FIȘA DISCIPLINEI
Anul universitar 2026/2027

1. Date despre program

1.1. Instituția de Învățământ superior	Universitatea din București
1.2. Facultatea	Geografie
1.3. Departamentul	Geografie Umană şi Economică
1.4. Domeniul de studii	Geografie
1.5. Ciclul de studii	Master
1.6. Programul de studii	Gestiunea spaţiului turistic şi servicii de ospitalitate

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	GESTIUNEA STRUCTURILOR DE PRIMIRE ÎN TURISM						
2.2. Titularul activităților de curs	Prof. univ. dr. Nicolae LUPU						
2.3. Titularul activităților de seminar	Prof. univ. dr. Nicolae LUPU						
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	I	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 şi notiţe					58
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					2
Pregătire seminare/ laborator, teme, referate, portofolii şi eseuri					28
Tutorat					2
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. Precondiţii (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	-
4.2. de competențe	-

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Sală dotată cu calculator/laptop, videoproiector şi planșe tematice
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	Sală delucrări practice/seminar dotată corespunzător

6. Rezultatele învățării

Cunoștințe	- 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;

	- Studentul/absolventul cunoaște și explică metode avansate de management privind nivelul calitatii serviciilor și activităților turistice; - Studentul/absolventul înțelege bazele/conceptele fundamentale utilizate în industria ospitalității; - Studentul/absolventul înțelege și explică tehnicile operaționale din turism și impactul noilor tendințe care se manifestă în acest domeniu (digitalizare, E-tourism, sisteme de rezervări) asupra pieței turistice; - Studentul/absolventul cunoaște și explică normele şi valorile codului de etică profesională și aplică strategiile de muncă eficientă şi responsabilă, pe baza acestor principii
Aptitudini	- Studentul/absolventul utilizează instrumentele informatice de bază și software-uri specializate pentru analiza spatiului turistic cu realizarea adecvată a materialelor cartografice; - Studentul/absolventul analizează și structurează informațiile legate de gestiunea calitații serviciilor și activităților turistice; - Studentul/absolventul identifică cu ajutorul metodelor specifice relaţiile şi interacţiunile dintre elementele funcţionale ale industriei ospitalității; - Studentul/absolventul opereaza cu instrumente specifice, analizează, și interpretează date privind impactul digitalizarii și E-tourismului în evoluția pieței turistice și în formularea strategiilor de piață; - Studentul/absolventul, pe baza eticii profesionale conștientizează și aplică responsabilitățile sociale, de mediu și culturale
Responsabilitate și autonomie	- 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 geographic; - Studentul/absolventul realizează, prin utilizarea unor indicatori sintetici și de corelație, proiecte de management privind implementarea calităţii în sfera serviciilor și activităților turistice; - Studentul/absolventul propune măsuri la nivel local în urma analizei complexe a componentelor specifice industriei ospitalității în vederea identificarii unor soluții concrete la situatii reale; - Studentul/absolventul identifică și argumentează direcţiile de acţiune şi soluţiile pentru creșterea performanțelor siteurilor de E-tourism și a sistemelor de rezervări la nivel local sau regional în perspectiva eficientizării activităților turistice; - 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

7. Conţinuturi

7.1. Curs	**Metode de predare**	**Observaţii**
Curs introductiv: Obiectivele disciplinei şi competenţele dobândite, precizarea metodelor şi instrumentelor de lucru, a surselor de date, precum şi a cerinţelor şi standardelor de evaluare formativă. Prezentarea principalelor surse bibliografice, inclusiv a publicațiilor periodice de interes	Prelegerile sunt însoțite de utilizarea de suport power-point	2 ore
Organizarea şi desfăşurarea activităţilor operaţionale şi funcţionale		2 ore
Inițiere în utilizarea unor softuri hoteliere		2 ore
Indicatori de evaluare a performanțelor activității		4 ore
Hotelurile independente și asocierea acestora. Montajul financiar-juridic și contractual al grupurilor de societăți hoteliere		2 ore

Grupurile de societăți și segmentarea ofertei lor		2 ore
Organizațiile profesionale		2 ore
Sistemele de informare, rezervare, comercializare şi încasare a prestaţiilor		2 ore
Conducerea prin bugete		2 ore
Stabilirea tarifelor de cazare. Alte reglementări de interes		2 ore
Stabilirea preţurilor în alimentaţie		2 ore
Studiul de fezabilitate		2 ore
Analiza activităţii		2 ore

Bibliografie:

