

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 UMANA ȘI ECONOMICĂ
1.4 Domeniul de studii	GEOGRAFIE
1.5 Ciclul de studii	MASTERAT
1.6 Programul de studii	MANAGEMENTUL RESURSELOR ȘI ACTIVITĂȚILOR TURISTICE

2.Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	MANAGEMENTUL STRUCTURILOR DE PRIMIRE ÎN TURISM						
2.2 Titularul activităților de curs	Lector univ. dr. Elena Bogan						
2.3 Titularul activităților de seminar	Lector univ. dr. Elena Bogan						
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	Examen	2.7 Regimul disciplinei	Ob.

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/laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	28
Ore online din total ore din planul de învățământ	14	din care: curs	14	seminar/laborator	0
Distribuția fondului de timp					Ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminare/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					25
Tutorat					5
Alte activități					4
3.7 Total ore studiu individual					15
3.8 Total ore pe semestru (3.4. + 3.7)					150
3.9 Numărul de credite					6

4.Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Cunoștințele însușite prin aprofundarea conținuturilor predate în cadrul disciplinelor Turism rural, Turism urban, Management și turism.
4.2 de competențe	Continuitatea valorificării aplicative a cunoștințelor dobândite permite o parcurgere graduală a capitolelor, în strânsă relație cu tematica disciplinelor anterior studiate.

5.Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sală dotată cu calculator/laptop, videoproiector și software adecvat
5.2 de desfășurare a seminarului/laboratorului	Sală echipată cu calculatoare, conexiune la Internet, videoproiector

6. Rezultatele învățării

Cunoștințe	<p>R1 Studentul/absolventul deține o recunoaștere aprofundată a noțiunilor, conceptelor, proceselor și fenomenelor turistice, indiferent de tipologia lor.</p> <p>R2 Studentul/absolventul înțelege mecanismele de funcționare ale industriei turistice, inclusiv a modului în care resursele și activitățile turistice influențează dezvoltarea teritorială.</p> <p>R5 Studentul/absolventul deține capacitatea să identifice și explice conceptele, teoriile și modelele fundamentale privind resursele și activitățile turistice.</p> <p>R6 Studentul/absolventul deține capacitatea să descrie tipologiile fenomenelor turistice și explice dinamica acestora în context geografic, economic și socio-cultural.</p> <p>R7 Studentul/absolventul deține capacitatea să analizeze cadrul legislativ și politicile publice relevante în domeniul turismului, la nivel național și internațional.</p> <p>R9 Studentul/absolventul deține capacitatea să coreleze cunoștințele din domeniul turismului cu cele din</p>
------------	---

	discipline complementare (geografie, economie, sociologie etc.) în vederea unei abordări interdisciplinare.
Aptitudini	<p>R1 Studentul/absolventul aplică cunoștințele în contexte reale privind resursele și activitățile turistice.</p> <p>R2 Studentul/absolventul deține capacitatea de analiză și interpretare a datelor pentru fundamentarea deciziilor privind dezvoltarea turismului.</p> <p>R5 Studentul/absolventul analizează date statistice, documente și hărți tematice pentru a elabora planuri de dezvoltare turistică.</p> <p>R6 Studentul/absolventul elaborează materiale grafice (hărți, schițe, diagrame) și interpreteze rezultatele obținute în vederea redactării de rapoarte și studii de specialitate.</p> <p>R7 Studentul/absolventul elaborează fezabilitatea și sustenabilitatea activităților turistice prin metode de analiză critică și decizională.</p> <p>R9 Studentul/absolventul deține capacitatea de dezvoltare de produse turistice prin modelare, proiectare și promovare, folosind instrumente și tehnici specifice domeniului.</p>
Responsabilitate și autonomie	<p>R1 Studentul/absolventul deține capacitatea de luare a deciziilor informate în domeniul turismului, cu asumarea responsabilității pentru impactul acestora asupra mediului și comunității.</p> <p>R2 Studentul/absolventul deține capacitatea de a lucra eficient și etic într-un cadru profesional, în echipe multidisciplinare și multiculturale.</p> <p>R5 Studentul/absolventul deține capacitatea să aplice principiile eticii profesionale în activitățile desfășurate în domeniul turismului.</p> <p>R6 Studentul/absolventul deține capacitatea să colaboreze eficient în echipe multidisciplinare și demonstreze atitudine tolerantă și deschisă față de diversitate culturală și opinii diferite.</p> <p>R7 Studentul/absolventul deține capacitatea să-și autoevalueze propriul nivel de competență profesională și formuleze direcții de dezvoltare continuă, adaptate cerințelor pieței muncii.</p> <p>R9 Studentul/absolventul deține capacitatea să implementeze soluții inovatoare pentru rezolvarea provocărilor în domeniul turismului, cu impact pozitiv asupra mediului și comunității.</p>

