

FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2025/2026

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea din București
1.2. Facultatea	Facultatea de Geografie
1.3. Departamentul	Geografie umană și economică
1.4. Domeniul de studii	Geografie
1.5. Ciclul de studii	Master
1.6. Programul de studii	GESTIUNEA SPATIULUI TURISTIC SI INDUSTRIA OSPITALITATII

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Ecologia serviciilor turistice						
2.2. Titularul activităților de curs	Prof.univ.dr. Matei Elena						
2.3. Titularul activităților de seminar	Prof.univ.dr. Matei Elena						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	1	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7.Regimul disciplinei	OB

3. Timpul total estimat

3.1. Număr de ore pe săptămână	4	3.2. Din care Curs	2	3.3. Seminar	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	3.5. Din care Curs	28	3.6. Seminar	28
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					28
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminare/ laborator, teme, referate, portofolii și eseuri					28
Tutorat					14
Alte activități					4
3.7. Total ore de studiu individual					94
3.8. Total ore pe semestru					150
3.9. Număr de credite					6

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Bazele Industriei ospitalității, Organizarea spațiului turistic/Amenajări turistice/Managementul calității serviciilor si activităților turistice
4.2. de competențe	Folosirea TIC pentru prelucrarea datelor si analiza lor.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Sala mare cu videoproiector/Google meet, Moodle
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	Sala cu videoproiector/Google meet, Moodle

6. Rezultatele învățării

Cunoștințe	<p>R1. Studentul/absolventul înțelege conceptele fundamentale utilizate în analiza serviciilor turistice.</p> <p>R3. Studentul/absolventul cunoaște software-uri specifice pentru a crea hărți, a analiza diverse tipuri de date și a evalua impactul unor politici sau proiecte de dezvoltare asupra evoluției spațiului turistic.</p> <p>R4. Cunoaște și explică metode avansate de management privind nivelul calitatii serviciilor turistice.</p> <p>R8. Cunoaște și explică normele și valorile codului de etică profesională și aplică strategiile de muncă eficientă și responsabilă, pe baza acestor principii</p> <p>Identifică cauzelor și efectelor ecologice ce pot deteriora calitatea serviciilor turistice .</p>
Aptitudini	<p>R1. Studentul/absolventul identifică cu ajutorul metodelor specifice relațiile și interacțiunile dintre elementele funcționale ale spațiului turistic pentru a-si forma capacități și deprinderi de cercetare științifică.</p> <p>R3. Studentul/absolventul utilizează instrumentele informatice de bază și software-uri specializate pentru analiza spațiului turistic cu realizarea adecvată a materialelor cartografice.</p> <p>R4. Studentul/absolventul analizează și structurează informațiile legate de gestiunea calității serviciilor și activităților turistice.</p> <p>R8. Studentul/absolventul, pe baza eticii profesionale conștientizează și aplică responsabilitățile sociale, de mediu și culturaleArgumentarea soluțiilor pe baza coroborării informațiilor din diferite surse științifice.</p>
Responsabilitate și autonomie	<p>R1. Studentul/absolventul propune măsuri la nivel multiscalar în urma analizei complexe a componentei spațiului turistic în vederea identificării unor soluții concrete la situații reale.</p> <p>R3. Studentul/absolventul realizează pe baza analizei integrate a datelor fundamentarea unor studii de dezvoltare turistică locală/regională, de analiză a componentelor spațiului turistic în relație cu alte componente ale mediului geografic.</p> <p>R4. Studentul/absolventul realizează, prin utilizarea unor indicatori sintetici și de corelație, proiecte de management privind implementarea calității în sfera serviciilor și activităților turistice.</p> <p>R8. Studentul/absolventul adoptă o conduită profesională etică, responsabilă și orientată spre interesul public în analiza și interpretarea politicilor de organizare a spațiului turistic și a strategiilor de piață.</p>

