

FIȘA DISCIPLINEI
Tehnologie hotelieră și de restaurant
 anul universitar: 2017 – 2018

1. Date despre program

1.1	Instituția de învățământ superior	Universitatea din Pitești
1.2	Facultatea	Facultatea de Științe Economice și Drept
1.3	Departamentul	Management și Administrarea Afacerilor
1.4	Domeniul de studii	Administrarea Afacerilor
1.5	Ciclul de studii	Licență
1.6	Programul de studiu / calificarea	Economia comerțului, turismului și serviciilor / Economist
1.7	Forma de învățământ	IFR

2. Date despre disciplină

2.1	Denumirea disciplinei	Tehnologie hotelieră și de restaurant									
2.2	Titular disciplină (coordonator disciplină)	Lect. univ. dr. Cristina MICU									
2.3	Titularul activităților de seminar	Lect. univ. dr. Cristina MICU									
2.4	Anul de studii	III	2.5	Semestrul	2	2.6	Tipul de evaluare	E	2.7	Regimul disciplinei	O

3. Timpul total estimat

3.1	Total ore din planul de învăț.	56	3.2	Din care S.I.	28	3.3	SF / ST / L / P	28
Distribuția fondului de timp alocat studiului individual								
Studiu după manual, suport de curs, bibliografie și notițe								48
<i>din care:</i>								
- Echivalent ore curs forma IF								28
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren								28
Pregătire seminarii, teme, referate, portofolii, eseuri								36
Tutorat								3
Examinări								2
Alte activități (comunicarea bidirecțională cu titularul de disciplină)								5
3.4	Total ore studiu individual	122						
3.5	Total ore pe semestru	150						
3.6	Număr de credite	6						

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1	De curriculum	Elemente de Economia turismului, Administrarea întreprinderii de comerț, turism, servicii, Tehnica operațiilor de turism
4.2	De competențe	Capacități de analiză, sinteză, gândire divergentă

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1	De desfășurare a cursului	► Materialul de studiu este realizat în tehnologie ID/IFR
5.2	De desfășurare a seminarului	Dotarea clasică a sălii de seminar Participarea studenților la seminarii.

6. Competențe specifice vizate

Competențe profesionale	C.1. Realizarea prestațiilor în comerț, turism și servicii – 1 PC C.2. Comercializarea produselor / serviciilor – 1 PC C.3. Gestionarea relațiilor cu clienții și furnizorii – 1 PC C.4. Gestionarea și alocarea resurselor materiale și financiare – 1 PC C.5. Asigurarea calității prestațiilor în comerț, turism și servicii – 1 PC
Competențe transversale	CT2. Cooperarea eficientă în echipe de lucru profesionale, interdisciplinare, specifice desfășurării proiectelor și programelor din domeniul științelor economice – 1 PC

7. Obiectivele disciplinei

7.1	Obiectivul general al disciplinei	Abordarea pragmatică a activităților de prestare propriu-zisă a serviciilor hoteliere și de restaurație; cunoșterea teoriilor și metodelor de bază cu privire la industria ospitalității; conceperea și comercializarea de produse și servicii hoteliere și de restaurație atractive.
7.2	Obiectivele specifice	<p><u>A. Obiective cognitive</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Cunoașterea și înțelegerea diferitelor concepte specifice serviciilor hoteliere și de restaurație; Cunoașterea trăsăturilor caracteristice unităților de primire turistică și de alimentație publică. Identificarea adecvată a conceptelor legate de planificarea, organizarea, coordonarea și controlul activității resurselor umane în hotelărie și restaurație. Cunoașterea formelor de asociere a afacerilor în hotelărie și restaurație. <p><u>B. Obiective procedurale</u></p> <ol style="list-style-type: none"> Explicarea modalității de organizare și funcționare a unităților din industria hotelieră și de restaurație;

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Identificarea unor situații concrete de aplicare a teoriilor și principiilor specifice industriei ospitalității; 3. Analiza relațiilor dintre consumatorii și furnizorii serviciilor turistice; 4. Aplicarea unor principii și metode de bază pentru rezolvarea de probleme specifice asigurării calității în hotelărie și restaurație. <p>C. Obiective atitudinale</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Respectarea normelor de deontologie profesională, fundamentate pe opțiuni valorice explicite, specifice specialistului în hotelărie și restaurație; 2. Cooperarea în echipe de lucru pentru rezolvarea diferitelor activități desfășurate de firmele de turism; 3. Manifestarea unei atitudini pozitive și responsabile față de serviciile hoteliere și de restaurație.
--	--

