

## 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 Alimentației și Turismului
1.4 Domeniul de studii de Licență <sup>1)</sup>	Științe Inginerești
1.5 Ciclul de studii <sup>2)</sup>	Licență
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în industria turismului/Inginer

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Managementul unităților de alimentație publică								
2.2 Titularul activităților de curs	Dr.ing. Adrian MĂZĂREL								
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Drd.ing. Teodora- Maria BEGU (PĂNOIU)								
2.4 Anul de studiu	IV	2.5 Semestrul	VIII	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut <sup>3)</sup>	DS	
							Obligativitate <sup>3)</sup>	DI	

### 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					13
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					
Examinări					
Alte activități					
3.7 Total ore de activitate a studentului	33				
3.8 Total ore pe semestru	75				
3.9 Numărul de credite <sup>5)</sup>	3				

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Bazele managementului, Managementul unităților de primire turistică
4.2 de competențe	•

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Sală dotată cu echipament videoproiecție
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Sală dotată cu echipament videoproiecție, babla/flipchart, posibilitate de a lucra pe echipe

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

Competențe profesionale	<p><b>Cp.4. Capacitatea de a asigura managementul de proiect: 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.</b></p> <p>R.Î.4.1. Absolventul IMIT poate evalua starea unei afaceri pe cont propriu și în raport cu domeniul de activitate competitiv, desfășoară activități de cercetare, punând datele în contextul nevoilor întreprinderii și determinând domeniile de oportunitate.</p> <p>R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate efectua evaluarea potențialului unui proiect, unui plan, unei propuneri sau unei idei noi.</p> <p>R.Î.4.3. Absolventul IMIT poate stabili valoarea produsului luând în considerare condițiile pieței, acțiunile concurenței, costurile de producție și altele.</p> <p>R.Î.4.4. Absolventul IMIT poate planifica strategiile societăților și organizațiilor care vizează realizarea unor scopuri diferite, cum ar fi crearea de noi piețe, modernizarea echipamentelor și a utilajelor unei întreprinderi, punerea în aplicare a unor strategii de stabilire a prețurilor etc.</p> <p>R.Î.4.5. Absolventul IMIT poate identifica cerințele de formare ale unei organizații pentru a planifica instruirea angajaților.</p> <p>R.Î.4.6. Absolventul IMIT poate investiga tendințele și evoluțiile tehnologice recente pentru a îmbunătăți afacerea.</p> <p>R.Î.4.7. Absolventul IMIT poate aplica indicatori-cheie de performanță pentru a măsura performanța organizației.</p> <p>R.Î. 4.8. Absolventul IMIT poate analiza informațiile financiare și cerințele proiectelor, cum ar fi evaluarea bugetului, cifra de afaceri preconizată și evaluarea riscurilor pentru a determina beneficiile și costurile proiectului.</p> <p><b>Cp.5. Capacitatea de a gestiona proiecte de inginerie: Gestionează resursele, bugetul, termenele și resursele umane aferente proiectelor de inginerie și planifică programe și orice activități tehnice relevante pentru proiect.</b></p> <p>R.Î.5.1. Absolventul IMIT poate programa producția pentru a menține indicatorii cheie de performanță ai societății în materie de costuri, calitate, servicii și inovare.</p> <p>R.Î.5.2. Absolventul IMIT poate identifica fluxul de lucru și cerințele în materie de resurse pentru un anumit proces.</p> <p>R.Î.5.3. Absolventul IMIT poate gestiona activitățile aferente lanțului de aprovizionare și sincronizează stocul cu cererea de producție și cu clientul.</p> <p>R.Î.5.4. Absolventul IMIT poate asigura mentenanța echipamentelor, asigurându-se că echipamentul necesar pentru operațiuni este verificat în mod regulat pentru a depista defecte, că sarcinile de întreținere de rutină sunt efectuate și că reparațiile sunt programate și efectuate în caz de deteriorare sau defecte.</p> <p>R.Î.5.5. Absolventul IMIT poate utiliza tehnologii eficiente din punctul de vedere al utilizării resurselor în sectorul ospitalității.</p> <p>R.Î.5.6. Absolventul IMIT poate evalua conformitatea materialelor puse la dispoziție de furnizori pentru a se asigura că respectă cerințele specificate.</p> <p>R.Î.5.7. Absolventul IMIT poate monitoriza accesibilitatea infrastructurii prin consultarea de proiectanți, constructori și persoane cu handicap pentru a stabili cea mai bună modalitate de a asigura o infrastructură accesibilă.</p> <p>R.Î.5.8. Absolventul IMIT poate pune în aplicare îmbunătățiri tehnologice în unitățile de ospitalitate, cum ar fi mașini cu abur fără racorduri pentru prepararea alimentelor, supape</p>
-------------------------	--