7. Conținuturi

7.1. Curs	Metode de predare	Observații
Ecologie și turism. Noțiuni introductive	Prelegere interactivă cu ajutorul computerului. Problematizare (Google meet, Moodle) Brain Storming (Google meet, Moodle) Conversația euristică Analiză asistată de calculator (Google meet, Moodle)	2
Interacțiunile între mediu și industria turistică		6
Ecologia serviciilor de cazare din turism		4
Ecologia serviciilor de alimentație din turism: restaurație, catering și evenimente		4
Ecologia serviciilor de agrement		2
Serviciile turismului de sănătate		2
Ecologia serviciilor de transport în turism		2
Personalul din turism; norme, competențe de angajabilitate, riscuri		2
Serviciile suplimentare din turism. Informare, divertisment, ghidajul și animație, financiare-asigurare.		2
Serviciile comerciale din turism		2
Bibliografie:		

1. Buckley, RC., Underdahl, S. 2023. Tourism and Environment: Ecology, Management, Economics, Climate, Health, and Politics. *Sustainability*; 15(21):15416. <https://doi.org/10.3390/su152115416>
2. Dai, You-Yu, An-Jin Shie, Jin-Hua Chu, and Yen-Chun Jim Wu, 2022. Low-Carbon Travel Motivation and Constraint: Scales Development and Validation, *International Journal of Environmental Research and Public Health* 19, no. 9: 5123. <https://doi.org/10.3390/ijerph19095123>
3. Hall, CM, Page, SJ. 2014. *The geography of tourism and recreation: Environment, place and space*, Routledge.
4. Lari, L.; Jabeen, F.; Iyanna, S. 2020. Prioritising theme park service quality in Islamic contexts: An analytic hierarchy process approach. *Int. J. Cult. Tour. Hosp. Res.* 14, 225–237.
5. Matei, E.. 2016. *Turism și dezvoltare durabilă*, Editura Universitară, București.
6. Munteanu, C. 2013. *Balneoterapia*, Editura Balneară, București
7. Ogbeide, G.-C., 2013. Perception of Green Hotels in the 21st Century, *Journal of Tourism Insights*: 3 (1), <https://doi.org/10.9707/2328-0824.1032>
8. Walker, E., Pritchard, C., Forsythe, S., 2003. Hazard analysis critical control point and prerequisite programme implementation in small and medium size food businesses. *Food Control* 14(3), p. 169-174.

9. Hotărârea Guvernului nr. 435/2010 reglementează regimul de introducere pe piață și de exploatare a echipamentelor pentru agrement. *Monitorul Oficial* Nr. 323 din 17 mai 2010.
10. Ordinul. 98/2003 al Ministrului industriei și resurselor pentru aprobarea Prescripției tehnice PT R 19-2002, ediția 1, *Monitorul Oficial* Nr. 162 din 13 martie 2003.
11. Regulamentul 178/2002 -Legea privind siguranța alimentelor
12. One Planet Sustainable Tourism Programme, 2021, *Glasgow Declaration: A commitment to a decade of climate action*.

World Tourism Organization, 2023, *Climate Action in Tourism – An overview of methodologies and tools to measure greenhouse gas emissions*, UNWTO, Madrid, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284423927>

7.2 Seminar	Metode de predare	Observații
Modele de elaborare a cercetării. Alegerea temelor pentru proiectul de seminar	Metoda demonstrației,	2h
Metoda cercetării bibliografice, bibliometrică	Problematizarea	4h
Metode de cercetare cantitativă. Metoda anchetei (Chestionarul)	Înstruirea asistată de calculator	4h
Prelucrarea datelor cu ajutorul pachetului SPSS	Metoda conversației euristice	2h
Analiza calitativă focus grup, interviu	Brainstorming, Aplicații pe teren, Studiu de caz, Exercițiul,	2h
Aplicarea unei metode de cercetare pe un studiu de caz (individual sau în grup de studenți)-Proiect	Învățare prin descoperire,	6h
Prezentarea proiectelor și evaluare	Învățare prin cooperare,	4h
Prezentarea proiectelor și evaluare	Explicație didactică,	4h
	Evaluare orală	4h

Bibliografie:

