

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și Turism
1.3 Departamentul	Ingineria și Managementul Alimentației și Turismului
1.4 Domeniul de studii de Licență ¹⁾	Științe Inginerești
1.5 Ciclul de studii ²⁾	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Managementul structurilor de primire turistica								
2.2 Titularul activităților de curs	Dr.ing. Adrian MĂZĂREL								
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Drd.ing. Teodora- Maria BEGU (PĂNOIU)								
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	V	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DS	
							Obligativitate ³⁾	DI	

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					22
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități					
3.7 Total ore de activitate a studentului	44				
3.8 Total ore pe semestru	100				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Bazele managementului, Managementul calității, Logistica sistemelor turistice
4.2 de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Sală dotată cu echipament videoproiecție
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Sală dotată cu echipament videoproiecție, tabla/flipchart, posibilitate de a lucra pe echipe

6. Competențe specifice acumulate (conform grilei de competențe din planul de învățământ)

Competențe profesionale	<p>Cp.1. Capacitatea de a executa calcule matematice analitice: Aplică metode matematice și utilizează tehnologii de calcul pentru a efectua analize și a concepe soluții la probleme specifice.</p> <p>R.Î.1.1. Absolventul IMIT poate utiliza simboluri, limbaj și instrumente matematice pentru a prezenta informații, idei și procese.</p> <p>R.Î.1.2. Absolventul IMIT poate utiliza modele în scopul analizării statistice, precum și instrumente TIC pentru a analiza datele, a descoperi corelații și a prognoza tendințe.</p> <p>R.Î.1.3. Absolventul IMIT poate executa o investigație empirică sistematică a fenomenelor observabile prin tehnici statistice, matematice sau de calcul.</p> <p>Cp.4. Capacitatea de a asigura managementul de proiect: Gestionează și planifică diversele resurse, cum ar fi resursele umane, bugetul, termenul, rezultatele și calitatea necesare pentru un anumit proiect, și monitorizează progresele înregistrate în cadrul proiectului pentru a realiza un obiectiv specific într-o anumită perioadă de timp și cu un buget prestabilit.</p> <p>R.Î.4.1. Absolventul IMIT poate evalua starea unei afaceri pe cont propriu și în raport cu domeniul de activitate competitiv, desfășoară activități de cercetare, punând datele în contextul nevoilor întreprinderii și determinând domeniile de oportunitate.</p> <p>R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate efectua evaluarea potențialului unui proiect, unui plan, unei propuneri sau unei idei noi.</p> <p>R.Î.4.3. Absolventul IMIT poate stabili valoarea produsului luând în considerare condițiile pieței, acțiunile concurenței, costurile de producție și altele.</p> <p>R.Î.4.4. Absolventul IMIT poate planifica strategiile societăților și organizațiilor care vizează realizarea unor scopuri diferite, cum ar fi crearea de noi piețe, modernizarea echipamentelor și a utilajelor unei întreprinderi, punerea în aplicare a unor strategii de stabilire a prețurilor etc.</p> <p>R.Î.4.5. Absolventul IMIT poate identifica cerințele de formare ale unei organizații pentru a planifica instruirea angajaților.</p> <p>R.Î.4.6. Absolventul IMIT poate investiga tendințele și evoluțiile tehnologice recente pentru a îmbunătăți afacerea.</p> <p>R.Î.4.7. Absolventul IMIT poate aplica indicatori-cheie de performanță pentru a măsura performanța organizației.</p> <p>R.Î. 4.8. Absolventul IMIT poate analiza informațiile financiare și cerințele proiectelor, cum ar fi evaluarea bugetului, cifra de afaceri preconizată și evaluarea riscurilor pentru a determina beneficiile și costurile proiectului.</p> <p>Cp.7. Capacitatea de a aplica managementul siguranței: Aplică și supraveghează măsuri și reglementări în materie de securitate și siguranță pentru a menține un mediu sigur la locul de muncă.</p> <p>R.Î.7.1. Absolventul IMIT poate pune în aplicare proceduri prin care să se evite sau să se reducă la minimum factorii care pot pune în pericol succesul unui proiect sau amenință funcționarea organizației.</p> <p>R.Î.7.2. Absolventul IMIT poate monitoriza standarde de securitate de bază și standarde tehnice specifice echipamentelor pentru a preveni riscurile legate de utilizarea echipamentelor tehnice la locul de muncă.</p> <p>R.Î.7.3. Absolventul IMIT poate evidenția aspectele definitorii ale standardelor de sănătate, siguranță și igienă pentru a supraveghea întregul personal și toate procesele necesare pentru a asigura respectarea standardelor în materie de sănătate, siguranță și igienă ale societății.</p> <p>R.Î.7.4. Absolventul IMIT poate aplica normele de siguranță și igienă alimentară în timpul pregătirii, fabricării, prelucrării, depozitării, distribuției și livrării de produse alimentare.</p> <p>R.Î.7.5. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai</p>
-------------------------	---

