

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA "ARTIFEX" DIN BUCUREȘTI
1.2 Facultatea	MANAGEMENT-MARKETING
1.3 Departamentul	MANAGEMENT-MARKETING
1.4 Domeniul de studii	ADMINISTRAREA AFACERILOR
1.5 Ciclul de studii	LICENȚĂ
1.6 Programul de studii / Calificarea	Economia comerțului, turismului și serviciilor
1.7 Forma de învățământ	IF (Învățământ cu Frecvență)
1.8 Limba de studiu	Română
1.9 Anul universitar	2025-2026

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei			Tehnologie hotelieră și de restaurant						
2.2 Codul disciplinei			0251OS2203						
2.3 Titularul activităților de curs			Lector univ. dr. ANDREI Ion						
2.4 Titularul activităților de seminar			Lector univ. dr. ANDREI Ion						
2.5 Anul de studiu	2	2.6 Semestrul	2	2.7 Tipul de evaluare (E - examen / V - verificare / C - colocviu)	E	2.8 Regimul disciplinei (O - obligatorie, A - opțională, F-facultativă)	O	2.9 Numărul de credite ECTS	5

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care:	2	3.3 seminar / laborator	2
		3.2 curs			
3.4 Numărul de săptămâni	11				
3.5 Total ore didactice din planul de învățământ	44	din care:	22	3.7 seminar / laborator	22
		3.6 curs			
3.8 Studiu individual, din care:					ore
Studiul după notițe de curs, suport de curs, manual, cărți, bibliografia minimală recomandată					27
Pregătire pentru seminar/proiect, teme, referate, portofolii și eseuri					15
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					13
Pregătire pentru prezentări sau verificări					10
Pregătire pentru examinarea finală					10
Examinări					2
Consultații					2
Alte activități:					2
3.9 Total ore studiu individual		81			
3.10 Total ore pe semestru (număr de credite ECTS × 25 ore)		125			

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	-
-------------------	---

4.2 de competențe	-
-------------------	---

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 De desfășurare a cursului	• Sală de curs dotată cu laptop, acces la internet, videoproiector și tablă; • Studenții se vor prezenta la prelegeri cu telefoanele mobile închise; • Nu va fi acceptată întârzierea studenților la curs.
5.2 De desfășurare a seminarului / laboratorului	• Sală de seminar dotată cu tablă, laptop, videoproiector și acces la internet; • Studenții se vor prezenta la seminarii cu telefoanele mobile închise; • Nu va fi acceptată întârzierea studenților la seminar; • Studenții vor avea la dispoziție diverse materiale didactice.

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	C3 GESTIONAREA RELATIILOR CU CLIENTII SI FURNIZORII (2 puncte de credit) C3.1 Definirea conceptelor privind cererea și oferta de bunuri și servicii, inclusiv în activitatea de turism, a comportamentului consumatorilor și a normelor de protecție a acestora. (1 punct de credit) C3.2 Explicarea și interpretarea fenomenelor și proceselor economice specifice comerțului, turismului și serviciilor pe baza conceptelor privind cererea și oferta de servicii și a comportamentului consumatorilor. (1 punct de credit) C4 GESTIONAREA SI ALOCAREA RESURSELOR MATERIALE SI FINANCIARE (1 punct de credit) C4.4 Fundamentarea necesarului de resurse materiale și financiare în raport cu cerințele volumului și eficienței organizațiilor de comerț, turism, servicii. (1 punct de credit) C5 ASIGURAREA CALITĂȚII PRESTAȚIILOR IN COMERT, TURISM SI SERVICII (1 punct de credit) C5.3 Aplicarea unor principii și metode de bază pentru rezolvarea de probleme/situații specifice asigurării calității în comerț, turism și servicii. (1 punct de credit) C6 ASISTENȚĂ ÎN MANAGEMENTUL RESURSELOR UMANE (1 punct de credit) C6.1 Identificarea adecvată a conceptelor legate de planificarea, organizarea, coordonarea și controlul activității resurselor umane în contextul specificității pieței muncii din domeniul administrării afacerilor (1 punct de credit)
Competențe transversale	

7. Obiectivele disciplinei (în strânsă legătură cu competențele profesionale și transversale)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Familiarizarea studenților cu principalele noțiuni și abordări din industria ospitalității	
7.2 Rezultatele învățării (obiectivele specifice)	Cunoștințe:	Absolventul definește conceptele și principiile specifice coordonării și gestiunii activităților de servicii, turism, hotelărie și restaurație și a noțiunilor conexe de geografie.
	Aptitudini:	Absolventul rezolvă probleme simple, bine definite, asociate coordonării și gestiunii activităților de servicii, turism, hotelărie și restaurație.

