

## FIȘA DISCIPLINEI

### 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	Economia Comerțului, Turismului și Serviciilor

### 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					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>33</b>
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					<b>30</b>
Tutoriat					<b>2</b>
Examinări					<b>2</b>
Alte activități .....					<b>-</b>

3.7 Total ore studiu individual	<b>83</b>
3.8 Total ore din planul de învățământ	<b>42</b>
3.9 Total ore pe semestru	125
3.10 Numărul de credite	<b>5</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; 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 C5 Elaborarea de proiecte profesionale cu utilizarea unor principii și metode consacrate în domeniu

## 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	- pentru susținerea cursului: slide-uri, materiale informative - pentru studenți: suport de curs în format editat - echipamente tehnice: laptop, videoproiector
5.2. de desfășurarea a seminarului/laboratorului	- pentru susținerea seminarului: materiale informative - echipamente tehnice: laptop, videoproiector

## 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</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><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</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><b>C3 Aplicarea unor principii și metode de bază pentru rezolvarea de probleme/situații bine definite, tipice domeniului în condiții de asistență calificată</b></p> <p>C1.3 Rezolvarea problemelor în contexte bine definite asociate: concepției, 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"> <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> 1.1. Studiul de piață	Prelegere, Conversație Exemplificări	
<b>C2. PREMISELE ȘI ELABORAREA STUDIULUI DE FEZABILITATE</b> 2.1 Principalii indicatori de gestiune 2.2 Stabilirea prețurilor și tarifelor	Prelegere, Conversație Exemplificări	
<b>C3. PREMISELE ȘI ELABORAREA STUDIULUI DE FEZABILITATE</b> 3.1. Sistemul specific de contabilitate hotelieră	Prelegere, Conversație Exemplificări	
<b>C4. MEDIUL EXTERN AL ÎNTREPRINDERII HOTELIERE</b> 4.1 Clientela de afaceri și vacanțierii	Prelegere, Conversație Exemplificări	
<b>C5. MEDIUL EXTERN AL ÎNTREPRINDERII HOTELIERE</b> 5.1. Oferta unităților cu activitatea hotelieră 5.2 Oferta unităților de alimentație	Prelegere, Conversație Exemplificări	
<b>C6. MEDIUL EXTERN AL ÎNTREPRINDERII HOTELIERE</b> 6.1. Clasificarea pe categorii de încadrare	Prelegere, Conversație Exemplificări	
<b>C7 FORMELE DE EXPLOATARE ÎN INDUSTRIA HOTELIERĂ</b> 7.1. Hotelurile independente și asocierea acestora	Prelegere, Conversație Exemplificări	
<b>C8. FORMELE DE EXPLOATARE ÎN INDUSTRIA HOTELIERĂ</b> 8.1. Lanțurile de restaurante	Prelegere, Conversație Exemplificări	
<b>C9. ORGANIZAREA ȘI EXPLOATAREA DEPARTAMENTELOR OPERAȚIONALE</b> 9.1. Structura organizatorică a hotelului	Prelegere, Conversație Exemplificări	
<b>C10. ORGANIZAREA ȘI EXPLOATAREA DEPARTAMENTELOR OPERAȚIONALE</b> 10.1. Serviciul front-office	Prelegere, Conversație Exemplificări	
<b>C11. ORGANIZAREA ȘI EXPLOATAREA DEPARTAMENTELOR OPERAȚIONALE</b> 11.1. Serviciul de etaj	Prelegere, Conversație Exemplificări	
<b>C12. ORGANIZAREA ȘI EXPLOATAREA DEPARTAMENTELOR OPERAȚIONALE</b> 12.1. Bucătăria; 12.2 Alte servicii	Prelegere, Conversație Exemplificări	
<b>C13. REZERVAREA LA HOTEL</b> 13.1. Sisteme de rezervare	Prelegere, Conversație Exemplificări	
<b>C14. REZERVAREA LA HOTEL</b> 14.1. Instrumente și modalități de plată în industria hotelieră	Prelegere, Conversație Exemplificări	
<b>8.2 Bibliografie</b> 1. ANDREI, R., COPEȚCHI, M., DRAGNEA, I., <i>MANUAL DE TEHNICI OPERAȚIONALE ÎN ACTIVITATEA DE TURISM</i> , ED. IRECSON, BUCUREȘTI, 2006. 2. BAKER S., BRADLEY P., HUYTON J., <i>PRINCIPIILE OPERAȚIUNILOR DE LA RECEPȚIA HOTELULUI</i> , ED. ALL BECK, BUCUREȘTI, 2002;		

