

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

| | |
|-----------------------------------|--|
| Instituția de învățământ superior | Universitatea Creștină Partium |
| Facultatea | Facultatea de Științe Economice |
| Departamentul | Departamentul de Economie și Management |
| Domeniul de studii | Administrarea Afacerilor |
| Ciclul de studii | Licență |
| Programul de studii/Calificarea | Economia Comerțului, Turismului și Serviciilor |

2. Date despre disciplină

| | |
|-----------------------|---------------------------------------|
| Denumirea disciplinei | TEHNOLOGIE HOTELIERĂ ȘI DE RESTAURANT |
| Anul de studiu | II |
| Semestrul | 4 |
| Tipul de evaluare | Examen |
| Regimul disciplinei | Obligatorie / DS |

3. Timpul total estimat

| | | | | | |
|--|----|---------------|----|-------------------|------------|
| Număr de ore pe săptămână | 4 | din care curs | 2 | seminar/laborator | 2 |
| Total ore din planul de învățământ | 56 | din care curs | 28 | 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... | | | | | |
| Total ore studiu individual | | | | | 69 |
| Total ore pe semestru | | | | | 125 |
| Numărul de credite | | | | | 5 |

4. Competențe specifice acumulate

| | |
|-------------------------|---|
| Competențe profesionale | <p>CP.1. Identificarea conceptelor și teoriilor specifice industriei hoteliere și de restaurație.</p> <p>CP.2. Explicarea și interpretarea relațiilor dintre activitățile de bază hoteliere, de restaurant și alte activități complementare din industria ospitalității.</p> <p>CP.3. Prezentarea rolului resursei umane implicate în activitățile de hotelărie și restaurație, responsabilitățile personalului în realizarea serviciilor și dezvoltarea continuă a activității.</p> <p>CP.4. Evaluarea critic-constructivă a explicării și / sau rezolvării unei probleme vizând funcționarea sistemului în industria ospitalității.</p> |
|-------------------------|---|

| | |
|-------------------------|--|
| Competențe transversale | CT1 Aplicarea principiilor, normelor și valorilor de etică profesională în cadrul propriei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă. |
| | CT2 Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă plurispecializată și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei. |
| | CT3 Identificarea oportunităților de formare continuă și valorificarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare pentru propria dezvoltare. |

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

| | |
|-----------------------------------|---|
| Obiectivul general al disciplinei | <ul style="list-style-type: none"> 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. |
| Obiectivele specifice | <ul style="list-style-type: none"> 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 |

6. Conținuturi

| 6.1 Curs | Metode de predare | Observații |
|--|---|------------|
| 1. Teorii și componente ale industriei ospitalității. Industria ospitalității - definiție și dimensiuni. | Prezentare Power Point, dezbateri | 2 ore |
| 2. Infrastructura de bază în industria ospitalității. Structuri de primire cu funcțiuni de cazare, caracteristici și perspective. Baza tehnico-materială de cazare și alimentație. | Prezentare Power Point, dezbateri, mini-studii de caz | 2 ore |
| 3. Industria hotelieră și de restaurație, serviciile de bază, caracteristici specifice. | Prezentare Power Point, dezbateri, mini-studii de caz | 2 ore |
| 4. Clasificarea unităților de cazare, reglementări interne și norme UE. Criterii de clasificare a unităților de restaurație. | Prezentare Power Point, dezbateri, mini-studii de caz | 2 ore |
| 5. Structura organizatorică a hotelului. Organizarea departamentelor în hotel și exploatarea lor operațională. | Prezentare Power Point, dezbateri, mini-studii de caz | 2 ore |
| 6. Structura organizatorică a restaurantului. Organizarea activității și funcționarea restaurantului. Particularitățile activității de alimentație. | Prezentare Power Point, dezbateri, mini-studii de caz | 2 ore |

| | | |
|--|---|-------|
| 7. Resursele umane în hotelărie și restaurație. Caracteristicile activității desfășurate în diferite departamente din hotel și restaurant, standarde și cerințe profesionale. | Prezentare Power Point, dezbateri, mini-studii de caz | 2 ore |
| 8. Serviciile hoteliere – caracteristicile și rolul acestora în industria hotelieră. | Prezentare Power Point, dezbateri, mini-studii de caz | 2 ore |
| 9. Organizarea de evenimente. Particularitățile organizării unei conferințe internaționale. | Prezentare Power Point, dezbateri, mini-studii de caz, | 2 ore |
| 10. Comercializarea serviciilor hoteliere și de alimentație. Serviciul marketing-vânzări, promovare, rolul personalului în serviciul de vânzare. | Prezentare Power Point, dezbateri, mini-studii de caz, invitat extern | 2 ore |
| 11. Sisteme de rezervări (GDS), sistemul Chanel manager, rolul internetului în comercializarea produsului hotelier. | Prezentare Power Point, dezbateri, mini-studii de caz | 2 ore |
| 12. Forme de asociere și exploatare în industria hotelieră și de restaurație. Grupurile hoteliere, lanțurile hoteliere, lanțuri de restaurante, franciza în afacerile hoteliere și restaurație. | Prezentare Power Point, dezbateri, mini-studiu de caz | 2 ore |
| 13. Organizații naționale și internaționale în industria hotelieră. Rolul asociațiilor patronale și profesionale în dezvoltarea și reglementarea activității hoteliere și de restaurant. | Prezentare Power Point, dezbateri, mini-studii de caz, | 2 ore |
| 14. Evaluare scrisă | Test grilă | 2 ore |

