



FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

| | |
|---------------------------------------|---|
| 1.1 Instituția de învățământ superior | UNIVERSITATEA TEHNICĂ DIN CLUJ-NAPOCA |
| 1.2 Facultatea | FACULTATEA DE LITERE |
| 1.3 Departamentul | FILOLOGIE ȘI STUDII CULTURALE |
| 1.4 Domeniul de studii | STUDII CULTURALE |
| 1.5 Ciclul de studii | MASTER (PROFESIONAL) |
| 1.6 Programul de studii / Calificarea | ETNOTURISMUL/ETNOLOGIA ȘI TURISMUL CULTURAL |
| 1.7 Forma de învățământ | IF – învățământ cu frecvență |
| 1.8 Codul disciplinei | 14.30 |

2. Date despre disciplină

| | | | |
|--|---|---------------|-----------------------|
| 2.1 Denumirea disciplinei | Practica limbii în relațiile turistice - engleza | | |
| 2.2 Titularul de curs | | | |
| 2.3 Titularul activităților de seminar / laborator / proiect | Lect. dr. Anamaria FĂLĂUȘ – Anamaria.FALOUS@fsc.utcluj.ro | | |
| 2.4 Anul de studiu | I | 2.5 Semestrul | II |
| | | | 2.6 Tipul de evaluare |
| | | | C |
| 2.7 Regimul disciplinei | Categoría formativă | | DA |
| | Opționalitate | | DO |

3. Timpul total estimate

| | | | | | | | | | | |
|--|----|-----------|----------|---|-------------|-----|---------------|---|-------------|----|
| 3.1 Număr de ore pe săptămână | 2 | din care: | 3.2 Curs | - | 3.3 Seminar | 2 | 3.3 Laborator | - | 3.3 Proiect | - |
| 3.4 Număr de ore pe semestru | 28 | din care: | 3.5 Curs | - | 3.6 Seminar | 28 | 3.6 Laborator | - | 3.6 Proiect | - |
| 3.7 Distribuția fondului de timp (ore pe semestru) pentru: | | | | | | | | | | |
| (a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe | | | | | | | | | | 20 |
| (b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren | | | | | | | | | | 20 |
| (c) Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri | | | | | | | | | | 20 |
| (d) Tutoriat | | | | | | | | | | 10 |
| (e) Examinări | | | | | | | | | | 2 |
| (f) Alte activități: | | | | | | | | | | |
| 3.8 Total ore studiu individual (suma (3.7(a)...3.7(f))) | | | | | | 72 | | | | |
| 3.9 Total ore pe semestru (3.4+3.8) | | | | | | 100 | | | | |
| 3.10 Numărul de credite | | | | | | 4.0 | | | | |

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 | - |
| 5.2. de desfășurare aseminarului/laboratorului / proiectului | Sala de clasa și On-line (Google Meet & kb.cunbm.utcluj.ro) |

6. Competențele specifice acumulate

| | |
|-------------------------|--|
| Competențe profesionale | <p>C1. Programul îi familiarizează pe cursanți cu exigențele și provocările promovării internaționale a etnoturismului românesc.</p> <p>C2. Realizarea unui plan de afaceri în etnoturism, cu un pachet atractiv de servicii culturale.</p> <p>C3. Formarea unei imagini cuprinzătoare a factorilor multipli ce trebuie luați în considerare în promovarea etnoturismului.</p> <p>C4. Gestionarea eficientă a unui proiect cultural și determinarea de soluții care să reducă riscurile, promovarea proiectului și serviciilor atât pe cale clasică cât și electronică.</p> |
| Competențe transversale | <p>CT1. Coordonarea și conducerea eficientă a activităților organizate în echipă sau într-un grup interdisciplinar.</p> <p>CT2. Identificarea rolurilor și responsabililor într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei;</p> <p>CT3. Manifestarea unei atitudini responsabile față de domeniul științific, valorificarea potențialului propriu pe plan profesional, respectarea regulilor de muncă riguroasă și eficientă pentru executarea unor sarcini profesionale complexe;</p> <p>CT4. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională continuă pentru îndeplinirea planului personal de dezvoltare a carierei.</p> |

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

| | |
|---------------------------------------|--|
| 7.1 Obiectivul general al disciplinei | Dezvoltarea unor competente, aptitudini, cunostinte solide in domeniul ESP pentru a veni in intampinarea cerintelor pietei muncii in domeniul respectiv. |
| 7.2 Obiectivele specifice | <ul style="list-style-type: none"> • Receptarea corecta a mesajelor transmise oral sau in scris in diferite situatii de comunicare; • Producerea corecta de mesaje orale sau scrise adecvate unor anumite contexte; • Desprinderea elementelor cheie dintr-un mesaj rostit in limbaj standard, cu viteza normala; • Realizarea de interactiuni in comunicarea orala sau scrisa, exprimarea in mod clar si justificat a unui punct de vedere pe diferite teme cunoscute; • Transferul si medierea mesajelor orale sau scrise in situatii variate de comunicare; • Dezvoltarea gandirii autonome, critice si reflexive prin receptarea unei varietati de texte in limba engleza. |

