



FIȘA DISCIPLINEI
Rapoarte și analize în procesul decizional
Anul universitar 2026-2027

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. Ciclu de studii	Master
1.6. Programul de studii / Calificarea	MANAGEMENT HOTELIER /Master
1.7. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență (IF)

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Rapoarte și analize în procesul decizional			Codul disciplinei	IMR0064
2.2. Titularul activităților de curs	Prof. dr. Adina Letiția Negrușă				
2.3. Titularul activităților de seminar	Conf. dr. Rozalia Veronica Rus				
2.4. Anul de studiu	2	2.5. Semestrul	4	2.6. Tipul de evaluare	E
2.7. Regimul disciplinei	Obligatorie	2.8. Tipul disciplinei	DS		

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/ laborator/ proiect	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	24	din care: 3.5. curs	12	3.6 seminar/laborator	12
Distribuția fondului de timp pentru studiul individual (SI) și activități de autoinstruire (AI)					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe (AI)					25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					50
Tutoriat (consiliere profesională)					4
Examinări					2
Alte activități					10
3.7. Total ore studiu individual (SI) și activități de autoinstruire (AI)				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 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	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).
--	--

6.1. Competențele dobândite în urma absolvirii programului de studii

Competențe profesionale	
Codul competenței	Competență
CP3	Diagnosticarea situațiilor complexe în vederea elaborării de strategii/ programe de schimbare organizațională specifice domeniului ospitalității și turismului
CP5	Elaborarea de rapoarte/ studii necesare administrării unei unități cu servicii de ospitalitate /turistice și acordarea de consultanță în domeniu
Competențe transversale	
Codul competenței	Competență
CT2	Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă și aplicarea acestora în cadrul unor unități specifice domeniului ospitalității și turismului

6.2. Rezultatele învățării specifice programului de studii

Rezultatele învățării vizate prin disciplină		
Codul competenței	Cunoștințe și înțelegere (Knowledge and understanding)	Abilități academice specifice (Specific academic skills)
CP3	Studentul/Absolventul deține cunoștințe aprofundate privind: planificarea și organizarea resurselor umane, materiale și financiare; motivarea angajaților; controlul activităților desfășurate; managementul relațiilor cu clienții companiilor hoteliere.	Absolventul 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; absolventul poate identifica, recomanda și implementa strategii de afaceri în domeniul HoReCa; absolventul este capabil să utilizeze programe informatice de specialitate; de asemenea, dovedește o conduită etică și o orientare spre client.
CP5		
CT2		

7. Rezultatele învățării specifice disciplinei

Cunoștințe și înțelegere (Knowledge and understanding)
1. Studentul identifică și explică tipurile de rapoarte utilizate în industria ospitalității, descriind rolul rapoartelor financiare, statistice și operaționale în susținerea procesului decizional și în monitorizarea performanței organizaționale.
2. Studentul analizează conceptele și indicatorii specifici managementului hotelier, explicând modul în care informațiile generate de sistemele informatice contribuie la planificarea, controlul și optimizarea activităților organizației.
Abilități academice specifice (Specific academic skills)
1. Studentul utilizează programe informatice de specialitate și instrumente de analiză pentru generarea, interpretarea și valorificarea rapoartelor provenite din sistemele de gestiune hotelieră, sistemele POS și aplicațiile de management al veniturilor, în vederea susținerii procesului decizional.
2. Studentul elaborează rapoarte și analize manageriale, interpretează indicatorii cheie de performanță și formulează recomandări privind îmbunătățirea performanței organizaționale, colaborând eficient în echipe multidisciplinare și asumându-și responsabilități profesionale specifice domeniului ospitalității.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare - învățare	Observații
Vizualizarea datelor. Tipuri de rapoarte in Industria ospitalității (Rapoartele unității, Rapoarte financiare, Rapoarte statistice)	Prelegere interactivă, exemplificare	2 cursuri
Monitorizarea indicatorilor cheie de performanta. Indicatori de performanță în activitatea hotelieră	Prelegere interactivă, exemplificare	3 cursuri
Rapoarte pentru managementul veniturilor (Venitul pe camera disponibila. Configurarea tarifelor. Strategii de vânzare)	Prelegere interactivă, exemplificare	1 curs
Generarea rapoartelor din Sistemele de gestiune hoteliera. Analiza rapoartelor. (Guest Accounting, Rapoarte zilnice, rapoarte manageriale)	Prelegere interactivă, exemplificare	2 cursuri
Rapoarte pentru Management Hotelier (Rapoarte EOD (End of day). Rapoarte EOS (End of shift). Rapoarte Housekeeping	Prelegere interactivă, exemplificare	1 curs
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
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
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 / laborator	Metode de predare - învățare	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		
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. Evaluare

• Modul de evaluare se menține și pentru examenele din sesiunea de restanțe. Componentele procesului de evaluare desfășurate pe parcursul semestrului nu pot fi recuperate/refăcute în sesiunile de examinare. • Pentru a putea cumula punctele obținute pe parcursul semestrului, este necesară obținerea notei minime 5 (cinci) în cadrul examenului final.
--

Tip activitate	9.1 Criterii de evaluare	9.2 Metode de evaluare	9.3 Pondere din nota finală
9.4 Curs	– identificarea și explicarea tipurilor de rapoarte utilizate în industria ospitalității; – analiza indicatorilor cheie de performanță; – interpretarea informațiilor generate de sistemele informatice hoteliere – capacitatea de analiză și interpretare a rapoartelor financiare, statistice și operaționale; – aplicarea conceptelor și indicatorilor specifici managementului hotelier	Examen - Test teoretic (grilă)	50 %
9.5 Seminar/laborator	– utilizarea programelor informatice de specialitate pentru generarea și analiza rapoartelor; – interpretarea indicatorilor operaționali și financiari – elaborarea de rapoarte și analize manageriale; formularea de recomandări pentru îmbunătățirea performanței;	Proiect	50 %

9.6 Standard minim de promovare			
- cunoașterea noțiunilor fundamentale și aplicarea acestora pe exemple; - interpretarea economică a rezultatelor obținute.			

10. Etichete ODD (Obiective de Dezvoltare Durabilă / Sustainable Development Goals)¹

		Eticheta generală pentru Dezvoltare durabilă						
								Nu se aplică nici o etichetă

Data completării:	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar
22.05.26	Prof. dr. Adina Letiția Negrușă	Conf. dr. Rozalia Veronica Rus
Data avizării în departament:	Semnătura directorului de departament	
27.05.26	Conf. dr. Marius BOTA	

¹ Selectați o singură etichetă, cea care, în conformitate cu [Procedura de aplicare a etichetelor ODD în procesul academic](#), se potrivește cel mai bine disciplinei. Dacă disciplina tratează tema dezvoltării durabile la modul general (de ex. prin prezentarea/introducerea cadrului general al dezvoltării durabile etc.) atunci se poate alocă eticheta generală de Dezvoltare Durabilă. Dacă niciuna dintre etichete nu descrie disciplina, selectați ultima opțiune: „Nu se aplică nici o etichetă”.