

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și Turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentație și turismului
1.4 Domeniul de studii de master ¹⁾	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii ²⁾	Master
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Practică profesională III							
2.2 Titularul activităților de curs	Conf.dr.psih. Laura CISMARU							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conf.dr.psih. Laura CISMARU							
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	III	2.6 Tipul de evaluare	C 3	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾ Obligativitate ³⁾	DSI DI

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

3.1 Total ore din planul de învățământ	140
Distribuția fondului de timp	ore
Studiu după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri	
Tutoriat	
Examinări	
Alte activități – Realizarea caietului de practică	
3.2 Total ore de activitate a studentului	
3.3 Total ore pe semestru	140
3.4 Numărul de credite ⁵⁾	5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Nu este cazul
4.2 de competențe	• Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Sală echipată multimedia
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Bucătărie echipată și recepție

6. Competențe specifice acumulate (conform grilei de competențe din planul de învățământ)

Competențe profesionale	<ul style="list-style-type: none"> CP1 Gestionează și planifică diversele resurse, cum ar fi resursele umane, bugetul, termenul, rezultatele și calitatea necesare pentru un anumit proiect, și monitorizează progresele înregistrate în cadrul proiectului pentru a realiza un obiectiv specific într-o anumită perioadă de timp și cu un buget prestabilit. CP2 Oferă consiliere unităților industriale vizitate cu privire la o modalitate mai bună de supraveghere a producției pentru a asigura diagnosticarea și soluționarea corectă a problemelor de fabricație. CP3 Analizează procese de producție în vederea realizării de îmbunătățiri. Efectuează analize în vederea reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație. CP4 Dezvoltă procese și tehnici pentru producția alimentară sau pentru conservarea alimentelor. Se implică în proiectarea, dezvoltarea, construcția și funcționarea unor procese și tehnici industriale pentru producția alimentară. CP5 Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea. CP6 Revizuieste și analizează informațiile financiare și cerințele proiectelor, cum ar fi evaluarea bugetului, cifra de afaceri preconizată și evaluarea riscurilor pentru a determina beneficiile și costurile proiectului. Evaluează dacă acordul sau proiectul își va recupera investiția și dacă profitul potențial merita riscul financiar.
Competențe transversale	<ul style="list-style-type: none"> CT1 Organizează o echipă. CT2 Își asumă rolul de lider. CT3 Gestionează resurse financiare și materiale. CT4 Gestionează aspectele legate de calitate. CT5 Asigură orientarea către client.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> Înșușirea corectă a noțiunilor specifice activității practice într-o unitate de gastronomie și/sau cazare. Dobândirea abilităților practice specifice activității într-o unitate de gastronomie și/sau cazare.
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> Explicarea și înșușirea conceptelor specifice legate de crearea meniului și controlul costurilor, precum și dobândirea abilităților practice legate de implementarea acestora în cadrul unei unități cu profil de gastronomie de lux. Explicarea și înșușirea conceptelor specifice legate de tehnici culinare, precum și dobândirea abilităților practice legate de implementarea acestora în cadrul unei unități cu profil de gastronomie de lux.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Crearea meniului și controlul costurilor	Instruire Practică	70	
Tehnici culinare II	Instruire Practică	70	
Bibliografie C.M. Clyne, & V. Clyne (2015). Modern Buffet Presentation. John Wiley & Sons. The Culinary Institute of America (2011). The Professional Chef. John Wiley & Sons. Walker, J. R. (2021). The restaurant: from concept to operation. John Wiley & Sons. Arduser, L., & Brown, D. R. (2006). The Professional Caterers' Handbook: How to Open and Operate a Financially Successful Catering Business with CD-ROM. Atlantic Publishing Company.			

National Restaurant Association Educational Foundation (2011). FOUNDATIONS of Restaurant Management & Culinary Arts Level One. Pearson Education.

Labensky, S. R. (2013). On Cooking: A text book of Culinary Fundamentals. Pearson Education.

Arvanitoyannis, I. S. (2010). Waste management for the food industries. Academic Press.

Jones, T. (2008). Culinary calculations: simplified math for culinary professionals. John Wiley & Sons.

Tian, Y. (2015). Impact of Menu Designs and Personal Dietary Behaviors on Young Millennials' Restaurant Menu Choices.

Wang, Y. (2012). Designing restaurant digital menus to enhance user experience (Doctoral dissertation, Iowa State University).

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținuturile au fost elaborate pe baza nevoilor specifice din câmpul muncii identificate în domeniul ospitalității premium. Dobândirea cunoștințelor specificate, precum și a abilităților practice legate de activitățile specifice desfășurate într-o unitate de gastronomie de lux sunt foarte utile pentru calitatea pregătirii masteranzilor, contribuind direct la posibilitatea angajării imediate a acestora în posturi de execuție sau de decizie.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însușirea corectă a conceptelor teoretice legate de crearea meniului, controlul costurilor și tehnici culinare, precum și utilizarea adecvată a acestora în contexte specifice gastronomiei de lux.	Examen oral	25%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice legate de crearea meniului, controlul costurilor și tehnici culinare în gastronomia de lux.	Evaluarea conținutului caietului de practică	25%
		Nota propusă de către coordonatorul de practică din cadrul unității de ospitalitate unde s-a desfășurat practica	50%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none">• Prezentarea caietului de practică.• Prezența fizică la cele 140 de ore de practică.• Însușirea corectă a conceptelor teoretice.• Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice într-o unitate de gastronomie.			

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12.08.2024 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12.08.2024

Notă:

- ¹⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);
- ²⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;
- ³⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală)/ **DD** (disciplină din domeniu)/ **DS** (disciplină de specialitate)/ **DC** (disciplină complementară) - pentru nivelul de licență; **DAP** (disciplină de aprofundare)/ **DSI** (disciplină de sinteză)/ **DCA** (disciplină de cunoaștere avansată) - pentru nivelul de masterat;
- ⁴⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);
- ⁵⁾ Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).