

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	Gestiune hoteliera si de restaurant (ECTS 3103)
2.2. Titularul activității de curs	Conf. Univ. Dr. Molnar Elisabeta Ilona
2.3. Titularul activității de seminar	Asist. Univ. Drd. Gulyas Greta
2.4. Anul de studiu	III
2.5. Semestrul	5
2.6. Tipul de evaluare	Examen
2.7. Regimul disciplinei	DD

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					30
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren					15
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					16
Tutoriat					4
Examinări					4
Alte activități					-
3.7. Total ore studiu individual					69
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

4. Precondiții (unde este cazul)

4.1. de curriculum	Studiu Tehnologie hotelieră
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 economice specifice în domeniul hotelier și de restaurant CP.2 Asistență pentru administrarea activității departamentelor hoteliere și de restaurant CP.3 Cunoașterea și realizarea activităților economice și financiare din cadrul departamentelor complexului hotelier CP.6 Utilizarea bazelor de date specifice industriei hoteliere
6.2. Competențe transversale	CT.1 Aplicarea principiilor, normelor și valorilor de etică profesională în cadrul 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 înțelegerea rolului structurilor de cazare și de alimentație în sectorul industriei ospitalității. •Abordarea pragmatică a activităților de prestare propriu-zisă a serviciilor hoteliere și de restaurație.Cunoașterea, înțelegerea și operarea cu metode specifice pentru realizarea obiectivelor în industria hotelieră și de alimentație.
7.2. Obiectivele specifice	•Cunoașterea și înțelegerea diferitelor concepte specifice serviciilor hoteliere și de restaurație. •Identificarea conceptelor legate de planificarea, organizarea, coordonarea și controlul activității de hotelărie și restaurație. •Cunoașterea formelor de asociere a afacerilor în hotelărie și restaurație. •Respectarea normelor de deontologie profesională, fundamentate pe opțiuni valorice explicite, specifice specialistului în hotelărie și restaurație. •Pregătirea teoretică și practică a studenților, în domeniul hotelier și restaurație, în acord cu standardele europene impuse în acest domeniu , pentru a fi competitivi pe piața muncii în sectorul turistic din România și din străinătate

8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
1. Departamentele operaționale și administrative în hotel	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
2. Serviciile de bază și complementare în hotel.	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
3. Lanțuri hoteliere.Rolul globalizării în industria hotelieră.	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
4. Conducere, decizii administrative și operaționale în hotel.	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
5. TQM – calitate și clasificare în industria hotelieră.	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
6. Tarife - politica de prețuri în industria hotelieră.Instrumente și modalități de plată.	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
7. Produsul hotelier și piața hotelieră. Cerere și oferta.	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
8. Distribuția produsului hotelier. Contracte comerciale în hotelărie. Relația hotel - agenție de turism.	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
9. Sisteme de rezervări (GDS), sistemul Channel manager, rolul internetului în comercializarea produsului hotelier.	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
10. Evaluarea economică a activității hoteliere – indicatori de eficiență	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
11. Resurse umane în hotelărie. Organigrama hotelului	Prezentări, prelegeri, curs interactiv	2 ore
12. Managementul conflictelor în hotelărie	Prezentări, prelegeri, curs	2 ore

13. Managementul relațiilor cu clienții în hotelărie (CRM)	Prezentări, prelegeri, curs	2 ore
14. GDPR în hotelărie	Prezentări, prelegeri, curs	2 ore
8.2. Seminar	Metode de predare	Observații
1. Departamentele operaționale și administrative în hotel	Dezbateri	2 ore
2. Serviciile de bază și complementare în industria hotelieră.	Dezbateri, studii de caz	2 ore
3. Lanțuri hoteliere, lanțuri hoteliere internaționale și autohtone	Dezbateri, studii de caz	2 ore
4. Conducerea în hotel pe departamente, luarea deciziilor	Dezbateri, studii de caz	2 ore
5. Norme de clasificare hotelieră în România. Standarde în Europa	Dezbateri, studii de caz	2 ore
6. Tarife hoteliere, formarea și aplicarea lor. Instrumente și modalități de plată.	Dezbateri, studii de caz	2 ore
7. Piața hotelieră. Promovarea și vânzarea produsului hotelier. Vizitarea hotelului Continental.	Dezbateri, studii de caz, teren	2 ore
8. Distribuția produsului hotelier. Relația hotel-agentie de turism.	Dezbateri, studii de caz	2 ore
9. Sisteme de rezervări (GDS), sistemul Channel manager, OTA.	Dezbateri, studii de caz	2 ore
10. Indicatori de eficiență economică, aplicații	Dezbateri, studii de caz	2 ore
11. Resurse umane- profesii în hotelărie.	Dezbateri, studii de caz, teren	2 ore
12. Managementul conflictelor în hotelărie, managementul relațiilor cu clienții în hotelărie	Dezbateri, studii de caz	2 ore
13. Prezentări proiecte	Dezbateri, Evaluare	2 ore
14. Prezentări proiecte	Dezbateri, Evaluare	2 ore

Bibliografie obligatorie

- Tema 1-14 Materialul prezentat la curs și seminar
- Albert-Tóth Attila - Kóródi Márta - Kovács Tibor - Gyurácz-Németh Petra: Szállodamenedzsment <https://eturizmus.ttk.pte.hu/szakmai-anyagok/Turizmusmenedzsment/book.html#d6e2493>
- Jávör Julia, Korszerű szállás szolgáltatás, Képzőművészeti Kiadó, 2010
- Stănculescu Gabriela, coautori Moraru Remus Christian, Szabo Orsolya, Glosar de termeni utilizati în turism.
- Stroh Péter, Pincér szakmai ismeretek, Tankönyvmester Kiadó, Budapest, 2007.

Bibliografie facultativă

- Csizmadia László, Értékesítés a vendéglátásban, Kiado BGF Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Főiskolai Kara, Budapest, 2007.
- ***Szaloda 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 și 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
12.09.2024

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în
departament:

Semnătura directorului de
departament: