment în turism</b></p> <p>Sunt prezentate conceptele-cheie ale brandingului aplicat evenimentelor, de la identitatea vizuală și poziționare până la personalitatea și valorile brandului de eveniment. Unitatea evidențiază rolul brandingului în diferențierea pe piață, fidelizarea participanților și crearea unei experiențe memorabile. Se analizează elementele esențiale: nume, logo, slogan, povestea evenimentului și gestionarea percepțiilor publicului.</p>	Prelegere și dezbateri	2	
<p><b>4. Formularea obiectivelor unui eveniment (obiectiv general/obiective specifice).Obiective SMART</b></p> <p>Această unitate se concentrează pe stabilirea corectă a obiectivelor unui</p>	Prelegere și dezbateri	4	

<p>eveniment, în acord cu nevoile publicului, resursele disponibile și misiunea organizației. Se clarifică diferențele dintre obiectivul general și obiectivele specifice, precum și aplicarea cadrului SMART (specifice, măsurabile, realizabile, relevante și încadrate în timp). Exemple practice sunt utilizate pentru a ilustra modul în care obiectivele ghidează toate etapele de planificare și evaluare.</p>			
<p><b>5. Managementul echipei de organizare a evenimentelor în turism</b> Unitatea tratează structura, rolurile și responsabilitățile echipei de organizare. Sunt discutate aspecte precum recrutarea, distribuirea sarcinilor, coordonarea, comunicarea internă și motivarea membrilor echipei. De asemenea, se abordează dinamica echipei, leadershipul, gestiunea conflictelor și importanța colaborării eficiente în contextul presiunilor specifice evenimentelor.</p>	Prelegere și dezbateri	2	
<p><b>6. Organizarea activităților unui eveniment în turism pe etape ale ciclului de viață</b> Această unitate detaliază activitățile specifice fiecărei etape: analiza nevoilor și conceptelor, planificarea logistică, achizițiile, programarea activităților, gestionarea furnizorilor, implementarea efectivă în ziua evenimentului și evaluarea post-eveniment. Accentul cade pe coordonarea integrată a fluxurilor de lucru, pe identificarea punctelor critice și pe utilizarea instrumentelor de management (Gantt, diagrame, liste de control).</p>	Prelegere și dezbateri	8	
<p><b>7. Importanța activităților de agrement. Animația turistică</b> Unitatea prezintă rolul activităților de agrement și al animației turistice în creșterea satisfacției vizitatorilor și în diferențierea destinațiilor. Sunt explorate forme de agrement (sportiv, recreativ, cultural, tematic), tehnici de animație și modalități de integrare a acestora în cadrul evenimentelor sau în oferta turistică a unei destinații. Se discută profilul animatorului și competențele necesare pentru a crea experiențe interactive și memorabile.</p>	Prelegere și dezbateri	4	
<p><b>8. Riscuri specifice evenimentelor</b> Această unitate se concentrează pe identificarea, evaluarea și gestionarea riscurilor asociate evenimentelor: riscuri logistice, financiare, juridice, de securitate, de mediu sau de reputație. Sunt prezentate metode de analiză a riscurilor și elaborarea planurilor de prevenire și răspuns, precum și importanța comunicării eficiente în situații critice. Se discută și responsabilitățile organizatorului privind siguranța participanților și conformarea la legislația în vigoare.</p>	Prelegere și dezbateri	2	
<b>8.2 Bibliografie</b>			
<p>Bowdin, G.A.J., Allen, J., Harris, R., Jago, L., McDonnell, I., Events Management, Routledge, 2023  Kolb, B.M., Event Management for the Tourism and Hospitality Industries, Routledge, 2025  Getz, D., Page, S.J., Event Studies: Theory and Management for Planned Events, Routledge, 2024  Werner, K. (ed.), Sustainable Event Tourism and Event Management, UQ Press, 2021  Dwyer, L., Wickens, E., Event Tourism and Cultural Tourism: Issues and Debates, Routledge, 2013  Swarbrook, J., Business Travel and Tourism, Routledge, 2012  Nickson, D., Human Resource Management for Hospitality, Tourism and Events, Routledge, 2013  Evans, N., Strategic Management for Tourism, Hospitality and Events, Routledge, 2015  Piekartz, M., Jenkins, I., Mills, P., Risk and Safety Management in the Leisure, Events, Tourism and Sports Industries, Routledge, 2015  Pfister, R.E., Tierney, P.T., Recreation, Event, and Tourism Businesses: Start-up and Sustainable Operations, Human Kinetics, 2009  Stănculescu, G., Juganaru I.D., Animația și animatorul în turism, Ed. Uranus, 2006</p>			

<p>Lupu N., Hotelul, Economie si management, Ed.ALL BECK, 2003</p> <p>Volumul colectiv, L'animation sociale et socioculturelle: uneinteraction permanente entreformation et recherche, Cahiers ADES, UMR ADES, ISSN – 1760-9739, mai 2010</p> <p>Colectiv - Lefter C-tin (coord.), Marketing, vol.I si II, Ed.Universitatii Transilvania, Brasov, 2006</p> <p>Stancioiu A.-F., Planificarea de marketing in turism, Ed.Economica, 2005.</p>			
8.3 Seminar și proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Orele de seminar și proiect urmează întocmai structura tematică a unităților de predare de la curs, fiecărei unități de curs corpunzându-i același număr de ore de aplicații practice în cadrul cărora masteranzii aplică efectiv noțiunile predate. Masteranzii vor fi implicați direct în organizarea unuia sau mai multor evenimente în cadrul facultății.	Dezbateri Organizare de eveniment	28	
<p>8.4 Bibliografie</p> <p>Bowdin, G.A.J., Allen, J., Harris, R., Jago, L., McDonnell, I., Events Management, Routledge, 2023</p> <p>Kolb, B.M., Event Management for theTourismandHospitality Industries, Routledge, 2025</p> <p>Getz, D., Page, S.J., Event Studies: Theoryand Management for PlannedEvents, Routledge, 2024</p> <p>Werner, K. (ed.), Sustainable Event Tourismand Event Management, UQ Press, 2021</p> <p>Dwyer, L., Wickens, E., Event Tourismand Cultural Tourism: IssuesandDebates, Routledge, 2013</p> <p>Swarbrook, J., Business Travel andTourism, Routledge, 2012</p> <p>Nickson, D., HumanResource Management for Hospitality, TourismandEvents, Routledge, 2013</p> <p>Evans, N., Strategic Management for Tourism, HospitalityandEvents, Routledge, 2015</p> <p>Piekarz, M., Jenkins, I., Mills, P., RiskandSafety Management in theLeisure, Events, TourismandSports Industries, Routledge, 2015</p> <p>Pfister, R.E., Tierney, P.T., Recreation, Event, andTourismBusinesses: Start-upandSustainableOperations, HumanKinetics</p> <p>Stănculescu, G., Juganaru I.D., Animatia si animatorul in turism, Ed.Uranus, 2006</p> <p>Lupu N., Hotelul, Economie si management, Ed.ALL BECK, 2003</p> <p>Volumul colectiv, L'animation sociale et socioculturelle: uneinteraction permanente entreformation et recherche, Cahier UMR ADES, ISSN – 1760-9739, mai 2010</p> <p>Colectiv - Lefter C-tin (coord.), Marketing, vol.I si II, Ed.Universitatii Transilvania, Brasov, 2006</p> <p>Stancioiu A.-F., Planificarea de marketing in turism, Ed.Economica, 2005.</p>			

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

Conținuturile disciplinei Managementul evenimentului și activităților de agrement sunt concepute în concordanță cu cerințele actuale formulate de comunitatea academică, de asociațiile profesionale din domeniul turismului și evenimentelor, precum și de angajatorii activi în industrie. Structura tematică reflectă nevoia reală de specialiști capabili să planifice, să promoveze și să gestioneze evenimente și programe de agrement în acord cu tendințele contemporane, standardele de calitate și exigențele pieței. Prin abordarea integrată a conceptelor de branding de eveniment, management de echipă, organizare operațională, evaluarea riscurilor și animație turistică, disciplina răspunde așteptărilor angajatorilor de a forma absolvenți care pot contribui direct la dezvoltarea de evenimente competitive, sigure și orientate către experiența participantului. Astfel, cursul asigură alinierea formării academice cu realitățile din domeniu și cu evoluțiile actuale din industria ospitalității, turismului și managementului evenimentelor.

## 10.Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	<b>Activitate continuă și participare la curs:</b>	• Evaluarea pe parcurs	20%

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• prezență activă și intervenții argumentate pe baza conceptelor discutate în domeniul managementului evenimentelor și activităților de agrement;</li> <li>• integrarea noțiunilor teoretice privind organizarea, promovarea și evaluarea evenimentelor în discuțiile de la curs;</li> <li>• manifestarea unei gândiri critice și reflexive asupra etapelor de planificare, operare și analiză a evenimentelor, precum și asupra rolului activităților de agrement.</li> </ul>		
	<p><b>Proba orală (sumativă):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• acuratețea și rigoarea în explicarea noțiunilor fundamentale ale managementului evenimentelor (tipuri de evenimente, ciclul de viață, obiective SMART, branding de eveniment);</li> <li>• capacitatea de a detalia și exemplifica proceduri, instrumente și tehnici utilizate în organizarea evenimentelor (promovare, managementul echipei, logistică, evaluarea riscurilor);</li> <li>• coerență, logică și fluentă în argumentare, precum și autonomie în prezentarea și discutarea conceptelor studiate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluare sumativă (oral)</li> </ul>	40%
10.5 Proiect	<p><b>Activitate continuă și participare la seminar/proiect:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• participare activă: contribuții relevante, formularea de întrebări pertinente și implicare în discuțiile privind planificarea și dezvoltarea evenimentelor;</li> <li>• pregătirea temelor, studiilor de caz sau a exercițiilor aplicative legate de conceperea și organizarea unui eveniment (analiza publicului, structura programului, elemente de branding) înainte de întâlnirile de proiect;</li> <li>• implicare în activități de echipă și susținerea argumentată a opiniilor proprii în procesul de proiectare și optimizare a evenimentului propus.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluarea pe parcurs</li> </ul>	20%
	<p><b>Realizarea aplicațiilor din cadrul orelor de seminar/proiect respectiv organizarea de evenimente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aplicarea corectă și coerentă a etapelor de management al evenimentelor în evenimentul realizat (definirea conceptului, stabilirea obiectivelor, planificarea logistică, promovarea, gestionarea riscurilor);</li> <li>• calitatea, creativitatea și fundamentarea</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluare sumativă (scris și oral)</li> </ul>	20%

	profesională a proiectului de eveniment sau a evenimentelor concepute; <ul style="list-style-type: none"> <li>capacitatea de a corela conceptele teoretice cu situații practice și de a elabora un plan fezabil, coerent și orientat spre experiența participantului.</li> </ul>		
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

#### 10.7 Standard minim de performanță

Pentru promovarea examenului la această disciplină, studentul trebuie să demonstreze:

- Obținerea notei minime 5 la proba orală, prin prezentarea corectă și coerentă a conceptelor fundamentale privind managementul evenimentelor și activităților de agrement (tipuri de evenimente, ciclul de viață, obiective SMART, elemente de branding, managementul riscurilor).
- Însușirea și utilizarea adecvată a noțiunilor teoretice predate, aplicându-le în contexte simple de planificare și analiză a unui eveniment turistic sau recreativ.
- Încărcarea pe platforma E-learning a temelor primite în termenul prevăzut, conform cerințelor formulate la seminar/proiect.
- Realizarea unui proiect original de eveniment sau a unui set de evenimente, care să evidențieze capacitatea studentului de a stabili obiective, de a propune activități de agrement, de a planifica etapele de organizare și de a integra elemente de promovare și management al riscurilor, prezentat într-o formă structurată, clară și logică.

#### Grilă de evaluare pe niveluri de performanță

Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici
<b>Excelent (10–9)</b>	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică
<b>Foarte bine (8)</b>	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă
<b>Bine (7)</b>	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete
<b>Suficient (6)</b>	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică
<b>Insuficient (&lt;5)</b>	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12/09/2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12/09/2025.

<b>Prof.dr. Vasile PĂDUREANU</b> Decan	<b>Prof. dr. Cristina Maria CANJA</b> Director de departament
<b>Conf.dr. Laura CISMARU</b> Titular de curs	<b>Conf.dr. Laura CISMARU</b> Titular de proiect

Nota<sup>1</sup>: Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de master <sup>1)</sup>	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
1.5 Ciclul de studii <sup>2)</sup>	Master
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Management în ospitalitate și eco-agroturism

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	MANAGEMENTUL RESURSELOR ȘI PRODUSELOR LOCALE							
2.2 Titularul activităților de curs	Prof. dr. ing. Cristina Maria CANJA							
2.3 Titularul activităților de laborator	Prof. dr. ing. Cristina Maria CANJA							
2.4 Anul de studiu	2	2.5 Semestrul	1	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut <sup>3)</sup>	DSI
							Obligativitate <sup>4)</sup>	DOB

### 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/ laborator/ proiect	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					54
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					56
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					40
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități.....					2
3.7 Total ore de activitate a studentului	154				
3.8 Total ore pe semestru	210				
3.9 Numărul de credite <sup>5)</sup>	7				

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

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cunoștințe de bază în domeniul tehnologiei alimentare și al echipamentelor specifice industriei alimentare</li> </ul>
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>

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

5.1 de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>

## 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>CP.3 Identifică nevoi de formare și oferă consultanță cu privire la îmbunătățirile în materie de eficiență.</p> <p>Rezultate ale învățării</p> <p>3.1. Cunoștințe</p> <p>R.Î.3.1.1. Absolventul analizează problemele de formare și identifică cerințele de formare ale unei organizații sau ale unor persoane.</p> <p>R.Î.3.1.2. Absolventul demonstrează capacitatea de a utiliza concepte pentru a crea și înțelege.</p> <p>R.Î.3.1.3. Absolventul generalizează și corelează elemente, evenimente sau experiențe pentru a introduce idei noi.</p> <p>3.2. Abilități</p> <p>R.Î.3.2.1. Absolventul realizează posibile îmbunătățiri în ceea ce privește procesele pentru a mari productivitatea, a îmbunătăți eficiența și a optimiza procedurile</p> <p>R.Î.3.2.2. Absolventul analizează informațiile și detaliile proceselor și produselor pentru a oferi consiliere cu privire la posibile îmbunătățiri pentru valorificarea resurselor.</p> <p>3.3. Responsabilitate și autonomie</p> <p>R.Î. 3.3.1. Absolventul este în măsură să înțeleagă și să prelucreze aspecte ale faptelor și conexiunile acestora în mod rapid și precis.</p> <p>R.Î. 3.3.1. Absolventul arată un real interes pentru noutate, deschidere pentru a câștiga experiență.</p>
-------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 7. Obiectivele disciplinei

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Formarea capacității masteranzilor de a <b>identifica, analiza și gestiona integrat resursele și produsele locale</b> , în vederea <b>valorificării durabile a capitalului teritorial</b> , prin dezvoltarea de <b>strategii manageriale, economice și turistice</b> care susțin <b>competitivitatea destinațiilor locale, conservarea patrimoniului natural și cultural și crearea de valoare adăugată pentru comunitățile locale</b> , în contextul ospitalității și eco-agroturismului.
7.2 Obiectivele specifice	<p>Înțelegerea principiilor de management al resurselor locale (naturale, umane, culturale, gastronomice) în contextul dezvoltării durabile.</p> <p>Formarea competențelor privind valorificarea produselor locale și tradiționale în sectorul turistic și HORECA.</p> <p>Dezvoltarea capacității de a crea lanțuri scurte de aprovizionare și parteneriate locale.</p> <p>Promovarea sustenabilității, economiei circulare și brandingului local.</p>

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
----------	-------------------	--------------	------------

<p>. Fundamentele managementului resurselor și produselor locale</p> <p>1.1. Conceptul de resursă locală</p> <p>1.2. Teritoriul ca sistem economic, social și cultural</p> <p>1.3. Produsul local – definiție, caracteristici și tipologii</p> <p>1.4. Relația resursă–teritoriu–produs–comunitate</p> <p>1.5. Valoarea adăugată locală și rolul identității teritoriale</p>	<p>Prelegeri interactive/Învățare bazată pe probleme</p>	<p>2</p>	
<p>2. Tipologia resurselor locale și capitalul teritorial</p> <p>2.1. Clasificarea resurselor locale</p> <p>2.1.1. Resurse naturale</p> <p>2.1.2. Resurse umane</p> <p>2.1.3. Resurse culturale și patrimoniale</p> <p>2.1.4. Resurse economice și instituționale</p> <p>2.2. Conceptul de capital teritorial</p> <p>2.3. Componentele capitalului teritorial</p> <p>2.3.1. Capital natural</p> <p>2.3.2. Capital uman</p> <p>2.3.3. Capital social</p> <p>2.3.4. Capital cultural</p> <p>2.3.5. Capital economic</p> <p>2.4. Metode de identificare și evaluare a resurselor locale</p> <p>2.5. Analiza SWOT teritorială</p>	<p>Prelegeri interactive/Învățare bazată pe probleme</p>	<p>4</p>	
<p>3. Politici și strategii pentru valorificarea resurselor locale</p> <p>3.1. Politici europene privind dezvoltarea locală și rurală</p> <p>3.2. Politica Agricolă Comună și dezvoltarea teritorială</p> <p>3.3. Strategia Green Deal și Farm to Fork</p> <p>3.4. Politici naționale privind produsele locale și turismul durabil</p> <p>3.5. Abordarea LEADER și rolul Grupurilor de Acțiune Locală</p> <p>3.6. Strategii locale de dezvoltare bazate pe resurse</p>	<p>Prelegeri interactive/Învățare bazată pe probleme</p>	<p>4</p>	
<p>4. Lanțuri scurte de aprovizionare și economia locală</p> <p>4.1. Conceptul de lanț scurt de aprovizionare</p> <p>4.2. Integrarea producătorilor locali în sectorul ospitalității</p>	<p>Prelegeri interactive/Învățare bazată pe probleme</p>	<p>4</p>	

4.3. Relația producător–procesator–operator turistic–consumator 4.4. Economia circulară la nivel local 4.5. Impactul lanțurilor scurte asupra sustenabilității			
5. Managementul stakeholderilor și parteneriate locale 5.1. Identificarea actorilor locali implicați 5.2. Rolul autorităților publice locale 5.3. Cooperarea public–privat și asociativă 5.4. Rețele locale și regionale de cooperare 5.5. Guvernanța locală și managementul participativ	Prelegeri interactive/Învățare bazată pe probleme	4	
6. Produse locale, certificare și protecția originii 6.1. Produse tradiționale și produse locale 6.2. Sisteme de certificare: DOP, IGP, STG 6.3. Etichetarea și trasabilitatea produselor locale 6.4. Rolul certificării în competitivitatea teritorială 6.5. Exemple de bune practici naționale și europene	Prelegeri interactive/Învățare bazată pe probleme	4	
7. Integrarea resurselor locale în oferta de ospitalitate și eco-agroturism 7.1. Produsele locale în structurile de alimentație publică 7.2. Dezvoltarea ofertelor turistice bazate pe resurse locale 7.3. Turism rural, ecoturism și agroturism 7.4. Managementul calității experienței turistice 7.5. Impact economic și social asupra comunității	Prelegeri interactive/Învățare bazată pe probleme	2	
8 Finanțarea proiectelor de valorificare a resurselor locale 8.1. Fonduri europene și programe de finanțare 8.2. Instrumente financiare pentru antreprenoriatul local 8.3. Elaborarea proiectelor de dezvoltare locală 8.4. Managementul implementării proiectelor 8.5. Monitorizarea și evaluarea rezultatelor	Prelegeri interactive/Învățare bazată pe probleme	2	

<p>Bibliografie</p> <p>Cândea, M., &amp; Erdeli, G. (2015). <i>Turismul durabil în România</i>. București: Editura Universitară.</p> <p>Cândea, M. (2020). <i>Capitalul teritorial și dezvoltarea locală durabilă</i>. București: Editura Pro Universitaria.</p> <p>Hall, C. M., &amp; Gössling, S. (2016). <i>Food tourism and regional development: Networks, products and trajectories</i>. London: Routledge.</p> <p>Lane, B., &amp; Kastenhof, E. (2015). <i>Rural tourism: The evolution of practice and research approaches</i>. Journal of Sustainable Tourism, 23(8–9), 1133–1156.</p> <p>Murray, A., Skene, K., &amp; Haynes, K. (2017). <i>The circular economy: An interdisciplinary exploration</i>. Journal of Business Ethics, 140(3), 369–380.</p> <p>Moscardo, G. (2008). <i>Building community capacity for tourism development</i>. Wallingford: CAB International.</p> <p>OECD. (2019). <i>Rural 3.0: A framework for rural development</i>. Paris: OECD Publishing.</p> <p>Timothy, D. J. (2011). <i>Cultural heritage and tourism: An introduction</i>. Bristol: Channel View Publications.</p> <p>Timothy, D. J., &amp; Boyd, S. W. (2015). <i>Heritage tourism</i>. London: Routledge.</p>			
8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Identificarea și evaluarea resurselor locale ale unui teritoriu	Studii de caz/discuții libere	4	
2. Capitalul teritorial și rolul său în dezvoltarea ospitalității locale	Studii de caz/discuții libere	4	
3. Capitalul teritorial și rolul său în dezvoltarea ospitalității locale	Studii de caz/discuții libere	6	
4. Branding local, storytelling și promovarea produselor locale	Studii de caz/discuții libere	6	
5. Elaborarea unei mini-strategii de valorificare a resurselor locale	Studii de caz/discuții libere	6	
6. Evaluarea competențelor dobândite	Evaluare orală	2	
<p>Bibliografie</p> <p>Cândea, M., &amp; Erdeli, G. (2015). <i>Turismul durabil în România</i>. București: Editura Universitară.</p> <p>Cândea, M. (2020). <i>Capitalul teritorial și dezvoltarea locală durabilă</i>. București: Editura Pro Universitaria.</p> <p>Hall, C. M., &amp; Gössling, S. (2016). <i>Food tourism and regional development: Networks, products and trajectories</i>. London: Routledge.</p> <p>Lane, B., &amp; Kastenhof, E. (2015). <i>Rural tourism: The evolution of practice and research approaches</i>. Journal of Sustainable Tourism, 23(8–9), 1133–1156.</p> <p>Murray, A., Skene, K., &amp; Haynes, K. (2017). <i>The circular economy: An interdisciplinary exploration</i>. Journal of Business Ethics, 140(3), 369–380.</p> <p>Moscardo, G. (2008). <i>Building community capacity for tourism development</i>. Wallingford: CAB International.</p> <p>OECD. (2019). <i>Rural 3.0: A framework for rural development</i>. Paris: OECD Publishing.</p> <p>Timothy, D. J. (2011). <i>Cultural heritage and tourism: An introduction</i>. Bristol: Channel View Publications.</p> <p>Timothy, D. J., &amp; Boyd, S. W. (2015). <i>Heritage tourism</i>. London: Routledge.</p>			

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

Conținuturile disciplinei *Managementul resurselor și produselor locale* sunt corelate cu așteptările comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor din domeniul ospitalității și eco-agroturismului, prin integrarea conceptelor teoretice actuale privind capitalul teritorial, sustenabilitatea și lanțurile scurte de aprovizionare cu aplicații practice și studii de caz relevante. Disciplina răspunde cerințelor pieței muncii prin formarea de competențe

manageriale, analitice și aplicative necesare valorificării resurselor și produselor locale, dezvoltării de parteneriate locale și implementării strategiilor de dezvoltare durabilă, facilitând inserția profesională a absolvenților în structuri turistice, organizații de dezvoltare locală și inițiative antreprenoriale.

#### 10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Aprecierea capacității studenților de a înțelege și aplica conceptele teoretice, de a analiza și valorifica resursele locale în contexte reale, precum și de a elabora proiecte și soluții manageriale coerente, sustenabile și adaptate domeniului ospitalității și eco-agroturismului	Evaluare continuă	30%
	Aprecierea nivelului de competență al studenților în aplicarea integrată a cunoștințelor și abilităților privind managementul resurselor și produselor locale, prin proiecte și analize cu relevanță pentru ospitalitate și eco-agroturism.	Evaluare sumativă	40%
10.5 Seminar	<ul style="list-style-type: none"> <li>• capacitatea de analiză și interpretare a situațiilor reale din domeniul ospitalității și eco-agroturismului;</li> <li>• aplicarea principiilor de sustenabilitate și valorificare durabilă a resurselor locale;</li> <li>• coerența logică a structurii lucrării și calitatea argumentării;</li> <li>• originalitatea abordării și capacitatea de sinteză;</li> <li>• respectarea cerințelor metodologice, a normelor de redactare și a bibliografiei indicate.</li> </ul>	Evaluarea temelor de casă	30%
10.6 Standard minim de performanță			
Standard minim de performanță: Demonstrarea capacității de a utiliza corect conceptele de bază ale managementului resurselor și produselor locale și de a aplica elementar principiile de valorificare durabilă a acestora în contexte specifice ospitalității și eco-agroturismului.			