7. Conținuturi

7.1 Curs	Metode de predare	Observații
Considerații generale, concepte, tipologii Activitatea de management în structurile de primire turistică Gestiunea economică a structurilor de primire turistică Norme metodologice de clasificare a structurilor de primire turistică cu funcțiuni de cazare. Tipologia structurilor turistice de primire cu funcțiuni de cazare și criteriile de clasificare	explicația, expunerea, descrierea, problematizarea, dialogul, analiza, sinteza, inducția, deducția.	8 ore
Resursa umană din cadrul structurilor de primire turistică Atribuțiile funcționale ale personalului din cadrul structurilor de primire turistică	explicația, expunerea, descrierea, problematizarea, dialogul, analiza, sinteza, inducția, deducția.	2 ore
Managementul structurilor de primire în turism cu funcțiuni de cazare <i>Management hotelier</i> Noutăți și tendințe în industria mondială a turismului, hotelurilor și restaurantelor Lanțurile hoteliere Tipuri de contracte în industria hotelieră Structura organizațională a hotelului Activitățile Departamentului <i>Front Office</i> Rezervarea spațiilor de cazare Activități de bază privind rezervarea locurilor de cazare în structurile de primire turistică Primirea clienților Sejurul clienților Plecarea clienților Comunicarea în hotel Comportamentul profesional în recepție Vânzarea produsului cazare Sisteme de gestiune specifice activității de recepție Sistemele de franciză și managementul hotelier	explicația, expunerea, descrierea, problematizarea, dialogul, analiza, sinteza, inducția, deducția.	8 ore
Managementul unităților de alimentație publică Managementul unităților de alimentație publică Alimentația publică - definirea, importanța și caracteristicile principale ale alimentației publice Tipuri de unități de alimentație publică Amenajarea tehnologică și echipamentul din dotarea unităților de alimentație Resursele umane în unitățile de alimentație publică Comercializarea preparatelor și băuturilor oferite de unitățile de alimentație publică	explicația, expunerea, descrierea, problematizarea, dialogul, analiza, sinteza, inducția, deducția.	4 ore
Managementul structurilor de primire turistică de agrement, tratament și transport Managementul structurilor turistice de agrement și tratament Managementul activităților de transport în turism-servicii	explicația, expunerea, descrierea, problematizarea, dialogul, analiza, sinteza, inducția, deducția.	4 ore