8. Conținuturi

8.1. Studiu individual echivalent ore curs de la forma I.F. (unități de învățare)		Nr. ore	Metode de predare	Observații Resurse folosite
U1.	Teorii și componente ale industriei ospitalității 1.1. Industria ospitalității – definire și dimensiuni 1.2. Industria hotelieră 1.3. Industria restaurației – concept, caracteristici și componente	3		
U2.	Infrastructura de bază în industria ospitalității 2.1. Norme, sisteme, reguli și reglementări ale clasificării capacității de cazare 2.3. Criterii de clasificare a hotelurilor 2.4. Alternative de cazare turistică 2.5. Norme, sisteme, reguli și reglementări ale clasificării capacității de servire în restaurație 2.6. Alte forme de servire în restaurație 2.7. Cateringul – formă de manifestare a industriei restaurației	3		
U3.	Organizarea și funcționarea unităților din industria hotelieră 3.1. Criterii de clasificare a activităților specifice unui hotel 3.2. Organizarea hotelurilor pe departamente 3.3. Departamentul cazare	3		
U4.	Organizarea și funcționarea unităților de alimentație publică 4.1. Organizarea interioară clasică a unui restaurant 4.2. Spații de producție și anexe 4.3. Amenajarea spațiului de servire 4.4. Meniul și metodele de servire ale acestuia 4.5. Evenimente bazate pe prestarea serviciilor de alimentație	2		
U5.	Resursele umane în hotelărie și restaurație 5.1. Personalul hotelier 5.2. Personalul din alimentație	3		
U6.	Tehnici de stabilire a prețurilor în hotelărie și restaurație 6.1. Conceptul de politică de preț și modalitățile de implementare în industria ospitalității 6.2. Tehnici de stabilire a tarifului de camera 6.3. Tehnici de stabilire a prețurilor meniurilor oferite de restaurante	3	- Utilizare facilități platformă e-learning (chat, forum) - E-mail - Consultații	Materialului didactic este divizat în unități de studiu, care facilitează învățarea graduală și structurată.
U7.	Yield managementul în hotelărie și restaurație 7.1. Aplicabilitatea conceptului de Yield Management în sectorul hotelier 7.2. Strategii de optimizare a venitului și a gradului de ocupare hotelieră 7.3. Yield Managementul în restaurație	3		
U8.	Gastronomia și oenologia în afacerile din industria ospitalității 8.1. Conceptul de turism gastronomic 8.2. Profilul turistului culinar 8.3. Instituții și organizații guvernamentale și neguvernamentale implicate în promovarea turismului gastronomic 8.4. Gastronomia și oenologia românească	2		
U9.	Forme de asociere a afacerilor în hotelărie și restaurație 9.1. Hotelurile tip exploatare individuală 9.2. Lanțurile hoteliere voluntare 9.3. Lanțurile hoteliere integrate 9.4. Lanțuri de restaurante	3		
U10	Franciza în afacerile hoteliere și de restaurație 10.1. Franciza – concept și tipologie 10.2. Contractul de franciză hotelieră și de restaurație 10.3. Franciza în domeniul hotelier 10.4. Franciza în domeniul restaurației	3		

Bibliografie

1. Baker, Sue, Bradley, Pam, Huyton, Jeremy, *Principiile operațiunilor de la recepția hotelului*, Ediția a-II-a, Editura C.H. Beck, București, 2007.
2. Caramidă Cristian, *Brandul ospitalității. Volumul I*, Editura Brandmark, 2011.
3. Florea, Constantin, *Manualul practic al ospătarului*, Colecția 25 THR, 2010.
4. Gabor, Manuela Rozalia, Oltean, Flavia, *Produce inovative în turismul national și international*, Editura C.H. Beck, 2015.
5. Iunius, Ray F., Fraenkel, Stefan, *Hotellerie de lux. Productivitate, calitate, rentabilitate*, Editura De Boeck, 2009.
6. Lupu, Nicolae, *Hotelul. Economie și management. Ediția a VI a*, Editura C.H. Beck, București, 2010.
7. Micu Cristina, *Tehnologie hotelieră și de restaurant - suport de curs pentru învățământul frecvență redusă* (pe suport electronic), 2016.
8. Stavrositu, Stere, *Ospitalitatea în turismul românesc, Secolele XIX, XX, XXI, Vacanțe plăcute în stațiunile din România*, Editura Arta serviciilor în turism, Constanța, 2010.
9. Stavrositu, Stere, *Managementul calității serviciilor și ospitalitatea în restaurante, gastronomie, hoteluri*, Editura Polirom, 2014.
10. Stănciulescu, Gabriela, Jugănar, Dănuț, *Animația și animatorul în turism*, Editura Uranus, București, 2006.
11. Stănciulescu, Gabriela, Micu, Cristina, *Economie și gestiune în turism. Probleme, proiecte și studii de caz*, Editura C.H. Beck, București, 2009.
12. Stănciulescu, Gabriela, Micu, Cristina, *Managementul operațiunilor în hotelărie și restaurație*, Editura C.H. Beck, București, 2012.
13. Stănciulescu, Gabriela, *Managementul operațiunilor în turismul de evenimente*, Editura ASE, București, 2010.
14. Timothy Lee, Stănciulescu, Gabriela, *Practical principles in the tourism and hotel industry*, Editura ASE, București, 2011.