7.2 Rezultatele învățării (obiectivele specifice)	Responsabilitate și autonomie	Absolventul demonstrează capacitatea de a propune modalitățile de concepere a produsului turistic, a tehnicilor de comercializare și a comportamentului operatorilor economici în contextul creat de legislația și regulamentele aferente în vigoare.
--	-------------------------------	---

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare / lucru	Fond de timp	Referințe bibliografice¹
Tema 1 Organizarea și structurarea hotelurilor și restaurantelor. Ospitalitate, servicii de cazare și de alimentație. Ospitalitate componente importante	Curs interactiv Conversație euristică Metoda problematizării	4 ore	Bibliografie obligatorie 1 cap 2 2 cap 3,4 3 cap 2,3
Tema 2 Istoricul activității de cazare și de alimentație. Importanța bunei serviri.	Curs interactiv Conversație euristică Metoda problematizării	2 ore	Bibliografie obligatorie 1 -partea a II-a 2 cap 4
Tema 3 Rolul și particularitățile servirii în unitățile de alimentație publică. Asigurarea aprovizionării cu materii prime Dotarea cu utilaje și mobilier Definirea produsului și a pieței Gestionarea riguroasă a activității	Curs interactiv Conversație euristică Metoda problematizării	4 ore	Bibliografie obligatorie 3 cap 3,5
Tema 4 Resurse umane	Curs interactiv Conversație euristică Metoda problematizării	4 ore	Bibliografie obligatorie 1 cap 1,3 2 cap 4,6
Tema 5 Dotarea unităților pe activități profesionale Obiecte de inventar Materiale și obiecte de întreținere Reguli și tehnici de lucru privind efectuarea serviciilor Reguli de etică și tehnică a servirii consumatorilor Evidența și sistemul informational de evidență operativă	Curs interactiv Conversație euristică Metoda problematizării	4 ore	Bibliografie obligatorie 1 cap 2 2 cap 4,6
Tema 6 Legislația în domeniu	Curs interactiv Conversație euristică Metoda problematizării	4 ore	Bibliografie obligatorie 1 cap 1-4
TOTAL		22 ore	
Bibliografie obligatorie 1. Andrei Ion, Seritan George-Calin- Economia Turismului- VolII, Editura Politehnica Press, 2018 2. R. Andrei, M. Copetchi, L. Dragnea, Manual de tehnici operaționale in activitatea de turism			

¹ Pentru fiecare temă a cursului se vor indica capitolul/capitolele din lucrarea indicată în bibliografie unde se regăsește tema propusă

- 2006, Irecson
3. Lupu Nicolae – Hotelul – economie si management, ed. C.H. Beck 2010

Bibliografie Suplimentara

1. Corina&Cornelia Toma – Caietul Ospatarului, Bucuresti 2013, ISBN 978-973-0-15510-5
2. Aurora Belous, Iuliana Fuica –Bucataria Restaurantelor Romanesti, Gemma Print 2003

8.2 Seminar / laborator	Metode de predare / lucru	Fond de timp	Referințe bibliografice
Tema 1 Organizarea și exploatarea departamentelor de cazare și alimentație	Studii de caz	2 ore	Bibliografie obligatorie 1 cap 2 3 cap 3
Tema 2 Cererea și oferta	Studii de caz, dezbateri	2 ore	Bibliografie obligatorie 2 cap 4,5 3 cap 1
Tema 3 Organizarea muncii	Studii de caz și dezbateri	1 ora	Bibliografie obligatorie 2 cap 4
Tema 4 Comportamentul personalului		1 ora	
Tema 5 Legislația privind protecția consumatorului	Studii de caz și dezbateri	2 ore	Bibliografie obligatorie 1 cap 1-3
Tema 6 Legislația în turism	Studii de caz	6 ore	Bibliografie obligatorie 1 cap 1-4
Tema 7 Igiena și protecția muncii	Studiu de caz	4 ore	Bibliografie obligatorie cap.2
Tema 8 Formarea și manifestarea cererii pentru turism	Dezbateri Dezbateri; studii de caz	1 ora	Bibliografie obligatorie 2 cap 4 3 cap 1
Tema 9 Specificitatea ofertei turistice		1 ora	
Tema 10 Activitatea de marketing și vânzare	Studii de caz	2 ore	Bibliografie obligatorie 2 cap 1,4 3 cap 4
TOTAL		22 ore	

Bibliografie obligatorie

1. Andrei Ion, Seritan George-Calin- Economia Turismului- VolI, Editura Politehnica Press, 2018
2. R. Andrei, M. Copetchi, L. Dragnea, Manual de tehnici operațiunionale in activitatea de turism 2006, Irecson
3. Lupu Nicolae – Hotelul – economie si management, ed. C.H. Beck 2010