Bibliografie

- Abdou A.H., Hassan T.H., El Dief M.M. (2020), A description of green hotel practices and their role in achieving sustainable development. *Sustainability*, 12, 9624.
- Al-Sabi SM., Al-Ababneh MM., Masadeh MA., Elshaer IA. (2023), Enhancing Innovation Performance in the Hotel Industry: The Role of Employee Empowerment and Quality Management Practices. *Administrative Sciences*. 13(3):66.
- Baker, S., Bradley, P., Huyton, J. (2008), *Principiile operațiunilor de la recepția hotelului*, Editura All Beck, București.
- Banu C. și colab. (2003), *Calitatea și asigurarea calității produselor alimentare*, Ed. AGIR, București.
- Benhadda L., de Bruyn S., Chibili M.N., Lashley C., Penninga S., Rowson B. (2016), *Modern Hotel Operations Management*, Michael N. Chibili (Ed.), Noordhoff Uitgevers Groningen/Houten, The Netherlands.
- Bogan E. (2019), *Turism urban*, Editura Universitară, București.
- Bogan E., Simon T. (2019), *Turism rural*, Editura Universitară, București.
- Bogan E., Simon, T., Căndea M. (2021), *Patrimoniul turistic al României*, Editura Universitară, București
- Chauhan A., Shukla A., Negi P. (2018). Safety and security measures adopted by the hotels and their impact on customer relationship management. *International Journal of Research - Granthaalayah*, 6(1),118-125.
- Cardoso, D.; Sousa, B.; Liberato, D.; Liberato, P.; Lopes, E.; Gonçalves, F.; Figueira, V. 2023, Digital Communication and the Crisis Management in Hotel Management: A Perspective in the Euroregion North of Portugal and Galicia (ERNPG). *Adm. Sci.*, 13, 191. <https://doi.org/10.3390/admsci13080191>.
- Daraba A. (2007), *Managementul ospitalității în turism: industria ospitalității, fenomenul turistic, sfera serviciilor*, Ed. Zigotto, Galați.
- Florea V. (2008), *Tehnologia hotelieră*, Ed. Eurostampa, Timișoara.
- Gajić, T., Petrović, M. D., Pešić, A. M., Conić, M., Gligorijević, N. (2024). Innovative Approaches in Hotel Management: Integrating Artificial Intelligence (AI) and the Internet of Things (IoT) to Enhance Operational Efficiency and Sustainability. *Sustainability*, 16(17), 7279. <https://doi.org/10.3390/su16177279>
- Gelbman, A. 2022, Seaside hotel location and environmental impact: Land use dilemmas. *J. Tour. Cult. Chang.*, 20, 530–550.
- Hayes D.K., Nenemeier J.D. (2005), *Hotel Operations Management*, Second Edition, Pearson Education Inc., New Jersey, USA.
- Hu, X.; Ying, T.; Lovelock, B.; Mager, S. 2023, Sustainable Water Policymaking for the Hotel Industry: A Longitudinal Network Analysis of Policy Documents. *Sustainability*, 15, 15890. <https://doi.org/10.3390/su152215890>.
- Jones, P.; Comfort, D. (2019), Sustainable development goals and the world's leading hotel groups. *Athens J. Tour.* 6, 1-14.
- Junça-Silva, A.; Lopes, E. 2023, Testing the Affective Events Theory in Hospitality Management: A Multi-Sample Approach. *Sustainability*, 15, 7168. <https://doi.org/10.3390/su15097168>
- Kandapully J. (2007), *Services management: the new paradigm in hospitality*, Pearson Prentice Hall, USA.
- Krstic B., Kahrovic E., Stanisic T. (2015), Business process management in hotel industry: A proposed framework for operating processes, *Ekonomika*, Vol. 61, no. 4, pp. 21-34.
- Josimović, M., Čočkalović, D., Osmanović, S., Cvjetković, M., Radivojević, N. (2025). The Influence of Competitiveness Factors on Sustainable Business Performance in the Hotel Industry: From the Perspective of the Perception of Hotel Service Users. *Sustainability*, 17(5), 2277. <https://doi.org/10.3390/su17052277>
- Liang Y, Watters C, Lemański MK. (2022), Responsible Management in the Hotel Industry: An Integrative Review and Future Research Directions. *Sustainability*, 14(24):17050.
- Lupu, N. (2002), *Hotelul, economie și management (IV ed.)*, Ed. All Beck, București.
- Lupu, N., (2005), *Gestiune hotelieră și de restaurant – Sinteze, teste grilă și cazuri practice*, Editura ASE, București.
- Mechinda P., Patterson P.G. (2011), The impact of service climate and service provider personality on employees' customer-oriented behavior in a high-contact setting. *Journal of Services Marketing*, 25(2), 101 –113.
- Noone B.M., Enz C.A., Glassmire J. (2017), *Total Hotel Revenue Management: A Strategic Profit Perspective*, Cornell Hospitality Report, March 2017, Vol. 17, No. 8, pp. 1-17, The Center for Hospitality Research, Cornell University.
- Okumus B., Taheri B., Giritlioglu I., Gannon M.J. (2020), Tackling food waste in all-inclusive resort hotels. *Int. J. Hosp. Manag.*, 88, 102543.
- Rubio-Mozo, E., García-Muiña F.E., Fuentes-Moraleda L. (2020), Sustainable strategic management model for hotel companies: A multi-stakeholder proposal to “walk the talk” toward SDGS. *Sustainability*, 12, 8652.
- Sembajwe G., Spaeth, K., Dropkin, J. (2020), The Clean Hotel Room: A Public Health Imperative. *J. Hosp. Tour. Res.* 44, 547-550.
- Stănculescu D.-A. (coord.) (2002), *Tehnologie hotelieră (Front Office)*, Ed. Gemma-Print, București.
- Stănculescu G. (2002), *Managementul operațiunilor de turism*, Ed. ALL BECK, București.
- Pérez Brito, A. E., Bojórquez Zapata, M. I., Lima Santos, L., Gomes, C. (2025). Impact of Management Indicators on the Business Performance of Hotel SMEs in Mexico. *Journal of Risk and Financial Management*, 18(5), 271. <https://doi.org/10.3390/jrfm18050271>
- Velaoras, K., Menegaki, A. N., Polyzos, S., Gotzamani, K. (2025). The Role of Environmental Certification in the Hospitality Industry: Assessing Sustainability, Consumer Preferences, and the Economic Impact. *Sustainability*, 17(2), 650. <https://doi.org/10.3390/su17020650>
- Walker J.R. (2004), *Introduction to hospitality management*, Pearson Education Inc., New Jersey, USA.
- Woods R.H., Nenemeier J.D., Hayes D.K., Austin M.A. (2006), *Professional Front Office Management*, Pearson Education Inc., New Jersey, USA.
- Zainal-Abidin, Husna, Caroline Scarles, and Christine Lundberg. 2023. The antecedents of digital collaboration through an enhanced digital platform for destination management: A micro-DMO perspective. *Tourism Management* 96: 104691.
- Ordinul M.I.M.M.C.T.P.L. nr. 636/2008.
- Ordinul 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.
- Ordinul nr.221/2015 privind modificarea 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 aprobate prin Ordinul Președintelui Autorității Naționale pentru Turism 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.
– Hotărârea Guvernului 121/2013 privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism.
– ORDIN nr. 510 din 22 februarie 2022 pentru modificarea și completarea 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, aprobate prin Ordinul președintelui Autorității Naționale pentru Turism nr. 65/2013.