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12/09/2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12/09/2025

PROF. DR. VASILE PĂDUREANU, Decan	PROF. DR. CRISTINA MARIA CANJA, Director de departament
PROF. DR. CRISTINA MARIA CANJA, Titular de curs	PROF. DR. CRISTINA MARIA CANJA, Titular de laborator

Nota<sup>1</sup>:Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual)

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii	Management în ospitalitate și eco-agro turism

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>Practică profesională</b>							
2.2 Titularul activităților de curs	Prof.dr. Vasile PĂDUREANU							
2.3 Titularul activităților de seminar/laborator/proiect	Prof.dr. Vasile PĂDUREANU							
2.4 Anul de studii	II	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	V	2.7 Regimul disciplinei	Conținut	PS
							Obligativitate	DOB

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	3.2 din care: curs	-	3.3 laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	3.5 din care: curs	-	3.6 seminar	28
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					4
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					4
Pregătire seminar, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități					2
<b>3.7 Total ore de activitate a studentului</b>	32				
<b>3.8 Total ore pe semestru</b>	60				
<b>3.9 Numărul de credite<sup>1</sup></b>	2				

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

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nu se aplică</li> </ul>
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nu se aplică</li> </ul>

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

5.1 de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>
5.2 de desfășurare a seminarului	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>

## 6. Competențe specifice acumulate și rezultate ale învățării

<b>Competențe profesionale</b>	<p><b>CP.1</b> Gestionează dezvoltarea profesională personală și interacționează profesional în mediile de cercetare și profesionale</p> <p><b>1.1. Rezultate ale învățării</b></p> <p><b>Cunoștințe</b></p> <p>R.Î.1.1.1. Absolventul își asumă responsabilitatea pentru învățarea pe tot parcursul vieții și dezvoltarea profesională continuă.</p> <p>R.Î.1.1.2. Absolventul se implică în activități de învățare pentru a sprijini și actualiza competențele profesionale.</p> <p>R.Î.1.1.3. Absolventul ascultă, oferă feedback în mod perceptiv altora, ceea ce implica, de asemenea, supravegherea și conducerea personalului într-un cadru profesional.</p> <p><b>1.2. Abilități</b></p> <p>R.Î.1.2.1. Absolventul aplică principiile etice fundamentale și legislația în ceea ce privește aspectele legate de integritatea cercetării.</p> <p>R.Î.1.2.2. Absolventul studiază datele în conformitate cu strategiile și obiectivele de afaceri și realizează planuri strategice atât pe termen scurt, cât și pe termen lung.</p> <p><b>1.3. Responsabilitate și autonomie</b></p> <p>R.Î. 1.3.1 Dă dovada de inițiativă și oferă consiliere altora</p> <p>R.Î. 1.3.2. Absolventul este proactiv și face primul pas într-o acțiune.</p> <p><b>CP.2</b> Estimează costurile într-o exploatare agricolă și întocmește rapoarte de lucru</p> <p><b>Rezultate ale învățării</b></p> <p><b>2.1. Cunoștințe</b></p> <p>R.Î.2.1.1 Absolventul furnizează o analiză a costurilor pentru soluțiile relevante și acțiunile propuse.</p> <p>R.Î.2.1.2. Absolventul ține seama de principiile privind tipurile de exploatare agricolă și de planificare pe termen lung.</p> <p>R.Î.2.1.3. Absolventul întocmește rapoarte de lucru care sprijină gestionarea eficace a relațiilor conform unor standarde înalte.</p> <p><b>2.2. Abilități</b></p> <p>R.Î.2.2.1 Absolventul comunică cu clienții în cadrul unei afaceri sau al unui proiect de afaceri pentru a introduce idei noi, a obține feedback și a găsi soluții la probleme.</p> <p>R.Î. 2.2.2. Absolventul oferă sugestii cu privire la cea mai bună cale de urmat</p> <p><b>2.3. Responsabilitate și autonomie</b></p> <p>R.Î. 2.3.1. Absolventul demonstrează faptul că are simț de inițiativă.</p> <p>R.Î. 2.3.2 Demonstrează angajament și gândește rapid</p> <p><b>CP.3</b> Identifică nevoi de formare și oferă consultanță cu privire la îmbunătățirile în materie de eficiență.</p> <p><b>Rezultate ale învățării</b></p> <p><b>3.1. Cunoștințe</b></p> <p>R.Î.3.1.1. Absolventul analizează problemele de formare și identifică cerințele de formare ale unei organizații sau ale unor persoane.</p> <p>R.Î.3.1.2. Absolventul demonstrează capacitatea de a utiliza concepte pentru a crea și înțelege.</p> <p>R.Î.3.1.3. Absolventul generalizează și corelează elemente, evenimente sau experiențe pentru a introduce idei noi.</p>
--------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p><b>3.2. Abilități</b></p> <p>R.Î.3.2.1. Absolventul realizează posibile îmbunătățiri în ceea ce privește procesele pentru a mari productivitatea, a îmbunătăți eficiența și a optimiza procedurile</p> <p>R.Î.3.2.2. Absolventul analizează informațiile și detaliile proceselor și produselor pentru a oferi consiliere cu privire la posibile îmbunătățiri pentru valorificarea resurselor.</p> <p><b>3.3. Responsabilitate și autonomie</b></p> <p>R.Î. 3.3.1. Absolventul este în măsură să înțeleagă și să prelucreze aspecte ale faptelor și conexiunile acestora în mod rapid și precis.</p> <p>R.Î. 3.3.1. Absolventul arată un real interes pentru noutate, deschidere pentru a câștiga experiență.</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Însușirea de către studenți a noțiunilor de bază privind industria ospitalității și eco-agroturismul pe baza conceptelor, regulilor și principiilor specifice științei managementului.</li> </ul>
7.6 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Însușirea de către studenți a noțiunilor de bază privind industria ospitalității,</li> <li>• Însușirea de către studenți a noțiunilor de bază privind abordarea sustenabilă și ecologică a turismului</li> <li>• Însușirea de către studenți a noțiunilor de bază privind agroturismul.</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.3 Laborator	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Cunoașterea conceptelor și activabile din industria ospitalității și agroturismului.	Prezentare practica/expunere	7	
Cunoașterea conceptelor și activităților sustenabile și de abordare a turismului ecologic și agroturismului	Prezentare practica/expunere	7	
Deprinderea regulilor și operațiunilor aferente industriei agroturismului	Prezentare practica/expunere	7	
Cunoașterea principiilor specifice științei managementului aferente agroturismului	Prezentare practica/expunere	7	
<p>8.4 Bibliografie</p> <p>30. Baker S., Bradley P., Huyter J.: Principiile operațiunilor de la recepția hotelului, Ed. All Beck, București.</p> <p>31. Lupu N., 1999: Hotelul – Economie și management II, Editura ALL, București.</p> <p>32. Nistoreanu P., V. Dinu și Nedelea A., 2004: Producția și comercializarea serviciilor turistice, Ed. Didactica și Pedagogica, București.</p> <p>33. Stanciu G., 2002: Managementul operațiunilor de turism, Ed. All Beck, București.</p> <p>34. Stanciu G. și colectivul, 2003: Evaluarea întreprinderilor hoteliere. Oferta hoteliera mondială, Ed. Uranus, București.</p> <p>35. Stegorean R., 2009: Management hotelier, Universitatea Babeș-Bolyai Cluj-Napoca.</p> <p>Baze de date:</p> <p>12. <a href="https://www.researchgate.net/">https://www.researchgate.net/</a></p> <p>13. <a href="https://scholar.google.com/">https://scholar.google.com/</a></p> <p>14. <a href="https://scholar.google.ro/schhp?hl=ro">https://scholar.google.ro/schhp?hl=ro</a></p>			

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

Conținutul disciplinei răspunde tendințelor actuale din industria ospitalității și oferă studenților un cadru aplicabil, în conformitate cu standardele academice și cerințele angajatorilor. Punând accent pe formarea și dezvoltarea capacității de cunoaștere a studenților masteranzi, dar și a gândirii lor critice și inovatoare, această practică profesională în domeniul managementului ospitalității în eco-agro turism reprezintă o zonă de graniță între alimentație, ospitalitate și turism. Activitățile practice permit studenților să dezvolte abilități de lucru reale în conformitate cu tendințele actuale în domeniul alimentației și ospitalității.

### 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Laborator	<ul style="list-style-type: none"><li>Nivelul de dobândire a cunoștințelor pentru redactarea caietului/rapoartelor de practică</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>Prezentarea caietului/rapoartelor de practică</li></ul>	100%

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12/09/2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12/09/2025.

<b>Prof.dr. Vasile PĂDUREANU</b> Decan	<b>Prof. dr. Cristina Maria CANJA</b> Director de departament
<b>Prof.dr. Vasile PĂDUREANU</b> Titular de laborator	-

Nota<sup>1</sup>: Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii	Management în ospitalitate și eco-agro turism

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>Practică proiectare</b>							
2.2 Titularul activităților de curs	Prof.dr. Vasile PĂDUREANU							
2.3 Titularul activităților de seminar/laborator/proiect	Prof.dr. Vasile PĂDUREANU							
2.4 Anul de studii	II	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	V	2.7 Regimul disciplinei	Conținut	PS
							Obligativitate	DOB

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	3.2 din care: curs	-	3.3 laborator	3
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	3.5 din care: curs	-	3.6 laborator	42
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					100
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					50
Pregătire seminar, teme, referate, portofolii și eseuri					100
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități					6
<b>3.7 Total ore de activitate a studentului</b>	258				
<b>3.8 Total ore pe semestru</b>	300				
<b>3.9 Numărul de credite<sup>1</sup></b>	10				

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

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nu se aplică</li> </ul>
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nu se aplică</li> </ul>

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

5.1 de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>
5.2 de desfășurare a seminarului	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>

## 6. Competențe specifice acumulate și rezultate ale învățării

<b>Competențe profesionale</b>	<p><b>CP.1</b> Gestionează dezvoltarea profesională personală și interacționează profesional în mediile de cercetare și profesionale</p> <p><b>1.1. Rezultate ale învățării</b></p> <p><b>Cunoștințe</b></p> <p>R.Î.1.1.1. Absolventul își asumă responsabilitatea pentru învățarea pe tot parcursul vieții și dezvoltarea profesională continuă.</p> <p>R.Î.1.1.2. Absolventul se implica în activități de învățare pentru a sprijini și actualiza competențele profesionale.</p> <p>R.Î.1.1.3. Absolventul ascultă, oferă feedback în mod perceptiv altora, ceea ce implica, de asemenea, supravegherea și conducerea personalului într-un cadru profesional.</p> <p><b>1.2. Abilități</b></p> <p>R.Î.1.2.1. Absolventul aplică principiile etice fundamentale și legislația în ceea ce privește aspectele legate de integritatea cercetării.</p> <p>R.Î.1.2.2. Absolventul studiază datele în conformitate cu strategiile și obiectivele de afaceri și realizează planuri strategice atât pe termen scurt, cât și pe termen lung.</p> <p><b>1.3. Responsabilitate și autonomie</b></p> <p>R.Î. 1.3.1 Dă dovada de inițiativă și oferă consiliere altora</p> <p>R.Î. 1.3.2. Absolventul este proactiv și face primul pas într-o acțiune.</p> <p><b>CP.2</b> Estimează costurile într-o exploatare agricolă și întocmește rapoarte de lucru</p> <p><b>Rezultate ale învățării</b></p> <p><b>2.1. Cunoștințe</b></p> <p>R.Î.2.1.1 Absolventul furnizează o analiza a costurilor pentru soluțiile relevante și acțiunile propuse.</p> <p>R.Î.2.1.2. Absolventul ține seama de principiile privind tipurile de exploatare agricolă și de planificare pe termen lung.</p> <p>R.Î.2.1.3. Absolventul întocmește rapoarte de lucru care sprijină gestionarea eficace a relațiilor conform unor standarde înalte.</p> <p><b>2.2. Abilități</b></p> <p>R.Î.2.2.1 Absolventul comunică cu clienții în cadrul unei afaceri sau al unui proiect de afaceri pentru a introduce idei noi, a obține feedback și a găsi soluții la probleme.</p> <p>R.Î. 2.2.2. Absolventul oferă sugestii cu privire la cea mai bună cale de urmat</p> <p><b>2.3. Responsabilitate și autonomie</b></p> <p>R.Î. 2.3.1. Absolventul demonstrează faptul că are simț de inițiativă.</p> <p>R.Î. 2.3.2 Demonstrează angajament și gândește rapid</p> <p><b>CP.3</b> Identifică nevoi de formare și oferă consultanță cu privire la îmbunătățirile în materie de eficiență.</p> <p><b>Rezultate ale învățării</b></p> <p><b>3.1. Cunoștințe</b></p> <p>R.Î.3.1.1. Absolventul analizează problemele de formare și identifică cerințele de formare ale unei organizații sau ale unor persoane.</p> <p>R.Î.3.1.2. Absolventul demonstrează capacitatea de a utiliza concepte pentru a crea și înțelege.</p> <p>R.Î.3.1.3. Absolventul generalizează și corelează elemente, evenimente sau experiențe pentru a introduce idei noi.</p>
--------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	<p><b>3.2. Abilități</b></p> <p>R.Î.3.2.1. Absolventul realizează posibile îmbunătățiri în ceea ce privește procesele pentru a mari productivitatea, a îmbunătăți eficiența și a optimiza procedurile</p> <p>R.Î.3.2.2. Absolventul analizează informațiile și detaliile proceselor și produselor pentru a oferi consiliere cu privire la posibile îmbunătățiri pentru valorificarea resurselor.</p> <p><b>3.3. Responsabilitate și autonomie</b></p> <p>R.Î. 3.3.1. Absolventul este în măsură să înțeleagă și să prelucreze aspecte ale faptelor și conexiunile acestora în mod rapid și precis.</p> <p>R.Î. 3.3.1. Absolventul arată un real interes pentru noutate, deschidere pentru a câștiga experiență.</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Însușirea de către studenți a noțiunilor de bază privind industria ospitalității și eco-agroturismul pe baza conceptelor, regulilor și principiilor specifice științei managementului.</li> </ul>
7.7 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Însușirea de către studenți a noțiunilor de bază privind industria ospitalității,</li> <li>• Însușirea de către studenți a noțiunilor de bază privind abordarea sustenabilă și ecologică a turismul</li> <li>• Însușirea de către studenți a noțiunilor de bază privind agroturismul.</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.3 Laborator	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Proiectarea și dimensionarea unei unități de alimentație publică	Prezentare proiect	10	
Proiectarea unei afaceri în domeniul agroturismului	Prezentare proiect	8	
Proiectarea unei săli de degustare	Prezentare proiect	10	
Organizarea de evenimente	Prezentare proiect	6	
Proiectarea unui meniu	Prezentare proiect	8	

