



FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea “Alexandru Ioan Cuza” din Iași
1.2 Facultatea	Facultatea de Economie și Administrarea Afacerilor
1.3 Departamentul	Management, Marketing și Administrarea Afacerilor
1.4 Domeniul de studii	Administrarea Afacerilor
1.5 Ciclu de studii	Licenta
1.6 Programul de studii / Calificarea	Economia Comerțului, Turismului și Serviciilor/Licentiat ECTS

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Gestiune hotelieră						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof. Dr. Valentin Niță						
2.3 Titularul activităților de seminar	As. dr. Drăgan Lorin Mircea						
2.4 An de studiu	3	2.5 Semestru	1	2.6 Tip de evaluare	EP	2.7 Regimul disciplinei	OB

* OB – Obligatoriu / OP – Opțional

3. Timpul total estimat (ore pe semestru și activități didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: curs	2	seminar/laborator	2
3.2 Total ore din planul de învățământ	56	din care: curs	28	seminar/laborator	28
3.3 Distribuția fondului de timp					ore
Studiu după manual, suport de curs, bibliografie și altele					32
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					28
Tutoriat					4
Examinări					10
Alte activități.....					
3.4 Total ore studiu individual					94
3.5 Total ore pe semestru					150
3.6 Număr de credite					6

4. Precondiții (dacă este cazul)

4.1 De curriculum	Management; Administrarea Afacerilor în Turism
4.2 De competențe	Definirea adecvată a conceptelor și principiilor specifice teoriei economice, precum și a celor din domeniul turismului

5. Condiții (dacă este cazul)

5.1 De desfășurare a cursului	
-------------------------------	--



**5.2 De desfășurare a seminarului/laboratorului****6. Competențe specifice acumulate**

Competențe profesionale	Definirea adecvată a conceptelor și principiilor specifice domeniului Rezolvarea problemelor în contexte bine definite asociate conceperii, planificării și executării de activități în cadrul firmelor de turism și servicii. Aplicarea unor principii și metode de bază pentru rezolvarea de probleme/situații specifice asigurării calității în turism și servicii Identificarea adecvată a conceptelor legate de planificarea, organizarea, coordonarea și controlul activității resurselor umane în contextul specificității pieței muncii din domeniul administrării afacerilor în structurile de cazare turistică Explicarea și interpretarea de situații/procese concrete din domeniul administrării afacerilor pentru interpretarea corectă a evoluțiilor pieței muncii și a evoluțiilor din interiorul firmelor
Competențe transversale	Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă plurispecializată și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei. Rezolvarea de probleme și adoptarea de decizii într-un context simplu și previzibil; abilități de redactare și prezentare a unor materiale scrise și discursuri; capacitatea de a lucra cu cifre, de a utiliza date și de a analiza tendințe; abilitatea de aplicare a cunoștințelor în situații din viața cotidiană; cunoștințe generale de metodologia cercetării; abilități de lucru în echipă; învățare autonomă și independentă; identificarea nevoilor de învățare și dezvoltarea abilităților de învățare prin studii de caz, dezbateri și soluționarea de probleme concrete.

7. Obiectivele disciplinei (din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general	Asigurarea competențelor pentru administrarea afacerilor în structurile de cazare turistică
7.2. Obiectivele specifice	La finalizarea cu succes a acestei discipline, studenții vor fi capabili să: ▪ Cunoască conceptele fundamentale specifice managementului structurilor de cazare turistică ▪ Explice modalitățile de organizare a structurilor de cazare turistică ▪ Descrie activitățile specifice din structurile de cazare turistică (organizare, rezervare, Front Office, resurse umane, suportul material, comercializarea) ▪ Analizeze eterogenitatea domeniului ▪ Calculeze indicatori de bază specifici ▪ identifice problemele particulare ale managementului resurselor umane.

