FIȘA DISCIPLINEI
Anul universitar 2026/2027

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 şi notiţe					28
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren					20
Pregătire seminare/ laborator, teme, referate, portofolii şi 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. Precondiţii (acolo unde este cazul)

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

5. Condiţii (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	R1. Studentul/absolventul înțelege conceptele fundamentale utilizate în analiza serviciilor turistice. 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. R4. Cunoaște și explică metode avansate de management privind nivelul calitatii serviciilor turistice. R8. Cunoaște și explică normele şi valorile codului de etică profesională și aplică strategiile de muncă eficientă şi responsabilă, pe baza acestor principii Identifică cauzelor și efectelor ecologice ce pot deteriora calitatea serviciilor turistice .
Aptitudini	R1. Studentul/absolventul identifică cu ajutorul metodelor specifice relaţiile şi interacţiunile dintre elementele funcţionale ale spațiului turistic pentru a-si forma capacități și deprinderi de cercetare stiintifică. R3. Studentul/absolventul utilizează instrumentele informatice de bază și software-uri specializate pentru analiza spatiului turistic cu realizarea adecvată a materialelor cartografice. R4. Studentul/absolventul analizează și structurează informațiile legate de gestiunea calitații serviciilor și activităților turistice. R8. Studentul/absolventul, pe baza eticii profesionale conștientizează și aplică responsabilitățile sociale, de mediu și culturale. Argumentarea soluţiilor pe baza coroborării informaţiilor din diferite surse ştiinţifice.
Responsabilitate și autonomie	R1. Studentul/absolventul propune măsuri la nivel multiscalar în urma analizei complexe a componentei spațiului turistic în vederea identificarii unor soluții concrete la situatii reale. 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. R4. Studentul/absolventul realizează, prin utilizarea unor indicatori sintetici și de corelație, proiecte de management privind implementarea calităţii în sfera serviciilor și activităților turistice. 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.

7. Conţinuturi

7.1. Curs	**Metode de predare**	**Observaţii**
Ecologie şi turism. Noţiuni 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
Interacţiunile între mediu şi industria turistică		6
Ecologia serviciilor de cazare din turism		4
Ecologia serviciilor de alimentaţie 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 şi animaţie, 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 şi dezvoltare durabila*, Editura Universitara, Bucuresti.
6. Munteanu, C. 2013.*Balneoterapia*, Editura Balneară, Bucureşti
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 piaţă şi de exploatare a echipamentelor pentru agrement. *Monitorul Oficial* Nr**.** 323 din 17 mai 2010.
10. Ordinul. 98/2003 al Ministrului industriei şi resurselor pentru aprobarea Prescripţiei tehnice PT R 19-2002, ediţia 1, *Monitorul Oficial* Nr. 162 din 13 martie 2003.
11. Regulamentul 178/2002 -Legea privind siguranţa 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**	**Observaţii**
Modele de elaborare a cercetării. Alegerea temelor pentru proiectul de seminar	Metoda demonstrației, Problematizarea Instruirea asistată de calculator Metoda conversatiei euristice Brainstorming,Aplicații pe teren, Studiu de caz, Exerciţiul, Învăţare prin descoperire, Învăţare prin cooperare, Explicaţie didactică, Evaluare orală	2h
Metoda cercetării bibliografice, bibliometrica		4h
Metode de cercetare cantitativă. Metoda anchetei (Chestionarul)		4h
Prelucrarea datelor cu ajutorul pachetului SPSS		2h
Analiza calitativa focus grup, interviul		2h
Aplicarea unei metode de cercetare pe un studiu de caz (individual sau in grup de studenţi)-Proiect)		6h
Prezentarea proiectelor şi evaluare		4h
Prezentarea proiectelor şi evaluare		4h

Bibliografie:

1. Chelcea, S, 2007.*Metodologia cercetării sociologice. Metode cantitative si calitative*. Editia a III-a Editura Economica.
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 SciencesAt: 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 si dezvoltare durabila*, Editura Universitara, Bucuresti.
6. Matei, E., Ilovan, O. R., Sandu, Ch.B., Dumitrache, L., Istrate, M., Jucu, I.S., Gavrilidis 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 piaţă şi de exploatare a echipamentelor pentru agrement. *Monitorul Oficial* Nr**.** 323 din 17 mai 2010.
10. Ordinul. 98/2003 al Ministrului industriei şi resurselor pentru aprobarea Prescripţiei tehnice PT R 19-2002, ediţia 1, *Monitorul Oficial* Nr. 162 din 13 martie 2003.
11. Regulamentul 178/2002 -Legea privind siguranţa 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 şi 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/softuri 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 însuşirii corecte, logice şi complexe a problematicii cursului, precum şi a capacităţii de particularizare şi explicare a rezultatelor obţinute în urma aplicării metodelor şi tehnicilor utilizate la elaborarea proiectelor .	- Eseu de expozitie pe o temă a cursului	50%
9.5. Seminar	Elaborarea și susținerea corectă și complete a proiectelor tematice pervăzute 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 cunoaşterii noţiunilor de bază şi a conţinutului 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
27.09.2026

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