

FIȘA DISCIPLINEI
Anul universitar 2023-2024**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	Master	
1.6. Programul de studiu / Calificarea	Management Hotelier	

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Catering si tehnologia restaurantului						
2.2. Codul disciplinei	IMR0032						
2.3. Titularul activităților de curs	Prof.univ.dr. Adina NEGRUȘA						
2.4. Titularul activităților de seminar	Prof.univ.dr. Adina NEGRUȘA						
2.5. Anul de studiu	I	2.6. Semestrul	1	2.7. Tipul de evaluare	C	2.8. Regimul disciplinei	Obligatoriu

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	3	Din care: 3.2. curs	2	3.3. seminar	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	Din care: 3.5. curs	28	3.6. seminar	14
Distribuția fondului de timp:					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					30
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					30
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					32
Tutoriat					4
Examinări					2
Alte activități					10
3.7. Total ore studiu individual					108
3.8. Total ore pe semestru					150
3.9. Numărul de credite					6

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	Sală de curs dotată cu calculator și videoproiector
5.2. De desfășurare a seminarului/laboratorului	Sală de curs dotată cu calculator și videoproiector

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C1. Administrarea activității unei unități/ subdiviziuni specifice domeniului ospitalității și turismului</p> <p>C4. Elaborarea de alternative decizionale și analizarea impactului acestora asupra funcționării unităților cu servicii de ospitalitate /turistice, utilizând tehnologii informaționale moderne</p> <ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea principiilor de organizare a restaurantului și unității de tip catering • Aplicarea principalelor metode de planificare a activității în cadrul unui restaurant • Aplicarea metodelor de aprovizionare și comercializare • Capacitatea de a realiza un buget de activitate • Capacitatea de a face analize comerciale pe meniu, de a stabili un meniu
Competențe transversale	<p>CT1. Aplicarea principiilor, normelor și valorilor de etică profesională în cadrul propriei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă</p>

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor acumulate)

7.1. Obiectivele generale a disciplinei predate	<p>Cursul urmarește să le ofere studenților informațiile fundamentale de care au nevoie în afaceri cu privire la modul de gestiune a unei afaceri de tip restaurant, comportamentul consumatorului de servicii de alimentație, planificarea activităților din cadrul lor.</p>
7.2. Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> • Prezentarea și analiza tipurilor de unități cu servicii de alimentație. • Prezentarea și analiza procesului tehnologiilor și proceselor realizate în restaurant • Înțelegerea și interpretarea sistemelor de producție, servire și control.

8. Conținuturi

8.1. Curs		Metode de predare	Observații
1	Rolul serviciilor de alimentație în industria ospitalității Concepte introductive	Prezentarea disciplinei și a cerințelor pentru studenți la activitățile de curs și seminar	1 prelegere
2	Rolul serviciilor de alimentație în industria ospitalității Clasificarea serviciilor și tendințele pieței	Expunere interactivă, multimedia (video proiector) Definiții, delimitări conceptuale	1 prelegere
3	Particularitățile restaurantelor și cateringului Restaurantele cu servicii complete Restaurantele și serviciile de alimentație din cadrul hotelului Cateringul comercial vs industrial	Expunere interactivă, multimedia (video proiector) Definiții, delimitări conceptuale	1 prelegere