| 6.2 Seminar | Metode de predare | Observații |
|---|-------------------------------|-------------------|
| 1. Industria ospitalității pe plan mondial. | Prezentare, dezbateri | 2 ore |
| 2. Infrastructura de bază în industria ospitalității. Infrastructura pe domenii specifice turismului. | Dezbateri, mini-studii de caz | 2 ore |
| 3. Legislație, reglementări interne și norme UE privind clasificarea în structurile de cazare și restaurant. | Dezbateri, mini-studii de caz | 2 ore |
| 4. Lanțurile hoteliere, lanțuri de restaurante, franciza în afacerile hoteliere și restaurație pe plan mondial, european și în România. | Dezbateri, mini-studii de caz | 2 ore |
| 5. Particularități privind organizarea activității hoteliere și de alimentație. Serviciile în industria hotelieră. | Dezbateri, mini-studii de caz | 2 ore |
| 6. Prezentări proiecte în echipă. | Prezentări | 2 ore |
| 7. COR - Codul ocupațiilor din România – ocupații și funcții în hotel și restaurant; standarde ocupaționale | Dezbateri, mini-studii de caz | 2 ore |
| 8. Serviciile hoteliere de bază și complementare, Organizarea de evenimente – tipuri de evenimente și particularitățile acestora. | Dezbateri, mini-studii de caz | 2 ore |
| 9. Promovarea și comercializarea serviciilor hoteliere și de alimentație. | Dezbateri, mini-studii de caz | 2 ore |
| 10. Prezentări proiecte în echipă. | Prezentări | 2 ore |

| | | |
|--|---|-------|
| 11. Sisteme de rezervări (GDS), sistemul Chanel manager, rolul internetului în comercializarea produsului hotelier | Dezbateri, mini-studii de caz | 2 ore |
| 12. Comercializarea on-line al produsului hotelier. | Dezbateri, training în sisteme de rezervări accesibile. | 2 ore |
| 13. Prezentări proiecte în echipă. | Prezentări | 2 ore |
| 14. Seminar de încheiere | Evaluare | 2 ore |

Bibliografie:

- Csizmadia László, *Értékesítés a vendéglátásban*, Kiadó BGF Kereskedelmi, Vendéglátoipari és Idegenforgalmi Főiskolai Kara, Budapest, 2007.
- Draica, Constantin, *Turismul internațional. Practici de elaborare și distribuția produsului turistic*, Editura All Beck, București, 2003.
- Endrody Gábor, Verebes Pál, *A vendéglátó üzleti tevékenység szervezése és gazdálkodása*, DUAL Kiadó, Budapest, 2005.
- Gabriela Stănciulescu, Cristina Micu, *Managementul operațiunilor în hotelărie și restaurație*, Editura C.H.Back, București, 2012.
- Gabriela Stănciulescu, coautori Moraru Remus Christian, Szabo Orsolya, *Glosar de termeni utilizați în turism*.
- Jávör Julia, *Korszerű szállás szolgáltatás*, Képzőművészeti Kiadó, 2010.
- Nicolae Lupu, *Hotelul - Economie și management*, ediția a V-a, Editura All Beck, 2005.
- Radu Nicolescu, *Tehnologia restaurantelor*, Editura Inter Rebs, București, 1998.
- Valentina Zaharia, *Economia și organizarea serviciilor hoteliere și de alimentație*, Editura Lumina Lex, București, 2002.
- ****Szálloda és vendéglátóipar Európában, A szálloda és vendéglátóipari ágazatot érintő 250 Európai Unió Intézkedés*, 2002 szeptember, Miniszterelnöki Hivatal, Turisztikai Államtitkárság.
- ****International Journal of Contemporary Hospitality Management*, Nr.1, vol 23, 2011.

7. Evaluare

| Tip activitate | Criterii de evaluare | Metode de evaluare | Pondere din nota finală |
|----------------|----------------------|--|-------------------------|
| Curs | Evaluare sumativă | Examen scris | 60% |
| Seminar | Evaluare progresivă | Proiect de grup, recenzie articol de specialitate, participare activă, studii de caz | 40% |

Standard minim de performanță

Obținerea a minim 50% din punctajul total acordat, dintre care 25% pentru activitatea de seminar și 25% la proba de verificare

01.09.2014.