

**FIȘA DISCIPLINEI**  
**Anul universitar 2019-2020**  
**Anul de studiu III / Semestrul I**

**1. Date despre program**

1.1. Instituția de învățământ	<b>Universitatea „1 Decembrie 1918” din Alba Iulia</b>
1.2. Facultatea	<b>de Științe Economice</b>
1.3. Departamentul	<b>de Administrarea Afacerilor și Marketing</b>
1.4. Domeniul de studii	<b>Administrarea Afacerilor</b>
1.5. Ciclul de studii	<b>Licență</b>
1.6. Programul de studii/calificarea*	<b>Economia Comerțului, Turismului și Serviciilor/ Economist, Manager general, Manager comercial</b>

**2. Date despre disciplină**

2.1. Denumirea disciplinei	<b>Tehnologii hoteliere și de restaurant</b>	2.2. Cod disciplină	ECTS 311
2.3. Titularul activității de curs	Moisă Claudia Olimpia		
2.4. Titularul activității de seminar	Moisă Claudia Olimpia		
2.5. Anul de studiu	<b>III</b>	2.6. Semestrul	<b>I</b>
		2.7. Tipul de evaluare (E/C/VP)	<b>E</b>
		2.8. Regimul disciplinei (O – obligatorie, Op – opțională, F – facultativă)	<b>O</b>

**3. Timpul total estimat**

3.1. Număr ore pe săptămână	<b>3</b>	din care: 3.2. curs	<b>2</b>	3.3. seminar/laborator	<b>1</b>
3.4. Total ore din planul de învățământ	<b>42</b>	din care: 3.5. curs	<b>28</b>	3.6. seminar/laborator	<b>14</b>
Distribuția fondului de timp					58 ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					<b>16</b>
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					<b>20</b>
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					<b>18</b>
Tutoriat					<b>2</b>
Examinări					<b>2</b>
Alte activități .....					<b>-</b>

3.7 Total ore studiu individual	<b>58</b>
3.9 Total ore pe semestru	<b>100</b>
3.10 Numărul de credite	<b>4</b>

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

4.1. de curriculum	1. Macroeconomie 2. Economia turismului
4.2. de competențe	C1. Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază ale domeniului și ale ariei de specializare precum și utilizarea lor adecvată în comunicarea profesională C2 Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte etc. asociate domeniului industriei ospitalității C5 Elaborarea de proiecte profesionale cu utilizarea unor principii și metode consacrate în domeniu hotelier și al restaurației

## 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	- pentru susținerea cursului: metode didactice moderne, prezentării PPT, materiale informative - pentru studenți: suport de curs în format editat - echipamente tehnice: laptop, videoproiector
5.2. de desfășurarea a seminarului/laboratorului	- pentru susținerea seminarului: metode didactice interactive, materiale informative - echipamente tehnice: sală dotată cu laptopuri, videoproiector, internet

