**fișa disciplinei**

1. **Date despre program**

| * 1. Instituția de învățământ superior
 | Universitatea Creștină Partium |
| --- | --- |
| * 1. Facultatea
 | Facultatea de Științe Economice și Sociale |
| * 1. Departamentul
 | Economie |
| * 1. Domeniul de studii
 | Administrarea Afacerilor |
| * 1. Ciclul de studii
 | Licenţă |
| * 1. Programul de studii/Calificarea
 | ECTS |

1. **Date despre disciplină**

| * 1. Denumirea disciplinei
 | **Tehnologie hotelieră și de restaurant** (ECTS 2205) |
| --- | --- |
| * 1. Titularul activității de curs
 | Conf. Univ. Dr. Pető Károly |
| * 1. Titularul activității de seminar
 | Conf.Univ.Dr.Molnar Elisabeta Ilona |
| * 1. Anul de studiu
 | II |
| * 1. Semestrul
 | 4 |
| * 1. Tipul de evaluare
 | Examen |
| * 1. Regimul disciplinei
 | DS |

1. **Timpul total estimat**

| * 1. Număr de ore pe săptămână
 | 4 | * 1. curs
 | 2 | * 1. seminar/laborator
 | 2 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * 1. Total ore din planul de învățământ
 | 56 | * 1. curs
 | 28 | * 1. 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 |  |
| * 1. Total ore studiu individual
 | 94 |
| * 1. Total ore pe semestru
 | 150 |
| * 1. Numărul de credite
 | 6 |

1. **Precondiții (unde este cazul)**

| * 1. de curriculum
 |  Studiu Economia turismului |
| --- | --- |
| * 1. de competențe
 | - |

1. **Condiții (acolo unde este cazul)**

| * 1. de desfășurare a cursului
 | Sală de curs, calculator, videoproiector, tablă, Internet |
| --- | --- |
| * 1. de desfășurare a seminarului/laboratorului
 | Sală de curs, calculator, videoproiector, tablă, internet,teren |

1. **Competențe specifice acumulate**

| * 1. Competențe profesionale
 | C1.1 Definirea adecvată a conceptelor și principiilor specifice teoriei economice, precum și a celor din domeniul comerțului, turismului și serviciilor.C1.2 Explicarea și interpretarea date și informații din punct de vedere cantitativ și calitativ, pentru formularea de argumente și decizii concrete asociate comerțului, turismului și serviciilor.C1.3 Rezolvarea problemelor în contexte bine definite asociate: conceperii, planificării și executării de activități în cadrul firmelor de comerț, turism și servicii.C2.1 Descrierea modalităților de concepere a produsului turistic, a tehnicilor de comercializare și a comportamentului agenților economici în contextul creat de legislația și regulamente aferente în vigoare.C5.2 Explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații și procese asociate sistemelor de asigurare a calității în servicii. |
| --- | --- |
| * 1. Competențe transversale
 | CT.1 Aplicarea principiilor, normelor şi valorilor de etică profesională în cadrul propriei strategii de muncă riguroasă, eficientă şi responsabilă.CT.2 Identificarea rolurilor şi responsabilităţilor într-o echipă plurispecializată şi aplicarea de tehnici de relaţionare şi muncă eficientă în cadrul echipei.CT.3 Identificarea oportunităţilor de formare continuă şi valorificarea eficientă a resurselor şi tehnicilor de învăţare pentru propria dezvoltare |

1. **Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)**

| * 1. Obiectivul general al

disciplinei | •Cunoașterea și însușirea competenţelor profesionale în domeniul hotelier și de restaurație la standardele europene•Însușirea cunoștințelor referitoare la clasificarea infrastructurii în industria hotelieră și de restaurație. |
| --- | --- |
| * 1. 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 şi în echipă. |