7.2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Motivația turistică pentru structurile de primire turistică - tipologie, mecanisme de manifestare	conversația euristică, brainstorming, observația dirijată, problematizarea	2 ore
Sezonalitatea cererii și consumului turistic pentru structurile de primire turistică	conversația euristică, studiul de caz, brainstorming, observația dirijată	2 ore
Cererea și consumul turistic pentru structurile de primire turistică	lucru în echipă, prezentări de proiecte: debateri/ analize tematice	2 ore
Organizațiile profesionale	conversația euristică, studiul de caz, brainstorming, observația dirijată	2 ore
Lanțurile hoteliere	conversația euristică, studiul de caz, brainstorming, observația dirijată, problematizarea	4 ore
Raporturile de concurență pe piață	conversația euristică, studiul de caz, brainstorming, observația dirijată	4 ore
Oferta unităților cu activitate hotelieră	conversația euristică, studiul de caz, brainstorming, observația dirijată	2 ore
Stabilirea tarifelor de cazare	conversația euristică, studiul de caz, brainstorming, observația dirijată	2 ore
Efectele economice ale contractului de franciză	conversația euristică, studiul de caz, brainstorming, observația dirijată	2 ore
Gestiunea reclamațiilor	conversația euristică, studiul de caz, brainstorming, observația dirijată	2 ore
Sisteme de gestiune specifice activității de recepție	conversația euristică, studiul de caz, brainstorming, observația dirijată	2 ore
Prețurile în alimentație	conversația euristică, studiul de caz, brainstorming, observația dirijată	2 ore