## 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p><b>C1 Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază ale domeniului și ale ariei de specializare; utilizarea lor adecvată în comunicarea profesională</b></p> <p>C1.1 Definierea adecvată a conceptelor și principiilor specifice teoriei economice, precum și a celor din domeniul comerțului, turismului și serviciilor C2.1 Descrierea modalităților de concepere a produsului turistic, a tehnicilor de comercializare și a comportamentului agenților economici în contextul creat de legislația și regulamentele aferente în vigoare. C3.1 Definierea conceptelor privind cererea și oferta de bunuri și servicii, inclusiv în activitatea de turism, a comportamentului consumatorilor și a normelor de protecție a acestora C4.1 Descrierea conceptelor și principiilor evidenței contabile aplicate în finanțarea activităților de comerț, turism, servicii, precum și a metodologiei și indicatorilor de fundamentare a alocării resurselor C5.1 Definierea adecvată a conceptelor și principiilor specifice managementului calității aplicat serviciilor C6.1 Identificarea adecvată a conceptelor legate de planificarea, organizarea, coordonarea și controlul activității resurselor umane în contextul specificității pieței muncii din domeniul administrării afacerilor</p> <p><b>C2 Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte etc. asociate domeniului</b></p> <p>C2.1 Explicarea și interpretarea de date și informații din punct de vedere cantitativ și calitativ, pentru formularea de argumente și decizii concrete asociate comerțului, turismului și serviciilor C2.2 Explicarea și interpretarea fluxurilor și a tehnicilor de comercializare diferențiat după natura produselor și serviciilor C2.3 Explicarea și interpretarea fenomenelor și proceselor economice specifice comerțului, turismului și serviciilor pe baza conceptelor privind cererea și oferta de servicii și a comportamentului consumatorilor C2.4 Explicarea și interpretarea de situații/procese concrete din domeniul comerțului, turismului și serviciilor pe baza conceptelor și principiilor evidenței contabile și a utilizării indicatorilor pentru explicarea și interpretarea situațiilor analizate C2.5 Explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații și procese asociate sistemelor de asigurare a calității în servicii C2.6 Explicarea și interpretarea de situații/procese concrete din domeniul administrării afacerilor pentru interpretarea corectă a evoluțiilor pieței muncii și a evoluțiilor din interiorul firmelor în ceea ce privește angajații</p> <p><b>C3 Aplicarea unor principii și metode de bază pentru rezolvarea de probleme/situații bine definite, tipice domeniului</b></p> <p><b>în condiții de asistență calificată</b></p> <p>C1.3 Rezolvarea problemelor în contexte bine definite asociate: concepții, planificării și executării de activități în cadrul firmelor de comerț, turism și servicii C2.3 Aplicarea unor modele și instrumente de organizare a spațiilor de vânzare și depozitare C3.3 Rezolvarea de probleme simple, bine definite, asociate vânzării produselor, inclusiv a celor turistice, prin consilierea clientului în luarea deciziei de cumpărare C4.3 Elaborarea de calcule pentru diferite situații alternative (variante decizionale) în alocarea de resurse C5.3 Aplicarea unor principii și metode de bază pentru rezolvarea de probleme/situații specifice asigurării calității în comerț, turism și servicii C6.3 Rezolvarea de probleme, situații, studii de caz specifice resurselor umane: recrutare, selecție, motivare, salarizare, orarul de muncă, formare</p>
-------------------------	---