### 8.4 Bibliografie

1. Baker S., Bradley P., Huyter J.: Principiile operațiilor de la recepția hotelului, Ed. All Beck, București.
2. Lupu N., 1999: Hotelul – Economie și management II, Editura ALL, București.
3. Nistoreanu P., V. Dinu și Nedelea A., 2004: Producția și comercializarea serviciilor turistice, Ed. Didactica și Pedagogică, București.
4. Stanculescu G., 2002: Managementul operațiilor de turism, Ed. All Beck, București.
5. Stanculescu G. și colectivul, 2003: Evaluarea întreprinderilor hoteliere. Oferta hoteliera mondială, Ed. Uranus, București.
6. Stegorean R., 2009: Management hotelier, Universitatea Babeș-Bolyai Cluj-Napoca.
7. Dennis E. Briggs, Chris A. Boulton, Peter A. Brookes, Roger Stevens, Brewing Science and practice, Woodhouse Publishing Limited, Cambridge England
8. 2. Nicolai Pomohaci, Ioan Oltean, Luminița Vișan, Florentina Rădoi, Țuica și rachiurile naturale, Editura Ceres
9. Atamer T., Calori R., Diagnostic et decision strategiques, Ed. Dunod Paris, 2003
10. Boian N., Mărăscu Klein V, Analiza diagnostică a întreprinderilor mici și mijlocii, Ed. Universității Transilvania, 2011
11. Boian N., Diagnosticul întreprinderilor de turism, Ed. Universității Transilvania, 2014
12. Bowdin, G.A.J., Allen, J., Harris, R., Jago, L., McDonnell, I., Events Management, Routledge, 2023
13. Kolb, B.M., Event Management for the Tourism and Hospitality Industries, Routledge, 2025
14. Getz, D., Page, S.J., Event Studies: Theory and Management for Planned Events, Routledge, 2024
15. Werner, K. (ed.), Sustainable Event Tourism and Event Management, UQ Press, 2021

16. Dwyer, L., Wickens, E., Event Tourism and Cultural Tourism: Issues and Debates, Routledge, 2013
  17. Swarbrook, J., Business Travel and Tourism, Routledge, 2012
  18. Nickson, D., Human Resource Management for Hospitality, Tourism and Events, Routledge, 2013
  19. Evans, N., Strategic Management for Tourism, Hospitality and Events, Routledge, 2015
  20. Piekarczyk, M., Jenkins, I., Mills, P., Risk and Safety Management in the Leisure, Events, Tourism and Sports Industry, Routledge, 2015
  21. Pfister, R.E., Tierney, P.T., Recreation, Event, and Tourism Businesses: Start-up and Sustainable Operations, Human Kinetics, 2009
  22. Stănciulescu, G., Juganaru I.D., Animația și animatorul în turism, Ed. Uranus, 2006
  23. Lupu N., Hotelul, Economie și management, Ed. ALL BECK, 2003
  24. Volumul colectiv, L'animation sociale et socioculturelle: une interaction permanente entre formation et recherche, ADES, UMR ADES, ISSN – 1760-9739, mai 2010
  25. Colectiv - Lefter C-tin (coord.), Marketing, vol. I și II, Ed. Universității Transilvania, Brașov, 2006
  26. Stancioiu A.-F., Planificarea de marketing în turism, Ed. Economica, 2005.
- Baze de date:
1. <https://www.researchgate.net/>
  2. <https://scholar.google.com/>
  3. <https://scholar.google.ro/schhp?hl=ro>

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

Conținutul disciplinei răspunde tendințelor actuale din industria ospitalității și oferă studenților un cadru aplicabil, în conformitate cu standardele academice și cerințele angajatorilor. Punând accent pe formarea și dezvoltarea capacității de cunoaștere a studenților masteranzi, dar și a gândirii lor critice și inovatoare, această practică profesională în domeniul managementului ospitalității în eco-agro turism reprezintă o zonă de graniță între alimentație, ospitalitate și turism. Activitățile practice permit studenților să dezvolte abilități de lucru reale în conformitate cu tendințele actuale în domeniul alimentației și ospitalității.

### 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Laborator	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nivelul de dobândire a cunoștințelor pentru redactarea proiectului</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prezentarea proiectului</li> </ul>	100%

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12/09/2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12/09/2025.

<b>Prof.dr. Vasile PĂDUREANU</b> Decan	<b>Prof. dr. Cristina Maria CANJA</b> Director de departament
<b>Prof.dr. Vasile PĂDUREANU</b> Titular de laborator	-

Nota<sup>1</sup>: Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii	Management în ospitalitate și eco-agro turism

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>Elaborarea lucrării de disertație</b>							
2.2 Titularul activităților de curs	Prof.dr. Vasile PĂDUREANU							
2.3 Titularul activităților de seminar/laborator/proiect	Prof.dr. Vasile PĂDUREANU							
2.4 Anul de studii	II	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	V	2.7 Regimul disciplinei	Conținut	PLD
							Obligativitate	DOB

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	3.2 din care: curs	-	3.3 laborator	4
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	3.5 din care: curs	-	3.6 laborator	56
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					140
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					102
Pregătire seminar, teme, referate, portofolii și eseuri					
Tutoriat					
Examinări					
Alte activități					2
3.7 Total ore de activitate a studentului	244				
3.8 Total ore pe semestru	300				
3.9 Numărul de credite <sup>1</sup>	10				

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

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nu se aplică</li> </ul>
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nu se aplică</li> </ul>

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

5.1 de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>
5.2 de desfășurare a laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>

### 6. Competențe specifice acumulate și rezultate ale învățării

**CP.1** Gestionează dezvoltarea profesională personală și interacționează profesional în mediile de cercetare și profesionale

**1.1. Rezultate ale învățării**

**Cunoștințe**

R.Î.1.1.1. Absolventul își asumă responsabilitatea pentru învățarea pe tot parcursul vieții și dezvoltarea profesională continuă.

R.Î.1.1.2. Absolventul se implica în activități de învățare pentru a sprijini și actualiza competențele profesionale.

R.Î.1.1.3. Absolventul ascultă, oferă feedback în mod perceptiv altora, ceea ce implica, de asemenea, supravegherea și conducerea personalului într-un cadru profesional.

**1.2. Abilități**

R.Î.1.2.1. Absolventul aplică principiile etice fundamentale și legislația în ceea ce privește aspectele legate de integritatea cercetării.

R.Î.1.2.2. Absolventul studiază datele în conformitate cu strategiile și obiectivele de afaceri și realizează planuri strategice atât pe termen scurt, cât și pe termen lung.

**1.3. Responsabilitate și autonomie**

R.Î. 1.3.1 Dă dovada de inițiativă și oferă consiliere altora

R.Î. 1.3.2. Absolventul este proactiv și face primul pas într-o acțiune.

**CP.2** Estimează costurile într-o exploatare agricolă și întocmește rapoarte de lucru

**Rezultate ale învățării**

**2.1. Cunoștințe**

R.Î.2.1.1 Absolventul furnizează o analiza a costurilor pentru soluțiile relevante și acțiunile propuse.

R.Î.2.1.2. Absolventul ține seama de principiile privind tipurile de exploatare agricolă și de planificare pe termen lung.

R.Î.2.1.3. Absolventul întocmește rapoarte de lucru care sprijină gestionarea eficace a relațiilor conform unor standarde înalte.

**2.2. Abilități**

R.Î.2.2.1 Absolventul comunică cu clienții în cadrul unei afaceri sau al unui proiect de afaceri pentru a introduce idei noi, a obține feedback și a găsi soluții la probleme.

R.Î. 2.2.2. Absolventul oferă sugestii cu privire la cea mai bună cale de urmat

**2.3. Responsabilitate și autonomie**

R.Î. 2.3.1. Absolventul demonstrează faptul că are simț de inițiativă.

R.Î. 2.3.2 Demonstrează angajament și gândește rapid

**CP.3** Identifică nevoi de formare și oferă consultanță cu privire la îmbunătățirile în materie de eficiență.

**Rezultate ale învățării**

**3.1. Cunoștințe**

R.Î.3.1.1. Absolventul analizează problemele de formare și identifică cerințele de formare ale unei organizații sau ale unor persoane.

R.Î.3.1.2. Absolventul demonstrează capacitatea de a utiliza concepte pentru a crea și înțelege.

R.Î.3.1.3. Absolventul generalizează și corelează elemente, evenimente sau experiențe pentru a introduce idei noi.

	<p><b>3.2. Abilități</b></p> <p>R.Î.3.2.1. Absolventul realizează posibile îmbunătățiri în ceea ce privește procesele pentru a mari productivitatea, a îmbunătăți eficiența și a optimiza procedurile</p> <p>R.Î.3.2.2. Absolventul analizează informațiile și detaliile proceselor și produselor pentru a oferi consiliere cu privire la posibile îmbunătățiri pentru valorificarea resurselor.</p> <p><b>3.3. Responsabilitate și autonomie</b></p> <p>R.Î. 3.3.1. Absolventul este în măsură să înțeleagă și să prelucreze aspecte ale faptelor și conexiunile acestora în mod rapid și precis.</p> <p>R.Î. 3.3.1. Absolventul arată un real interes pentru noutate, deschidere pentru a câștiga experiență.</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>studentul să cunoască și să înțeleagă noțiunile de bază ale disciplinei în cadrul căreia se regăsește tema aleasă pentru întocmirea lucrării de disertație, să-și formeze și să-și dezvolte spiritul de cercetare, precum și capacitatea de analiză și sinteză.</li> </ul>
7.8 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>formarea și dezvoltarea aptitudinilor studenților de a elabora proiecte cu caracter teoretic și aplicativ;</li> <li>aplicarea corectă a metodelor specifice de cercetare în domeniul în care se elaborează lucrarea de disertație;</li> <li>extragerea unor concluzii fundamentate la finalul lucrării.</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.3 Laborator	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Discuții privind modul de elaborare a lucrării de disertație: condiții de tehnoredactare, folosirea referințelor bibliografice, etc.	Prezentare orală/powerpoint	23	
Stabilirea calendarului de realizare a lucrării de disertație; Verificarea stadiului de elaborare a lucrărilor de disertație Discuții cu privire la modul de elaborare a concluziilor din lucrarea de disertație Discuții asupra modului de prezentare a lucrării la examenul de disertație	Discuții/coordonare	33	
<p>8.4 Bibliografie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bibliografia recomandată la disciplina aleasă și bibliografia recomandată de cadrul didactic coordonator pentru realizarea lucrării de disertație. Suportul bibliografic al lucrării de disertație trebuie să facă dovada că autorul acesteia a parcurs principalele lucrări de referință ale domeniului, din ultimii ani.</li> </ul>			

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

Au fost identificate așteptările angajatorilor în ceea ce privește dezvoltarea abilităților de implementare practică și aplicarea cunoștințelor dobândite în domeniul ospitalității, iar disciplinele prevăd corelarea acestora cu informația teoretică și practică din studiile de caz.
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Laborator Proiect individual	• Însușirea competențelor specifice disciplinei și domeniului de cercetare; Respectarea standardelor etice în redactarea unei lucrări de disertație.	• Verificarea continuă a stadiului de elaborare a lucrărilor de disertație	100%
Standard minim de performanță			
1. Asimilarea, înțelegerea și utilizarea corectă a noțiunilor specifice temei alese pentru lucrarea de disertație, precum și respectarea standardelor etice în redactarea lucrării. Respectarea eticii academice și a metodologiei cercetării științifice. 2. Bibliografie recentă relevantă.			

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12/09/2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12/09/2025.

<b>Prof.dr. Vasile PĂDUREANU</b> Decan	<b>Prof. dr. Cristina Maria CANJA</b> Director de departament
<b>Prof.dr. Vasile PĂDUREANU</b> Titular de laborator	-

Nota<sup>1</sup>: Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii	Management în ospitalitate și eco-agro turism

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>Practică pentru elaborarea lucrării de disertație</b>							
2.2 Titularul activităților de curs	Prof.dr. Vasile PĂDUREANU							
2.3 Titularul activităților de seminar/laborator/proiect	Prof.dr. Vasile PĂDUREANU							
2.4 Anul de studii	II	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	V	2.7 Regimul disciplinei	Conținut	PLD
							Obligativitate	DOB

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	10	3.2 din care: curs	-	3.3 laborator	10
3.4 Total ore din planul de învățământ	140	3.5 din care: curs	-	3.6 laborator	140
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					60
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					100
Pregătire seminar, teme, referate, portofolii și eseuri					
Tutoriat					
Examinări					
Alte activități					
3.7 Total ore de activitate a studentului	160				
3.8 Total ore pe semestru	300				
3.9 Numărul de credite <sup>1</sup>	10				

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

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nu se aplică</li> </ul>
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nu se aplică</li> </ul>

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

5.1 de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>
5.2 de desfășurare a seminarului	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>

### 6. Competențe specifice acumulate și rezultate ale învățării

**CP.1** Gestionează dezvoltarea profesională personală și interacționează profesional în mediile de cercetare și profesionale

**1.1. Rezultate ale învățării**

**Cunoștințe**

R.Î.1.1.1. Absolventul își asumă responsabilitatea pentru învățarea pe tot parcursul vieții și dezvoltarea profesională continuă.

R.Î.1.1.2. Absolventul se implica în activități de învățare pentru a sprijini și actualiza competențele profesionale.

R.Î.1.1.3. Absolventul ascultă, oferă feedback în mod perceptiv altora, ceea ce implica, de asemenea, supravegherea și conducerea personalului într-un cadru profesional.

