

FIȘA DISCIPLINEI
pentru anul universitar 2021/22
(in baza OM nr. 5703/2011)

Aprobat prin decizia Consiliului
Facultății nr. 658/08.09.2021

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea Sapientia din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea/ DSPP	Științe Economice, Socio-Umane și Inginerești din Miercurea Ciuc
1.3. Domeniul de studii	Inginerie și management în agricultură și dezvoltare rurală
1.4. Ciclul de studii	Licență
1.5. Programul de studiu	Inginerie și management în alimentație publică și agroturism
1.6. Calificarea	Inginer

2. Date despre disciplină

2.0. Departamentul	Departamentul de Bioinginerie		
2.1. Denumirea disciplinei	Elaborarea proiectului de diplomă		
2.2. Tipul activității	Asistat integral	Asistat parțial:	Neasistat
2.3. Titularul disciplinei /Titularul cursului	Dr. ing. Orbán Kálmán-Csongor		
2.4. Titularul(ii) activităților de	seminar	-	
	laborator	Dr. ing. Orbán Kálmán-Csongor	
	proiect	-	
2.5. Anul de studiu	IV	2.6. Semestrul	8
2.7. Forma de verificare	Vp	2.8. Tipul disciplinei	DS
2.9. Categoria formativă	S	2.10. Categoria disciplinei	-
2.11. Codul disciplinei	CBMM00131		

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/ practică	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	Din care: 3.5. curs	28	3.6. seminar/ laborator/ proiect/ practică	28
3.7. Numărul de puncte de credit conform planului de învățământ					5
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Total ore studiu individual					69
3.10. Distribuția fondului de timp:					ore
a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					10
b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
c) Pregătire seminarii /laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
d) Tutoriat					10
e) Examinări					9
f) Alte activități:					-

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Nu este cazul
4.2. de competențe	Cunoștințe de bază de calculatoare, turistice, economie.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. De desfășurare a cursului	Sală de curs cu capacitate de minim 15 locuri cu calculatoare, dotată cu tablă, videoproiector, și acces la internet.
5.2. De desfășurare a seminarului/laboratorului/proiectului/practicilor	Sală de curs cu capacitate de minim 15 locuri cu calculatoare, dotată cu tablă, videoproiector, și acces la internet.

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	C1 Efectuarea de calcule, demonstrații și aplicații, pentru rezolvarea de sarcini specifice ingineriei și managementului pe baza cunoștințelor din științele fundamentale și ingineresti. C2 Elaborarea și interpretarea documentației tehnice, economice și manageriale. C3 Planificarea fluxurilor, proceselor și sistemelor tehnice, economice, financiare și socio-culturale în unitățile de alimentație publică și agroturism; controlul și evaluarea acestor activități. C4 Gestionarea sistemelor de informații: aplicații software – operare și customizare, bazate pe indicatori specifici domeniului. C5 Managementul unităților de producție/prestări servicii în alimentație publică și agroturism și a strategiilor și politicilor de marketing din domeniu.
Competențe transversale	CT1 Aplicarea, în mod responsabil, a principiilor normelor și valorilor eticii profesionale în realizarea sarcinilor profesionale și identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, a etapelor de lucru, a duratelor de execuție, a termenelor de realizare și a riscurilor aferente CT3 Identificarea oportunităților de formare continuă și utilizarea eficientă, pentru propria dezvoltare, a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri Internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română, și maghiară cât și într-o limbă de circulație internațională

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Analiza și aplicarea cunoștințelor economice. Dobândirea cunoștințelor teoretice de bază; Aprofundarea cunoștințelor profesionale legate de formarea produsului turistic Dezvoltarea capacității de a comunica, de a folosi cunoștințele profesionale în practică
7.2. Obiectivele specifice	Însușirea modelelor economice și aplicarea acestora în practică. În calitate de viitorii specialiști, profesioniști să contribuie la procesul de dezvoltare a produsului turistic, să fie capabil la elaborarea propunerii, să găsească posibilități de finanțare.