Competențe transversale	-
-------------------------	---

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<i>Dezvoltarea capacității studentului de a construi și utiliza corect și eficient noțiunile referitoare la principalele aspecte specifice unei investiții hoteliere</i>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Transmiterea la studenți a fundamentelor teoretice și practice referitoare la organizarea activității în cadrul unui hotel;</li> <li>- Prezentarea noțiunilor, caracteristicilor și componentelor mediului extern al întreprinderii hoteliere;</li> <li>- Formarea deprinderilor practice și abilităților de lucru specifice identificării și valorificării principalelor componente și caracteristici ale produselor și serviciilor hoteliere și de alimentație publică.</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
<b>C1. PREMISELE ȘI ELABORAREA STUDIULUI DE FEZABILITATE</b>	Prelegere, Conversație	
1.1. Studiul de piață	Exemplificări	
<b>C2. PREMISELE ȘI ELABORAREA STUDIULUI DE FEZABILITATE</b>	Prelegere, Conversație	
2.1 Principalii indicatori de gestiune	Exemplificări	
2.2 Stabilirea prețurilor și tarifelor		
<b>C3. PREMISELE ȘI ELABORAREA STUDIULUI DE FEZABILITATE</b>	Prelegere, Conversație	
3.1. Sistemul specific de contabilitate hotelieră	Exemplificări	
<b>C4. MEDIUL EXTERN AL ÎNTREPRINDERII HOTELIERE</b>	Prelegere, Conversație	
4.1 Clientela de afaceri și vacanțierii	Exemplificări	
<b>C5. MEDIUL EXTERN AL ÎNTREPRINDERII HOTELIERE</b>	Prelegere, Conversație	
5.1. Oferta unităților cu activitatea hotelieră	Exemplificări	
5.2 Oferta unităților de alimentație		
<b>C6. MEDIUL EXTERN AL ÎNTREPRINDERII HOTELIERE</b>	Prelegere, Conversație	
6.1. Clasificarea hotelurilor	Exemplificări	
<b>C7 FORMELE DE EXPLOATARE ÎN INDUSTRIA HOTELIERĂ</b>	Prelegere, Conversație	
7.1. Hotelurile independente și asocierea acestora	Exemplificări	
<b>C8. FORMELE DE EXPLOATARE ÎN INDUSTRIA HOTELIERĂ</b>	Prelegere, Conversație	
8.1. Lanțurile de restaurante	Exemplificări	
<b>C9. ORGANIZAREA ȘI EXPLOATAREA DEPARTAMENTELOR OPERAȚIONALE</b>	Prelegere, Conversație	
9.1. Structura organizatorică a hotelului	Exemplificări	
<b>C10. ORGANIZAREA ȘI EXPLOATAREA DEPARTAMENTELOR OPERAȚIONALE</b>	Prelegere, Conversație	
10.1. Serviciul front-office	Exemplificări	
<b>C11. ORGANIZAREA ȘI EXPLOATAREA DEPARTAMENTELOR OPERAȚIONALE</b>	Prelegere, Conversație	
11.1. Serviciul de etaj	Exemplificări	
<b>C12. ORGANIZAREA ȘI EXPLOATAREA DEPARTAMENTELOR OPERAȚIONALE</b>	Prelegere, Conversație	
12.1. Bucătăria;	Exemplificări	
12.2 Alte servicii		
<b>C13. REZERVAREA LA HOTEL</b>	Prelegere, Conversație	
13.1. Sisteme de rezervare	Exemplificări	
<b>C14. REZERVAREA LA HOTEL</b>	Prelegere, Conversație	
14.1. Instrumente și modalități de plată în industria hotelieră	Exemplificări	

## 8.2 Bibliografie

1. Andrei, R., Copețchi, M., Dragnea, I., *Manual de tehnici operaționale în activitatea de turism*, Ed. Irecson, București, 2006.
2. Baker S., Bradley P., Huyton J., *Principiile operațiunilor de la recepția hotelului*, Ed. All Beck, București, 2002;
3. BALFET, Michel, *Marketing des services touristiques et hotelieres: specificites, methodes et techniques*, PARIS: ELLIPSES, 2001.
4. Cristureanu, C., *Strategii și tranzacții în turismul internațional*, Ed. CH Beck, București, 2006.
5. Florea C., Bugan M., *Maître d'hôtel*, Ed. Gemma Print, București, 2003;
6. GABOR M. R., OLTEAN F. D., *Produse inovative în turismul național și internațional*, Editura CH BECK, București, 2015.
7. Lupu, N., *Hotelul - Economie și Management*, ediția a VI-a, Ed. CH Beck, București, 2010;
8. Lupu, N., *Strategia de concentrare a întreprinderilor de turism*, Ed. Economică, București, 2003;
9. Mihail A. G., Acatrinei M. C., Râjniță M., *Tehnologie hotelieră – Housekeeping*, Ed. Gemma Print, București, 2002
10. Minciu, R., *Economia turismului*, ediția a III-a, Ed. Uranus, București, 2004;
11. Moisă C., *Tehnica operațiunilor de turism*, Seria Didactica, Universitatea "1 Decembrie 1918" din Alba Iulia, 2016.
12. Niță, V., Butnaru, G.I., *Gestiune hotelieră – Curs Aplicații Grile*, Ed. ETP Tehnopress, Iași, 2007.
13. Rusu S., *Antreprenariat în turism și industria ospitalității*, Editura C.H.Beck, București, 2014.
14. Sgander, Ș, Brumar, C., *A.B.C. –ul tehnologiei hoteliere și al agroturismului*, Editura Diasfera, București, 2005.
15. Stancioiu, A.F., *Dictionar de terminologie turistica*, Ed. Economica, Bucuresti, 1999;
16. Stănciulescu D. A., Cristea A. A., Acatrinei M. C., Râjniță M., *Tehnologie hotelieră – Front Office*, Ed. Gemma Print, București, 2002;
17. Stănciulescu, G., *Managementul operațiunilor de turism*, ediția a II-a, Ed. All Beck, București, 2003;
18. Stănciulescu G., Ababei D., Țală M., Talpeș A., Lungu C., *Evaluarea întreprinderii hoteliere. Oferta turistică mondială*, Ed. Uranus, București, 2003;
19. Stavrositu S., *Managementul calității serviciilor și ospitalitatea în restaurante, gastronomie, hoteluri*, Editura Polirom, București, 2014.

