

**FIȘA DISCIPLINEI**  
**Anul universitar 2023-2024**  
**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 /242102 Specialist îmbunătățire procese, 242104 Responsabil proces, 242110 Specialist în planificarea, controlul și raportarea performanței economice.

**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	Conf. univ. dr. Moisă Claudia Olimpia						
2.4. Titularul activității de seminar	Conf. univ. dr. 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					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					18
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					18
Tutoriat					-
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	- pentru susținerea cursului: metode didactice moderne, prezentării PPT, materiale
-----------------------	--

cursului	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	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 C3 Aplicarea unor principii și metode de bază pentru rezolvarea de probleme/situații bine definite, tipice domeniului în condiții de asistență calificată
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	- 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
<b>C1. PREMISELE ȘI ELABORAREA STUDIULUI DE FEZABILITATE</b> 1.1. Studiul de piață	Prelegere, Conversație Exemplificări	2 ore
<b>C2. PREMISELE ȘI ELABORAREA STUDIULUI DE FEZABILITATE</b> 2.1 Principalii indicatori de gestiune 2.2 Stabilirea prețurilor și tarifelor	Prelegere, Conversație Exemplificări	2 ore
<b>C3. PREMISELE ȘI ELABORAREA STUDIULUI DE FEZABILITATE</b> 3.1. Sistemul specific de contabilitate hotelieră	Prelegere, Conversație Exemplificări	2 ore
<b>C4. MEDIUL EXTERN AL ÎNTREPRINDERII HOTELIERE</b> 4.1 Clientela de afaceri și vacanțierii	Prelegere, Conversație Exemplificări	2 ore
<b>C5. MEDIUL EXTERN AL ÎNTREPRINDERII HOTELIERE</b> 5.1. Oferta unităților cu activitatea hotelieră 5.2. Oferta unităților de alimentație	Prelegere, Conversație Exemplificări	2 ore
<b>C6. MEDIUL EXTERN AL ÎNTREPRINDERII HOTELIERE</b> 6.1. Clasificarea hotelurilor	Prelegere, Conversație Exemplificări	2 ore
<b>C7. FORMELE DE EXPLOATARE ÎN INDUSTRIA HOTELIERĂ</b> 7.1. Hotelurile independente și asocierea acestora	Prelegere, Conversație Exemplificări	2 ore
<b>C8. FORMELE DE EXPLOATARE ÎN INDUSTRIA HOTELIERĂ</b> 8.1. Lanțurile de restaurante	Prelegere, Conversație Exemplificări	2 ore
<b>C9. ORGANIZAREA ȘI EXPLOATAREA DEPARTAMENTELOR OPERAȚIONALE</b> 9.1. Structura organizatorică a hotelului	Prelegere, Conversație Exemplificări	2 ore
<b>C10. ORGANIZAREA ȘI EXPLOATAREA DEPARTAMENTELOR</b>	Prelegere, Conversație	2 ore

<b>OPERAȚIONALE</b> 10.1. Serviciul front-office	Exemplificări	
<b>C11. ORGANIZAREA ȘI EXPLOATAREA DEPARTAMENTELOR OPERAȚIONALE</b> 11.1. Serviciul de etaj	Prelegere, Conversație Exemplificări	2 ore
<b>C12. ORGANIZAREA ȘI EXPLOATAREA DEPARTAMENTELOR OPERAȚIONALE</b> 12.1. Bucătăria; 12.2 Alte servicii	Prelegere, Conversație Exemplificări	2 ore
<b>C13. REZERVAREA LA HOTEL</b> 13.1. Sisteme de rezervare	Prelegere, Conversație Exemplificări	2 ore
<b>C14. REZERVAREA LA HOTEL</b> 14.1. Instrumente și modalități de plată în industria hotelieră	Prelegere, Conversație Exemplificări	2 ore
<b>Bibliografie</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>Andrei, R., Copețchi, M., Dragnea, I., <i>Manual de tehnici operaționale în activitatea de turism</i>, Ed. Irecson, București, 2006.</li> <li>Baker S., Bradley P., Huyton J., <i>Principiile operațiunilor de la recepția hotelului</i>, Ed. All Beck, București, 2002;</li> <li>Balfet, Michel, <i>Marketing des services touristiques et hotelieres: specificites, methodes et techniques</i>, Paris, Ellipses, 2001.</li> <li>Cristureanu, C., <i>Strategii și tranzacții în turismul internațional</i>, Ed. CH Beck, București, 2006.</li> <li>Florea C., Bugan M., <i>Maître d'hôtel</i>, Ed. Gemma Print, București, 2003;</li> <li>Gabor M. R., Oltean F. D., <i>Produse inovative în turismul național și internațional</i>, Editura CH BECK, București, 2015.</li> <li>Lupu, N., <i>Hotelul - Economie și Management</i>, ediția a VI-a, Ed. CH Beck, București, 2010;</li> <li>Lupu, N., <i>Strategia de concentrare a întreprinderilor de turism</i>, Ed. Economică, București, 2003;</li> <li>Mihail A. G., Acatrinei M. C., Râjniță M., <i>Tehnologie hotelieră – Housekeeping</i>, Ed. Gemma Print, București, 2002</li> <li>Minciu, R., <i>Economia turismului</i>, ediția a III-a, Ed. Uranus, București, 2004;</li> <li>Moisă Claudia Olimpia, <i>Tehnologii hoteliere și de restaurant</i>, Suport de curs (format electronic), Biblioteca Universității „1 Decembrie 1918” din Alba Iulia, 2023</li> <li>Moisă C., <i>Tehnica operațiunilor de turism</i>, Seria Didactica, Universitatea “1 Decembrie 1918” din Alba Iulia, 2016.</li> <li>Niță, V., Butnaru, G.I., <i>Gestiune hotelieră – Curs Aplicații Grile</i>, Ed. ETP Tehnopress, Iași, 2007.</li> <li>Rusu S., <i>Antreprenariat în turism și industria ospitalității</i>, Editura C.H.Beck, București, 2014.</li> <li>Sgander, Ș, Brumar, C., <i>A.B.C. –ul tehnologiei hoteliere și al agroturismului</i>, Editura Diasfera, București, 2005.</li> <li>Stancioiu, A.F., <i>Dictionar de terminologie turistica</i>, Ed. Economica, Bucuresti, 1999;</li> <li>Stănciulescu D. A., Cristea A. A., Acatrinei M. C., Râjniță M., <i>Tehnologie hotelieră – Front Office</i>, Ed. Gemma Print, București, 2002;</li> <li>Stănciulescu, G., <i>Managementul operațiunilor de turism</i>, ediția a II-a, Ed. All Beck, București, 2003;</li> <li>Stănciulescu G., Ababei D., Țală M., Talpeș A., Lungu C., <i>Evaluarea întreprinderii hoteliere. Oferta turistică mondială</i>, Ed. Uranus, București, 2003;</li> <li>Stavrositu S., <i>Managementul calității serviciilor și ospitalitatea în restaurante, gastronomie, hoteluri</i>, Editura Polirom, București, 2014.</li> <li>www.unwto.org (site-ul oficial al Organizației Mondiale a Turismului)</li> <li>https://turism.gov.ro/web/ (site-ul oficial al Ministerului Economiei, Antreprenoriatului și Turismului din România)</li> </ol>		
<b>8.2 Seminar</b>	<b>Metode de predare</b>	<b>Observații</b>
<b>1. PREMISELE ȘI ELABORAREA STUDIULUI DE FEZABILITATE.</b> Componentele studiului de piață pe exemplul pieței hoteliere a orașului Alba Iulia	Conversație Exemplificări	2 ore
<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	2 ore