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Fond de timp alocat / Observații
1. Introducere. Clarificarea obiectivelor și a așteptărilor.	Cursanții vor primi informații necesare efectuării lucrărilor.	2 ore
2. Cunoștințe de bază despre scrierea disertației	Discuții.	2 ore

3. Cunoștințe de bază despre conținutul disertației	Probleme de rezolvare. Exerciții individuale și de grup, Simulare Analizare Sintetizare	2 ore
4. Bibliografie		2 ore
5. Analiza studiilor, tezelor		4 ore
6. Analiza pieței, metodele acestuia		2 ore
7. Sinteza științelor economice		2 ore
8. Metode de cercetare în turism		2 ore
9. Normele turismului durabil		2 ore
10. Prepararea marketing mixul (4P)		2 ore
11. Prepararea planului de resurse umane.		2 ore
12. Prezentarea disertației		4 ore

Bibliografie

1. Orbán Csongor, Elaborarea proiectului de diplomă, 2019, note de curs în format electronic
<https://drive.google.com/drive/folders/1d8ETpv5KwUsShshBp5bwNBVZqMqjPX1y?usp=sharing>
2. Ambrus T.- Nagy B 2016: Szakdolgozati útmutató, kézirat, Csíkszereda
3. Lădau Georgiana-Raluca, Sima Violeta, Introducere în cercetări de marketing, Editura ASE, 2017, 1 exemplar în bibliotecă
4. Jászberényi Melinda, A kulturális turizmus sokszínűsége, Nemz. Közzolgálati és Tank. K., 2014, 1 exemplar în bibliotecă

Recomandat:

5. <http://www.kodaly-bp.sulinet.hu/pefele/E-k%C3%B6nyvek/Eco%20Hogyan%20%C3%ADjunk%20szakdolgozatot.pdf>

8.3. Laborator	Metode de predare	Fond de timp alocat / Observații
1. Introducere. Rezumat. Elaborarea rezumatului	Discuții.	4
2. Prezentarea și discuția temei de diplomă	Probleme de rezolvare.	6
3. Elaborarea conținutului: analiza pieței, prepararea marketingului mix	Exerciții individuale și de grup, Simulare	4
4. Elaborarea conținutului: calcule economice	Analizare	4
5. Realizarea listei de bibliografie	Sintetizare	5
6. Prezentarea		5

Bibliografie

1. Orbán Csongor, Elaborarea proiectului de diplomă, 2019, note de curs în format electronic
<https://drive.google.com/drive/folders/1d8ETpv5KwUsShshBp5bwNBVZqMqjPX1y?usp=sharing>
2. Ambrus T.- Nagy B 2016: Szakdolgozati útmutató, kézirat, Csíkszereda
3. Lădau Georgiana-Raluca, Sima Violeta, Introducere în cercetări de marketing, Editura ASE, 2017, 1 exemplar în bibliotecă
4. Jászberényi Melinda, A kulturális turizmus sokszínűsége, Nemz. Közzolgálati és Tank. K., 2014, 1 exemplar în bibliotecă

Recomandat:

5. <http://www.kodaly-bp.sulinet.hu/pefele/E-k%C3%B6nyvek/Eco%20Hogyan%20%C3%ADjunk%20szakdolgozatot.pdf>

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

Correspunde cu conținutul disciplinei similare predate la Facultatea de Management și Turism Rural, Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară a Banatului "Regele Mihai I al României" din Timișoara, specializarea Inginerie și management în alimentația publică și agroturism, conform cu <https://www.usab-tm.ro/ro/programe-de-studiu-31/undefined-2994>

10. Evaluare

A. Condiții de îndeplinit pentru prezentarea la evaluare:

Prezența la curs este obligatorie în proporție de 80%.
Prezența la laborator este obligatorie. Recuperarea a activităților restante este posibil prin clase speciale.

B. Criterii, metode și ponderi în evaluare:

Tip activitate		10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs		Capacitatea de a opera cu cunoștințele asimilate în activități intelectuale complexe Gradul de asimilare a limbajului de specialitate și capacitatea de comunicare	Prezentarea activității și susținerea soluțiilor și rezultatelor obținute. Verificare pe parcurs.	50%
10.5.	Seminar	-	-	-
	Laborator	Capacitatea de a opera cu cunoștințele asimilate în activități intelectuale complexe Gradul de asimilare a limbajului de specialitate și capacitatea de comunicare	Prezentarea activității și susținerea soluțiilor și rezultatelor obținute. Verificare pe parcurs.	50%
	Proiect	-	-	-
	Practică	-	-	-
10.6. Standard minim de performanță				
Pregătirea lucrării de diplomă; Abilitatea de prelucrarea datelor, pregătirea sintezei din bibliografia de specialitate				

Data completării

Semnătura titularului disciplinei

Semnătura titularului/rilor de aplicații

.....

.....

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament

.....

.....

Semnătura responsabilului programului de studii

.....