	<p>eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități.</p> <p>Cp.9. Capacitatea de a se adapta la situațiile în schimbare: Schimbă abordarea situațiilor în funcție de schimbările neprevăzute și subite apărute la nivelul nevoilor și dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.</p> <p>R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai puțin afectați</p> <p>R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu.</p> <p>R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă.</p> <p>R.Î.9.4. Absolventul IMIT poate identifica soluții pentru a evita situațiile de criză.</p> <p>R.Î.9.5. Absolventul IMIT poate identifica nevoile tehnologice, instrumentele digitale și posibilele soluții tehnologice pentru a le soluționa.</p> <p>Cp.10. Capacitatea de a se orienta spre inovare în practicile curente: Caută îmbunătățiri și prezintă soluții inovatoare, cu utilizarea creativității și a gândirii alternative pentru a elabora noi tehnologii, metode sau idei și răspunsuri la problemele legate de muncă.</p> <p>R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații.</p> <p>R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta relații pozitive cu comunitatea locală pentru a sprijini creșterea economică a întreprinderilor locale din domeniul turismului și pentru a respecta practicile tradiționale locale.</p> <p>R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a asigura monitorizarea, crearea și supravegherea experienței clienților și a percepției asupra mărcii și a serviciului.</p> <p>R.Î.10.4. Absolventul IMIT poate stabili strategii pentru întreprinderi, pentru a permite o accesibilitate optimă pentru toți clienții.</p> <p>R.Î. 10.5. Absolventul IMIT poate stabili indicatori pentru a îmbunătăți producția alimentară din punct de vedere nutritional (Colaborează cu experți din industriile agricole și de prelucrare a alimentelor pentru a îmbunătăți valoarea alimentelor, nutriția și oferta).</p> <p>Cp.11. Capacitatea de a oferi consultanță cu privire la îmbunătățirile în materie de eficiență. Analizează informațiile și detaliile proceselor și produselor pentru a oferi consiliere cu privire la posibile îmbunătățiri ale eficienței care ar putea fi puse în aplicare și care ar însemna o valorificare a resurselor.</p> <p>R.Î.11.1. Absolventul IMIT poate elabora și pune în aplicare planuri pentru a crește eficiența și a reduce deșeurile în cadrul operațiunilor de logistică.</p> <p>R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități.</p> <p>R.Î.11.3. Absolventul IMIT poate contribui la determinarea performanței în ceea ce privește utilizarea transportului durabil, stabilește obiective pentru promovarea utilizării transportului durabil și propune alternative de transport ecologice.</p> <p>R.Î.11.4. Absolventul IMIT poate aplica politici sigure și sănătoase în materie de ambalare, maximizând utilizarea materialelor reciclate sau din surse regenerabile și implementând tehnologii de producție ecologice.</p> <p>R.Î.11.5. Absolventul IMIT poate evalua ciclul de viață al resurselor pentru a respecta politicile Comisiei Europene privind economia circulară.</p> <p>R.Î.11.6. Absolventul IMIT poate evidenția aspectele definitorii privind responsabilitatea socială a întreprinderilor pentru a gestiona procesele de afaceri în mod responsabil și etic.</p> <p>R.Î.11.7. Absolventul IMIT poate aplica programe pentru formarea și consolidarea capacităților angajaților din industria turismului pentru a-i informa cu privire la cele mai bune practici în</p>
--	---

	dezvoltarea și gestionarea destinațiilor și pachetelor turistice, asigurând, în același timp, un impact minim asupra mediului și a comunităților locale și conservarea strictă a zonelor protejate și a speciilor de faună și floră.
Competențe transversale	<p>Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.</p> <p>R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului.</p> <p>R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă.</p> <p>R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii.</p> <p>R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe.</p> <p>Ct.2. Gândește critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.</p> <p>R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora.</p> <p>R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi.</p> <p>R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități.</p> <p>Ct.5. Adoptă modalități de reducere a poluării, adoptă modalități de reducere a impactului negativ al consumului, îi implică pe ceilalți în comportamente favorabile mediului</p> <p>R.Î.5.1. Absolventul IMIT este capabil să aplice măsuri de reducere a poluării aerului, a zgomotului, a luminii, a apei sau a mediului, de exemplu prin utilizarea transportului public, prin evitarea generării de deșeuri în mediul natural și prin reducerea emisiilor inutile de lumină și zgomot, în special în timpul nopții.</p> <p>R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic.</p> <p>R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare.</p> <p>R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă.</p> <p>R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.</p>