### Seminar-laborator

<b>1. PREMISELE ȘI ELABORAREA STUDIULUI DE FEZABILITATE.</b> Componentele studiului de piață pe exemplul pieței hoteliere a orașului Alba Iulia	Conversație Exemplificări	
<b>2. PREMISELE ȘI ELABORAREA STUDIULUI DE FEZABILITATE.</b> Metode de stabilire a tarifelor de cazare. Tehnici de evidențiere a cheltuielilor și stabilirea a prețurilor în restaurante	Conversație, Exemplificări Aplicații practice	
<b>3. PREMISELE ȘI ELABORAREA STUDIULUI DE FEZABILITATE.</b> Estimarea tarifelor de cazare, a ratei ocupării și a cifrei de afaceri aferente în cadrul studiului de fezabilitate	Conversație, Exemplificări Aplicații practice	
<b>4. MEDIUL EXTERN AL ÎNTRINDERII HOTELIERE.</b> Structura clienței unui hotel de pe piața românească. Criteriile minime de clasificare a unităților de cazare și alimentație publică din România	Conversație, Exemplificări Studii de caz	
<b>5. FORMELE DE EXPLOATARE ÎN INDUSTRIA HOTELIERĂ.</b> Lanțurile hoteliere voluntare și lanțurile hoteliere integrate. Lanțurile de restaurante	Conversație Exemplificări	
<b>6. ORGANIZAREA ȘI EXPLOATAREA DEPARTAMENTELOR OPERAȚIONALE.</b> Tipuri de organigrame întâlnite în industria hotelieră. Atribuțiile principalelor funcții de personal aferente departamentelor cazare și alimentație	Conversație, Exemplificări, Studii de caz	
<b>7 REZERVAREA LA HOTEL.</b> Etapele rezervării serviciilor hoteliere. Sisteme computerizate de rezervări.	Conversație, Exemplificări Elaborarea și susținerea unui referat pe tema cursului.	

### Bibliografie

1. Andrei, R., Copețchi, M., Dragnea, I., *Manual de tehnici operaționale în activitatea de turism*, Ed. Irecson, București, 2006.
2. Baker S., Bradley P., Huyton J., *Principiile operațiunilor de la recepția hotelului*, Ed. All Beck, București, 2002;
3. BALFET, Michel, *Marketing des services touristiques et hotelieres: specificites, methodes et techniques*, PARIS: ELLIPSES, 2001.
4. Cristureanu, C., *Strategii și tranzacții în turismul internațional*, Ed. CH Beck, București, 2006.
5. Florea C., Bugan M., *Maître d'hôtel*, Ed. Gemma Print, București, 2003;
6. GABOR M. R., OLTEAN F. D., *Produse inovative în turismul național și internațional*, Editura CH BECK, București, 2015.
7. Lupu, N., *Hotelul - Economie și Management*, ediția a VI-a, Ed. CH Beck, București, 2010;
8. Lupu, N., *Strategia de concentrare a întreprinderilor de turism*, Ed. Economică, București, 2003;

