FIŞA DISCIPLINEI
Anul universitar 2026/2027

1.Date despre program

1.1 Instituţia de învăţământ superior	**UNIVERSITATEA DIN BUCUREȘTI**
1.2 Facultatea	**FACULTATEA DE GEOGRAFIE**
1.3 Departamentul	**GEOGRAFIE UMANA ȘI ECONOMICA**
1.4 Domeniul de studii	**GEOGRAFIE**
1.5 Ciclul de studii	**MASTERAT**
1.6 Programul de studii	**MANAGEMENTUL RESURSELOR ŞI ACTIVITĂŢILOR TURISTICE**

2.Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei				**MANAGEMENTUL STRUCTURILOR DE PRIMIRE ÎN TURISM**			
2.2 Titularul activităţilor de curs				**Lector univ. dr. Elena Bogan**			
2.3 Titularul activităţilor 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 activităţilor 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 învăţământ	**56**	din care: 3.5 curs	**28**	3.6 seminar/laborator	**28**
Ore online din total ore din planul de învăţământ	**14**	din care: curs	**14**	seminar/laborator	**0**

Distribuţia fondului de timp	**Ore**
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notiţe	**25**
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren	**20**
Pregătire seminare/laboratoare, teme, referate, portofolii şi eseuri	**25**
Tutorat	**5**
Alte activităţi	**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.Precondiţii (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Cunoştinţele însuşite prin aprofundarea conţinuturilor predate în cadrul disciplinelor Turism rural, Turism urban, Management și turism.
4.2 de competenţe	Continuitatea valorificării aplicative a cunoştinţelor dobândite permite o parcurgere graduală a capitolelor, în strânsă relaţie cu tematica disciplinelor anterior studiate.

5.Condiţii (acolo unde este cazul)

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

6. Rezultatele învățării

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

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

7.Conţinuturi

7.1 Curs	Metode de predare	Observaţii
Consideraţii 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 funcţiuni de cazare. Tipologia structurilor turistice de primire cu funcţiuni de cazare şi criteriile de clasificare	explicaţia, expunerea, descrierea, problematizarea, dialogul, analiza, sinteza, inducţia, deducţia.	8 ore
Resursa umană din cadrul structurilor de primire turistică Atribuţiile funcţionale ale personalului din cadrul structurilor de primire turistică	explicaţia, expunerea, descrierea, problematizarea, dialogul, analiza, sinteza, inducţia, deducţia.	2 ore
Managementul structurilor de primire în turism cu funcţiuni de cazare *Management hotelier* Noutăţi şi tendinţe în industria mondială a turismului, hotelurilor şi restaurantelor Lanţurile hoteliere Tipuri de contracte în industria hotelieră Structura organizaţională a hotelului Activităţile Departamentului *Front Office* Rezervarea spaţiilor de cazare Activităţi de bază privind rezervarea locurilor de cazare în structurile de primire turistică Primirea clienţilor Sejurul clienţilor Plecarea clienţilor Comunicarea în hotel Comportamentul profesional în recepţie Vânzarea produsului cazare Sisteme de gestiune specifice activităţii de recepţie Sistemele de franciză şi managementul hotelier	explicaţia, expunerea, descrierea, problematizarea, dialogul, analiza, sinteza, inducţia, deducţia.	8 ore
Managementul unităţilor de alimentaţie publică Managementul unităţilor de alimentaţie publică Alimentaţia publică - definirea, importanţa şi caracteristicile principale ale alimentaţiei publice Tipuri de unităţi de alimentaţie publică Amenajarea tehnologică şi echipamentul din dotarea unităţilor de alimentaţie Resursele umane în unităţile de alimentaţie publică Comercializarea preparatelor şi băuturilor oferite de unităţile de alimentaţie publică	explicaţia, expunerea, descrierea, problematizarea, dialogul, analiza, sinteza, inducţia, deducţia.	4 ore
Managementul structurilor de primire turistică de agrement, tratament şi transport Managementul structurilor turistice de agrement și tratament Managementul activităţilor de transport în turism-servicii	explicaţia, expunerea, descrierea, problematizarea, dialogul, analiza, sinteza, inducţia, deducţia.	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, Bucureşti.
- 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., Cândea M. (2021), Patrimoniul touristic al României, Editura Universitară, Bucureşti
- 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., Ćoćkalo, 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, Bucureşti.
- Lupu, N., (2005), Gestiune hotelieră și de restaurant – Sinteze, teste grilă și cazuri practice, Editura ASE, Bucureşti.
- 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., 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 si 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 si alimentație publică, a licențelor si brevetelor de turism.