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> Dezvoltarea capacității de a manageria structura de primire turistică cu diferite tipuri de funcțiuni și standarde de clasificare
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> Prezentarea trasaturilor caracteristice sectorului ospitalității, a tipurilor de unități, rolul și structura acestora; Prezentarea profilului managerului structurilor de primire turistică (SPT) Prezentarea sistemului organizatoric al structurilor de primire turistică (proces manageriale, structura organizatorică, resurse implicate) Analiza principalelor procese manageriale ale SPT; Amenajarea tehnologică și dotări specifice în SPT Analiza principalilor indicatori operaționali și economico-financiarți utilizați în SPT

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
----------	-------------------	--------------	------------

1.Structuri de primire turistica: tipuri , caracteristici, specificitati	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
2.Clasificarea structurilor de primire tursistica- norme metodologice pentru eliberarea certificatelor de clasificare, a licentelor si brevetelor de turism. Autorizarea activitatii.	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	4 ore	
3.Cererea si oferta structurilor de primire turistica. Tipuri de servicii specifice.	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
4.Produsul turistic. Definitie, structura si ciclul de viata.	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
5.Structura organizatorica a unitatilor de turism. Structura functionala, structura operationala. Organigrama	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	4 ore	
6.Managementul activitatii de asigurare a resurselor materiale	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	4 ore	
7.Managementul activitatii de prestatii turistice	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	4 ore	
8.Managementul activitatii de marketing	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
9.Managementul activitatii de mentenanta	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
10.Managementul activitatii economice	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
<p>Bibliografie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Brăescu E., Măzărel A., si col <i>Manualul organizatorului de conferinte, târguri și expoziții</i>, Editura LuxLibris Brasov, 2012, ISBN 978-973-131-154-8; 2. CEDES Cercetare-Dezvoltare, <i>Manualul Managerului în activitatea de turism</i>, București, 2006. 3. Gabriela Stănciulescu, Gabriela Țigu, <i>Tehnica operațiunilor de turism</i>, Editura ALL BECK București, 1999; 4. GR Branescu, Mazarel, A., Moja A., Lupu, M.I., Management of combating food fraud in the field of public catering” (2023) Annals of the University of Craiova - Agriculture Montanology Cadastre Series 53(2):31-36, DOI: 10.52846/aamc.v53i2.1455 5. BOERIU A.E, CANJA C.M, LUPU M.I, MĂZĂREL A, BĂDĂRĂU C.L, The role of confort food in the hospitality industry, 5th International Multidisciplinary Scientific Conference on Social Sciences and Arts SGEM 2018, BULGARIA, Albena; 6. A.Mazarel; CM Canja; L. Cismaru <i>The impact of the requirements of ISO 9001- Certification sistem by 2015 on the quality management in the hospitality industry fom Romania</i> Conference: 3rd International Multidisciplinary Scientific Conference on Social Sciences and Arts, SGEM 2016 Albena, BULGARIA, BK 2: POLITICAL SCIENCES, LAW, FINANCE, ECONOMICS AND TOURISM CONFERENCE PROCEEDINGS, VOL IV Book Series: International Multidisciplinary Scientific Conferences on Social Sciences and Arts Pages: 757- 			

7. A.MĂZĂREL, A.E. BOERIU, C. M. CANJA, *The role of eco – marketing strategies concerning sustainable development of Romanian Tourism*, 7th International Conference on Thermal Equipment, Renewable Energy and Rural Development TE - RE - RD 2018, Drobeta Turnu Severin, Romania
8. Venet Josh H Hotel and Restaurant Management. Discovery Publishing House, 2024

