

TEMATICĂ PENTRU EXAMENUL DE FINALIZARE A STUDIILOR SESIUNEA IULIE 2026 ȘI
FEBRUARIE 2027 - 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. 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. Echipamente și instalații pentru prelucrarea legumelor și fructelor în bucătării, Prăjirea legumelor

POLITICI MACROECONOMICE ÎN TURISM

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

METODE ȘI TEHNICI DE OBȚINERE A PRODUSELOR ALIMENTARE

11. Clasificarea vinurilor
12. Tehnologia de obținere a vinurilor albe, roșii și aromatice. Scheme de amplasare a utilajelor pentru prelucrarea strugurilor în vederea obținerii vinurilor albe, roșii și aromate
13. Tehnologia de prelucrare a mustului și corecțiile aplicate musturilor înainte de fermentare.
14. Fermentarea mustului de struguri.
15. Bolile și defectele vinurilor.
16. Evoluția vinurilor

MANAGEMENTUL STRUCTURILOR DE PRIMIRE TURISTICĂ

17. Elementele structurii organizatorice a unei unități de primire turistica
18. Structura organizatorică a unui complex hotelier
19. Ciclul clientului în hotel
20. Garanții de rezervare
21. Serviciul de etaj (Housekeeping) si Spălătoria (Laundry)

TEHNICI DE OPTIMIZARE A PROCESELOR ÎN INDUSTRIA TURISMULUI

22. Clientul și calitatea serviciilor
23. Calitatea și greșelile din servicii
24. Reclamații clienților, oportunități pentru îmbunătățirea calității serviciului turistic

25. Optimizarea site-urilor pentru motoarele de căutare (SEO)
26. 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. 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 Buruiiană, Politici macroeconomice 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. . Note de curs MSPT 2025– Mazarel A.
20. Lupu N. - Hotelul. Economie si management, ed a V-a, ed All Back – cap. 3
21. Stănciulescu G , Micu C.- Managementul operațiunilor in hotelărie si restaurație, ed C.H
22. Beck – cap. 3 Danila D.M., Gaceu I., Danila Gabriela – *Turismului* – Editura Lux-Libris 2013
23. Haig M., *Manual de e-marketing* , Editura Rentrop and Straton 2005.
24. Ionel Tuța – Secretele marketingului pe Instagram Editura Evrika 2020
25. Nistor R., Căpă ână A., *Sisteme informatice de markering* . Editura Europlus Galati 2010
26. Untaru E.N., *Modele de comportament ale consumatorilor de servicii turistice – teza de doctorat* - Universitatea Transilvania Brasov 2010

Director departament IMAT,
Prof.dr. Cristina Maria Canja