9. Mihail A. G., Acatrinei M. C., Râjniță M., Tehnologie hotelieră – Housekeeping, Ed. Gemma Print, București, 2002
10. Minciu, R., Economia turismului, ediția a III-a, Ed. Uranus, București, 2004;
11. Moisă C., Tehnica operațiunilor de turism, Seria Didactica, Universitatea “1 Decembrie 1918” din Alba Iulia, 2016.
12. Niță, V., Butnaru, G.I., Gestiune hotelieră – Curs Aplicații Grile, Ed. ETP Tehnopress, Iași, 2007.
13. Rusu S., Antreprenoriat în turism și industria ospitalității, Editura C.H.Beck, București, 2014.
14. Sgander, Ș, Brumar, C., A.B.C. –ul tehnologiei hoteliere și al agroturismului, Editura Diasfera, București, 2005.
15. Stancioiu, A.F., Dictionar de terminologie turistica, Ed. Economica, Bucuresti, 1999;
16. Stănciulescu D. A., Cristea A. A., Acatrinei M. C., Râjniță M., Tehnologie hotelieră – Front Office, Ed. Gemma Print, București, 2002;
17. Stănciulescu, G., Managementul operațiunilor de turism, ediția a II-a, Ed.All Beck, București, 2003;
18. Stănciulescu G., Ababei D., Țală M., Talpeș A., Lungu C., Evaluarea întreprinderii hoteliere. Oferta turistică mondială, Ed. Uranus, București, 2003;
19. STAVROSITU S., MANAGEMENTUL CALITĂȚII SERVICIILOR ȘI OSPITALITATEA ÎN RESTAURANTE, GASTRONOMIE, HOTELURI, EDITURA POLIROM, BUCUREȘTI, 2014.

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

*Conținuturile disciplinei sunt adaptate la cadrul legislativ actual și poate contribui la formarea de specialiști în domeniul industriei hoteliere și al restaurației. Pentru studenții care continuă studiile la un program de master în domeniul administrării afacerilor în turism disciplina poate constitui un punct de plecare pentru aprofundarea domeniului și elaborarea unor lucrări cu un nivel științific ridicat. Prin conținut, disciplina răspunde necesităților practice actuale ale angajatorilor.*

### 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	<i>Rezolvarea corectă și completă a cerințelor subiectelor de examen</i>	Proba orală în cadrul colocviului.	70%
10.5 Seminar/laborator	<i>- Corectitudinea și completitudinea întocmirii lucrărilor practice (proiectului)</i>	<i>Verificare pe parcurs Efectuarea unor lucrări practice/Întocmire referate</i>	10%
	<i>- Conținutul științific al referatelor</i>		10%
	<i>- Implicarea în abordarea tematicii seminariilor</i>		10%

#### 10.6 Standard minim de performanță:

Demonstrarea competențelor în:  
- *identificarea specificului unei investiții hoteliere*  
- *prelucrarea informațiilor în vederea organizării firmei hoteliere pe departamente operaționale și funcționale*  
- *determinarea și interpretarea indicatorilor activității hoteliere și de restaurației*  
*Este obligatorie prezența la seminarii în proporție de 80%. Altfel, studentul va întocmi, suplimentar, un referat din tematica pusă la dispoziție de către titularul disciplinei.*

Data completării  
05.09.2019

Semnătura titularului de curs  
Conf.Univ.Dr. Claudia MOISĂ

Semnătura titularului de seminar  
Conf.Univ.Dr. Claudia MOISĂ




Data avizării în departament

10.09.2019

Semnătura director de departament

Conf.Univ.Dr. GAVRILĂ-PAVEN Ionela