**1.2. Abilități**

R.Î.1.2.1. Absolventul aplică principiile etice fundamentale și legislația în ceea ce privește aspectele legate de integritatea cercetării.

R.Î.1.2.2. Absolventul studiază datele în conformitate cu strategiile și obiectivele de afaceri și realizează planuri strategice atât pe termen scurt, cât și pe termen lung.

**1.3. Responsabilitate și autonomie**

R.Î. 1.3.1 Dă dovada de inițiativă și oferă consiliere altora

R.Î. 1.3.2. Absolventul este proactiv și face primul pas într-o acțiune.

**CP.2** Estimează costurile într-o exploatare agricolă și întocmește rapoarte de lucru

**Rezultate ale învățării**

**2.1. Cunoștințe**

R.Î.2.1.1 Absolventul furnizează o analiza a costurilor pentru soluțiile relevante și acțiunile propuse.

R.Î.2.1.2. Absolventul ține seama de principiile privind tipurile de exploatare agricolă și de planificare pe termen lung.

R.Î.2.1.3. Absolventul întocmește rapoarte de lucru care sprijină gestionarea eficace a relațiilor conform unor standarde înalte.

**2.2. Abilități**

R.Î.2.2.1 Absolventul comunică cu clienții în cadrul unei afaceri sau al unui proiect de afaceri pentru a introduce idei noi, a obține feedback și a găsi soluții la probleme.

R.Î. 2.2.2. Absolventul oferă sugestii cu privire la cea mai bună cale de urmat

**2.3. Responsabilitate și autonomie**

R.Î. 2.3.1. Absolventul demonstrează faptul că are simț de inițiativă.

R.Î. 2.3.2 Demonstrează angajament și gândește rapid

**CP.3** Identifică nevoi de formare și oferă consultanță cu privire la îmbunătățirile în materie de eficiență.

**Rezultate ale învățării**

**3.1. Cunoștințe**

R.Î.3.1.1. Absolventul analizează problemele de formare și identifică cerințele de formare ale unei organizații sau ale unor persoane.

R.Î.3.1.2. Absolventul demonstrează capacitatea de a utiliza concepte pentru a crea și înțelege.

R.Î.3.1.3. Absolventul generalizează și corelează elemente, evenimente sau experiențe pentru a introduce idei noi.

	<p><b>3.2. Abilități</b></p> <p>R.Î.3.2.1. Absolventul realizează posibile îmbunătățiri în ceea ce privește procesele pentru a mari productivitatea, a îmbunătăți eficiența și a optimiza procedurile</p> <p>R.Î.3.2.2. Absolventul analizează informațiile și detaliile proceselor și produselor pentru a oferi consiliere cu privire la posibile îmbunătățiri pentru valorificarea resurselor.</p> <p><b>3.3. Responsabilitate și autonomie</b></p> <p>R.Î. 3.3.1. Absolventul este în măsură să înțeleagă și să prelucreze aspecte ale faptelor și conexiunile acestora în mod rapid și precis.</p> <p>R.Î. 3.3.1. Absolventul arată un real interes pentru noutate, deschidere pentru a câștiga experiență.</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sprijinirea studenților masteranzi în partea practică a scrierii lucrării lor de disertație</li> </ul>
7.9 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dezvoltarea abilităților analitice necesare pentru identificarea corectă a bibliografiei relevante în redactarea disertației</li> <li>• Dezvoltarea capacității de a găsi soluții și metode adecvate pentru implementarea practică a temei disertației</li> <li>• Formare în elaborarea documentelor tehnice specifice temei în domeniu</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.3 Laborator	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Documentare pe teren pentru studiul de caz (unde se aplică); Identificarea soluțiilor și a metodelor potrivite pentru implementarea practică a temei lucrării de disertație; Documentare online/în bibliotecă	Lucru individual	140	
8.4 Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Recomandată de către fiecare coordonator al lucrărilor de disertație</li> </ul>			

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

Au fost identificate așteptările angajatorilor în ceea ce privește dezvoltarea abilităților de implementare practică și aplicarea cunoștințelor dobândite în domeniul ospitalității, iar disciplinele prevăd corelarea acestora cu informația teoretică și practică din studiile de caz.
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Laborator	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nivelul de dobândire a cunoștințelor teoretice și practice aplicate în domeniul ospitalității;</li> <li>• Determinat de către fiecare coordonator</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Determinat de fiecare coordonator</li> </ul>	100%

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12/09/2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12/09/2025.

Prof.dr. Vasile PĂDUREANU Decan	Prof. dr. Cristina Maria CANJA Director de departament
Prof.dr. Vasile PĂDUREANU Titular de laborator	-

Nota<sup>1</sup>: Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii demasterat	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii	Management în ospitalitate și eco-agro turism

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	ARTA CULINARA SI GASTRONOMIE INTERNATIONALA							
2.2 Titularul activităților de curs	S.L.dr. Ing. MĂZĂREL ADRIAN							
2.3 Titularul activităților de seminar/laborator/proiect	S.L.dr. Ing. MĂZĂREL ADRIAN							
2.4 Anul de studii	II	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut	DCA
							Obligativitate	DOP

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	3.2 din care: curs	2C	3.3 seminar	2L
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	3.5 din care: curs	28C	3.6 seminar	28L
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					60
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					60
Pregătire seminar, teme, referate, portofolii și eseuri					30
Tutoriat					
Examinări					4
Alte activități					
3.7 Total ore de activitate a studentului	154				
3.8 Total ore pe semestru	210				
3.9 Numărul de credite <sup>1</sup>	7				

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

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	•

## 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sala curs/Echipamente video proiecție
5.2 de desfășurare a seminarului	Laborator de gastronomie (dotare echipamente/ustensile specifice și materii prime/materiale pentru realizarea experimentală de preparate culinare din gastronomia internațională)

## 6. Competențe specifice acumulate și rezultate ale învățării

<b>Competențe profesionale</b>	<p><b>CP.1Gestionează dezvoltarea profesională personală și interacționează profesional în mediile de cercetare și profesionale</b></p> <p><b>Rezultate ale învățării</b></p> <p><b>1.2 Cunoștințe</b></p> <p>R.Î.1.1.1. Absolventul își asumă responsabilitatea pentru învățarea pe tot parcursul vieții și dezvoltarea profesională continuă.</p> <p>R.Î.1.1.2. Absolventul se implică în activități de învățare pentru a sprijini și actualiza competențele profesionale.</p> <p>R.Î.1.1.3. Absolventul ascultă, oferă feedback în mod perceptiv altora, ceea ce implică, de asemenea, supravegherea și conducerea personalului într-un cadru profesional.</p> <p><b>1.2. Abilități</b></p> <p>R.Î.1.2.1. Absolventul aplică principiile etice fundamentale și legislația în ceea ce privește aspectele legate de integritatea cercetării.</p> <p>R.Î.1.2.2. Absolventul studiază datele în conformitate cu strategiile și obiectivele de afaceri și realizează planuri strategice atât pe termen scurt, cât și pe termen lung.</p> <p><b>1.3. Responsabilitate și autonomie</b></p> <p>R.Î. 1.3.1 Dă dovada de inițiativă și oferă consiliere altora</p> <p>R.Î. 1.3.2. Absolventul este proactiv și face primul pas într-o acțiune.</p> <p><b>CP.2Estimează costurile într-o exploatare agricolă și întocmește rapoarte de lucru</b></p> <p><b>Rezultate ale învățării</b></p> <p><b>2.1. Cunoștințe</b></p> <p>R.Î.2.1.1 Absolventul furnizează o analiză a costurilor pentru soluțiile relevante și acțiunile propuse.</p> <p>R.Î.2.1.2. Absolventul ține seama de principiile privind tipurile de exploatare agricolă și de planificare pe termen lung.</p> <p>R.Î.2.1.3. Absolventul întocmește rapoarte de lucru care sprijină gestionarea eficientă a relațiilor conform unor standarde înalte.</p> <p><b>2.2. Abilități</b></p> <p>R.Î.2.2.1 Absolventul comunică cu clienții în cadrul unei afaceri sau al unui proiect de afaceri pentru a introduce idei noi, a obține feedback și a găsi soluții la probleme.</p> <p>R.Î. 2.2.2. Absolventul oferă sugestii cu privire la cea mai bună cale de urmat</p> <p><b>2.3. Responsabilitate și autonomie</b></p> <p>R.Î. 2.3.1. Absolventul demonstrează faptul că are simț de inițiativă.</p> <p>R.Î. 2.3.2 Demonstrează angajament și gândește rapid</p>
--------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<p><b>CP.3 Identifică nevoi de formare și oferă consultanță cu privire la îmbunătățirile în materie de eficiență.</b></p> <p><b>Rezultate ale învățării</b></p> <p><b>3.1. Cunoștințe</b></p> <p>R.Î.3.1.1. Absolventul analizează problemele de formare și identifică cerințele de formare ale unei organizații sau ale unor persoane.</p> <p>R.Î.3.1.2. Absolventul demonstrează capacitatea de a utiliza concepte pentru a crea și înțelege.</p> <p>R.Î.3.1.3. Absolventul generalizează și corelează elemente, evenimente sau experiențe pentru a introduce idei noi.</p> <p><b>3.2. Abilități</b></p> <p>R.Î.3.2.1. Absolventul realizează posibile îmbunătățiri în ceea ce privește procesele pentru a mari productivitatea, a îmbunătăți eficiența și a optimiza procedurile</p> <p>R.Î.3.2.2. Absolventul analizează informațiile și detaliile proceselor și produselor pentru a oferi consiliere cu privire la posibile îmbunătățiri pentru valorificarea resurselor.</p> <p><b>3.3. Responsabilitate și autonomie</b></p> <p>R.Î. 3.3.1. Absolventul este în măsură să înțeleagă și să prelucereze aspecte ale faptelor și conexiunile acestora în mod rapid și precis.</p> <p>R.Î. 3.3.1. Absolventul arată un real interes pentru noutate, deschidere pentru a câștiga experiență.</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Dezvoltarea cunostintelor și abilită ilor masteranzillor în domeniul gastronomiei și gastrotehniei internaționale. Cursul își propune să dezvolte studenților masteranziicompetente și abilitati in gastronomia internațională (cunostinte, abilitati tehnice, de monitorizare și control, de inovare in domeniu)
7.10 Obiectivele specifice	Cursul urmărește formarea de competențe avansate în arta culinară și gastronomia internațională, prin însușirea particularităților ingredientelor, tipologiilor de rețete și principiilor de armonizare a meniurilor, în vederea evaluării specificului și originalității diferitelor bucătării ale lumii. Dobândirea principiilor și metodologiilor de producție culinară internațională susține perfecționarea preparatelor din bucătăria românească și stimulează inovarea gastronomică. De asemenea, cursul vizează specializarea în bucătăria de excelență, aplicarea principiilor constructivismului culinar și realizarea de preparate cu valoare artistică. Un obiectiv complementar îl reprezintă aplicarea competențelor dobândite în activități antreprenoriale și diseminarea, către public și turiști, a valorilor gastronomice internaționale, cu accent pe specificul și tradiționalitatea bucătăriei românești.

#### 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Materii prime și ingrediente utilizate în gastronomia internațională	Prelegerea, Conversația	4	
Tehnologii/ tehnici specifice utilizate în gastronomia internațională	Prelegerea, Conversația	4	
Modalități de montare și prezentare a preparatelor culinare (plating). Gastronomia – Emotii și experiențe memorabile	Prelegerea, Conversația	4	
Caracteristici, inovare și reinterpretare - exemplificări din gastronomiaromaneasca	Prelegerea, Conversația	2	
Gastronomia europeana - Preferințe de consum;	Prelegerea, Conversația	6	