3. BONNIN C., *CRÉER ET GÉRER UN HÔTEL*, EDITIONS B.P.I., PARIS, 1990;
4. Cristureanu, C., *Strategii și tranzacții în turismul internațional*, Ed. CH Beck, București, 2006.
5. DRAICA, C., *GHID PRACTIC DE TURISM INTERNAȚIONAL ȘI INTERN*, ED.ALL BECK, BUCUREȘTI, 1999;
6. FLOREA C., BUGAN M., *MAÎTRE D'HÔTEL*, ED. GEMMA PRINT, BUCUREȘTI, 2003;
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. Niță, V., Butnaru, G.I., *Gestiune hotelieră – Curs Aplicații Grile*, Ed. ETP Tehnopress, Iași, 2007.
12. Olteanu, V., *Economia întreprinderii turistice*, Universitatea Independentă „D. Cantemir”, București, 1993;
13. Sgander, Ș, Brumar, C., *A.B.C. –ul tehnologiei hoteliere și al agroturismului*, Editura Diasfera, București, 2005.
14. Stancioiu, A.F., *Dictionar de terminologie turistica*, Ed. Economica, Bucuresti, 1999;
15. Stănciulescu D. A., Cristea A. A., Acatrinei M. C., Râjniță M., *Tehnologie hotelieră – Front Office*, Ed. Gemma Print, București, 2002;
16. Stănciulescu, G., *Managementul operațiunilor de turism*, ediția a II-a, Ed.All Beck, București, 2003;
17. Stănciulescu G., Ababei D., Țală M., Talpeș A., Lungu C., *Evaluarea întreprinderii hoteliere. Oferta turistică mondială*, Ed. Uranus, București, 2003;
18. STAVROSITU S., *PRACTICA SERVICIILOR ÎN RESTAURANTE ȘI BARURI*, ED. TEHNICĂ, BUCUREȘTI, 1994;
19. \*\*\*Ministerul Transporturilor, Construcțiilor și Turismului – Autoritatea Națională pentru Turism, *Ghidul restaurantelor 2007*, București, 2007.

<b>Seminar-laborator</b>		
<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 ÎNȚEPRINDERII 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. IRECSO, BUCUREȘTI, 2006.
2. BAKER S., BRADLEY P., HUYTON J., *PRINCIPIILE OPERAȚIUNILOR DE LA RECEPȚIA HOTELULUI*, ED, ALL BECK, BUCUREȘTI, 2002;
3. BONNIN C., *CRÉER ET GÉRER UN HÔTEL*, EDITIONS B.P.I., PARIS, 1990;
4. Cristureanu, C., *Strategii și tranzacții în turismul internațional*, Ed. CH Beck, București, 2006.
5. DRAICA, C., *GHID PRACTIC DE TURISM INTERNAȚIONAL ȘI INTERN*, ED.ALL BECK, BUCUREȘTI, 1999;
6. FLOREA C., BUGAN M., *MAÎTRE D'HÔTEL*, ED. GEMMA PRINT, BUCUREȘTI, 2003;
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. Niță, V., Butnaru, G.I., *Gestiune hotelieră – Curs Aplicații Grile*, Ed. ETP Tehnopress, Iași, 2007.
12. Olteanu, V., *Economia întreprinderii turistice*, Universitatea Independentă „D. Cantemir”, București, 1993;

13. Sgander, Ș, Brumar, C., *A.B.C. –ul tehnologiei hoteliere și al agroturismului*, Editura Diasfera, București, 2005.
14. Stancioiu, A.F., *Dictionar de terminologie turistica*, Ed. Economica, Bucuresti, 1999;
15. Stănciulescu D. A., Cristea A. A., Acatrinei M. C., Râjniță M., *Tehnologie hotelieră – Front Office*, Ed. Gemma Print, București, 2002;
16. Stănciulescu, G., *Managementul operatiunilor de turism*, ediția a II-a, Ed.All Beck, București, 2003;
17. Stănciulescu G., Ababei D., Țală M., Talpeș A., Lungu C., *Evaluarea întreprinderii hoteliere. Oferta turistică mondială*, Ed. Uranus, București, 2003;
18. STAVROSITU S., *PRACTICA SERVICIILOR ÎN RESTAURANTE ȘI BARURI*, ED. TEHNICĂ, BUCUREȘTI, 1994;
19. \*\*\*Ministerul Transporturilor, Construcțiilor și Turismului – Autoritatea Națională pentru Turism, *Ghidul restaurantelor 2007*, București, 2007.

## 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</i>	30%
	<i>- Conținutul științific al referatelor</i>	<i>Efectuarea unor lucrări practice/Întocmire referate</i>	-
	<i>- Implicarea în abordarea tematicii seminariilor</i>		
10.6 Standard minim de performanță:			
Demonstrarea competențelor în:			
- <i>identificarea specificului unei investiții hoteliere</i>			
- <i>prelucrarea informațiilor în vederea organizării firmei hoteliere pe departamente operaționale și funcționale</i>			
- <i>determinarea și interpretarea indicatorilor activității hoteliere și de restaurație</i>			

Data completării  
23.09.2016

Semnătura titularului de curs

Conf.univ.dr. Moisa Claudia

Semnătura titularului de seminar

Conf.univ.dr Moisa Claudia

Data avizării în departament

3.10.2016

Semnătura director de departament

Conf.univ.dr.Gavrila Paven Ionela