8.2 Seminar	Metode de predare- învățare	Număr de ore	Observații
1. Procedura de autorizare si clasificare a structurilor de primire turistica	Prelucrare cerinte legislative/fise de lucru	4 ore	
2. Structura de primire turistica: Studiu de caz – Complexul turistic de relaxare	Discutii/studii de caz/fise de lucru	2 ore	
3. Structura de primire turistica: Studiu de caz – Complexul turistic pentru afaceri	Discutii/studii de caz/fise de lucru	2 ore	
4. Structura de primire turistica: Studiu de caz – Complexul turistic balnear comercial si social	Discutii/studii de caz/fise de lucru	4 ore	
5. Activitatea de asigurare a resurselor umane: Fisa de proces. Pearicularitati. Indicatori operationali	Discutii/studii de caz/fise de lucru	4 ore	
6. Activitatea de asigurarea a resurselor materiale si mentenanta: Fisa de proces. Pearicularitati. Indicatori operationali	Discutii/studii de caz/fise de lucru	4 ore	
7. Activitatea de prestatii turistice sFisa de proces. Pearicularitati. Indicatori operationali	Discutii/studii de caz/fise de lucru	4 ore	
8. Activitatea marketing : Fisa de proces. Pearicularitati. Indicatori operationali	Discutii/studii de caz/fise de lucru	4 ore	

Bibliografie

1. Brăescu E., Măzărel A., si col *Manualul organizatorului de conferinte, târguri și expoziții*, Editura LuxLibris Brasov, 2012, ISBN 978-973-131-154-8;
2. Gabriela Stănculescu, Gabriela Țigu, *Tehnica operațiunilor de turism*, Editura ALL BECK București, 1999;
3. CEDES Cercetare-Dezvoltare, *Manualul Managerului în activitatea de turism*, București, 2006.
4. GR Branescu, Mazarel, A., Moja A., Lupu, M.I., Management of combating food fraud in the field of public catering” (2023) Annals of the University of Craiova - Agriculture Montanology Cadastre Series 53(2):31-36, DOI: 10.52846/aamc.v53i2.1455
5. BOERIU A.E, CANJA C.M, LUPU M.I, MĂZĂREL A, BĂDĂRĂU C.L, The role of confort food in the hospitality industry, 5th International Multidisciplinary Scientific Conference on Social Sciences and Arts SGEM 2018, BULGARIA, Albena;
6. **A.Mazarel**; CM Canja; L. Cismaru *The impact of the requirements of ISO 9001- Certification sistem by 2015 on the quality management in the hospitality industry fom Romania* Conference: 3rd International Multidisciplinary Scientific Conference on Social Sciences and Arts, SGEM 2016 Albena, BULGARIA, BK 2: POLITICAL SCIENCES, LAW, FINANCE, ECONOMICS AND TOURISM CONFERENCE PROCEEDINGS, VOL IV Book Series: International Multidisciplinary Scientific Conferences on Social Sciences and Arts Pages: 757-
7. A.MĂZĂREL, A.E. BOERIU, C. M. CANJA, *The role of eco – marketing strategies concerning sustainable development of Romanian Tourism*, 7th International Conference on Thermal Equipment, Renewable Energy and Rural Development TE - RE - RD 2018, Drobeta Turnu Severin, Romania
8. Venet Josh H Hotel and Restaurant Management. Discovery Publishing House, 2024

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Programa este în deplin acord cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, asociațiilor profesionale și angajatorilor din domeniul aferent programului.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însușirea corectă a termenilor specifici și utilizarea adecvată a acestora/ Utilizarea corectă a bazelor teoretice în abordarea problemelor de specialitate;	Evaluare scrisă (test itemi descriptivi sau test grila)	80%
10.5 Seminar	Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice la probleme specifice managementului unitatii de alimentatie publica	Evaluare portofoliu	20%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> • Însușirea corectă a termenilor specifici; • Utilizarea corectă a bazelor teoretice la probleme specifice managementului unitatii de alimentatie publica; • Prezența la evaluarea scrisă a bazelor teoretice este condiționată de promovarea la evaluarea portofoliului (minimum nota 5). 			

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12.09.2024 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12.09.2024.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, Decan	Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA, Director de departament
Dr.ing. Adrian MĂZĂREL , Titular de curs	Drd.ing.Teodora BEGU (PĂNOIU) Titular de seminar

Notă:

- ¹⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);
- ²⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;
- ³⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală)/ **DD** (disciplină din domeniu)/ **DS** (disciplină de specialitate)/ **DC** (disciplină complementară) - pentru nivelul de licență; **DAP** (disciplină de aprofundare)/ **DSI** (disciplină de sinteză)/ **DCA** (disciplină de cunoaștere avansată) - pentru nivelul de masterat;

⁴⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

⁵⁾ Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).