<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tehnologii/tehnici specifice</li> <li>- Particularitati ale gastronomiei francize, britanice, spanole, italiene, grecesti, popoarelor nordice</li> <li>- Preparate culinare consacrate (materii prime, tehnica de otinere, evaluare senzoriala, asocieri cu bauturi, meniuri)</li> </ul>			
<p>Gastronomia orientala si asiatica</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preferinte de consum;</li> <li>- Tehnologii/tehnici specifice</li> <li>- Particularitati ale gastronomiei turcesti, arbesti, chinezesti, japoneze etc</li> <li>- Preparate culinare consacrate (materii prime, tehnica de otinere, evaluare senzoriala, asocieri cu bauturi, meniuri)</li> </ul>	Prelegerea, Conversa ia	4	
<p>Gastronomia Nord si Sud americana</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Preferinte de consum;</li> <li>- Tehnologii/tehnici specifice</li> <li>- Particularitati ale gastronomiei americane, mexicane, cubaneze, braziliene etc</li> <li>- Preparate culinare consacrate (materii prime, tehnica de otinere, evaluare senzoriala, asocieri cu bauturi, meniuri)</li> </ul>	Prelegerea, Conversația	4	
<b>8.2 Bibliografie</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mazarel, A., Canja, C. M., &amp; Boieriu, A. E. (2025). <i>Managementul calității în sectorul ospitalității</i>. Editura Ex Terra Aurum, USAMV.</li> <li>2. Mazarel, A., Năstasa, S., &amp; Coantă, O. I. (2025). Platingul ca act artistic – Arta de a servi emoție pe farfurie. În <i>Perspective aplicate în ospitalitate: De la idee la experiență</i>. Editura Universității Transilvania.</li> <li>3. Enache, C., Mazarel, A., et al. (2012). <i>Manualul tehnicianului în gastronomie</i>. Editura Lux Libris.</li> <li>4. Enache, C., Mazarel, A., et al. (2012). <i>Manualul bucătarului</i>. Editura Lux Libris.</li> <li>5. Enache, C., Mazarel, A., et al. (2012). <i>Manualul tehnicianului nutriționist</i>. Editura Lux Libris.</li> <li>6. Vintilă, I., &amp; Chicoș, S. (2004). <i>Știință și artă în catering</i>. Editura Didactică și Pedagogică.</li> <li>7. Vintilă, I., &amp; Turceacu, A. (2005). <i>Tehnologia activităților din unitățile de alimentație publică și turism</i>. Editura Didactică și Pedagogică.</li> <li>8. Vizireanu, C. (2001). <i>Stiluri alimentare</i>. Editura Fundației Universitare „Dunărea de Jos”.</li> <li>9. Vizireanu, C., &amp; Istrate, D. (2006). <i>Gastronomie și gastrotehnie</i>. Editura Fundației Universitare „Dunărea de Jos”.</li> </ol>			
<b>8.3 Seminar</b>	<b>Metode de predare-învățare</b>	<b>Număr de ore</b>	<b>Observații</b>
1.Descrierea unor materii prime, condimente utilizate in gastronomia unor anumite țări	Studiul de caz/Exemplificare/ Demonstratia	2	
2. Tehnologia de obtinerea a unor preparate consacrate din gastronomia internationala	Studiul de caz/Exemplificare/ Demonstratia	2	
3. Plating – modalitati de decorare a preparatelor culinare. Aprecierea calitatii senzoriale a preparatelor culinare	Studiul de caz/Exemplificare/ Demonstratia	4	
4. Realizarea si aprecierea senzoriala a unor preparate din gastronomia europeana	Studiul de caz/Exemplificare Demonstratia	8	

5. Realizarea si aprecierea senzoriala a unor preparate din gastronomia asiatica	Studiul de caz/Exemplificare Demonstratia	4	
6. Realizarea si aprecierea senzoriala a unor preparate din zonele gastronomice romanesti	Studiul de caz/Exemplificare Demonstratia	4	
7. Realizarea si aprecierea senzoriala a unor preparate din gastronomia Americii de Nord si Sud	Studiul de caz/Exemplificare Demonstratia	4	
<b>8.4 Bibliografie</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Mazarel, A., Canja, C. M., &amp; Boieriu, A. E. (2025). <i>Managementul calității în sectorul ospitalității</i>. Editura Ex Terra Aurum, USAMV.</li> <li>2. Mazarel, A., Năstasa, S., &amp; Coantă, O. I. (2025). Platingul ca act artistic – Arta de a servi emoție pe farfurie. În <i>Perspective aplicate în ospitalitate: De la idee la experiență</i>, Editura Universității Transilvania.</li> <li>3. Enache, C., Mazarel, A., et al. (2012). <i>Manualul tehnicianului în gastronomie</i>. Editura Lux Libris.</li> <li>4. Enache, C., Mazarel, A., et al. (2012). <i>Manualul bucătarului</i>. Editura Lux Libris.</li> <li>5. Enache, C., Mazarel, A., et al. (2012). <i>Manualul tehnicianului nutriționist</i>. Editura Lux Libris.</li> <li>6. Vintilă, I., &amp; Chicoș, S. (2004). <i>Știință și artă în catering</i>. Editura Didactică și Pedagogică.</li> <li>7. Vintilă, I., &amp; Turceacu, A. (2005). <i>Tehnologia activităților din unitățile de alimentație publică și turism</i>. Editura Didactică și Pedagogică.</li> <li>8. Vizireanu, C. (2001). <i>Stiluri alimentare</i>. Editura Fundației Universitare „Dunărea de Jos”.</li> <li>9. Vizireanu, C., &amp; Istrate, D. (2006). <i>Gastronomie și gastrotehnie</i>. Editura Fundației Universitare „Dunărea de Jos”.</li> </ol>			

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

Sunt abordate teme care asigura competentele necesare masteranzilor pentru a coordona, dezvolta, inova, monitoriza si imbunatati in activitatea de productie culinara din cadrul unitatilor de alimentatie publica

### 10.Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	<b>Activitate continuă și participare la curs</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• prezență activă și intervenții argumentate;</li> <li>• integrarea cunoștințelor teoretice în discuții;</li> <li>• demonstrarea unei gândiri reflexive asupra teoriilor discutate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluare pe parcurs</li> </ul>	20%
10.5 Seminar	<b>Activitate continuă și participare la laborator</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• participare activă la seminar: contribuții relevante, întrebări pertinente, implicare în dezbateri;</li> <li>• pregătirea lecturilor sau a exercițiilor înainte de seminar;</li> <li>• colaborare în sarcini de echipă și susținerea opiniilor proprii.</li> </ul> <b>Realizarea sarcinilor aplicatii</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluare pe parcurs</li> </ul>	20%
	<b>Proba orală</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• acuratețea reprezentării</li> <li>• explicarea deciziilor în termeni generativi</li> <li>• fluentă, rigoare și autonomie în formularea</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evaluare sumativă(oral)</li> </ul>	60%

	explicațiilor.		
--	----------------	--	--

10.8 Standard minim de performanță

Studentul demonstrează înțelegerea noțiunilor de bază și capacitatea de aplicare coerentă a acestora în prezentarea, realizarea, aprecierea preparatelor din gastronomia internațională

**Grilă de evaluare pe niveluri de performanță**

Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici
<b>Excelent (10–9)</b>	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică
<b>Foarte bine (8)</b>	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă
<b>Bine (7)</b>	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete
<b>Suficient (6)</b>	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică
<b>Insuficient (&lt;5)</b>	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12/09/2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12/09/2025.

<b>Prof.dr.ing Vasile PĂDUREANU</b> Decan	<b>Prof. dr. ing.Cristina Maria CANJA</b> Director de departament
<b>S.L.dr.ing Andrian MĂZĂREL</b> Titular de curs	<b>S.L.dr.ing Andrian MĂZĂREL</b> Titular de seminar

Nota<sup>1</sup>:Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de ..... <sup>1)</sup>	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
1.5 Ciclul de studii <sup>2)</sup>	Master
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Management în ospitalitate și eco-agroturism

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	GASTRONOMIE ȘI PROCESAREA ARTIZANALĂ A ALIMENTELOR							
2.2 Titularul activităților de curs	Prof. dr. ing. Cristina Maria CANJA							
2.3 Titularul activităților de laborator	Prof. dr. ing. Cristina Maria CANJA							
2.4 Anul de studiu	2	2.5 Semestrul	1	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut <sup>3)</sup>	DCA
							Obligativitate <sup>4)</sup>	DOP

### 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 și notițe					64
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					56
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					30
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități.....					2
3.7 Total ore de activitate a studentului	154				
3.8 Total ore pe semestru	210				
3.9 Numărul de credite <sup>5)</sup>	7				

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

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cunoștințe de bază în domeniul tehnologiei alimentare și al echipamentelor specifice industriei alimentare</li> </ul>
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>

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

5.1 de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	<ul style="list-style-type: none"> <li></li> </ul>

## 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>CP.3 Identifică nevoi de formare și oferă consultanță cu privire la îmbunătățirile în materie de eficiență.</p> <p>Rezultate ale învățării</p> <p>3.1. Cunoștințe</p> <p>R.Î.3.1.1. Absolventul analizează problemele de formare și identifică cerințele de formare ale unei organizații sau ale unor persoane.</p> <p>R.Î.3.1.2. Absolventul demonstrează capacitatea de a utiliza concepte pentru a crea și înțelege.</p> <p>R.Î.3.1.3. Absolventul generalizează și corelează elemente, evenimente sau experiențe pentru a introduce idei noi.</p> <p>3.2. Abilități</p> <p>R.Î.3.2.1. Absolventul realizează posibile îmbunătățiri în ceea ce privește procesele pentru a mări productivitatea, a îmbunătăți eficiența și a optimiza procedurile</p> <p>R.Î.3.2.2. Absolventul analizează informațiile și detaliile proceselor și produselor pentru a oferi consiliere cu privire la posibile îmbunătățiri pentru valorificarea resurselor.</p> <p>3.3. Responsabilitate și autonomie</p> <p>R.Î. 3.3.1. Absolventul este în măsură să înțeleagă și să prelucreze aspecte ale faptelor și conexiunile acestora în mod rapid și precis.</p> <p>R.Î. 3.3.1. Absolventul arată un real interes pentru noutate, deschidere pentru a câștiga experiență.</p>
-------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## 7. Obiectivele disciplinei

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Dezvoltarea competențelor avansate în utilizarea tehnicilor gastronomice moderne și tradiționale, cu accent pe inovație, sustenabilitate și exprimare culinară creativă.
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analizeze principiile științifice din spatele tehnicilor gastronomice;</li> <li>• Aplice tehnici clasice și moderne pentru crearea preparatelor inovative;</li> <li>• Integreze concepte de sustenabilitate și sănătate în procesul culinar;</li> <li>• Dezvolte meniuri experimentale bazate pe tendințe gastronomice actuale</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
<p><b>1. Introducere în gastronomia modernă</b></p> <p>Evoluția tehnicilor culinare și impactul inovațiilor tehnologice. Clasificarea echipamentelor utilizate în gastronomia modernă.</p> <p>Rolul creativității și științei în dezvoltarea mâncărilor inovatoare.</p>	Prelegeri interactive/Învățare bazată pe probleme	2	
<p><b>2. Principii fundamentale de gătit</b></p> <p>Transferul de căldură (conducție, convecție, radiație)</p> <p>Tehnici de bază: fierbere, coacere, prăjire, sotare, grill, abur</p>	Prelegeri interactive/Învățare bazată pe probleme	2	

Controlul temperaturii și al texturii			
<b>3.</b> Tehnici clasice și reinterpretări moderne Bucătăriile-mamă și principiile lor (franceză, italiană, asiatică) Reinterpretarea tradiției prin tehnici contemporane Fuzionismul culinar	Prelegeri interactive/Învățare bazată pe probleme	4	
<b>4.</b> Echipament de bucătărie Echipe clasice Ustensile de bucătărie	Prelegeri interactive/Învățare bazată pe probleme	2	
<b>5.</b> Impactul tehnicilor asupra proprietăților alimentelor Modificarea proprietăților organoleptice (textură, culoare, gust). Efectul tehnicilor moderne asupra valorii nutriționale. Adaptarea tehnicilor pentru cerințe dietetice speciale (de exemplu, preparate vegane fără gluten).	Prelegeri interactive/Învățare bazată pe probleme	4	
<b>6.</b> Fermentație, maturare și conservare Procese naturale de transformare Fermentații controlate: kombucha, kimchi, miso Valorizarea alimentelor prin maturare și afumare	Prelegeri interactive/Învățare bazată pe probleme	4	
<b>7.</b> Texturi și plating creativ Principii de design culinar Texturizarea alimentelor: crocant, cremos, spumă, gel Estetica vizuală și storytelling-ul culinar	Prelegeri interactive/Învățare bazată pe probleme	2	
<b>8.</b> Inovație, sustenabilitate și gastronomie verde Zero waste și circularitate în gastronomie Ingrediente alternative: proteine vegetale, insecte, alge Gătit responsabil și gastronomie de laborator		2	
<b>9.</b> Analiza senzorială aplicată Percepția gustului și a texturii Evaluarea senzorială în gastronomie Corelarea percepțiilor cu tehnicile		2	

utilizate			
<b>10. Gastronomie artizanală și reinterpretare modernă</b> Tehnici tradiționale românești actualizate Studiu de caz: reinterpretarea gastronomiei locale Valorificarea produselor de terroir		2	
<b>11. Managementul proceselor culinare</b> Organizarea fluxului tehnologic Controlul calității și siguranței alimentare Eficiență energetică și managementul resurselor		2	
<b>Bibliografie</b> Dr. José Miguel Aguilera, Dr. Peter J. Lillford Handbook of Molecular Gastronomy: Principles and Practices", 2019 Dr. John E. Hall "Cryogenic Applications in Culinary Arts", 2015 Chef Douglas Baldwin, Sous Vide for the Professional Kitchen", 2010 Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet, "Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking" Editura: The Cooking Lab, 2011 Hervé This, "Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor", Editura: Columbia University Press, 2006 Lisa Q. Fetterman, Sous Vide at Home: The Modern Technique for Perfectly Cooked Meals", Editura: Ten Speed Press, 2016 James Briscione, The Flavor Matrix: The Art and Science of Pairing Common Ingredients to Create Extraordinary Dishes", Editura: Houghton Mifflin Harcourt, 2018. Dr. Stuart Farrimond, The Science of Cooking: Every Question Answered to Perfect Your Cooking", Editura: DK Publishing, 2018. Dan c. Vodnar, Știință cu sare și piper. Chimia pe care nu o înveți la școală", 2024			
<b>8.2 Seminar/ laborator/ proiect</b>	<b>Metode de predare-învățare</b>	<b>Număr de ore</b>	<b>Observații</b>
7. NTSM Introducere în laboratorul de gastronomie	Demonstrații practice/ateliere practice	2	
8. Analiza comparativă a tehnicilor tradiționale și moderne de gătire	Demonstrații practice/ateliere practice	2	
9. Aplicarea principiilor de sous-vide în prepararea proteinelor animale	Demonstrații practice/ateliere practice	2	
10. Utilizarea echipamentelor de gastronomie moleculară pentru crearea texturilor inovatoare	Demonstrații practice/ateliere practice	2	
11. Tehnici avansate de gătire la temperatură controlată	Demonstrații practice/ateliere practice	2	