<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	2 ore
<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	2 ore
<b>5. FORMELE DE EXPLOATARE ÎN INDUSTRIA HOTELIERĂ.</b> Lanțurile hoteliere voluntare și lanțurile hoteliere integrate. Lanțurile de restaurante	Conversație Exemplificări	2 ore
<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	2 ore
<b>7. REZERVAREA LA HOTEL.</b> Etapele rezervării serviciilor hoteliere. Sisteme computerizate de rezervări.	Conversație, Exemplificări <i>Elaborarea și susținerea unui referat pe tema cursului.</i>	2 ore

### 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 Claudia Olimpia, Tehnologii hoteliere și de restaurant, Suport de curs (format electronic), Biblioteca Universității „1 Decembrie 1918” din Alba Iulia, 2023
12. Moisă C., Tehnica operațiunilor de turism, Seria Didactica, Universitatea “1 Decembrie 1918” din Alba Iulia, 2016.
13. Niță, V., Butnaru, G.I., Gestiune hotelieră – Curs Aplicații Grile, Ed. ETP Tehnopress, Iași, 2007.
14. Rusu S., Antreprenoriat în turism și industria ospitalității, Editura C.H.Beck, București, 2014.
15. Sgander, Ș, Brumar, C., A.B.C. –ul tehnologiei hoteliere și al agroturismului, Editura Diasfera, București, 2005.
16. Stancioiu, A.F., Dictionar de terminologie turistica, Ed. Economica, Bucuresti, 1999;
17. Stănciulescu D. A., Cristea A. A., Acatrinei M. C., Râjniță M., Tehnologie hotelieră – Front Office, Ed. Gemma Print, București, 2002;
18. Stănciulescu, G., Managementul operațiunilor de turism, ediția a II-a, Ed. All Beck, București, 2003;
19. Stănciulescu G., Ababei D., Țală M., Talpeș A., Lungu C., Evaluarea întreprinderii hoteliere. Oferta turistică mondială, Ed. Uranus, București, 2003;
20. Stavrositu S., Managementul calității serviciilor și ospitalitatea în restaurante, gastronomie, hoteluri, Editura Polirom, București, 2014.
21. [www.unwto.org](http://www.unwto.org) (site-ul oficial al Organizației Mondiale a Turismului)
22. <https://turism.gov.ro/web/> (site-ul oficial al Ministerului Economiei, Antreprenoriatului și Turismului din România)

**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 examenului	70%
10.5 Seminar/ laborator	<i>- Corectitudinea și completitudinea întocmirii lucrărilor practice</i>	Verificare pe parcurs Efectuarea unor lucrări practice/Întocmire referate	10%
	<i>- Conținutul științific al referatelor</i>		10%
	<i>- Implicarea în abordarea tematicii seminariilor</i>		10%
10.6 Standard minim de performanță: obținerea notei minime 5			
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 restaurației.</i> <i>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.</i>			

Data completării  
12.09.2023

Semnătura titularului de curs  
Conf. univ. dr. Claudia Moisă

Semnătura titularului de seminar  
Conf. univ. dr. Claudia Moisă

Data avizării în departament  
20.09.2023

Semnătura director de departament  
Conf. univ. dr. Maican Silvia Ștefania