

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1.	Instituția de învățământ superior	Universitatea Creștină Partium
1.2.	Facultatea	Facultatea de Științe Economice și Sociale
1.3.	Departamentul	Economie
1.4.	Domeniul de studii	Administrarea Afacerilor
1.5.	Ciclul de studii	Licență
1.6.	Programul de studii/Calificarea	ECTS

2. Date despre disciplină

2.1.	Denumirea disciplinei	Tehnologie hotelieră și de restaurant (ECTS 2205)
2.2.	Titularul activității de curs	Conf. Univ. Dr. Pető Károly
2.3.	Titularul activității de seminar	Assist. univ. drd. Gulyas Greta
2.4.	Anul de studiu	II
2.5.	Semestrul	4
2.6.	Tipul de evaluare	Examen
2.7.	Regimul disciplinei	DS

3. Timpul total estimat

3.1.	Număr de ore pe săptămână	4	3.2.	curs	2	3.3.	seminar/ laborator	2
3.4.	Total ore din planul de învățământ	56	3.5.	curs	28	3.6.	seminar/ laborator	28
Distribuția fondului de timp								Ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe								40
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren								20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri								26
Tutoriat								4
Examinări								4
Alte activități								
3.7.	Total ore studiu individual							94
3.8.	Total ore pe semestru							150
3.9.	Numărul de credite							6

4. Precondiții (unde este cazul)

4.1.	de curriculum	Studiu Economia turismului
4.2.	de competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1.	de desfășurare a cursului	Sală de curs, calculator, videoproiector, tablă, Internet
5.2.	de desfășurare a seminarului/laboratorului	Sală de curs, calculator, videoproiector, tablă, internet, teren

6. Competențe specifice acumulate

6.1.	Competențe profesionale	CP.1 Definirea conceptelor, metodelor tehnologice specifice în domeniul hotelier și de restaurant CP.2 Asistență pentru înțelegerea activității departamentelor hoteliere și de restaurant CP.3 Cunoașterea și realizarea activităților din cadrul departamentelor complexului hotelier CP.6 Utilizarea bazelor de date specifice industriei hoteliere și de restaurație
6.2.	Competențe	CT.1 Aplicarea principiilor, normelor și valorilor de etică profesională în cadrul

6.1. Competențe profesionale	CP.1 Definirea conceptelor, metodelor tehnologice specifice în domeniul hotelier și de restaurant CP.2 Asistență pentru înțelegerea activității departamentelor hoteliere și de restaurant CP.3 Cunoașterea și realizarea activităților din cadrul departamentelor complexului hotelier CP.6 Utilizarea bazelor de date specifice industriei hoteliere și de restaurație
6.2. Competențe transversale	propriei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă. CT.2 Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă plurispecializată și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei. CT.3 Identificarea oportunităților de formare continuă și valorificarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare pentru propria dezvoltare

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	•Cunoașterea și însușirea competențelor profesionale în domeniul hotelier și de restaurație la standardele europene •Însușirea cunoștințelor referitoare la clasificarea infrastructurii în industria hoteliară și de restaurație.
7.2. Obiectivele specifice	• Însușirea caracteristicilor specifice serviciilor hoteliere și de restaurație •Dobândirea prin prisma exercitiului a unor deprinderi de activitate în domeniu, realizarea unor proiecte individuale și în echipă.

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
1. Teorii și componente ale industriei ospitalității. Industria ospitalității - definire și dimensiuni.	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
2. Infrastructura de bază în industria ospitalității. Structuri de primire cu funcțiuni de cazare, caracteristici și perspective. Baza tehnico-materială de cazare	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
3. Structura organizatorică al hotelului. Organizarea departamentelor în hotel.	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
4. Serviciile de baza și complementare în industria hoteliera	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
5. Clasificarea unităților de cazare, reglementări interne și norme UE.	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
6. Resursele umane în hotelărie. Caracteristicile activității desfășurate în diferite departamente din hotel, standarde și cerințe profesionale.	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
7. Infrastructura de bază în industria ospitalității. Structuri de primire cu funcțiuni de alimentație, caracteristici și perspective. Baza tehnico-materială în alimentația publică.	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
8. Structura organizatorică al restaurantului. Organizarea departamentelor în restaurație	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
9. Serviciile de baza și complementare în restaurație	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
10. Criterii de clasificare a unităților de restaurație.	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
11. Resursele umane în restaurație. Caracteristicile activității desfășurate în diferite departamente din restaurant, standarde și cerințe profesionale.	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
12. Organizarea de evenimente. Particularitățile organizării unei conferințe internaționale în hotel.	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
13. Organizarea de evenimente. Particularitățile în restaurație	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
14. Organizații naționale și internaționale în industria hotelieră. Rolul asociațiilor patronale și profesionale în dezvoltarea și reglementarea activității hoteliere și de restaurant.	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
8.2. Seminar	Metode de predare	Observații