12. Evaluarea impactului tehnicilor de fermentare asupra calității produselor culinare	Demonstrații practice/ateliere practice	2	
13. Utilizarea infuziilor și aromatizărilor controlate în gastronomie	Demonstrații practice/ateliere practice	2	
14. Aplicarea conceptului de zero waste în bucătăria modernă	Demonstrații practice/ateliere practice	2	
15. Crearea și evaluarea meniurilor multisenzoriale	Demonstrații practice/ateliere practice	2	
16. Tehnici de regenerare și plating avansat pentru preparate gourmet	Demonstrații practice/ateliere practice	4	
Dezvoltarea unui preparat complet folosind cel puțin două tehnici de gătire. Documentarea și prezentarea procesului, inclusiv justificarea alegerilor și evaluarea impactului asupra calității alimentelor.	Învățare bazată pe proiecte	4	
Colocviu de laborator	Practică și evaluare orală	2	
<p>Bibliografie</p> <p>Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet, "Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking" Editura: The Cooking Lab, 2011</p> <p>Hervé This, "Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor", Editura: Columbia University Press, 2006</p> <p>Lisa Q. Fetterman, Sous Vide at Home: The Modern Technique for Perfectly Cooked Meals", Editura: Ten Speed Press, 2016</p> <p>James Briscione, The Flavor Matrix: The Art and Science of Pairing Common Ingredients to Create Extraordinary Dishes", Editura: Houghton Mifflin Harcourt, 2018.</p> <p>Dr. Stuart Farrimond, The Science of Cooking: Every Question Answered to Perfect Your Cooking", Editura: DK Publishing, 2018.</p> <p>Dan c. Vodnar, Știință cu sare și piper. Chimia pe care nu o înveți la școală", 2024</p> <p>Blumenthal, H. (2019). The Big Fat Duck Cookbook. Bloomsbury.</p> <p>This, H. (2021). Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor. Columbia University Press.</p> <p>McGee, H. (2020). On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen. Scribner.</p> <p>Myhrvold, N. (2011). Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking. The Cooking Lab.</p> <p>Ferran Adrià &amp; elBullifoundation. (2022). What Is Cooking? Phaidon Press.</p>			

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

Cursul "Gastronomie și procesare artizanală a alimentelor" se aliniază cu cerințele pieței muncii prin integrarea tehnicilor culinare de ultimă oră, colaborarea cu asociații profesionale și comunități epistemice, accentul pe sustenabilitate și angajamentul cu potențialii angajatori, asigurându-se că studenții sunt echipați cu abilități de viitor și expertiză globală relevantă pentru industrie.

### 10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Înțelegerea principiilor	Evaluare continuă	30%

	tehniciilor moderne de fabricare a berii (de exemplu, sous-vide, sferificare). Explicarea funcționării echipamentelor inovatoare (de exemplu, termocirculator în vid, deshidratator).		
	Capacitatea de a corela tehnicile cu aplicabilitatea practică și cerințele pieței.	Evaluare sumativă	30%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Utilizarea corectă și eficientă a echipamentelor gastronomice moderne. Pregătirea unui preparat în conformitate cu cerințe tehnice specifice (de exemplu, textura, gustul, aspectul).	Evaluare orală	20%
	Integrarea elementelor de sustenabilitate și reducerea risipei alimentare în prepararea felului de mâncare.	Test practic/prezentare orală	20%
<b>10.6 Standard minim de performanță</b>			
Standard minim de performanță: studentul trebuie să demonstreze capacitatea de aplicare corectă și creativă a tehnicilor gastronomice moderne, respectând principiile de siguranță alimentară, sustenabilitate și estetică culinară.			

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12/09/2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12/09/2025

<b>PROF. DR. VASILE PĂDUREANU,</b> Decan	<b>PROF. DR. CRISTINA MARIA CANJA,</b> Director de departament
<b>PROF. DR. CRISTINA MARIA CANJA,</b> Titular de curs	<b>PROF. DR. CRISTINA MARIA CANJA,</b> Titular de laborator

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii	Management în ospitalitate și eco-agro turism

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>DEZVOLTAREA ȘI COMERCIALIZAREA PRODUSELOR TURISTICE</b>							
2.2 Titularul activităților de curs	Prof. Univ. Dr. Ec. CAMARDA ADINA LIANA							
2.3 Titularul activităților de seminar/laborator/proiect	Prof. Univ. Dr. Ec. CAMARDA ADINA LIANA							
2.4 Anul de studii	II	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut	DCA
							Obligativitate	DOP

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	3.2 din care: curs	1	3.3 seminar	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	3.5 din care: curs	14	3.6 seminar	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					40
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					40
Pregătire seminar, teme, referate, portofolii și eseuri					40
Tutoriat					
Examinări					8
Alte activități					40
3.7 Total ore de activitate a studentului	168				
3.8 Total ore pe semestru	210				
3.9 Numărul de credite <sup>1</sup>	7				

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

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cunoștințele însușite prin aprofundarea conținuturilor predate în cadrul disciplinelor - Managementul agentiei de turism, Bazele managementului, Marketing</li> </ul>
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li>Capacitatea de analiză și sinteză</li> <li>Capacitatea de-a utiliza inducția și deducția</li> <li>Capacitatea de structurare și interpretare a informației</li> <li>Capacitatea de comunicare în limba engleză (de înțelegere a materialelor audio-video și a textelor scrise în special)</li> </ul>

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

5.1 de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mijloace audio-vizuale (laptop, videoproiector, acces la Internet)</li> <li>Analiza de teren a pieței turistice;</li> <li>Prezentarea studiilor de caz, cercetarea pieței,</li> <li>Analiza anualelor statistice;</li> </ul>
5.2 de desfășurare a seminarului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Acces la Internet</li> </ul>

## 6. Competențe specifice acumulate și rezultate ale învățării

Competențe profesionale	<p><b>CP.1</b> Gestionează dezvoltarea profesională personală și interacționează profesional în mediile de cercetare și profesionale</p> <p>R.Î.1.1.1. Absolventul își asumă responsabilitatea pentru învățarea pe tot parcursul vieții și dezvoltarea profesională continuă.</p> <p>R.Î.1.1.2. Absolventul se implica în activități de învățare pentru a sprijini și actualiza competențele profesionale.</p> <p>R.Î.1.2.1. Absolventul aplică principiile etice fundamentale și legislația în ceea ce privește aspectele legate de integritatea cercetării.</p> <p><b>R.Î. 1.3.1</b> Dă dovada de inițiativă și oferă consiliere altora</p> <p><b>R.Î. 1.3.2.</b> Absolventul este proactiv și face primul pas într-o acțiune.</p>
-------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disciplina își propune să furnizeze pregătirea necesară pentru conceperea și comercializarea unui produs turistic (de la cercetare fundamentală până la comercializare);</li> </ul>
7.11 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• cunoașterea, înțelegerea și utilizarea corectă a unor concepte și modele din sfera conceperii și comercializării produselor turistice.</li> <li>• identificarea fluxului documentelor dintr-o agenție de turism</li> <li>• înțelegerea aspectelor legale de înființare a agenților prestatori de servicii turistice, conceperea și comercializarea produselor turistice, contractarea în turism, modalități de plată;</li> <li>• elaborarea unui produs turistic la cerere și întocmirea documentației aferente informării, promovării și comercializării produselor turistice.</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Tour-operatorul – producatorul ofertei turistice	Prelegeri, cursuri interactive, dezbateri tematice	1	
Agentia de turism – vânzatorul ofertei turistice;	Prelegeri, cursuri interactive, dezbateri tematice	1	
Produsul turistic – elemente conceptuale, oferta si cererea de produse turistice, ciclul de viata al produsului turistic si strategii de produs turistic;	Prelegeri, cursuri interactive, dezbateri tematice	2	
Transporturile turistice;	Prelegeri, cursuri interactive, dezbateri tematice	1	
Servicii de cazare si masa;	Prelegeri, cursuri interactive, dezbateri tematice	1	
Tipologia produsului turistic;	Prelegeri, cursuri interactive, dezbateri tematice	1	
Legislația privind comercializarea produselor turistice	Prelegeri, cursuri interactive, dezbateri tematice	1	
Politica de pret a produsului turistic: particularitati ale pretului. Fundamentarea preturilor	Prelegeri, cursuri interactive, dezbateri tematice	2	

produselor turistice și strategii de pret ale produselor turistice;			
Promovarea produselor turistice	Prelegeri, cursuri interactive, dezbateri tematice	1	
Distributia produselor turistice	Prelegeri, cursuri interactive, dezbateri tematice	1	
Contracte utilizate in domeniul comercializarii produselor turistice;	Prelegeri, cursuri interactive, dezbateri tematice	1	
Instrumente si tehnici de plata si decontare intr-o agentie de turism;	Prelegeri, cursuri interactive, dezbateri tematice	1	
<b>8.2 Bibliografie</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Gherasim D, Gherasim A, (2025), Marketing în turism, Editura Pro Universitaria, București.</li> <li>Gherasim D, Gherasim A, (2024), Comportamentul clienților, Editura Pro Universitaria, București.</li> <li>Brian Tracy, (2021), Psihologia vânzărilor, ediția a IV a, editura Business Tech, București.</li> <li>Stanciulescu G, Micu C, (2009), Economie și gestiune în turism. Probleme, proiecte și studii de caz. Editura C.H. Beck, București.</li> <li>Kotler Ph., Keller, K.L. (2008), Managementul marketingului, Ed. a V a, Teora București.</li> <li>Kotler Ph., Armstrong, G. (2008), <i>Principiile marketingului</i>, Ed. IV, Teora, București.</li> <li>Ureche, C. (2006), Agenția de turism. Tehnici de rezervare, Editura Presa Universitară Clujeană, Cluj-Napoca.</li> <li>Petre, D., Iliescu, D. (2005), Psihologia reclamei și a consumatorului. Psihologia reclamei, Editura Comunicare.ro.</li> <li>Chiriac, A.C., Cojocariu, S., Gheorghită, D.R., Hurmuzescu, D., Lăscuț, R., Luca, C. (2004) Manualul directorului agenției de turism, Edit. THR-CG, București.</li> <li>Tomescu, A. M. (2000), Calitatea produsului turistic, Editura universității din Oradea.</li> </ol>			
<b>8.3 Seminar</b>	<b>Metode de predare-învățare</b>	<b>Număr de ore</b>	<b>Observații</b>
Produsul turistic- definire, tipologie, caracteristici	comunicarea interactivă.	4	
Corelația dintre produs și psihologia consumatorului	problematizarea, demonstrația	4	
Conceperea produsului turistic	activități de grup; studiul de caz, brainstorming	8	
Inovația și rolul acesteia în conceperea produsului turistic	problematizarea	4	
Analiza concurenței produsului turistic	problematizarea, demonstrația	4	
Tipuri de strategii de promovare a produsului turistic	problematizarea, demonstrația	4	
<b>8.4 Bibliografie</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>Gherasim D, Gherasim A, (2024), Comportamentul clienților, Editura Pro Universitaria, București.</li> <li>Bizerea, M., (2011), Dezvoltarea noilor produse: metode și mijloace, Ed. Mirton, Timișoara</li> <li>Stanciulescu G, Micu C, (2009), Economie și gestiune în turism. Probleme, proiecte și studii de caz. Editura C.H. Beck, București.</li> <li>Neacsu, N., Baron, P., Snak, O., (2006): Economia turismului – editia II-a. Editura Pro Universitaria, Bucuresti.</li> <li>Avasilică, Silvia, (2005), Managementul și marketingul produsului, Ed. Venus, Iași</li> <li>Altman, I., (2004), Management și marketing în unitățile de turism, Ed. Eurodidact, Cluj-Napoca</li> <li>Draica, C. (2003), Turismul internațional. Practici de elaborare și distribuire a produsului turistic – Ed. AllBeck, Bucuresti</li> </ol>			

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

Conținuturile disciplinei *Dezvoltarea și comercializarea produselor turistice* sunt concepute în concordanță cu direcțiile actuale de cercetare și cu standardele academice europene și internaționale în domeniul turismului. Disciplina urmărește dezvoltarea capacităților de analiză critică, interpretare și sinteză a conceptelor turistice, în acord cu abordările interdisciplinare promovate de comunitățile epistemice. Acestea sunt corelate cu recomandările și bunele practici promovate de agențiile de turism, sunt orientate spre dezvoltarea competențelor cerute de angajatorii din sectorul turismului. Astfel, absolvenții sunt pregătiți să se integreze rapid în agențiile de turism și să contribuie activ la dezvoltarea și competitivitatea acestora.