1. **Conținuturi**

| * 1. **Curs**
 | **Metode de predare** | **Observații** |
| --- | --- | --- |
| 1. Teorii şi componente ale industriei ospitalităţii. Industria ospitalităţii - definire şi dimensiuni.
 | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Infrastructura de bază în industria ospitalităţii. Structuri de primire cu funcţiuni de cazare, caracteristici si perspective. Baza tehnico-materială de cazare
 | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Structura organizatorică al hotelului.Organizarea departamentelor în hotel.
 | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Serviciile de baza si complementare in industria hoteliera
 | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. .Clasificarea unităţilor de cazare, reglementări interne şi norme UE.
 | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Resursele umane în hotelărie. Carcteristicile activităţii desfăşurate în diferite departamente din hotel, standarde şi cerinţe profesionale.
 | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Infrastructura de bază în industria ospitalităţii. Structuri de primire cu funcţiuni de alimentatie, caracteristici si perspective. Baza tehnico-materială in alimentaţia publica.
 | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Structura organizatorică al restaurantului.Oragnizarea departamentelor in restauratie
 | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Serviciile de baza si complementare in restauratie
 | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Criterii de clasificare a unităţilor de restauraţie.
 | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Resursele umane în restauratie. Carcteristicile activităţii desfăşurate în diferite departamente din restaurant, standarde şi cerinţe profesionale.
 | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 12. Organizarea de evenimente. Particularităţile organizării unei conferinţe internaţionale in hotel. | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 13. Organizarea de evenimente. Particularităţile in restauratie | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 14. Organizaţii naţionale şi internaţionale în industria hotelieră. Rolul asociaţiilor patronale şi profesionale în dezvoltarea şi reglementarea activităţii hoteliere şi de restaurant.  | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| * 1. **Seminar**
 | **Metode de predare** | **Observații** |
| 1. Industria ospitalităţii pe plan mondial.
 | Dezbateri | 2 ore |
| 1. Infrastructura de bază în industria ospitalităţii. Structuri de primire cu funcţiuni de cazare: hotel, pensiune, motel, camping, etc.
 | Dezbateri, studii de caz | 2 ore |
| 1. Structura organizatorică al hotelului.Organizarea departamentelor în hotel.
 | Dezbateri, studii de caz | 2 ore |
| 1. Serviciile de baza si complementare in industria hoteliera
 | Dezbateri, studii de caz | 2 ore |
| 1. Clasificarea unităţilor de cazare in Romania, şi norme UE.
 | Dezbateri, studii de caz | 2 ore |
| 1. Vizitarea unui hotel de 4 stele in Oradea
 | Teren, studii de caz,  | 2 ore |
| 1. Infrastructura de bază în industria ospitalităţii. Structuri de primire cu funcţiuni de alimentatie, caracteristici si perspective. Baza tehnico-materială in alimentaţia publica.
 | Dezbateri, studii de caz | 2 ore |
| 1. Structura organizatorică al restaurantului.Oragnizarea departamentelor in restauratie
 | Dezbateri, studii de caz | 2 ore |
| 1. Serviciile de baza si complementare in restauratie
 | Dezbateri, studii de caz | 2 ore |
| 1. Criterii de clasificare a unităţilor de restauraţie.
 | Dezbateri, studii de caz | 2 ore |
| 1. Vizitarea unui restaurant in Oradea.
 | Teren, studii de caz | 2 ore |
| 12. Organizarea de evenimente. Particularităţile organizării unei conferinţe internaţionalein 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
* Jávor Julia, *Korszerű szállás szolgáltatás*, Képzöművészeti Kiadó, 2010.
* Radu Nicolescu, *Tehnologia restaurantelor*, Editura Inter Rebs, Bucuresti,1998.
* Stroh Péter, Pincér szakmai ismeretek, Tankönyvmester Kiadó, Budapest, 2007.

**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
* \*\*\*Száloda és vendéglátóipar Európában, A szálloda és vendéglátóipari ágazatot érintő 250 Európai Uniós Intézkedés, 2002 szeptember, Miniszterelnöki Hivatal, Turisztikai Államtitkárság.

  |

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

| Conţinutul disciplinei este în concordanţă cu ceea ce se studiază în alte centre universitare din țară şi din străinătate, precum și cu cerințele activităților profesionale derulate în cadrul organizațiilor angajatoare. |
| --- |

1. **Evaluare**

| Tip activitate | * 1. Criterii de evaluare
 | * 1. Metode de evaluare
 | * 1. Pondere din nota finală
 |
| --- | --- | --- | --- |
| * 1. Curs
 | Evaluare sumativă | Examen scris si oral | 60 % |
| * 1. Seminar
 | Evaluare progresivă | Proiecte individuale şi de grup, recenzie articol de specialitate, participare activă | 40% |
| * 1. Standard minim de performanță: Obţinerea a minim 50% din punctajul total acordat, (60 % la proba de verificare scrisă si orala și 40% pentru activitatea de seminar).
 |
| **Data completării** | **Semnătura titularului de curs** | **Semnătura titularului de seminar** |
| 15 septembrie 2023 |  |  |
| **Data avizării în departament:** | **Semnătura directorului de departament:** |
|  |  |