

FIȘA DISCIPLINEI
Anul universitar 2020-2021
Anul de studiu III / Semestrul I

1. Date despre program

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

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Tehnologii hoteliere și de restaurant	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	III	2.6. Semestrul	I
2.7. Tipul de evaluare (E/C/VP)	E	2.8. Regimul disciplinei (O – obligatorie, Op – opțională, F – facultativă)	O

3. Timpul total estimat

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

3.7 Total ore studiu individual	58
3.9 Total ore pe semestru	100
3.10 Numărul de credite	4

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>C1 Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază ale domeniului și ale ariei de specializare; utilizarea lor adecvată în comunicarea profesională</p> <p>C1.1 Definierea adecvată a conceptelor și principiilor specifice teoriei economice, precum și a celor din domeniul comerțului, turismului și serviciilor</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>C5.1 Definierea adecvată a conceptelor și principiilor specifice managementului calității aplicat serviciilor</p> <p>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>C2 Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte etc. asociate domeniului</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</p> <p>C2.2 Explicarea și interpretarea fluxurilor și a tehnicilor de comercializare diferențiat după natura produselor și serviciilor</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>C2.5 Explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații și procese asociate sistemelor de asigurare a calității în servicii</p> <p>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>C3 Aplicarea unor principii și metode de bază pentru rezolvarea de probleme/situații bine definite, tipice domeniului</p> <p>în condiții de asistență calificată</p> <p>C1.3 Rezolvarea problemelor în contexte bine definite asociate: conceperii, planificării și executării de activități în cadrul firmelor de comerț, turism și servicii</p> <p>C2.3 Aplicarea unor modele și instrumente de organizare a spațiilor de vânzare și depozitare</p> <p>C3.3 Rezolvarea de probleme simple, bine definite, asociate vânzării produselor, inclusiv a celor turistice, prin consilierea clientului în luarea deciziei de cumpărare</p> <p>C4.3 Elaborarea de calcule pentru diferite situații alternative (variante decizionale) în alocarea de resurse</p> <p>C5.3 Aplicarea unor principii și metode de bază pentru rezolvarea de probleme/situații specifice asigurării calității în comerț, turism și servicii</p> <p>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"> - Transmiterea la studenți a fundamentelor teoretice și practice referitoare la organizarea activității în cadrul unui hotel; - Prezentarea noțiunilor, caracteristicilor și componentelor mediului extern al întreprinderii hoteliere; - Formarea deprinderilor practice și abilităților de lucru specifice identificării și valorificării principalelor componente și caracteristici ale produselor și serviciilor hoteliere și de alimentație publică.

8. Conținuturi

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

1. PREMISELE ȘI ELABORAREA STUDIULUI DE FEZABILITATE. Componentele studiului de piață pe exemplul pieței hoteliere a orașului Alba Iulia	Conversație Exemplificări	
2. PREMISELE ȘI ELABORAREA STUDIULUI DE FEZABILITATE. Metode de stabilire a tarifelor de cazare. Tehnici de evidențiere a cheltuielilor și stabilirea a prețurilor în restaurante	Conversație, Exemplificări Aplicații practice	
3. PREMISELE ȘI ELABORAREA STUDIULUI DE FEZABILITATE. Estimarea tarifelor de cazare, a ratei ocupării și a cifrei de afaceri aferente în cadrul studiului de fezabilitate	Conversație, Exemplificări Aplicații practice	
4. MEDIUL EXTERN AL ÎNTRINDERII HOTELIERE. 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	
5. FORMELE DE EXPLOATARE ÎN INDUSTRIA HOTELIERĂ. Lanțurile hoteliere voluntare și lanțurile hoteliere integrate. Lanțurile de restaurante	Conversație Exemplificări	
6. ORGANIZAREA ȘI EXPLOATAREA DEPARTAMENTELOR OPERAȚIONALE. Tipuri de organigrame întâlnite în industria hotelieră. Atribuțiile principalelor funcții de personal aferente departamentelor cazare și alimentație	Conversație, Exemplificări, Studii de caz	
7 REZERVAREA LA HOTEL. 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
09.09.2020

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

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




Data avizării în departament

18.09.2020

Semnătura director de departament

Lect.Univ.Dr. MAICAN Silvia Ștefania