8.2. Aplicații: Seminar		Nr. ore	Metode de predare	Observații Resurse folosite
1.	Seminar organizatoric: prezentarea obiectivelor disciplinei, a competențelor vizate, prezentarea structurii temei de casă și distribuția acestora.	2		
2.	Prezentarea și comentarea Ordinului 65/2013 pentru aprobarea normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică.	2		
3.	Organizarea și funcționarea unităților de cazare.	2		
4.	Ratele de ocupare în cadrul unui hotel.	2	Expunere	Lucrul în echipă
5.	Tehnici de stabilire a tarifului de cameră	2	Problematică	Prezentare temă de casă
6.	Indicatori de management specifici serviciilor de alimentație publică	2	Exerciții de reflecție	
7.	Tehnici de stabilire a prețurilor în restaurație - Prețul de vânzare și analiza vânzărilor în alimentație	2	Dezbateri	Calcul economic
8.	Tehnici de stabilire a prețurilor în restaurație – Aplicarea principiului pentru toți	2	Explicație	Studii de caz
9.	Studiu privind deschiderea unei unități de cazare și de alimentație publică	2		Test de verificare
10.	Sisteme de rezervări și documente utilizate în industria hotelieră	2		
11.	Funcțiile și atribuțiile personalului hotelier și din restaurante	2		
12.	Lanțuri hoteliere – clasamente la nivel european și mondial	2		
13.	Lanțuri de restaurante - clasamente la nivel european și mondial	2		
14.	Tipuri de contracte utilizate în industria hotelieră și de restaurație	2		

Bibliografie:

1. Băbăiță Carmen, *Cateringul ca afacere*, Editura Mirton, Timișoara, 2010.
2. Baker, Sue, Bradley, Pam, Huyton, Jeremy, *Principiile operațiunilor de la recepția hotelului*, Ediția a-II-a, Editura C.H. Beck, București, 2007.
3. Buruiană, Gianina, *Politici macroeconomice în turism*, Editura Uranus, București, 2008.
4. Florea, Constantin, *Manualul practic al ospătarului*, Colecția 25 THR, 2010.
5. Micu Cristina, *Tehnologie hotelieră și de restaurant - suport de curs pentru învățământul frecvență redusă* (pe suport electronic), 2016
6. Lupu, Nicolae, *Hotelul. Economie și management. Ediția a VI a*, Editura C.H. Beck, București, 2010.
7. Lupu, Nicolae, *Strategia de concentrare a întreprinderilor de turism*, Editura Economică, București, 2003.
8. Stavrositu, Stere, *Managementul calității serviciilor și ospitalitatea în restaurante, gastronomie, hoteluri*, Editura Polirom, 2014.
9. Stănciulescu, Gabriela, Micu, Cristina, *Economie și gestiune în turism. Probleme, proiecte și studii de caz*, Editura C.H. Beck, București, 2009.
10. Stănciulescu, Gabriela, Micu, Cristina, *Managementul operațiunilor în hotelărie și restaurație*, Editura C.H. Beck, București, 2012.
11. *** Database MKG Hospitality Martie 2016
12. *** Ordinul 65/2013 privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism.
13. www.hospitalitynet.org
14. www.horeca.ro
15. <http://www.hotelcon.com/>
16. www.mturism.ro

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

- corectitudinea și acuratețea folosirii conceptelor și teoriilor însușite la nivelul disciplinei vor satisface așteptările reprezentanților comunității academice din domeniul hotelăriei și restaurației.
- competențele procedurale și atitudinale ce vor fi achiziționate la nivelul disciplinei vor satisface așteptările reprezentanților asociațiilor profesionale și angajatorilor din domeniul hotelăriei și restaurației.

Notă: Universitatea din Pitești evaluează periodic gradul de satisfacție al reprezentanților angajatorilor față de competențele profesionale și transversale dobândite de către absolvenți.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Studiu individual, echivalent curs de la forma I/F.	- corectitudinea și exhaustivitatea cunoștințelor; - coerența logică; - gradul de asimilare a limbajului de specialitate.	Evaluarea finală - probă scrisă (2 ore)	50 %
10.5 Seminar	<ul style="list-style-type: none"> • Activitate seminar - evaluarea răspunsurilor la întrebările formulate de către cadrul didactic și a participării active a fiecărui student la rezolvarea studiilor de caz la seminar. • Test de verificare - rezolvarea unor aplicații asemănătoare celor de la seminar. • Temă de casă - se va evalua gradul de încadrare în cerințele impuse. 	• Expunerea liberă a studentului și chestionare orală sub formă de dialog.	10%
		• Testare	20%
		• Evaluarea temei de casă și chestionare orală	20%
10.6 Standard minim de performanță	Cunoașterea principalelor concepte specifice operațiunilor de hotelărie și restaurație Cunoașterea și aplicarea tehnicilor de determinare a tarifelor în restaurație și hotelărie		

Data completării
30 septembrie 2017

Titular disciplină,
Lect. univ. dr. Cristina Micu

Titular de seminar,
Lect. univ. dr. Cristina Micu

Data aprobării în Consiliul departamentului,
03 octombrie 2017

Director de departament,
(prestator)
Conf. univ. dr. Daniela Mihai

Director de departament,
(beneficiar),
Conf. univ. dr. Daniela Mihai

Director Centru IFR,
Conf. univ. dr. Mădălina BRUTU