Bibliografie Suplimentara

1. Corina&Cornelia Toma – Caietul Ospatarului, Bucuresti 2013, ISBN 978-973-0-15510-5
2. Aurora Belous, Iuliana Fuica –Bucataria Restaurantelor Romanesti, Gemma Print 2003

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

- Pe parcursul derulării disciplinei pot fi invitați practicieni pentru prelegeri punctuale.
- Anual, în perioada de analiză a planurilor de învățământ, conținutul disciplinei și oportunitatea

introducerii sau înlocuirii unor discipline sunt discutate cu reprezentanții comunității epistemice și cu reprezentanți ai mediului de afaceri din diverse domenii de activitate, inclusiv cu reprezentanți din sistemul cooperatist - Uniunea Națională a Cooperației Mesteșugărești – UCECOM, în vederea adaptării la cerințele acestora și la cele ale pieței muncii.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare (exemplu)	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	- cunoașterea terminologiei de specialitate, a sistemului conceptual cu care operează disciplina; - capacitatea de utilizare adecvată a conceptelor, principiilor, normelor, metodelor și procedeele de operare specifice impuse de disciplină; - demonstrarea capacității de analiză, sinteză și interpretare a unor situații problematice specifice disciplinei; - înșușirea și aplicarea formulelor, procedeele și tehnicilor de culegere și prelucrare a datelor statistice în vederea obținerii indicatorilor cu care operează disciplina; - coerența logică în analiză și argumentare; - înțelegerea principiilor care trebuie urmate pe parcursul dezvoltării firmelor; - abilitățile de gândire analitică și critică în evaluarea unor situații tip „dilemă” în dezvoltarea economico-socială asimetrică (diminuarea disparităților economico-sociale); - capacitatea de corelare a aspectelor teoretice cu cele practice; - formarea unui mod propriu de gândire economică care să asigure evaluarea corectă a oportunităților și riscurilor în acțiunile întreprinse; - aspectele atitudinale: seriozitatea, interesul pentru studiul individual și implicarea în activitatea de cercetare științifică.	Examen scris în sesiunea de examene.	60 %
10.5 Seminar/laborator	- cunoașterea terminologiei de specialitate, a sistemului conceptual cu care operează disciplina; - capacitatea de utilizare adecvată a conceptelor, principiilor, normelor, metodelor și procedeele de operare specifice impuse de disciplină; - demonstrarea capacității de analiză, sinteză și interpretare a unor situații problematice specifice disciplinei; - înșușirea și aplicarea formulelor, procedeele și tehnicilor de culegere și prelucrare a datelor statistice în vederea obținerii indicatorilor cu care operează disciplina; - capacitatea de a utiliza metodele de analiză și de a interpreta adecvat rezultatele; - coerența logică în analiză și argumentare; - înțelegerea principiilor care trebuie urmate pe	Testarea continuă pe parcursul semestrului	20 %
		Participarea activă la seminar și realizarea de activități gen teme / referate / eseuri / traduceri / proiecte	30%

	parcursul dezvoltării țărilor / firmelor; • abilitățile de gândire analitică și critică în evaluarea unor situații specifice disciplinei; • capacitatea de corelare a aspectelor teoretice cu cele practice; • formarea unui mod propriu de gândire economică care să asigure evaluarea corectă a oportunităților și riscurilor în acțiunile întreprinse; • aspectele atitudinale: seriozitatea, interesul pentru studiul individual și implicarea în activitatea de cercetare științifică.		
--	---	--	--

10.6 Standard minim de performanță (exemplu)

- însușirea vocabularului specific disciplinei;
- recunoașterea principiilor, legilor și a teoriilor aferente disciplinei de studiu;
- înțelegerea și explicarea conceptelor fundamentale;
- însușirea corectă a noțiunilor teoretice de bază și a indicatorilor și aplicarea acestora;
- evaluarea corectă a oportunităților și riscurilor în acțiunile întreprinse;
- realizarea parțială a lucrărilor practice: prezentări de materiale la seminar, teme, referate, proiecte;
- participarea la 1/2 din seminarii;
- obținerea notei 5 la examenul final.

Data completării: 30.09.2025

Semnătura titularului de curs,

Lector univ.dr. Andrei Ion

.....

Semnătura titularului de seminar,

Lector univ.dr. Andrei Ion

.....

Data avizării în departament:

Avizat,

Semnătura directorului de departament,

Conf. univ.dr. Aurelian Diaconu

.....

Responsabil program de studii,

Conf. univ.dr. Anca Mihaela Melinceanu

.....

Data aprobării în Consiliul facultății:

Semnătura Decan,

Conf. univ.dr. Anca Mihaela Melinceanu