FIŞA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Instituţia de învăţământ superior	**Universitatea Creștină „Dimitrie Cantemir” din București**
Facultatea	**Business**
Departamentul	**Administrarea Afacerilor**
Domeniul de studii	**Administrarea Afacerilor**
Ciclul de studii	**Licență**
Programul de studii	**Economia comerțului, turismului și serviciilor**
Forma de învățământ	**Învățământ cu frecvență**
Anul universitar	**2028-2029**

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	**TEHNOLOGIE HOTELIERĂ ȘI DE RESTAURANT**			Cod: MTC.3.2.4	
Titularul activităţilor de curs	Lect. univ. dr. Petronela-Sonia NEDEA				
Titularul activităţilor de seminar	Lect. univ. dr. Petronela-Sonia NEDEA				
Nivelul	III	Semestrul	II	Tipul de evaluare	V
Regimul disciplinei	Categoria formativă a disciplinei DF - fundamentală, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categoria de opţionalitate a disciplinei: DOB - obligatorie (impusă), DOP - opţională (la alegere), DFA - facultativă (liber aleasă)				DOB

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

Număr de ore pe săptămână	3	Curs	2	Seminar	1	Laborator	-	Proiect	-
Totalul de ore din planul de învățământ	42	Curs	28	Seminar	14	Laborator	-	Proiect	-

Distribuţia fondului de timp	**ore**
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notiţe	20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren	20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii şi eseuri	20
Tutoriat	2
Examinări	2
Alte activităţi	

Total ore studiu individual	64
Total ore pe semestru[1]	100
Numărul de credite	4

4. Precondiţii (acolo unde este cazul)

Curriculum	Tehnologie hotelieră și de restaurant
Competenţe	Nu este cazul

5. Condiţii (acolo unde este cazul)

Desfăşurare a cursului		PC, videoproiector, suporturi electronice pentru unitatea de curs, prezentări PPT, planuri de învățământ, manuale etc. Nu se acceptă accesul la curs/seminar după intrarea profesorului; Nu sunt permise convorbirile telefonice pe durata cursului.
Desfăşurare aplicaţii	Seminar	- lucrări de specialitate, PC, videoproiector, laptop etc. Termenul predării lucrării de seminar este stabilit de către titular, de comun

[1] Un credit este egal cu 25 de ore

		acord cu studenții. Cererile de amânare, se acordă pentru o săptămână față de programarea inițială.
	Laborator	-
	Proiect	-

6. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Studentul/Absolventul definește conceptele şi principiile specifice coordonării şi gestiunii activităţilor de servicii, turism, hotelărie şi restauraţie şi a noţiunilor conexe de geografie Studentul/Absolventul operează cu concepte, indicatori, modele, instrumente și metode matematice în vederea analizei și optimizării proceselor manageriale în corelație cu mediul organizației.
Aptitudini	Studentul/Absolventul rezolvă probleme simple, bine definite, asociate coordonării şi gestiunii activităţilor de servicii, turism, hotelărie şi restauraţie. Studentul/Absolventul modelează un proces economic și a factorilor determinanți ai acestuia utilizând funcții de mai multe variabile.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul demonstrează capacitatea de a propune modalităţile de concepere a produsului turistic, a tehnicilor de comercializare şi a comportamentului operatorilor economici în contextul creat de legislaţia şi regulamentele aferente în vigoare. Studentul/Absolventul utilizează autonom metodele de analiză cantitativă și tehnici avansate de calcul pentru evaluarea rezultatului și a impactului factorilor determinanți în problemele complexe de natură economico-managerială din practica organizațiilor.

7. Obiectivele disciplinei

Obiectivul general al disciplinei	Obiectivul general al disciplinei constă în formarea competențelor teoretice și aplicative necesare pentru gestionarea, coordonarea și optimizarea fluxurilor operaționale din cadrul departamentelor de cazare și alimentație publică (F&B), asigurând conformitatea cu standardele de calitate, eficiență economică și siguranță alimentară specifice industriei ospitalității.
Obiectivele specifice	• Însușirea fluxurilor tehnologice: Dobândirea capacității de a identifica, descrie și aplica circuitele funcționale specifice activităților de cazare (Front Office, Housekeeping) și de alimentație publică (bucătărie, salon de servire). • Operarea sistemelor informatice de gestiune: Dezvoltarea abilităților tehnice de utilizare a softurilor profesionale de tip PMS (Property Management System) și POS (Point of Sale) pentru gestionarea rezervărilor, check-in-ului și facturării. • Implementarea standardelor de siguranță (HACCP): Dobândirea competenței de a monitoriza și aplica normele igienico-sanitare și protocoalele de siguranță alimentară în toate etapele de stocare, preparare și servire a preparatelor culinare. • Eficientizarea costurilor (Food Costing): Dezvoltarea capacității de a calcula corect fișele de rulate/rețetarele, de a stabili costul pe porție și de a optimiza prețurile de vânzare în funcție de targetul de profitabilitate. • Gestiunea calității serviciilor și a reclamațiilor: Formarea abilităților de comunicare profesională și protocol, specifice industriei ospitalității, necesare pentru fidelizarea clienților și rezolvarea eficientă a situațiilor de criză sau a reclamațiilor. • Însuşirea de către studenţi a elementelor teoretice şi practice privind activitatea hotelieră și de restaurant; • Formarea capacităţii de gândire şi interpretare a relaţiilor dintre activitățile hoteliere • Fundamentarea teoretică a noţiunilor şi categoriilor care vor fi utile în stabilirea activităților manageriale domeniul hotelier și de alimentație

8. Conţinuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
1. Cadrul general de organizare, funcționare a activității de cazare	4	Prelegere, conversaţie euristică, explicaţie, dezbatere, simulare de	
2. Clasificarea structurilor de primire turistică și	4		

structura organizatorică		situaţii	
3. Activități specifice compartimentului de cazare	6		
4. Acte normative specifice unităților de alimentație. Organizarea activităţii în unitățile de alimentație	6		
5. Sistemul informaţional şi infrormatic în hotel. Stabilirea prețurilor pentru preparatele culinare	2		
6. Protecția mediului ambiant în hoteluri și restaurante	2		
TOTAL	**24**		

Bibliografie:

1. Beizadea Elena, Nițu V., *Tehnologie hotelieră și de restaurant*, Editura: Pro Universitaria, București, 2012
2. Chiriac Alexandra Crina, Cristea Anca Adriana, *Animația în turism și industria ospitalității*, Editura Gemma Print, București, 2003
3. Cristea Anca Adriana, *Tehnologia activităților de turism*, Editura: Pro Universitaria, București, 2007
4. Lupu Nicolae, *Hotelul: economie și management*, Editura C.H. Beck, București, 2010
5. Stănciulescu Gabriela, Micu Cristina, *Managementul operațiunilor în hotelărie și restaurație*, Editura C.H. Beck, București, 2012
6. Nicolescu Radu, *Tehnologia restaurantelor*, Editura: Inter-Rebs, București, 1997
7. Stănciulescu, D. A., Cristea, A. A., Acatrinei, M. C., Rajniță, M., *Tehnologie hotelieră – Front Office*., Editura Gemma-Print, București, 2002

Aplicaţii (Seminar)	**Nr. ore**	**Metode de predare**	**Observaţii**
1. Structura organizatorică a structurii turistice cu funcțiune de cazare	2	Studii de caz/Aplicații practice/Dezbateri	
2. Organizarea activității de cazare	2		
3. Structura organizatorică a unității de alimentație	2		
4. Organizarea activității de producție culinară. Asigurarea siguranței alimentului	2		
5. Organizarea activității de servire. Organizarea activității de banqueting	2		
6. Sisteme informatice de gestiune. Indicatori specifici activității hoteliere și de alimentație.	2		
TOTAL	**12**		

Bibliografie:

1. Beizadea Elena, Nițu V., *Tehnologie hotelieră și de restaurant*, Editura: Pro Universitaria, București, 2012
2. Chiriac Alexandra Crina, Cristea Anca Adriana, *Animația în turism și industria ospitalității*, Editura Gemma Print, București, 2003
3. Cristea Anca Adriana, *Tehnologia activităților de turism*, Editura: Pro Universitaria, București, 2007
4. Lupu Nicolae, *Hotelul: economie și management*, Editura C.H. Beck, București, 2010
5. Stănciulescu Gabriela, Micu Cristina, *Managementul operațiunilor în hotelărie și restaurație*, Editura C.H. Beck, București, 2012
6. Nicolescu Radu, *Tehnologia restaurantelor*, Editura: Inter-Rebs, București, 1997
7. Stănciulescu, D. A., Cristea, A. A., Acatrinei, M. C., Rajniță, M., *Tehnologie hotelieră – Front Office*., Editura Gemma-Print, București, 2002

8. Coroborarea conţinuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanţilor comunităţii epistemice, asociaţiilor profesionale şi angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul formativ cât și alegerea metodelor de predare/învățare pentru care titularii disciplinei au optat, au avut în vedere nevoile și așteptările angajatorilor din domeniu cît și coordonarea cu alte programe similare din cadrul altor instituții de învățământ superior.

9. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală (%)
Curs/Studiu individual	Cunoaşterea obiectului disciplinei, a conceptelor prezentate la curs şi prezentate în bibliografia de specialitate,	Examen scris constând în întrebări tip grilă, si un subiect scris Pentru a lua în considerare punctajul obţinut din participarea la activităţile de seminar, studentul trebuie să obţină cel puţin nota 5 la proba scrisă.	70%
Seminar	Realizarea problemelor şi a studiilor de caz în termenul stabilit.	Prezentarea unui portofoliu de lucrări care se predă în seminarul stabilit conform programării, dar nu mai târziu de penultima săptămână de activitate didactică.	30%
Laborator	-		
Proiect	-		
Standard minim de performanţă			
Pentru a obține nota 5, studentul trebuie să îndeplinească următoarele cerințe: Obţinerea notei 5, atât la seminar cât şi la examenul scris.			

Data completării	Semnătura titular disciplină	Semnătura titular seminar

Data avizării în Departament	Semnătura Director Departament, Conf. univ. dr. Daniel ȘTEFAN