8. Conținuturi

| 8.1 Curs | Nr. ore | Metode de predare | Observații |
|---|---------|---|------------------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Bibliografie | | | |
| 8.2 Seminar / laborator / proiect | Nr. ore | Metode de predare | Observații |
| 1. Topic: An Introduction to the Catering Industry <i>Vocabulary:</i> Services; categories of catering. <i>Professional practice:</i> ordering and serving in different types of catering outlets. | 2 | Expunere, discutii, exercitii; Interactiune continua profesor – student. | Hand-outs, Suport de curs |
| 2. Topic: The Restaurant: Meet the Staff <i>Vocabulary:</i> kitchen staff; front-of-house staff. <i>Professional practice:</i> exchanging information at a restaurant. | 3 | | |
| 3. Topic: Clothes and Personal Hygiene | 2 | | |

| | | | |
|--|---|--|--|
| <i>Vocabulary:</i> clothes; hygiene. <i>Professional practice:</i> asking and responding to information about uniforms. | | | |
| 4. Topic: In the kitchen <i>Vocabulary:</i> kitchen areas; kitchen materials and equipment. <i>Professional practice:</i> discussing kitchen organization and listening for technical data. | 2 | | |
| 5. Topic: Different foods, different cooking methods <i>Vocabulary:</i> food, nutrients, cooking techniques. <i>Professional practice:</i> exchanging information about eating habits and nutrition; following recipes. | 2 | | |
| 6. Topic: Preparing the Menu <i>Vocabulary:</i> dishes, courses, types of menus <i>Professional practice:</i> ordering/taking an order from the menu; comparing different menus. | 2 | | |
| 7. Topic: Serving techniques <i>Vocabulary:</i> different serving techniques; types of crockery, cutlery and serving plates/dishes <i>Professional practice:</i> prioritising a server's duties; presenting customers with the bill. | 3 | | |
| 8. Topic: International cooking <i>Vocabulary:</i> ingredients; cooking techniques; customs and traditions. <i>Professional practice:</i> role-playing a TV chef show, discussing ingredients and cooking techniques. | 3 | | |
| 9. Topic: At the bar <i>Vocabulary:</i> types of bars, drinks, equipment. <i>Professional practice:</i> giving and taking orders at a bar, doing a bar inventory. | 3 | | |
| 10. Topic: At the reception <i>Vocabulary:</i> a receptionist's duties and responsibilities. <i>Professional practice:</i> asking for and giving directions; checking out. | 2 | | |
| 11. Topic: Problems and complaints <i>Vocabulary:</i> making complaints, explaining problems, apologising, offering solutions. <i>Professional practice:</i> dealing with customer complaints. | 2 | | |
| 12. Evaluation. | 2 | | |
| Bibliografie: <ul style="list-style-type: none"> • Malcom Mann and Steve Taylore-Knowles, <i>Destination B2, Grammar and Vocabulary</i>, Macmillan, 2008 • Sharman, Elizabeth, <i>Across Cultures</i>, Pearson: Longman, 2004 • Strutt, Peter, <i>English for International Tourism</i>, Longman, 2003 • Wyatt, Rawdon, <i>Test your vocabulary for FCE</i>, Penguin English: Harlow, 2002 | | | |

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

Conținutul disciplinei este adaptat specificului programului de studii și a fost stabilit în urma discuțiilor cu reprezentanți ai comunității academice la ședințe, colocvii, conferințe și ai mediului profesional cu ocazia acțiunilor derulate prin acordurile-cadru încheiate de universitate și facultate (vizite de studii în companii, seminarii, ateliere, specialiști invitați, târguri de joburi etc.). Totodată, conținutul disciplinei a rezultat în urma studiului întreprins în domeniul cercetării academice.

10. Evaluare

| Tip activitate | 10.1 Criterii de evaluare | 10.2 Metode de evaluare | 10.3 Pondere din nota finală |
|---|--|-------------------------|------------------------------|
| 10.4 Curs | | | |
| 10.5 Seminar/Laborator /Proiect | La stabilirea notei finale se iau în considerare : <ul style="list-style-type: none">• răspunsurile la examen / colocviu (evaluarea finală);• testarea continuă pe parcursul semestrului ;• activitățile gen teme / referate / eseuri / traduceri / proiecte etc ;• prezenta. | | 50% 10% 30% 10% |
| 10.6 Standard minim de performanță Minim 50% din punctajul pentru examinarea finală si minim 50% din punctajul pentru activitatea din clasă și pentru clasă. | | | |

| Data completării: | Titulari | Titlu Prenume NUME | Semnătura |
|-------------------|-----------|--------------------------|-----------|
| 8.07.2023 | Curs | | |
| | Aplicații | Lect.dr. Anamaria FĂLĂUȘ | |
| | | | |
| | | | |

| | |
|--|--|
| Data avizării în Consiliul Departamentului | Director Departament, Lect. dr. Anamaria FĂLĂUȘ |
| 10.07.2023 | |
| Data aprobării în Consiliul Facultății | Decan, Conf. dr. Ioan Mircea FARCAȘ |
| 13.07.2023 | |