



FIȘA DISCIPLINEI

Anul universitar 2022-2023

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea Babeș-Bolyai
1.2. Facultatea	Business
1.3. Departamentul	Servicii de Ospitalitate
1.4. Domeniul de studii	Administrarea Afacerilor
1.5. Ciclul de studii	Masterat
1.6. Programul de studiu / Calificarea	MANAGEMENT HOTELIER

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Rapoarte și analize în procesul decizional						
2.2. Codul disciplinei	IMR0064						
2.3. Titularul activităților de curs	Prof. dr. Adina Letiția Negrușă						
2.4. Titularul activităților de seminar	Conf. dr. Rozalia Veronica Rus						
2.5. Anul de studiu	II	2.6. Semestrul	4	2.7. Tipul de evaluare	E	2.8. Regimul disciplinei	Obligatorie

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1. Număr de ore pe săptămână	2	Din care: 3.2. curs	1	3.3. seminar	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	24	Din care: 3.5. curs	12	3.6. seminar	12
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					10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					50
Tutoriat					4
Examinări					2
Alte activități					10
3.7. Total ore studiu individual					101
3.8. Total ore pe semestru					125
3.9. Numărul de credite					5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	
4.2. de competențe	



5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. De desfășurare a cursului	Cursul se va desfășura în laboratorul de informatică. Pentru participare la curs studenții au nevoie de un cont instituțional Microsoft, acces la aplicația Microsoft Teams, computer, rețea calculatoare, conexiune Internet, Microsoft Office, acces la sistemele Medallion PMS, eXpresSoft Master, eXpresSoft myBusiness, eXpresSoft Check, Restaurant POS, Infor HMS, Breeze.
5.2. De desfășurare a seminarului/laboratorului	Laboratorul se va desfășura într-o sală dotată cu computere. Studentii au nevoie de: computer, conexiune Internet, aplicația Microsoft Teams, acces la software (Microsoft Office, Medallion PMS, eXpresSoft Master, eXpresSoft myBusiness, eXpresSoft Check, POS pentru vanzari restaurant, Infor HMS, Breeze).

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none">• Culegerea, prelucrarea și analiza datelor economice necesare administrării afacerilor• Utilizarea bazelor de date specifice administrării afacerilor• cercetarea mediului de afaceri pentru fundamentarea deciziei de afaceri;• negocierea clauzelor contractuale și gestionarea relațiilor cu clienții și furnizorii;
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none">• Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă plurispecializată și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor acumulate)

7.1. Obiectivele generale a disciplinei predate	<ul style="list-style-type: none">• Acumularea de cunoștințe teoretice și practice legate de rapoarte și analize în procesul decizional
7.2. Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none">• Identificarea tipurilor de rapoarte utilizate în analize în procesul decizional;• Înțelegerea rolului pe care îl au rapoartele în procesul decizional;• Analiza rapoartelor pentru management hotelier;• Analiza rapoartelor pentru managementul alimentației;• Analiza rapoartelor furnizate de sisteme POS (Point of sale).



8. Conținuturi

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
1. Vizualizarea datelor. Tipuri de rapoarte in Industria ospitalității (Rapoartele unității, Rapoarte financiare, Rapoarte statistice)	Prelegere interactivă, exemplificare	2 cursuri
2. Monitorizarea indicatorilor cheie de performanta. Indicatori de performanță în activitatea hotelieră	Prelegere interactivă, exemplificare	3 cursuri
3. Rapoarte pentru managementul veniturilor (Venitul pe camera disponibila. Configurarea tarifelor. Strategii de vânzare)	Prelegere interactivă, exemplificare	1 curs
4. Generarea rapoartelor din Sistemele de gestiune hoteliera. Analiza rapoartelor. (Guest Accounting, Rapoarte zilnice, rapoarte manageriale)	Prelegere interactivă, exemplificare	2 cursuri
5. Rapoarte pentru Management Hotelier (Rapoarte EOD (End of day). Rapoarte EOS (End of shift). Rapoarte Housekeeping)	Prelegere interactivă, exemplificare	1 curs
6. Rapoarte pentru Management Hotelier (Rapoarte lunare. Rapoarte de sfârșit de luna - EOM (End of month), Rapoarte anuale. Previziuni, Rapoarte statistice)	Prelegere interactivă, exemplificare	1 curs
7. Rapoarte pentru gestiunea restaurantului (Rapoarte de vanzari, promotii, rapoarte de sfarsit de zi sau tura (Z - End of Shift or Day))	Prelegere interactivă, exemplificare	1 curs
8. Rapoarte pentru gestiunea restaurantului (Rapoarte de gestiune. Inventarierea. Achizițiile. Rapoarte statistice si previziuni)	Prelegere interactivă, exemplificare	1 curs
Bibliografie	1 Bardi, James A. (2011) – Hotel Front Office Management, Editura John Wiley & Sons, Fifth edition. 2 Benckendorff, Pierre J., Zheng Xiang, and Pauline J. Sheldon (2019). Tourism information technology, 3 rd edition. Cabi. 3 Collins, G. R., Cobanoglu, C., (2013), Hospitality Information Technology: learn how to use it, Kendall Hunt Pub. 4 David K. Hayes (2010), Revenue Management for the Hospitality Industry, John Wiley and Sons. 5 Enz, Cathy A. (2009), Hospitality Strategic Management: Concepts and Cases, John Wiley and Sons, 6 Negrușă, A. (2006), Managementul unităților hoteliere, Editura Alma Mater, Cluj-Napoca., 7 Nyheim, Peter, and Daniel Connolly (2011), Technology strategies for the hospitality industry, Prentice Hall Press.	