1. Chelcea, S. 2007. *Metodologia cercetării sociologice. Metode cantitative și calitative*. Ediția a III-a Editura Economică.
2. Dai, You-Yu, An-Jin Shie, Jin-Hua Chu, and Yen-Chun Jim Wu, 2022., Low-Carbon Travel Motivation and Constraint: Scales Development and Validation, *International Journal of Environmental Research and Public Health* 19, no. 9: 5123. <https://doi.org/10.3390/ijerph19095123>
3. Güneş, S. Gül, 2019. Eco-gastronomy, Tourism and Sustainability: The Rise of Sustainable Restaurants in the World. Conference: Erasmus International Academic Research Symposium on Educational and Social Sciences At: İzmir
4. Lari, L.; Jabeen, F.; Iyanna, S. 2020. Prioritising theme park service quality in Islamic contexts: An analytic hierarchy process approach. *Int. J. Cult. Tour. Hosp. Res.* 14, 225–237.
5. Matei, E.. 2016. *Turism și dezvoltare durabilă*, Editura Universitară, București.
6. Matei, E., Ilovan, O. R., Sandu, Ch.B., Dumitrache, L., Istrate, M., Jucu, I.S., Gavriliadis A. A. 2021. Early Covid-19 pandemic impacts on society and environment in Romania. Perception among population with higher education, *Environmental Engineering and Management Journal*, Vol 20(2), 319-330
7. Ogbeide, G.-C. 2013. Perception of Green Hotels in the 21st Century," *Journal of Tourism Insights*: 3 (1), <https://doi.org/10.9707/2328-0824.1032>
8. Walker, E., Pritchard, C., Forsythe, S., 2003. Hazard analysis critical control point and prerequisite programme implementation in small and medium size food businesses. *Food Control* 14(3), p. 169-174.

9. Hotărârea Guvernului nr. 435/2010 reglementează regimul de introducere pe piață și de exploatare a echipamentelor pentru agrement. *Monitorul Oficial* Nr. 323 din 17 mai 2010.
10. Ordinul. 98/2003 al Ministrului industriei și resurselor pentru aprobarea Prescripției tehnice PT R 19-2002, ediția 1, *Monitorul Oficial* Nr. 162 din 13 martie 2003.
11. Regulamentul 178/2002 -Legea privind siguranța alimentelor
12. One Planet Sustainable Tourism Programme, 2021, *Glasgow Declaration: A commitment to a decade of climate action*.
13. World Tourism Organization, 2023, *Climate Action in Tourism – An overview of methodologies and tools to measure greenhouse gas emissions*, UNWTO, Madrid, DOI: <https://doi.org/10.18111/9789284423927>

8. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Structura cursului este aliniată la standardele și recomandările asociațiilor profesionale din domeniu (ex. competențe digitale, etică profesională, bune practici).
 Rezultatele de învățare urmărite (cunoștințe, abilități, atitudini) reflectă cerințele pieței muncii și feedback-ul primit de la angajatori (ex. capacitatea de rezolvare a problemelor, gândire critică, utilizarea unor instrumente/software specifice domeniului).
 Disciplina pregătește studenții pentru integrarea în domeniu, răspunzând așteptărilor actorilor relevanți atât din mediul academic, cât și profesional.

9. Evaluare

Tip de activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Demonstrarea, prin răspunsurile oferite la evaluarea finală, a însușirii corecte, logice și complexe a problematicei cursului, precum și a capacității de particularizare și explicare a rezultatelor obținute în urma aplicării metodelor și tehnicilor utilizate la elaborarea proiectelor .	La alegere: -Lucrare scrisă cu itemi obiectivi, semioiectivi, subiectivi din diferite arii tematice ale cursului și cel puțin o întrebare din cadrul lucrărilor practice - Eseu de expozitie pe o temă a cursului	50%
9.5. Seminar	Elaborarea și susținerea corectă și complete a proiectelor tematice prevăzute in programa seminarului	Evaluare continuă in cadrul lucrărilor practice Evaluare frontală continuă in cadrul ședintelor de l.p Evaluarea proiectului	50%
Standard minimum de performanță	-Să alcătuiască proiectele și să nu exprime erori grave. Redactarea și prezentarea temelor de seminar, respectând normele didactice și științifice. -Demonstrarea cunoașterii noțiunilor de bază și a conținutului minimal al tematicii cursului, prin răspunsurile oferite la evaluarea finală. -Obținerea performanțelor minimale la seminar (Nota 5) pentru a fi admis la evaluarea activității de la curs (Nota 5).		

Data Completării
27.09.2025

Semnătura titularului de curs
Prof.univ.dr. Matei Elena

Semnătura titularului de seminar
Prof.univ.dr. Matei Elena

Data avizării în
departament

Semnătura **Directorului** **de**
Departament