

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Dunărea de Jos Galați
1.2 Facultatea	Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Departamentul	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
1.4 Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	Inginerie și management în alimentație publică și agroturism

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Proiectarea și monitorizarea evenimentelor turistice						
2.2 Titularul activităților de curs	<i>Conf.dr.ing. Iuliana VINTILĂ</i>						
2.3 Titularul activităților de seminar	<i>Conf.dr.ing. Iuliana VINTILĂ</i>						
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Op

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	2	din care:	3.2 curs	1	3.3 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						25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren						27
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri						35
Tutoriat						5
Examinări						5
Alte activități						-
3.7 Total ore studiu individual						97
3.9 Total ore pe semestru						125
3.10 Numărul de credite						5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> Curriculum care sa includa in amonte disciplinele de „Managementul produselor de catering”, „Tehnica servirii”, „Management”, „Marketing”.
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> Competente in managementul productiei si serviciilor in alimentatie publica si turism

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> Conditii de realizare a videoproiecției/videoconferințelor cu prezentari in format PPT, Platforma educațională Microsoft Team/Metoda alternativă
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> Conditii de realizare a videoproiecției/videoconferințelor cu suport de seminar in format PPT, Platforma educațională Microsoft Team/Metoda alternativă

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>Utilizarea creativă și inovativă a tehnicilor și tehnologiilor în unitățile de alimentație publică și agroturism. (C1)</p> <p>Elaborarea și implementarea proiectelor tehnologice sau de investiții, pe baza utilizării cunoștințelor tehnice și manageriale asociate domeniului alimentației publice și agroturismului. (C2)</p> <p>Optimizarea tehnică și managerială a producției de bunuri și servicii, în unitățile de alimentație publică și agroturism. (C4)</p> <p>Evaluarea strategiilor de inovare tehnologică și de marketing în unitățile de alimentație publică și agroturism. (C5)</p>
Competențe transversale	Executarea unor sarcini profesionale complexe, în condiții de autonomie și de independență profesională. (CT1)

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • Cunoasterea și aplicarea metodologiilor de proiectare și organizare a evenimentelor turistice
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> - înțelegerea, interpretarea și utilizarea conceptelor de proiectare și organizare a evenimentelor turistice; - cunoasterea, explicarea și tipologiei evenimentelor turistice și a tendințelor de dezvoltare la nivel mondial; - cunoasterea și aplicarea metodologiilor de proiectare și organizare a evenimentelor turistice; - cunoasterea, explicarea și interpretarea sistemelor de management operațional; - înțelegerea, interpretarea și utilizarea instrumentelor de promovare a evenimentelor turistice.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații*
1. Definirea turismului de eveniment. Stabilirea corelației dintre industria turistică și industria de evenimente. Definirea managementului evenimentelor turistice.	-expunere orală pe suport Power Point și cu materiale documentare din literatura de specialitate, dezbateri, problematizare;	2 ore
2. Tipologia evenimentelor turistice. Portofoliul de evenimente turistice.	-expunere orală pe suport Power Point și cu materiale documentare din literatura de specialitate, dezbateri, problematizare; - studiu de caz	2 ore
3. Obiective și strategii în industria de evenimente turistice. Caracterizarea cererii de evenimente turistice.	-expunere orală pe suport Power Point și cu materiale documentare din literatura de specialitate, dezbateri, problematizare; - studiu de caz	2 ore
4. Managementul evenimentelor turistice. Producția evenimentelor. Servicii asociate.	-expunere orală pe suport Power Point și cu materiale documentare din literatura de specialitate, dezbateri, problematizare; - studiu de caz	2 ore
5. Managementul serviciilor de catering din cadrul evenimentelor turistice. Proiectarea listelor de meniu și a listelor de bauturi. Evaluarea și reevaluarea meniurilor.	-expunere orală pe suport Power Point și cu materiale documentare din literatura de specialitate, dezbateri, problematizare; - studiu de caz	2 ore
6. Indici de caracterizare a valorii evenimentelor turistice.	-expunere orală pe suport Power Point și cu materiale documentare din literatura de specialitate, dezbateri, problematizare;	2 ore