8.2. Seminar / laboratory	Teaching method	Remarks
1. Vizualizarea datelor. Tipuri de rapoarte in Industria ospitalității	instruire pas cu pas, exercițiul didactic, analiza unor studii de caz.	2 seminarii
2. Monitorizarea indicatorilor cheie de performanta	instruire pas cu pas, exercițiul didactic, analiza unor studii de caz.	3 seminarii
3. Rapoarte pentru managementul veniturilor	instruire pas cu pas, exercițiul didactic, analiza unor studii de caz.	1 seminar
4. Generarea rapoartelor din Sistemele de gestiune hoteliera. Analiza și interpretarea rapoartelor. (aspecte legate de <i>Guest Accounting</i> , rapoarte zilnice, rapoarte manageriale)	instruire pas cu pas, exercițiul didactic, analiza unor studii de caz.	2 seminarii
5. Rapoarte pentru Management Hotelier (Rapoarte EOD (End of day). Rapoarte EOS (End of shift). Rapoarte Housekeeping	instruire pas cu pas, exercițiul didactic, analiza unor studii de caz.	1 seminar
6. Rapoarte pentru Management Hotelier (Rapoarte lunare. Rapoarte de sfârșit de luna - EOM (End of month), Rapoarte anuale. Previziuni, Rapoarte statistice)	instruire pas cu pas, exercițiul didactic, analiza unor studii de caz.	1 seminar
7. Rapoarte pentru gestiunea restaurantului (Rapoarte de vanzari, promotii, rapoarte de sfarsit de zi sau tura (Z - End of Shift or Day))	instruire pas cu pas, exercițiul didactic, analiza unor studii de caz.	1 seminar
8. Rapoarte pentru gestiunea restaurantului (Rapoarte de gestiune. Inventarierea. Achizițiile. Rapoarte statistice si previziuni)	instruire pas cu pas, exercițiul didactic, analiza unor studii de caz.	1 seminar
Bibliografie	<ol style="list-style-type: none">1 Bardi, James A. (2011) – Hotel Front Office Management, Editura John Wiley & Sons, Fifth edition.2 Benckendorff, Pierre J., Zheng Xiang, and Pauline J. Sheldon (2019). Tourism information technology, 3rd edition. Cabi.3 Collins, G. R., Cobanoglu, C., (2013), Hospitality Information Technology: learn how to use it, Kendall Hunt Pub.4 David K. Hayes (2010), Revenue Management for the Hospitality Industry, John Wiley and Sons.5 Enz, Cathy A. (2009), Hospitality Strategic Management: Concepts and Cases, John Wiley and Sons,6 Negrușă, A. (2006), Managementul unităților hoteliere, Editura Alma Mater, Cluj-Napoca,.7 Nyheim, Peter, and Daniel Connolly (2011), Technology strategies for the hospitality industry, Prentice Hall Press.	



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

- Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se studiază și la alte universități din țară și străinătate.
- Pentru adaptarea conținutului cursului la cerințele de pe piața muncii au avut loc discuții cu reprezentanți din domeniul HoReCa, cu reprezentanți ai studenților și alumi.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4. Curs	<ul style="list-style-type: none"> • înțelegerea noțiunilor teoretice 	Examen - Test teoretic (grilă)	40 %
10.5. Seminar/laborator	<ul style="list-style-type: none"> • capacitate de a pune în practică noțiunile însușite; 	Proiect	60 %
10.6. Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> • cunoașterea noțiunilor fundamentale și aplicarea acestora pe exemple; • interpretarea economică a rezultatelor obținute. 			

Data completării

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar/laborator

Prof. dr. Adina Letiția Negrușa

Conf. dr. Rozalia Veronica Rus

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament

Conf. dr. Oana Adriana Gică