

TEME PENTRU LICENTA
TITULAR, ȘEF LUCR. DR. GRIGORE VIOLETA

TEHNICI SI MANAGEMENT HOTELIER

1. Managementul departamentului de Front Office în cadrul Hotelului...
2. Standarde și operațiuni specifice departamentului Front Office/Housekeeping/ în cadrul hotelului.....
3. Grupul Hotelier....-politici și strategii de dezvoltare.
4. Perspective de diversificare a ofertei de servicii a hotelului...
5. Implementarea conceptului „green” în cadrul hotelului...
6. Strategii ale dezvoltării durabile adoptate în cadrul grupului hotelier....
7. Perspective ale dezvoltării lanțului hotelier Ramada, Best Western în România
8. Tendințe ale pieței hoteliere a (regiunii, țării, orașului...): Analiza indicatorilor specifici de comensurare și perspectivele de dezvoltare
9. Politica tarifară a hotelului... și corelarea la cerințele pieței
10. Perspective de dezvoltare a activității hotelului....
11. Organizarea evenimentelor în cadrul hotelului....
12. Strategii de distribuție și comercializare a pachetelor de vacanță în cadrul agenției de turism....

AGROTURISM NORME SI LEGISLATIE

SEF LUCR. DR. GRIGORE VIOLETA

1. Amenajarea unei Pensiuni Agroturistice în zona.....
2. Promovarea turismului rural în zona.....
3. Analiza potentialului turistic în localitatea.....
4. Abordarea teoretică a agroturismului și turismului rural;
5. Program de valorificare superioară a potențialului turistic al zonei (județului)...
6. Organizarea unui sat de vacanță / sau turistic în zona...
7. Necesitatea dezvoltării agroturismului și turismului rural și perspectivele integrării acestuia pe piața turistică;
8. Posibilități de dezvoltare a agroturismului în zona.....
9. Realizarea studiului de fezabilitate necesar amenajării unei pensiuni agroturistice în zona.....
10. Turismul rural și agroturismul- strategiile de dezvoltare în zona.....
11. Amenajarea în scopuri turistice a zonei ...
- 12.. Studiu de amplasare și organizare internă a unei pensiuni agroturistice în zona...
13. Strategii privind dezvoltarea turismului rural românesc în dinamica turismului mondial

GASTRONOMIE

ŞEF LUCR. DR. GRIGORE VIOLETA

1. Calitatea serviciilor de alimentare publica;
2. Protecția consumatorului de servicii turistice;
3. Particularități ale sistemului calității în serviciile de alimentație;
4. Siguranța alimentară principal obiectiv al serviciilor de alimentație;
5. Particularități ale sistemului HACCP în serviciile de alimentație;
6. Particularități ale organizării evenimentelor la SC...
7. Proceduri specifice pentru realizarea calității la ..
8. Satisfacția clientului și calitatea serviciilor;
9. Corelații între oferta și cererea clienților în serviciile de alimentație;
10. Tradițiile în oferta serviciilor de alimentație;
11. Promovarea turismului gastronomic în zona.....