Bibliografie

- Abdou A.H., Hassan T.H., El Dief M.M. (2020), A description of green hotel practices and their role in achieving sustainable development. Sustainability, 12, 9624.
- Al-Sabi SM., Al-Ababneh MM., Masadeh MA., Elshaer IA. (2023), Enhancing Innovation Performance in the Hotel Industry: The Role of Employee Empowerment and Quality Management Practices. Administrative Sciences. 13(3):66.
- Baker, S., Bradley, P., Huyton, J. (2008), Principiile operațiunilor de la recepția hotelului, Editura All Beck, București.
- Banu C. și colab. (2003), Calitatea și asigurarea calității produselor alimentare, Ed. AGIR, București.
- Benhadda L., de Bruyn S., Chibili M.N., Lashley C., Penninga S., Rowson B. (2016), Modern Hotel Operations Management, Michael N. Chibili (Ed.), Noordhoff Uitgevers Groningen/Houten, The Netherlands.
- Bogan E. (2019), Turism urban, Editura Universitară, București.
- Bogan E., Simon T. (2019), Turism rural, Editura Universitară, București.
- Bogan E., Simon, T., Căndea M. (2021), Patrimoniul turistic al României, Editura Universitară, București
- Chauhan A., Shukla A., Negi P. (2018). Safety and security measures adopted by the hotels and their impact on customer relationship management. International Journal of Research - Granthaalayah, 6(1),118-125.
- Cardoso, D.; Sousa, B.; Liberato, D.; Liberato, P.; Lopes, E.; Gonçalves, F.; Figueira, V. 2023, Digital Communication and the Crisis Management in Hotel Management: A Perspective in the Euroregion North of Portugal and Galicia (ERNPG). Adm. Sci., 13, 191. <https://doi.org/10.3390/admsci13080191>.
- Daraba A. (2007), Managementul ospitalității în turism: industria ospitalității, fenomenul turistic, sfera serviciilor, Ed. Zigotto, Galați.
- Florea V. (2008), Tehnologia hotelieră, Ed. Eurostampa, Timișoara.
- Gajić, T., Petrović, M. D., Pešić, A. M., Conić, M., Gligorijević, N. (2024). Innovative Approaches in Hotel Management: Integrating Artificial Intelligence (AI) and the Internet of Things (IoT) to Enhance Operational Efficiency and Sustainability. Sustainability, 16(17), 7279. <https://doi.org/10.3390/su16177279>
- Gelbman, A. 2022, Seaside hotel location and environmental impact: Land use dilemmas. J. Tour. Cult. Chang., 20, 530–550.
- Hayes D.K., Nenemeier J.D. (2005), Hotel Operations Management, Second Edition, Pearson Education Inc., New Jersey, USA.
- Hu, X.; Ying, T.; Lovelock, B.; Mager, S. 2023, Sustainable Water Policymaking for the Hotel Industry: A Longitudinal Network Analysis of Policy Documents. Sustainability, 15, 15890. <https://doi.org/10.3390/su152215890>.
- Jones, P.; Comfort, D. (2019), Sustainable development goals and the world's leading hotel groups. Athens J. Tour. 6, 1-14.
- Junça-Silva, A.; Lopes, E. 2023, Testing the Affective Events Theory in Hospitality Management: A Multi-Sample Approach. Sustainability, 15, 7168. <https://doi.org/10.3390/su15097168>