1.	Industria ospitalității pe plan mondial.	Dezbateri	2 ore
2.	Infrastructura de bază în industria ospitalității. Structuri de primire cu funcțiuni de cazare: hotel, pensiune, motel, camping, etc.	Dezbateri, studii de caz	2 ore
3.	Structura organizatorică al hotelului. Organizarea departamentelor în hotel.	Dezbateri, studii de caz	2 ore
4.	Serviciile de baza si complementare in industria hoteliera	Dezbateri, studii de caz	2 ore
5.	Clasificarea unităților de cazare in Romania, și norme UE.	Dezbateri, studii de caz	2 ore
6.	Vizitarea unui hotel de 4 stele in Oradea	Teren, studii de caz,	2 ore
7.	Infrastructura de bază în industria ospitalității. Structuri de primire cu funcțiuni de alimentare, caracteristici si perspective. Baza tehnico-materială in alimentația publica.	Dezbateri, studii de caz	2 ore
8.	Structura organizatorică al restaurantului. Organizarea departamentelor in restauratie	Dezbateri, studii de caz	2 ore
9.	Serviciile de baza si complementare in restauratie	Dezbateri, studii de caz	2 ore
10.	Criterii de clasificare a unităților de restaurație.	Dezbateri, studii de caz	2 ore
11.	Vizitarea unui restaurant in Oradea.	Teren, studii de caz	2 ore
12.	Organizarea de evenimente. Particularitățile organizării unei conferințe internaționale in hotel si restaurant	Dezbateri, studii de caz	2 ore
13.	Prezentari proiecte in echipa	Prezentări, dezbateri	2 ore
14.	Prezentari proiecte in echipa	Prezentări, dezbateri	2 ore

Bibliografie obligatorie

Tema 1-14 Materialul prezentat la curs si seminar -suport de curs

- Bártfai Endre, Szállodai alapismeretek mellékletek, BGE Kiadó
- Jávör Julia, *Korszerű szállás szolgáltatás*, Képzőművészeti Kiadó, 2010.
- Stroh Péter, Pincér szakmai ismeretek, Tankönyvmester Kiadó, Budapest, 2007.
- Szakály, O. Vendéglátás és gasztronómia, Budapesti Corvinus Egyetem Kiadó, 2020,

Bibliografie facultativă

- Timothy Lee, Gabriela Stănciulescu (editors), *Practical principles in the tourism and hotel industry(in English language)*, ASE Publishing House, Bucharest, **2011**, 131 pages, ISBN 978-606-505-403-5
- ***Szálloda és vendéglátóipar Európában, A szálloda és vendéglátóipari ágazatot érintő 250 Európai Unió Intézkedés, 2002 szeptember, Miniszterelnöki Hivatal, Turisztikai Államtitkárság.

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

Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se studiază în alte centre universitare din țară și din străinătate, precum și cu cerințele activităților profesionale derulate în cadrul organizațiilor angajatoare.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Evaluare sumativă	Examen scris si oral	60 %
10.5. Seminar	Evaluare progresivă	Proiecte individuale și de grup, recenzie articol de specialitate, participare activă	40%

10.6. Standard minim de performanță: Obținerea a minim 50% din punctajul total acordat, (60 % la proba de verificare scrisă și orală și 40% pentru activitatea de seminar).

Data completării

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

15 septembrie 2024

Data avizării în departament:

Semnătura directorului de departament: