



FIȘA DISCIPLINEI

Rapoarte și analize în procesul decizional

Anul universitar 2025-2026

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea Babeș-Bolyai din Cluj Napoca
1.2. Facultatea	Business
1.3. Departamentul	Servicii de Ospitalitate
1.4. Domeniul de studii	Administrarea Afacerilor
1.5. Ciclul de studii	Master
1.6. Programul de studii / Calificarea	MANAGEMENT HOTELIER /master
1.7. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență redusă

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Rapoarte și analize în procesul decizional			Codul disciplinei	IMR0064			
2.2. Titularul activităților de curs – Coordonatorul de disciplină	Prof. dr. Adina Letiția Negrușă							
2.3. Titularul activităților de seminar / laborator / proiect – asistent	Conf. dr. Rozalia Veronica Rus							
2.4. Anul de studiu	2	2.5. Semestru	4	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	Conținut	Felul disciplinei DS
							Obligativitate	Obligație/ opțiune ală DO

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

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	2	din care: 3.2. curs	1			3.3. seminar	1
3.4. Total ore pe semestru – forma Învățământ la distanță	125	din care: 3.5. SI	101	AI= Nr.ore curs IF x nr. săptămâni	12	3.6. ST (6) + SF (6) + L/P (0)	12
Distribuția fondului de timp pentru studiul individual (SI) și activități de autoinstruire (AI)							ore
3.5.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe (AI)							25
3.5.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren							10
3.5.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri							50
3.5.4. Tutoriat (consiliere profesională)							4
3.5.5. Examinări							2
3.5.6. Alte activități							10
3.7. Total ore studiu individual (SI) și activități de autoinstruire (AI)	113						
3.8. Total ore pe semestru (număr ECTS x 25 de ore)	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 într-o sală dotată cu computere. 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 Opera PMS, eXpresSoft Master, eXpresSoft myBusiness, eXpresSoft Check, Restaurant POS, Infor HMS, Breeze.
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	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, Opera PMS, eXpresSoft Master, eXpresSoft myBusiness, eXpresSoft Check, POS pentru vanzari restaurant, Infor HMS, Breeze).

6. Competențe

6.1. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none">C3. Diagnosticarea situațiilor complexe în vederea elaborării de strategii/ programe de schimbare organizațională specifice domeniului ospitalității și turismuluiC5. Elaborarea de rapoarte/ studii necesare administrării unei unități cu servicii de ospitalitate /turistice și acordarea de consultanță în domeniu
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none">CT2. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă și aplicarea acestora în cadrul unor unități specifice domeniului ospitalității și turismului

6.2. Rezultatele învățării

Cunoștințe	<p>Studentul deține cunoștințe aprofundate privind: planificarea și organizarea resurselor umane, materiale și financiare; motivarea angajaților; controlul activităților desfășurate; managementul relațiilor cu clienții companiilor hoteliere.</p> <ul style="list-style-type: none">are cunoștințe avansate referitoare la sistemului de management al organizației și la elementele constitutive ale acestuia (subsistemele decizional, informațional, organizatoric, metodologic și de resurse umane).definește conceptele și principiile specifice coordonării și gestiunii activităților de servicii, turism, hotelărie și restaurație
Aptitudini	<p>Studentul are o capacitate crescută de utilizare a tehnicilor și a instrumentelor complexe de analiză a mediului organizațional, pentru adaptarea firmelor din domeniul HoReCa la cerințele și la provocările identificate.</p> <ul style="list-style-type: none">demonstrează capacitatea de a alege metode de gestionare a relațiilor cu clienții și furnizorii..rezolvă probleme simple, bine definite, asociate coordonării și gestiunii activităților de servicii, turism, hotelărie și restaurație.



Responsabilități și autonomie	<p>Studentul este capabil să execute sarcini profesionale complexe, în condiții de autonomie și de independență profesională.</p> <ul style="list-style-type: none"> demonstrează capacitatea de a elabora noi modele de afaceri și/sau soluții tehnologice în domeniile prestării serviciilor de ospitalitate și turistice.
--------------------------------------	---

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	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. AI, SI	Metode de predare	Observații
Vizualizarea datelor. Tipuri de rapoarte în Industria ospitalității (Rapoartele unității, Rapoarte financiare, Rapoarte statistice)	Prelegere interactivă, exemplificare	Se recomandă 10% din intervalul de timp alocat studiului
Monitorizarea indicatorilor cheie de performanță. Indicatori de performanță în activitatea hotelieră	Prelegere interactivă, exemplificare	Se recomandă 20% din intervalul de timp alocat studiului
Rapoarte pentru managementul veniturilor (Venitul pe camera disponibilă. Configurarea tarifelor. Strategii de vânzare)	Prelegere interactivă, exemplificare	Se recomandă 10% din intervalul de timp alocat studiului
Generarea rapoartelor din Sistemele de gestiune hoteliera. Analiza rapoartelor. (Guest Accounting, Rapoarte zilnice, rapoarte manageriale)	Prelegere interactivă, exemplificare	Se recomandă 20% din intervalul de timp alocat studiului
Rapoarte pentru Management Hotelier (Rapoarte EOD (End of day). Rapoarte EOS (End of shift). Rapoarte Housekeeping)	Prelegere interactivă, exemplificare	Se recomandă 10% din intervalul de timp alocat studiului
Rapoarte pentru Management Hotelier (Rapoarte lunare. Rapoarte de sfârșit de luna - EOM (End of month), Rapoarte anuale. Previziuni, Rapoarte statistice)	Prelegere interactivă, exemplificare	Se recomandă 10% din intervalul de timp alocat studiului
Rapoarte pentru gestiunea restaurantului (Rapoarte de vânzări, promovii, rapoarte de sfârșit de zi sau tură (Z - End of Shift or Day))	Prelegere interactivă, exemplificare	Se recomandă 10% din intervalul de timp alocat studiului
Rapoarte pentru gestiunea restaurantului (Rapoarte de gestiune. Inventarierea. Achizițiile. Rapoarte statistice și previziuni)	Prelegere interactivă, exemplificare	Se recomandă 10% din intervalul de timp alocat studiului
Bibliografie: <ol style="list-style-type: none"> Bardi, James A. (2011) – Hotel Front Office Management, Editura John Wiley & Sons, Fifth edition. Benckendorff, Pierre J., Zheng Xiang, and Pauline J. Sheldon (2019). Tourism information technology, 3rd edition. Cabi. Collins, G. R., Cobanoglu, C., (2013), Hospitality Information Technology: learn how to use it, Kendall Hunt Pub. David K. Hayes (2010), Revenue Management for the Hospitality Industry, John Wiley and Sons. Enz, Cathy A. (2009), Hospitality Strategic Management: Concepts and Cases, John Wiley and Sons, Negrușă, A. (2006), Managementul unităților hoteliere, Editura Alma Mater, Cluj-Napoca,. Nyheim, Peter, and Daniel Connolly (2011), Technology strategies for the hospitality industry, Prentice Hall Press. 		
8.2. ST	Metode de predare-învățare	Observații



8.3. SF	Metode de transmitere a informației	Observații
Vizualizarea datelor. Tipuri de rapoarte in Industria ospitalității	instruire pas cu pas, exercițiul didactic, analiza unor studii de caz.	2 seminarii
Monitorizarea indicatorilor cheie de performanta	instruire pas cu pas, exercițiul didactic, analiza unor studii de caz.	3 seminarii
Rapoarte pentru managementul veniturilor	instruire pas cu pas, exercițiul didactic, analiza unor studii de caz.	1 seminar
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
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
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
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
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"> Bardi, James A. (2011) – Hotel Front Office Management, Editura John Wiley & Sons, Fifth edition. Benckendorff, Pierre J., Zheng Xiang, and Pauline J. Sheldon (2019). Tourism information technology, 3rd edition. Cabi. Collins, G. R., Cobanoglu, C., (2013), Hospitality Information Technology: learn how to use it, Kendall Hunt Pub. David K. Hayes (2010), Revenue Management for the Hospitality Industry, John Wiley and Sons. Enz, Cathy A. (2009), Hospitality Strategic Management: Concepts and Cases, John Wiley and Sons, Negrușă, A. (2006), Managementul unităților hoteliere, Editura Alma Mater, Cluj-Napoca. Nyheim, Peter, and Daniel Connolly (2011), Technology strategies for the hospitality industry, Prentice Hall Press. 		
8.4. L/P	Metode de predare-învățare	Observații
Bibliografie:		

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților 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. AI, SI	înțelegerea noțiunilor teoretice	Examen - Test teoretic (grilă)	50 %



10.5. ST /L/ P	capacitate de a pune in practică noțiunile însușite;	Proiect	50 %
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. modul de evaluare se menține și pentru examenele din sesiunea de restanțe; pentru a se calcula nota finala insumand punctele obținute pe parcursul semestrului, este necesară obținerea a minim 50% din punctajul aferent examenului scris. 			

11. Etichete ODD (Obiective de Dezvoltare Durabilă / Sustainable Development Goals)

	Eticheta generală pentru Dezvoltare durabilă							

Coordonator de disciplină
 Prof. univ. dr. Adina Letiția Negrușă

Tutore de disciplină
 Conf. univ. dr. Rozalia Veronica Rus

Data

.....

Responsabil de studii ID/IFR,
 Conf.univ.dr. Oana BODE