## 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	<ul style="list-style-type: none"> <li>integrarea cunoștințelor teoretice în discuții și verificarea gradului de sistematizare și utilizare a noțiunilor însușit și coerența logică.</li> <li>prezență activă și intervenții argumentate;</li> <li>demonstrarea unei gândiri reflexive asupra teoriilor discutate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Evaluare pe parcurs</b></li> </ul>	<b>20%</b>
10.5 Seminar	<p><b>Activitate continuă și participare la seminar</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>participare activă la seminar: contribuții relevante, întrebări pertinente, implicare în dezbateri;</li> <li>capacitatea de-a opera cu cunoștințele acumulate în activități practice</li> <li>colaborare în sarcini de echipă și susținerea opiniilor proprii.</li> <li>elaborarea proiectelor individuale sau de grup: respectarea cerințelor metodologice și a temei stabilite, originalitatea și relevanța soluțiilor propuse, corectitudinea redactării și structurarea logică a lucrării.</li> </ul>	<p><b>Evaluare continuă:</b></p> <p>observarea sistematică a participării active la seminar, aprecierea intervențiilor argumentate în dezbateri și discuții tematice, evaluarea capacității de analiză și sinteză a informațiilor.</p> <p>Analizarea unor situații reale din agențiile de turism, identificarea problemelor și formularea soluțiilor, prezentarea orală și/sau scrisă a rezultatelor.</p> <p>Realizarea unor proiecte aplicative, evaluarea structurii, conținutului și relevanței acestora, prezentarea și susținerea lor în cadrul seminarului.</p>	<b>20%</b>
	<p><b>Proba scrisă (test complex)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>capacitatea de a analiza structuri sintactice noi;</li> <li>aplicarea creativă a cunoștințelor în rezolvarea unei situații problematice;</li> <li>claritate în organizarea răspunsului.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Evaluare sumativă (scris și oral)</b></li> </ul>	<b>60%</b>

	<b>Proba orală (reprezentarea ca arbore sintactica unei fraze complexe)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• acuratețea reprezentării</li> <li>• explicarea deciziilor în termeni generativi</li> <li>• fluentă, rigoare și autonomie în formularea explicațiilor.</li> </ul>		
10.9 Standard minim de performanță Studentul demonstrează înțelegerea noțiunilor de bază și capacitatea de aplicare coerentă a acestora în rezolvarea exercițiilor de analiză a unor situații concrete, utilizând limbajul de specialitate și respectând cerințele academice.			
<b>Grilă de evaluare pe niveluri de performanță</b>			
<b>Nivel de performanță</b>	<b>Descriere generală</b>	<b>Caracteristici</b>	
<b>Excelent (10–9)</b>	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică	
<b>Foarte bine (8)</b>	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă	
<b>Bine (7)</b>	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete	
<b>Suficient (6)</b>	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică	
<b>Insuficient (&lt;5)</b>	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare	

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12/09/2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12/09/2025.

<b>Prof.dr. Vasile PĂDUREANU</b> Decan	<b>Prof. dr. Cristina Maria CANJA</b> Director de departament
Prof. Univ.dr. ec. Camarda Adina Liana <b>Titular de curs</b>	Prof. Univ.dr. ec. Camarda Adina Liana <b>Titular de seminar</b>

Nota<sup>1</sup>: Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii	Management în ospitalitate și eco-agro turism

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>TURISM INTERNAȚIONAL</b>							
2.2 Titularul activităților de curs	<b>Prof. dr. ec. CAMARDA Adina Liana</b>							
2.3 Titularul activităților de seminar/laborator/proiect	<b>Prof. dr. ec. CAMARDA Adina Liana</b>							
2.4 Anul de studii	2	2.5 Semestrul	1	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut	DAC
							Obligativitate	DOP

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	3.2 din care: curs	1	3.3 seminar	2/0/0
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	3.5 din care: curs	14	3.6 seminar	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					40
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					30
Pregătire seminar, teme, referate, portofolii și eseuri					45
Tutoriat					
Examinări					8
Alte activități					45
3.7 Total ore de activitate a studentului	168				
3.8 Total ore pe semestru	210				
3.9 Numărul de credite <sup>1</sup>	7				

### 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 desfășurare a cursului	• Proiector/TV, calculator
5.2 de desfășurare a seminarului	• Proiector/TV, calculator

## 6. Competențe specifice acumulate și rezultate ale învățării

<b>Competențe profesionale</b>	<p>C1 Analiza și interpretarea fenomenelor din turismul internațional</p> <p>R.Î.1.1 Analiza sistemică a pieței turistice globale</p> <p>R.Î.1.2 Interpretarea tendințelor, fluxurilor și politicilor turistice internaționale</p> <p>R.Î.1.3 Corelarea factorilor economici, sociali, culturali și geopolitici în turism</p> <p>C2 Management strategic în turism și destinații turistice.</p> <p>R.Î.2.1 Elaborarea strategiilor de dezvoltare a destinațiilor turistice</p> <p>R.Î.2.2 Managementul organizațiilor și structurilor turistice internaționale</p> <p>R.Î.2.3 Luarea deciziilor strategice în contexte competitive și multiculturală</p> <p>C3. Marketing și promovare turistică internațională</p> <p>R.Î.3. 1 Proiectarea strategiilor de marketing turistic global</p> <p>R.Î.3.2 Branding de destinație și produs turistic</p> <p>R.Î.2.3 Utilizarea instrumentelor digitale și a platformelor online în promovare</p> <p>C4. Proiectarea și managementul produselor și experiențelor turistice</p> <p>R.Î.4. 1 Crearea produselor turistice competitive pe piețe internaționale</p> <p>R.Î.4.2 Managementul calității serviciilor turistice</p> <p>R.Î.4.3 Dezvoltarea experiențelor turistice personalizate</p> <p>C5. Managementul proiectelor și evenimentelor turistice internaționale</p> <p>R.Î.5.1 - Planificarea și coordonarea proiectelor turistice</p> <p>R.Î.5.2 - Organizarea evenimentelor turistice și culturale internaționale</p> <p>R.Î.5.3 Gestionarea resurselor și riscurilor în proiecte turistice</p>
--------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cunoașterea resurselor turistice și a mediului geografic ca și bază pentru activitățile turistice la nivel internațional</li> </ul>
7.12 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cunoașterea evoluției turismului și a factorilor care influențează această activitate la nivel internațional</li> <li>Cunoașterea resurselor turistice naturale și antropice la nivel internațional</li> <li>Reținerea principalelor tipuri și forme de turism în funcție de criteriul motivațional la nivel internațional</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Turismul internațional – definire interdisciplinară și context actual	Expunere însoțită de imagini și video, exercițiul, problematizarea, brainstorming	2	
2. Ecoturismul la nivel internațional. Parcuri naționale și rezervații din Asia și America de Sud. Ecolodge – principii de funcționare și exemple	Prelegere însoțită de imagini și video	2	
3. Turismul rural în Japonia. Impactul turismului asupra comunității rurale, în special, în ceea ce privește sustenabilitatea într-o	Prelegere însoțită de imagini și video, exercițiul	2	

comunitate îmbătrânită. Studiu de caz: peninsula Noto, Japonia			
4. Turismul rural în Regatul Unit al Marii Britanii și Irlandei de Nord. Studii de caz la nivel regional	Prelegere însoțită de imagini și video, exercițiul	2	
5. Evoluția turismului cultural în Europa. Patrimoniul cultural.	Prelegere însoțită de imagini și video, exercițiul	2	
6. Turismul gastronomic. 6.1.Muzee ale ciocolatei la nivel european 6.2.Regioni viticole cu funcție turistică (SUA)	Prelegere însoțită de imagini și video, exercițiul	2	
7.Turismul de aventură. Studii de caz din Noua Zeelandă și Norvegia	Prelegere însoțită de imagini și video, exercițiul	2	
<b>8.3 Seminar</b>	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1.Ecoturismul ca model de valorificare a resurselor turistice	Prelegere însoțită de imagini și video. Exercițiu, brainstorming	4	
2.Turismul rural și turismul creativ. Studii de caz din Japonia	Prelegere însoțită de imagini și video. Exercițiu, brainstorming	4	
3. Turismul cultural. Studii de caz: Scottish Highlands și Isle of Skye Castelele de pe Valea Loirei / Valea Rhinului	Prelegere însoțită de imagini și video. Exercițiul, brainstorming	8	
4. Prezentarea proiectelor cu temă turistică internațională	Problematizarea, studiul de caz	12	
<b>8.4 Bibliografie</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Valentin Nita, Elizabeth Ineson, Matthew Hong Tai Yap (2022) - International Case Studies for Hospitality, Tourism and Event Management Students and Trainees. Volume 13, Editura Tehnopress, București</b></li> <li>UNWTO World Tourism Barometer - May 2020 Special focus on the Impact of COVID-19</li> <li><b>Valentin Nita, Elizabeth Ineson, Matthew Hong Tai Yap (2020) - International Case Studies for Hospitality, Tourism and Event Management Students and Trainees. Volume 11, Editura Tehnopress, București</b></li> <li>UNWTO International Tourism Highlights, 2019 Edition</li> <li>UNWTO World tourism barometer - August/September 2020</li> </ol> <p><a href="https://whc.unesco.org/en/list/1066/">https://whc.unesco.org/en/list/1066/</a></p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>Ramona Pîrvu (2018) - Turism international, Editura Sitech, București</b></li> <li><b>Ramona Pîrvu (2015) - Turism international. Aspecte economice și sociale, Editura Universitaria, București</b></li> <li><b>Flavia Dana Oltean, Manuela Rozalia Gabor (2015) – Produse inovative în turismul național și internațional, Editura C.H. BECK, București</b></li> <li><b>Gabriela Stanculescu, Olimpia State (2013) - Tehnica operațiunilor de turism intern și internațional, Editura C.H. BECK, București</b></li> <li>Nina K. Prebensen, Joar Vittersø, Tove I. Dahl (2013) Value Co-creation, Significance of tourist resources</li> <li>Yvette Reisinger: International tourism. Cultures and behavior</li> <li>Greg Richards: Cultural tourism in Europe</li> <li><a href="https://whc.unesco.org/en/list/1066/">https://whc.unesco.org/en/list/1066/</a></li> <li><a href="https://www.loirevalley-france.co.uk/loire-chateaux">https://www.loirevalley-france.co.uk/loire-chateaux</a></li> <li><a href="https://www.touraineloirevalley.co.uk/">https://www.touraineloirevalley.co.uk/</a></li> </ol>			

16. <https://visitworldheritage.com/en/eu/upper-middle-rhine-valley-germany/1f4451f0-a33c-4e66-83d0-089d20ad8963>

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

Conținuturile disciplinei *Turism Internațional* sunt concepute în concordanță cu direcțiile actuale de cercetare și cu standardele academice europene și internaționale în domeniul turismului. Disciplina urmărește dezvoltarea capacităților de analiză critică, interpretare și sinteză a fenomenelor turistice internaționale, în acord cu abordările interdisciplinare promovate de comunitățile epistemice. Acestea sunt corelate cu recomandările și bunele practici promovate de organizațiile și asociațiile profesionale din turism, sunt orientate spre dezvoltarea competențelor cerute de angajatorii din sectorul turismului internațional. Astfel, absolvenții sunt pregătiți să se integreze rapid în organizațiile turistice și să contribuie activ la dezvoltarea și competitivitatea acestora.

## 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Aplicarea principalelor concepte referitoare la tipuri și forme de turism și resursele turistice reprezentative la nivel internațional. Prezență activă și intervenții argumentate	• Evaluare pe parcurs	10%
10.5 Seminar	Participarea activă la seminar: implicarea în discuții și dezbateri pe teme de turism internațional, formularea de opinii argumentate, bazate pe concepte și teorii de specialitate, capacitatea de a corela teoria cu exemple din practica turistică internațională. Realizarea și prezentarea studiilor de caz: analiza corectă a unor situații reale din turismul internațional, utilizarea datelor statistice și a surselor de specialitate actuale, coerența și logica argumentării, capacitatea de a formula concluzii și recomandări. Elaborarea proiectelor individuale sau de grup: respectarea cerințelor metodologice și a temei stabilite, aplicarea conceptelor de management, marketing și politici turistice internaționale, originalitatea și relevanța soluțiilor propuse, corectitudinea redactării și structurarea logică a lucrării.	• Evaluare pe parcurs	30%
	<b>Proba scrisă (test complex)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>capacitatea de a analiza structuri sintactice noi;</li> <li>aplicarea creativă a cunoștințelor în rezolvarea unei situații problematice;</li> <li>claritate în organizarea răspunsului.</li> </ul> <b>Proba orală (reprezentarea ca arbore sintactic a unei fraze complexe)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>acuratețea reprezentării</li> <li>explicarea deciziilor în termeni generativi</li> </ul>	• Evaluare sumativă (scris și oral)	60%

	• fluentă, rigoare și autonomie în formularea explicațiilor.		
--	--------------------------------------------------------------	--	--

#### 10.10 Standard minim de performanță

Standardul minim de performanță constă în demonstrarea cunoașterii conceptelor de bază ale turismului internațional și a capacității de aplicare a acestora în analiza unor situații concrete, utilizând limbajul de specialitate și respectând cerințele academice.

#### Grilă de evaluare pe niveluri de performanță

Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici
<b>Excelent (10–9)</b>	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică
<b>Foarte bine (8)</b>	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă
<b>Bine (7)</b>	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete
<b>Suficient (6)</b>	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică
<b>Insuficient (&lt;5)</b>	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12/09/2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12/09/2025.

<b>Prof.dr. Vasile PĂDUREANU</b> Decan	<b>Prof. dr. Cristina Maria CANJA</b> Director de departament
<b>Prof. dr. ec. CAMARDA Adina Liana</b> Titular de curs	<b>Prof. dr. ec. CAMARDA Adina Liana</b> Titular de seminar

Nota<sup>1</sup>: Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).