- Kandapully J. (2007), Services management: the new paradigm in hospitality, Pearson Prentice Hall, USA.
- Krstic B., Kahrovic E., Stanisic T. (2015), Business process management in hotel industry: A proposed framework for operating processes, Ekonomika, Vol. 61, no. 4, pp. 21-34.
- Josimović, M., Čočkalović, D., Osmanović, S., Cvjetković, M., Radivojević, N. (2025). The Influence of Competitiveness Factors on Sustainable Business Performance in the Hotel Industry: From the Perspective of the Perception of Hotel Service Users. Sustainability, 17(5), 2277. <https://doi.org/10.3390/su17052277>
- Liang Y, Watters C, Lemański MK. (2022), Responsible Management in the Hotel Industry: An Integrative Review and Future Research Directions. Sustainability, 14(24):17050.
- Lupu, N. (2002), Hotelul, economie și management (IV ed.), Ed. All Beck, București.
- Lupu, N., (2005), Gestiune hotelieră și de restaurant – Sinteze, teste grilă și cazuri practice, Editura ASE, București.
- Mechinda P., Patterson P.G. (2011), The impact of service climate and service provider personality on employees' customer-oriented behavior in a high-contact setting. Journal of Services Marketing, 25(2), 101 –113.
- Noone B.M., Enz C.A., Glassmire J. (2017), Total Hotel Revenue Management: A Strategic Profit Perspective, Cornell Hospitality Report, March 2017, Vol. 17, No. 8, pp. 1-17, The Center for Hospitality Research, Cornell University.
- Okumus B., Taheri B., Giritlioglu I., Gannon M.J. (2020), Tackling food waste in all-inclusive resort hotels. Int. J. Hosp. Manag., 88, 102543.
- Rubio-Mozo, E., García-Muiña F.E., Fuentes-Moraleda L. (2020), Sustainable strategic management model for hotel companies: A multi-stakeholder proposal to “walk the talk” toward SDGS. Sustainability, 12, 8652.
- Sembajwe G., Spaeth, K., Dropkin, J. (2020), The Clean Hotel Room: A Public Health Imperative. J. Hosp. Tour. Res. 44, 547-550.
- Stănciulescu D.-A. (coord.) (2002), Tehnologie hotelieră (Front Office), Ed. Gemma-Print, București.
- Stănciulescu G. (2002), Managementul operațiunilor de turism, Ed. ALL BECK, București.
- Pérez Brito, A. E., Bojórquez Zapata, M. I., Lima Santos, L., Gomes, C. (2025). Impact of Management Indicators on the Business Performance of Hotel SMEs in Mexico. Journal of Risk and Financial Management, 18(5), 271. <https://doi.org/10.3390/jrfm18050271>
- Velaoras, K., Menegaki, A. N., Polyzos, S., Gotzamani, K. (2025). The Role of Environmental Certification in the Hospitality Industry: Assessing Sustainability, Consumer Preferences, and the Economic Impact. Sustainability, 17(2), 650. <https://doi.org/10.3390/su17020650>
- Walker J.R. (2004), Introduction to hospitality management, Pearson Education Inc., New Jersey, USA.
- Woods R.H., Nemeier J.D., Hayes D.K., Austin M.A. (2006), Professional Front Office Management, Pearson Education Inc., New Jersey, USA.
- Zainal-Abidin, Husna, Caroline Scarles, and Christine Lundberg. 2023. The antecedents of digital collaboration through an enhanced digital platform for destination management: A micro-DMO perspective. Tourism Management 96: 104691.
- Ordinul M.I.M.M.C.T.P.L. nr. 636/2008.
- Ordinul 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.
- Ordinul nr.221/2015 privind modificarea 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 aprobate prin Ordinul Președintelui Autorității Naționale pentru Turism 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.
- Hotărârea Guvernului 121/2013 privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism.
- ORDIN nr. 510 din 22 februarie 2022 pentru modificarea și completarea 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, aprobate prin Ordinul președintelui Autorității Naționale pentru Turism nr. 65/2013.

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

Temele abordate sunt similare celor abordate în alte centre universitare de prestigiu din țară și străinătate. În vederea adaptării conținuturilor disciplinei la cerințele pieței muncii au avut loc întâlniri cu reprezentanți ai mediului de afaceri.

9. Evaluare

Tip activitate	9.1 Criterii de evaluare	9.2 Metode de evaluare	9.3 Pondere din nota finală
9.4 Curs	<ul style="list-style-type: none"> - verificarea gradului de sistematizare și utilizare a noțiunilor însușite - coerența logică și forța argumentativă gradul de asimilare a terminologiei de specialitate - aspectele atitudinale: interesul pentru studiu individual 	Participarea activă la cursuri. Evaluare secvențială (orală) în timpul semestrului: <ul style="list-style-type: none"> - expunerea liberă - conversația de evaluare - chestionarea orală Evaluare scrisă (finală) în sesiunea de examene: lucrare scrisă descriptivă și două întrebări problemă;	70%
9.5 Seminar/laborator	<ul style="list-style-type: none"> - capacitatea de aplicare în practică - capacitatea de a opera cu cunoștințele asimilate - criterii ce vizează aspectele 	Participarea activă la seminarii <ul style="list-style-type: none"> - rezultatele de la seminar; - evaluarea proiectului 	30%

	atitudinale: conștiinciozitatea, interesul pentru studiu individual		
9.6 Standard minim de performanță Cerințe minime pentru nota 5 (sau cum se acordă nota 5) - cunoștințe minime la lucrarea scrisă; - activitate satisfăcătoare la seminar; - realizarea unui eseu pe o temă dată.			

Data completării
30.09.2025

Semnătura titularului de curs
Lector univ. dr. Elena Bogan

Semnătura titularului de seminar
Lector univ. dr. Elena Bogan

Data avizării în departament

.....

Semnătura Directorului de Departament

Prof. univ. dr. Liliana Dumitrache