

**TEMATICĂ PENTRU EXAMENUL DE FINALIZARE A STUDIILOR  
IULIE 2023 ȘI FEBRUARIE 2024  
PROBA 1  
INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN INDUSTRIA TURISMULUI**

**METODE ȘI TEHNICI DE OBTINERE A PRODUSELOR ALIMENTARE**

1. Clasificarea vinurilor
2. Tehnologia de obținere a vinurilor albe, roșii și aromatice. Scheme de amplasare a utilajelor pentru prelucrarea strugurilor în vederea obținerii vinurilor albe, roșii și aromatice
3. Tehnologia de prelucrare a mustului și corecțiile aplicate musturilor înainte de fermentare.
4. Fermentarea mustului de struguri. Acțiunile dioxidului de sulf în must și vin.
5. Bolile și defectele vinurilor

**MARKETING TURISTIC**

1. Teoria generațiilor în turism și ospitalitate.
2. Profilul generațiilor din actualul ciclu generațional. Prăpastia intergenerațională. Importanța generației mileniale.
3. Culturalizarea brandului unei destinații turistice.
4. Produsul de tip experiență. Tipuri de autenticitate.
5. Matricea experienței concepută de Pine și Gilmore. Descrierea modelului. Descrierea fiecărui tip de experiență și exemple.

**MANAGEMENTUL STRUCTURILOR DE PRIMIRE TURISTICĂ**

1. Resursele umane și creșterea performanțelor în industria turismului;
2. Managementul performanței organizaționale în activitatea investițională din turism. Sisteme de indicatori ai eficienței economice ai investițiilor. Indicatori de bază;
3. Managementul performanței organizaționale în activitatea de cazare. Indicatori ai eficienței economice în activitatea de cazare (hotelărie);
4. Managementul performanței organizaționale în activitatea de alimentație publică. Indicatori de eficiență economică ai activității de alimentație publică;
5. Managementul performanței organizaționale în activitatea de transport turistic auto. Indicatori ai eficienței economice a transportului turistic auto.

## MANAGEMENTUL UNITATILOR DE ALIMENTATIE PUBLICA

1. Tipuri de unități de alimentație publică
2. Restaurantul - Structura organizatorică, organigrama, atribuții posturi
3. Dotarea saloanelor de restaurant
4. Întocmirea listelor și alcătuirea meniurilor în restaurant
5. Procesul de producție culinară (amenajarea tehnologică a bucătăriei, pregătirea producției, producția culinară)

## TEHNICI DE OPTIMIZARE A PROCESELOR DIN INDUSTRIA TURISMULUI

1. Clientul și calitatea serviciilor
2. Calitatea și greșelile din servicii
3. Reclamațiile clienților, oportunități pentru îmbunătățirea calității serviciului turistic
4. Optimizarea site-urilor pentru motoarele de căutare (SEO)
5. Construirea relațiilor online cu clienții :
  - scara relațiilor on-line dintre website-urile firmelor și clienți
  - matricea tipologiei relațiilor dintre website-urile comerciale și clienții lor

## Bibliografie:

1. Cebotărescu, I.D. Ș.A., Utilaj tehnologic pentru vinificație. EDP, București, 1997.
2. Pomohaci, N., ș.a, Oenologie, EDP, București, 1990.
3. Cotea, V., ș.a., Oenologie Construcții, vase și utilaje vinicole , EAR, București, 2010
4. Tița, O. Manual de analiză a calității și controlul tehnologic în industria vinului, Editura Universității Lucian Blaga, Sibiu, 2001, ISBN 973-651-333-5.
5. Ana Al., 2002, Manual de lucrări practice în oenologie. Fundația "Dunărea de Jos" Galați.
6. Pădureanu, V., Oenologie și băuturi, Note de curs. 2022
7. Cismaru, L.; Iunius, R. Bridging the Generational Gap in the Hospitality Industry: Reverse Mentoring—An Innovative Talent Management Practice for Present and Future Generations of Employees. Sustainability 2020, 12, 263. <https://doi.org/10.3390/su12010263> (paginile 4-13)
8. Bochert, R.; Cismaru, L.; Foris, D. Connecting the Members of Generation Y to Destination Brands: A Case Study of the CUBIS Project. Sustainability 2017, 9, 1197. <https://doi.org/10.3390/su9071197> (paginile 1-8)
9. Teoria generațiilor Strauss–Howeh  
[https://ro.wikipedia.org/wiki/Teoria\\_genera%C8%9Bilor\\_Strauss%E2%80%93Howe](https://ro.wikipedia.org/wiki/Teoria_genera%C8%9Bilor_Strauss%E2%80%93Howe)
10. Pine, J.B.; Gilmore J.H. Economia experienței. Editura Publica (paginile 27-33 și 71-85). – cartea se află pe platformă în folderul Cursuri Marketing.
11. Cismaru L., Marketing turistic – note de curs, 2023
12. Runceanu Albu Carmen-Cristina - "Turism balnear. Evoluție și tendințe la început de nou mileniu" - Editura Economică, București, 2021, pag. 123-151;
13. Albu Nicolae - Turism și eficiență. Principii generale. Editura Lux Libris, Brașov, 2001, pag. 145-151, pag. 178-185.
14. Ordinul nr. 65/2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare a structurilor de primire turistice cu funcțiuni de cazare și alimentație publică, a licențelor și brevetelor de turism
15. Măzărel A - Note de curs MUAP 2022-2023.

16. Stănciulescu G., Micu C., Managementul operațiunilor în hotelărie și restaurație, Ed C.H. Beck, 2012 ( Cap 4/4.3 – pag 145-155)
17. Florea C., s.a Manualul Directorului de restaurant, Editura THR-CG, 2004 (Cap 4/4.1- pag 147-155)
18. Florea C., s.a Manualul Directorului de Restaurant, Editura THR-CG, 2004 (Cap 4/4.3- pag 163-185)
19. Florea C., Nica L s.a Manualul Directorului de Restaurant, Editura THR-CG, 2004 (Cap 6/6.1, 6.2, 6.3- pag 243-277)
20. Alexandru Mircea Nedelea – Turism – Studii de caz Editura Economică 2021
21. Dănilă D.M., Gaceu I., Dănilă Gabriela – Tehnici de optimizare a proceselor din Industria Turismului – Editura Lux-Libris 2013
22. Haig M., Manual de e-marketing , Editura Rentrop and Straton 2005.
23. Ionel Tuța – Secretele marketingului pe Instagram Editura Evrika 2020
24. Nistor R., Căpățână A., Sisteme informatice de marketing . Editura Europlus Galați 2010
25. Untaru E.N., Modele de comportament ale consumatorilor de servicii turistice – teza de doctorat - Universitatea Transilvania Brașov, 2010

**Coordonator program de studii,  
Lector dr. Simona ȘOICA**