4	Dezvoltarea unei afaceri de tip catering Analiza pieței Alegerea locației și a echipamentelor Alegerea pachetului de servicii. Meniul	Expunere interactivă, Particularitățile fiecărui tip de unitate exemplificare	1 prelegere
5	Tipuri de restaurante Restaurantele clasice și tendințele actuale specifice acestora Restaurantele populare și alte noi forme din această categorie	Expunere interactivă, Particularitățile fiecărui tip de unitate exemplificare	1 prelegere
6	Tipuri de restaurante Restaurantele ca parte a unei afaceri mai mari exemplificare	Expunere interactivă, Particularitățile sistemului de franciza	1 prelegere
7	Organizarea restaurantului	Expunere interactivă, Metode de organizare și specificul alimentatiei rapide	1 prelegere
8	Tehnologia servirii în restaurant	Expunere interactivă, Tehnologia servirii în restaurant exemplificare	2 prelegeri
9	Tehnologia meniului Tipuri de meniu Tehnica alcătuirii meniului	Expunere interactivă, Analiza prețului/costului în cadrul meniului, exemplificare și analiza	2 prelegeri
10	Operațiile de producție	Metode de producție a meniului exemplificare	1 prelegere
11	Operațiile de aprovizionare-stocare Metode de gestiune și aprovizionare	Particularități ale strategiilor și politicilor de aprovizionare-comercializare exemplificare	1 prelegere
12	Sisteme de control în restaurant	Stabilirea bugetului și analiza punctului de echilibru. Metode control al alimentelor	1 prelegere
13	Sinteza și recapitularea notiunilor prezentate	Expunere interactivă	1 prelegere
Bibliografie		<ol style="list-style-type: none"> 1. Florea, C., Nica, L., Toma, C. și alții: Manualul directorului de restaurant, Editura THR-CG, București, 2004. 2. Lupu, N., Hotelul- economie și management, Editura All Beck, București 2003. 3. Nicolaescu, R., Tehnologia Restaurantelor, Editura Inter Rebs București, 1997. 4. Powers, T., Introduction to management in the hospitality Industry, John Wiley&Sons, Inc, 1995 5. Băbăiță, Carmen, Catering – elemente fundamentale, Editura Mirton Timișoara, 2003. 	

8.2. Seminar		Metode de predare	Observații
1	Prezentarea disciplinei și a cerințelor pentru studenți la activitățile de seminar.	Expunere interactivă, exemplificare Stabilirea responsabilităților pe parcursul semestrului	1 seminar

2	Particularitățile restaurantelor și cateringului	Aplicații practice, exercițiul	1 seminar
3	Dezvoltarea unei afaceri de tip catering studiu de caz	Dezbateri studiu de caz Eseu	1 seminar
4	Tipuri de restaurante	Aplicații practice, exercițiul	1 seminar
5	Organizarea restaurantului în cadrul hotelului	Aplicații practice, Prezentare proiect	1 seminar
6	Tehnologia servirii în restaurant	Aplicații practice.	1 seminar
7	Tehnologia meniului	Dezbateri studii de caz, exercitii, Eseu	2 seminarii
8	Operațiile de producție	Aplicații practice, exercițiul	1 seminar
9	Operațiile de aprovizionare-stocare	Aplicații practice, exercițiul	1 seminar
10	Sisteme de control în restaurant	Dezbateri studiu de caz	1 seminar
11	Sinteza notiunilor prezentate	Prezentare proiect	2 seminarii
Bibliografie		Bibliografie obligatorie Vezi bibliografie curs	

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

Temele abordate sunt similare 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 reprezentanți ai mediului de afaceri.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
Curs	<ul style="list-style-type: none"> Înțelegerea și însușirea conceptelor de specialitate; Corectitudinea utilizării cunoștințelor de specialitate acumulate; Coerența logică în gândire. 	examen final scris	40%
Seminar	<ul style="list-style-type: none"> Capacitatea de a aplica noțiunile de specialitate învățate; Capacitatea de a identifica strategii de marketing; Creativitatea; Capacitatea de a lucra în echipă. 	proiect pe temă aleasa	30%
	<ul style="list-style-type: none"> Capacitatea de a formula și lua cele mai bune decizii pe baza unor situații date. 	3 assignment-uri rezolvate la seminar	30%
Standard minim de performanță			



- cunoașterea noțiunilor fundamentale predate;
- utilizarea și aplicarea corectă a conceptelor de specialitate.
- 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.

Continut disciplina	Competenta dobandita	Modalitatea de evaluare a competentei
1-13	C1. Administrarea activității unei unități/ subdiviziuni specifice domeniului ospitalității și turismului	50% Proiect (Nota pentru continutul proiectului) + 50% nota examen scris
1-13	C4. Elaborarea de alternative decizionale și analizarea impactului acestora asupra funcționării unităților cu servicii de ospitalitate /turistice, utilizând tehnologii informaționale moderne	50% nota examen scris + 50% Medie assignment-uri
	CT1. Aplicarea principiilor, normelor și valorilor de etica profesionala în cadrul propriei strategii de munca riguroasa, eficienta și responsabila	50% Proiect (Nota pentru elaborarea și prezentarea proiectului) + 50% Medie assignment-uri

Data completării

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

29.09.2023

Prof.dr. Adina Negrușă

Prof.dr. Adina Negrușă

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament

11.10.2023

Conf. dr. Marius Bota