8. Conținut

8.1	Curs	Metode de predare	Observații (ore și referințe bibliografice)
1.	Serviciile și servicii de cazare – concepte de bază	Prelegerea; conversația didactică; studiul de caz; discuții, dezbateri	4 ore





2.	Produsul și serviciul hotelier – concepte de bază; relația cu produsul turistic	Prelegerea; conversația didactică; studiul de caz; discuții, dezbateri	4 ore
3.	Organizarea serviciilor de cazare: modalități de abordare, structuri organizatorice	Prelegerea; conversația didactică; studiul de caz; discuții, dezbateri	4 ore
4.	Aspecte ale gestiunii suportului material	Prelegerea; conversația didactică; studiul de caz; discuții, dezbateri	2 ore
5.	Rezervarea: contractare; Front Office	Prelegerea; conversația didactică; studiul de caz; discuții, dezbateri	4 ore
6.	Resursele umane în structurile de cazare	Prelegerea; conversația didactică; studiul de caz; discuții, dezbateri	5 ore
7.	Clasificarea structurilor de primire turistice: sistemul românesc și situația în țările Uniunii Europene (aprecieri și caracterizări)	Prelegerea; conversația didactică; studiul de caz; discuții, dezbateri	2 ore
8.	Calitatea serviciilor de cazare	Prelegerea; conversația didactică; studiul de caz; discuții, dezbateri	3 ore

Bibliografie**Referințe principale:**

Baker Sue, P. Bradley, J. Huyton - Principles of Hotel Front Office Operations, Ed. Continuum, London, 2000
Baker Sue, P. Bradley, J. Huyton – Principiile operațiunilor de la recepția hotelului, Ed. C. H. Beck, București, 2007
Hayes D., J. Ninemayer - Hotels Operations Management, Ed. Pearson Prentice Hall, 2007
Lupu Nicolae – Hotelul. Economie și Management, Ed. ALL, București, 2010
Medlik Samuel – The Business of Hotels, Ed. Butterworth&Heinemann, 2004
Niță Valentin, Butnaru Gina – Gestiune Hotelieră, Ed. Tehnopress, Iași 2008
Stanciulescu G., Micu C. - Managementul operațiunilor în hotelărie și restaurație, Ed. CH Beck, București, 2012

8.2	Seminar / Laborator	Metode de predare	Observații (ore și referințe bibliografice)
1.	S1 Intro	explicație, discuție colectivă, problematizare, aplicații	2 ore: Bibliografie recomandată
2.	S2 Tema 1: Hotel și produsul hotelier. <i>Unitatea 1:</i> Structuri de cazare. <i>Unitatea 2:</i> Hotelul și departamentele lui. Eseu individual 1	explicație, discuție colectivă, problematizare, aplicații	2 ore: Bibliografie recomandată
3.	S3 Tema 1: Hotel și produsul hotelier <i>Unitatea 3:</i> Produsul hotelier. Aplicație pe echipe 1	explicație, discuție colectivă, problematizare, aplicații	2 ore: Bibliografie recomandată
4.	S4 Tema 1: Hotel și produsul hotelier. <i>Unitatea 4</i> Indicatori ai performanței în hotelărie. Aplicație individuală 1	explicație, discuție colectivă, problematizare, aplicații	2 ore: Bibliografie recomandată
5.	S5 Tema 2: Managementul operațiunilor hoteliere și e-hoteliere. <i>Unitatea 5:</i> Front Office, frontul relației cu oaspeții. <i>Unitatea 6</i> Concierge, excelența în FO. <i>Unitatea 7</i> Colaborarea interdepartamentală. Aplicație pe	explicație, discuție colectivă, problematizare, aplicații	2 ore: Bibliografie recomandată