Audoux, M.T.; Mazzetti, Ph.; Bessenay, J. (2000): *L'Hôtel. Théorie et pratique*. Cachan, Editions Jacques Lanore;

Cojocariu, Steliana; Ene, Cornelia; Lăscuț, Radu; Mihail, Adriana; Stănciulescu, Daniela; Tincă-Niță, Constantin (2004): *Manualul directorului de hotel*. București, Editura THR-CG;

Cook, R.A.; HSU, C.H.; Marwua, J.J. (2014): *Tourism: The business of hospitality and travel* (5th ed). Boston, Pearson;

Florea, Constantin; Bugan, Marian (2003): *Maître d'hôtel*. București, Gemma Print;

Lupu, Nicolae (2010): *Hotelul – Economie şi management*. Ediția a VI-a, București, Editura CH Beck;

Lupu, Nicolae (2003): *Strategia de concentrare a întreprinderilor de turism*. București, Editura Economică;

Lupu, Nicolae; Tănase, Mihail Ovidiu; Nica, Ana-Maria (2014): *Percepția asupra educației pentru afaceri în sfera turismului și a industriei ospitalității*. Amfiteatru Economic, Bucureşti, ASE;

Nedelea, A.M.; Korstanje, M.; Babu, G. (2016): *Strategic tools and methods for promoting hospitality and tourism sevices*, Hershey, IGI Global;

Nistoreanu, Puiu (2002): *Management în turism*. București, Editura ASE;

Raghubalan, G.; Raghubalan, S. (2015): *Hotel housekeeping: operations and management* (3rd ed). New Delhi, Oxford University Press;

Uysal, M.; Schwartz, Z.; Sirakaya-Turk, E. (2017): *Management science in hospitality and tourism: theory, practice, and applications*. Apple Academic Press, Oakville;

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

7.2 Seminar	**Metode de predare**	**Observaţii**
Discutarea cerinţelor de pregătire a temelor de seminar. Identificarea experiențelor anterioare în legătură cu activitatea hotelieră și de restaurant	Rezolvarea de problem care simulează situații reale, cu asistență în timp real din partea profesorului	2 ore
Indicatori ai activității de cazare		2 ore
Indicatori ai activității de cazare (2)		2 ore
Indicatori ai activității de cazare (3)		2 ore
Gestiunea rezervărilor		2 ore
Pragul de rentabilitate		2 ore
Seminar de inițiere în utilizarea unor softuri hoteliere		2 ore
Seminar-exerciţiu de mânuire a inventarului de servire		2 ore
Indicatori de management al restaurantului		2 ore
Pregătirea bugetului		2 ore
Yield management		2 ore
Yield management (2)		2 ore
Corelarea preţurilor		2 ore
Miniexpoziție de preparate, ale căror fișe tehnice, întocmite dinainte, vor cuprinde calculul prețului de vânzare		2 ore

Bibliografie:

Audoux, M.T.; Mazzetti, Ph.; Bessenay, J. (2000): *L'Hôtel. Théorie et pratique*. Cachan, Editions Jacques Lanore;

Baker, Sue; Bradley, Pam; Huyton, Jeremy (2008): *Principiile operațiunilor de la recepția hotelului*. Ediția a II-a, București, Editura All Beck;

Lupu, Nicolae (2005): *Gestiune hotelieră şi de restaurant – Sinteze, teste grilă şi cazuri practice*. Ediția a II-a, Bucureşti, Editura ASE. Disponibil în biblioteca digitală a Academiei de Studii Economice

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

Disciplina predată conduce la însușirea de către studenți a elementelor ce stau la baza politicilor demografice și sociale

9. Evaluare

Tip de activitate	9.1. Criterii de evaluare	9.2. Metode de evaluare	9.3. Pondere din nota finală
9.4. Curs	Conceperea graficii unui ecran cu privire la o ofertă tarifară a unui hotel anume, în echipe de câte doi studenți	Puncte pentru cele mai relevante lucrări din serie	5%
	Evaluare finală	Examen scris	60%
9.5. Seminar	Implicarea în rezolvarea de probleme	Participarea în seminar	25%
	Prezentarea unui preparat	Puncte pentru cele mai relevante preparate	10%
Standard minimum de performanță	Obținerea la proba de examen a unui punctaj minim la nivelul notei 5/ 10		

Data Completării
30 septembrie 2026

Semnătura titularului de curs
prof. Nicolae LUPU

Semnătura titularului de seminar
prof. Nicolae LUPU

Data avizării în departament

Semnătura Directorului de Departament
prof. Liliana DUMITRACHE