- Hotărârea Guvernului 121/2013 privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licenţelor si 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**	**Observaţii**
Motivaţia turistică pentru structurile de primire turistică - tipologie, mecanisme de manifestare	conversaţia euristică, brainstorming, observaţia dirijată, problematizarea	2 ore
Sezonalitatea cererii şi consumului turistic pentru structurile de primire turistică	conversaţia euristică, studiul de caz, brainstorming, observaţia dirijată	2 ore
Cererea şi consumul turistic pentru structurile de primire turistică	lucru în echipă, prezentări de proiecte: dezbateri/ analize tematice	2 ore
Organizaţiile profesionale	conversaţia euristică, studiul de caz, brainstorming, observaţia dirijată	2 ore
Lanțurile hoteliere	conversaţia euristică, studiul de caz, brainstorming, observaţia dirijată, problematizarea	4 ore
Raporturile de concurenţă pe piaţă	conversaţia euristică, studiul de caz, brainstorming, observaţia dirijată	4 ore
Oferta unităților cu activitate hotelieră	conversaţia euristică, studiul de caz, brainstorming, observaţia dirijată	2 ore
Stabilirea tarifelor de cazare	conversaţia euristică, studiul de caz, brainstorming, observaţia dirijată	2 ore
Efectele economice ale contractului de franciză	conversaţia euristică, studiul de caz, brainstorming, observaţia dirijată	2 ore
Gestiunea reclamaţiilor	conversaţia euristică, studiul de caz, brainstorming, observaţia dirijată	2 ore
Sisteme de gestiune specifice activităţii de recepţie	conversaţia euristică, studiul de caz, brainstorming, observaţia dirijată	2 ore
Preţurile în alimentaţie	conversaţia euristică, studiul de caz, brainstorming, observaţia 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 operaţiunilor de la recepţia hotelului, Editura All Beck, Bucureşti.
- 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., Cândea M. (2021), Patrimoniul touristic 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., Ćoćkalo, 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 şi management (IV ed.),Ed. All Beck, Bucureşti.
- Lupu, N., (2005), Gestiune hotelieră şi de restaurant – Sinteze, teste grilă şi cazuri practice, Editura ASE, Bucureşti.
- 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., 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 si 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 si alimentație publică, a licențelor si brevetelor de turism.
- Hotărârea Guvernului 121/2013 privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor si 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 conţinuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanţilor comunităţii epistemice, asociaţiilor profesionale şi angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Temele abordate sunt similar 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 reprezentați 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	- verificarea gradului de sistematizare şi utilizare a noţiunilor însuşite - coerenţa logică şi forţa argumentativă gradul de asimilare a terminologiei de specialitate - aspectele atitudinale: interesul pentru studiu individual	Participarea activă la cursuri. Evaluare secvenţială (orală) în timpul semestrului: - expunerea liberă - conversaţia de evaluare - chestionarea orală Evaluare scrisă (finală) în sesiunea de examene: lucrare scrisă descriptivă şi două întrebări problemă;	70%
9.5 Seminar/laborator	- capacitatea de aplicare în practică - capacitatea de a opera cu cunoştinţele asimilate - criterii ce vizează aspectele	Participarea activă la seminarii - rezultatele de la seminar; - evaluarea proiectului	30%

	atitudinale: conștiinciozitatea, interesul pentru studiu individual		

9.6 Standard minim de performanţă
Cerinţe minime pentru nota 5 (sau cum se acordă nota 5)
- cunoştinţe minime la lucrarea scrisă;
- activitate satisfăcătoare la seminar;
- realizarea unui eseu pe o temă dată.

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar
30.09.2026	**Lector univ. dr. Elena Bogan**	**Lector univ. dr. Elena Bogan**

Data avizării în departament	Semnătura Directorului de Departament
.....	**Prof. univ. dr. Liliana Dumitrache**