	echipe 2		
6.	S6 Tema 2 Managementul operatiunilor hoteliere si e-hoteliere. Unitatea 8: Tarifarea in hotelarie. Factori de influenta, politici si strategii de tarifare. Aplicatie pe echipe 3	explicație, discuție colectivă, problematizare, aplicatii	2 ore: Bibliografie recomandată
7	S7 Tema 2 Managementul operatiunilor hoteliere si e-hoteliere. Unitatea 9: Profilul clientului de servicii hoteliere. Unitatea 10: OTA vs hoteluri in context web 3.0. Aplicatie individuala 2	explicație, discuție colectivă, problematizare, aplicatii	2 ore: Bibliografie recomandată
8	S8 Tema 2 Managementul operatiunilor hoteliere si e-hoteliere. Unitatea 11: Sezonalitatea o provocare majora. Unitatea 12: Rezervari si gestiunea rezervarilor. Aplicatie pe echipe 4	explicație, discuție colectivă, problematizare, aplicatii	2 ore: Bibliografie recomandată
9	S9 Tema 3 F&B in hotelarie. Unitatea 13 Departamentul de Food & Beverage Aplicatie individuala 3	explicație, discuție colectivă, problematizare, aplicatii	2 ore: Bibliografie recomandată
10	S10 Tema 3 F&B in hotelarie Unitatea 14 Conference & events in hotelarie. Aplicatie pe echipe 5	explicație, discuție colectivă, problematizare, aplicatii	2 ore: Bibliografie recomandată
11	S11 Tema 4 Branding hotelier Unitatea 15: Gestiunea marcilor hoteliere in cadrul unui lant. Eseu individual 2	explicație, discuție colectivă, problematizare, aplicatii	2 ore: Bibliografie recomandată
12	S12 Tema 4 Branding hotelier Unitatea 16: Personalizare si branding in hotelarie. Aplicatie pe echipa 6	explicație, discuție colectivă, problematizare, aplicatii	2 ore: Bibliografie recomandată
13	S13 Tema 4 Branding hotelier Unitatea 17: Politica individuala de brand. Aplicatie pe echipe 6 continuare	explicație, discuție colectivă, problematizare, aplicatii	2 ore: Bibliografie recomandată
14	Evaluare finală		

Bibliografie

Baker Sue, P. Bradley, J. Huyton - Principles of Hotel Front Office Operations, Ed. Continuum, London, 2000
Baker Sue, P. Bradley, J. Huyton – Principiile operațiunilor de la recepția hotelului, Ed. C. H. Beck, București, 2007

Hayes D., J. Ninemayer - Hotels Operations Management, Ed. Pearson Prentice Hall, 2007

Lupu Nicolae – Hotelul. Economie și Management, Ed. ALL, Bucuresti, 2010

Medlik Samuel – The Business of Hotels, Ed. Butterworth&Heinemann, 2004

Niță Valentin, Butnaru Gina – Gestiune Hotelieră, Ed. Tehnopress, Iași 2008

Stanciulescu G., Micu C. - Managementul operațiunilor în hotelărie și restaurație, Ed. CH Beck, Bucuresti, 2012

9. Coroborarea conținutului disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității, asociațiilor profesionale și angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

--

10. Evaluare



Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere în nota finală (%)
10.4 Curs	Cunoștințe de specialitate	- evaluare prin probe scrise - analize studii de caz	15% din teste de evaluare studii de caz (3 teste, fiecare cu un punctaj de 0,5)+ 10% test de cunoștințe fundamentale+25 % test final Testul final poate fi repetat de către studenții care au luat sub 5 sau nu s-au prezentat la data programată. Studenții care au obținut minim nota 5 la testul de cunoștințe fundamentale și minim 5 la testul final pot da un test de mărire a punctajului (punctajul obținut ca medie a celor două note). Participarea la testul de mărire a notei sau la testul de refacere a notei nu este obligatorie.
10.5 Seminar/ Laborator	Rezolvare aplicații Lucrul în echipă	- prezentări orale - evaluare aplicații	60% aplicații pe echipă* 30% aplicații individuale 20% eseuri individuale





			+20% pentru prezentari in limba engleza sau franceza *include 10% bonus (puncte din oficiu)
10.6 Standard minim de performanță			
Realizarea cerințelor impuse de criteriile si metodele de evaluare			

Calendar evaluare (semestrul 5 anul universitar 2023 – 2024)

Săptămânile 1 – 14 - evaluare aplicații seminar

Săptămâna 5 – test cunoștințe fundamentale

Săptămâna 6 - test curs studii de caz

Săptămâna 11 – test curs studii de caz

Săptămâna 12 – test curs studii de caz

Săptămâna 14 – test final

Participarea la testul de mărire a notei sau la testul de refacere a notei nu este obligatorie. Media seminar + curs trebuie să fie minim 5

Data completării
20.09.2023

Titular de curs
Prof. dr. Valentin Niță

Titular de seminar
Lector dr. Lorin Mircea Drăgan

Data avizării
28.09.2023

Director de departament
Prof. dr. Ștefan Andrei Neșțian