	- studiu de caz	
7. Controlul executării serviciilor. Controlul operațional și financiar.	-expunere orală pe suport Power Point și cu materiale documentare din literatura de specialitate,dezbateri, problematizare; - studiu de caz	2 ore
Bibliografie -Vintilă I., 2022. Proiectarea și monitorizarea evenimentelor turistice - Suport de curs -Vintilă, I., Turcescu A., 2005 Tehnologia activitatilor din unitatile de alimentatie publica, <i>Ed.Didactica si Pedagogica</i> , Bucuresti.		
8. 2 Seminar	Metode de predare	Observații
1. Elemente introductive. Definirea conceptelor de event-tourism, tipologia și importanța evenimentelor turistice	dezbateri, problematizare; - studiu de caz; - exemple de investigații sociale;	2 ore
2. Studiu de caz: Managementul serviciilor de eveniment corporat în rețeaua hotelieră Intercontinental	- aplicatie practica cu studiul individual al proiectarii și organizarii evenimentelor în rețeaua hoteliera Intercontinental	2 ore
3. Studiu de caz: Managementul serviciilor de eveniment (wedding reception) în rețeaua hotelieră Holiday Inn	- aplicatie practica cu studiul individual al proiectarii și organizarii evenimentelor în rețeaua hoteliera Holiday Inn	2 ore
4. Managementul stocurilor și sisteme de cost-control într-un departament de event-catering al unei firme de evenimente.	-aplicatie practica de calcul a vitezei de rulaj și a ciclului de aprovizionare într-un departament de event-catering al unei firme de evenimente.	2 ore
5. Ingineria meniurilor. Evaluarea și reevaluarea performanței financiare a meniurilor dintr-un centru de banqueting. Analiza matricei vânzărilor.	-aplicatie practica de evaluare a performantei itemilor de meniu și luare a deciziei de structurare a unui meniu cu performanta financiara optima	2 ore
6. Managementul financiar al departamentelor de event catering (prognoza și analiza vânzărilor) și bugetarea evenimentelor turistice.	-aplicatie practica de analiza și prognoza a vanzarilor;principii de bugetare a unui eveniment turistic	2 ore
7. Prezentarea proiectului profesional. Proiectarea unei firme de evenimente turistice și producția unui eveniment turistic-simbol (brand)	Sustinere proiect profesional.	2 ore
Bibliografie - Vintilă I., 2022. Proiectarea și monitorizarea evenimentelor turistice - Note de seminar; -Vintilă, I., Turcescu A., 2005 Tehnologia activitatilor din unitatile de alimentatie publica, <i>Ed.Didactica si Pedagogica</i> , Bucuresti.		

*Repartizarea numărului de ore pe conținuturi este orientativă cu posibilitatea de adaptare în funcție de specificul anului/grupeii.

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

- Disciplina răspunde necesitatilor mediului economic și de afaceri de la nivel național și internațional prin oferirea de competente specifice în managementul evenimentelor turistice,catalizator al turismului internațional modern.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Cunostinte, grad de înțelegere și interpretare a conceptelor de management al evenimentelor turistice	Examen	60%

10.5 Seminar/laborator	Grad de înțelegere și aplicare a conceptelor predate în rezolvarea temelor de seminar	Evaluare continuă în timpul semestrului	10%
	Nivel de înțelegere și aplicare a conceptelor de management în proiectarea unei firme de evenimente turistice.	Proiect profesional	30%
10.6 Standard minim de performanță			
-cunoașterea tipologiei evenimentelor turistice,principiilor de planificare a evenimentelor turistice și impactului economic al evenimentelor turistice. - participarea la toate activitățile obligatorii de seminar, conform prevederilor RAUS al UDJG. - realizarea și susținerea proiectului profesional, activități evaluate cu minim nota 6.			

Data completării
20.09.2022

Semnătura titularului de curs
Conf.dr.ing. *Iuliana VINTILĂ*

Semnătura titularului de seminar
. Conf.dr.ing. *Iuliana VINTILĂ*

Data avizării în departament
22.09.2022

Semnătura directorului de departament
Prof.dr.ing. *Camelia VIZIREANU*

Data aprobării în Consiliul Facultății
HCF 24/7.10.2022

Semnătura decanului
Prof.dr.ing. *Gabriela BAHRIM*