

TEMATICĂ PENTRU EXAMENUL DE FINALIZARE A STUDIILOR SESIUNEA IULIE 2024 ȘI
FEBRUARIE 2025 - PROBA 1 INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN INDUSTRIA TURISMULUI

INSTALAȚII ȘI ECHIPAMENTE PENTRU HOTELURI ȘI RESTAURANTE

1. Generalități privind instalațiile de ventilare și climatizare pentru hoteluri și restaurant. Aerul umed, definiție și parametrii caracteristici;
2. Scheme funcționale de instalații de condiționare a aerului, Instalațiile simple de tip deschis fără utilizarea căldurii aerului evacuat;
3. Scheme funcționale de instalații de condiționare a aerului, Instalațiile cu recircularea și preîncălzirea amestecului de aer proaspăt și aer recirculat.
4. Centrale termice pentru hoteluri și restaurante. Importanța realizării confortului termic, factori de confort termic
5. Instalații și echipamente pentru bucătării; Mașină pentru prăjit și fiert în ulei (friteuză).
5. Echipamente și instalații pentru prelucrarea legumelor și fructelor în bucătării. Spălarea legumelor și fructelor.
6. Echipamente și instalații pentru prelucrarea legumelor și fructelor în bucătării. Prăjirea legumelor

POLITICI MACROECONOMICE ÎN TURISM

7. Clasificarea formelor de turism
8. Fenomenul turistic – Factori determinanți
9. Dimensiunile fenomenului turistic
10. Organizații și instituții internaționale de politică turistică -Organizația Mondială a Turismului
11. Lanțurile hoteliere

METODE ȘI TEHNICI DE OBȚINERE A PRODUSELOR ALIMENTARE

12. Clasificarea vinurilor
13. 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
14. Tehnologia de prelucrare a mustului și corecțiile aplicate musturilor înainte de fermentare.
15. Fermentarea mustului de struguri.
16. Acțiunile dioxidului de sulf în must și vin.
17. Bolile și defectele vinurilor.

MANAGEMENTUL UNITĂȚILOR DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ

18. Tipuri de unități de alimentație publică
19. Restaurantul – Structura organizatorică, organigrama, atribuții posturi
20. Dotarea saloanelor de restaurant
21. Întocmirea listelor și alcătuirea meniurilor în restaurant
22. Procesul de producție culinară (amenajarea tehnologică a bucătăriei, pregătirea producției, producția culinară)

TEHNICI DE OPTIMIZARE A PROCESELOR ÎN INDUSTRIA TURISMULUI

23. Clientul și calitatea serviciilor
24. Calitatea și greșelile din servicii
25. Reclamațiile clienților, oportunități pentru îmbunătățirea calității serviciului turistic
26. Optimizarea site-urilor pentru motoarele de căutare (SEO)
27. Construirea relațiilor online cu clienții scara relațiilor on-line dintre website-urile firmelor și clienți, matricea tipologiei relațiilor dintre website-urile comerciale și clienților.

Bibliografie.

1. Barosan C., Mateescu Fl., Instalații sanitare, Editura M.A.S.T., 2009
2. Bidian, D. și col., Aparate electrocasnice și de uz general, Universitatea „Transilvania” din Brașov, 2000;
3. Caba, I., Alimentație publică, Editura Mirton, Timișoara, 2008;
4. Christea, Al., Ventilarea și condiționarea aerului, vol. I, Editura Tehnică, București, 1970;
5. Christea, Al., Niculescu, N., Ventilarea și condiționarea aerului, vol. II, Editura Tehnică, București, 1971;
6. Coroamă, S., Bonoiu, V., Utilaje și Instalații în Alimentația Publică și hoteluri, Editura Didactică și pedagogică, București, 1976;
7. Dumitrescu, C. și col., Instalații de încălzire, Editura M.A.S.T., București, 2009;
8. Florea, C., Îndrumar pentru unitățile de alimentație publică, Editura Tehnică, București, 1988;
9. Ivanov, G., Bucătării mari, Editura Tehnică, București, 1998;
10. Țane, N. și col., Instalații și echipamente pentru hoteluri și restaurante, Editura Universității Transilvania din Brașov, Brașov, 2011.
11. Diana Foris, Politici macroeconomice in turism, suport de curs
12. Geanina Buruiană, Politici macoeconomice în turism, Editura Uranus, București, 2008
13. Cebotărescu, I.D. Ș.A., Utilaj tehnologic pentru vinificație. EDP, București, 1997.
14. Pomohaci, N., ș.a, Enologie, EDP, București, 1990.
15. Cotea, V., ș.a., Oenologie Construcții, vase și utilaje vinicole , EAR, București, 2010

16. Tița, O. Manual de analiză a calității și controlul tehnologic în industria vinului, Editura Universității Lucian Blaga, Sibiu, 2001, ISBN 973-651-333-5.
17. Ana Al., 2002, Manual de lucrări practice în oenologie. Fundația "Dunărea de Jos" Galați.
18. Pădureanu, V., Oenologie și băuturi, Note de curs. 2022
19. 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. Note de curs MUAP 2022-2023 – Mazarel A.
20. Stanciulescu G., Micu C Managementul operațiunilor in hotelărie si restaurație, Ed C.H. Beck, 2012 (Cap 4/4.3 pag 145-155).Note de curs MUAP 2022-2023- Mazarel A
21. Florea C., s.a Manualul Direcorului de restaurant, Editura THR-CG, 2004 (Cap 4/4.1- pag 147-155). Note de curs MUAP 2022-2023 – Mazarel A.
22. 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). Note de curs MUAP 2022-2023 – Mazarel A.
23. Alexandru Mircea Nedelea – Turism – Studii de caz Editura Economica 2021
24. Danila D.M., Gaceu I., Danila Gabriela – Tehnici de optimizare a proceselor din Industria Turismului – Editura Lux-Libris 2013
25. Haig M., Manual de e-marketing , Editura Rentrop and Straton 2005.
26. Ionel Tuța – Secretele marketingului pe Instagram Editura Evrika 2020
27. Nistor R., Căpățână A., Sisteme informatice de markering . Editura Europlus Galati 2010
Untaru E.N., Modele de comportament ale consumatorilor de servicii turistice – teza de doctorat - Universitatea Transilvania Brasov 2010

Director departament IMAT,
Conf.dr. Cristina Maria Canja