de pulverizare pentru clătire prealabilă și robinete cu debit redus pentru chiuvete, care optimizează consumul de apă și de energie în cursul procesului de spălare a vaselor, curățare și preparare a alimentelor.

R.Î.5.9. Absolventul IMIT poate supraveghea întregul proces de funcționare a unităților de tip restaurant, cum ar fi gestionarea angajaților și a cadrului.

**Cp.7. Capacitatea de a aplica managementul siguranței: Aplică și supraveghează măsuri și reglementări în materie de securitate și siguranță pentru a menține un mediu sigur la locul de muncă.**

R.Î.7.1. Absolventul IMIT poate pune în aplicare proceduri prin care să se evite sau să se reducă la minimum factorii care pot pune în pericol succesul unui proiect sau amenință funcționarea organizației.

R.Î.7.2. Absolventul IMIT poate monitoriza standarde de securitate de bază și standarde tehnice specifice echipamentelor pentru a preveni riscurile legate de utilizarea echipamentelor tehnice la locul de muncă.

R.Î.7.3. Absolventul IMIT poate evidenția aspectele definitorii ale standardelor de sănătate, siguranță și igienă pentru a supraveghea întregul personal și toate procesele necesare pentru a asigura respectarea standardelor în materie de sănătate, siguranță și igienă ale societății.

R.Î.7.4. Absolventul IMIT poate aplica normele de siguranță și igienă alimentară în timpul pregătirii, fabricării, prelucrării, depozitării, distribuției și livrării de produse alimentare.

R.Î.7.5. Absolventul IMIT poate elabora un program de siguranță alimentară, care include trasabilitatea, sistemele de calitate ISO și procedurile de gestionare a riscurilor HACCP.

R.Î.7.6. Absolventul IMIT poate aplica reglementările privind fabricarea alimentelor și respectarea siguranței alimentare. Utilizează proceduri de siguranță alimentară bazate pe bunele practici de fabricație (BPF).

R.Î.7.7. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități.

**Cp.8. Capacitatea de a aduna informații tehnice: Aplică metode de cercetare sistematică și comunică cu părțile relevante pentru a găsi informații specifice și evaluează rezultatele cercetărilor pentru a estima relevanța informațiilor, precum și a sistemelor tehnice conexe și a evoluțiilor acestora.**

R.Î.8.1. Absolventul IMIT poate efectua studiul mediului extern și intern al unei organizații, identificând punctele forte și punctele slabe, pentru a oferi o bază pentru strategiile societății și pentru planificare ulterioară.

R.Î.8.2. Absolventul IMIT poate investiga tendințele în ceea ce privește gătitul și mâncatul la restaurant, monitorizând o serie de surse.

R.Î.8.3. Absolventul IMIT poate investiga tendințele în materie de produse alimentare și băuturi pentru dezvoltarea produselor, pentru îmbunătățirea produselor și pentru cerințele de ambalare.

**Cp.9. Capacitatea de a se adapta la situațiile în schimbare: Schimbă abordarea situațiilor în funcție de schimbările neprevăzute și subite apărute la nivelul nevoilor și dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.**

R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor

	<p>și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai puțin afectați</p> <p>R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu.</p> <p>R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă.</p> <p>R.Î.9.4. Absolventul IMIT poate identifica soluții pentru a evita situațiile de criză.</p> <p>R.Î.9.5. Absolventul IMIT poate identifica nevoile tehnologice, instrumentele digitale și posibilele soluții tehnologice pentru a le soluționa.</p> <p><b>Cp.11. Capacitatea de a oferi consultanță cu privire la îmbunătățirile în materie de eficiență. Analizează informațiile și detaliile proceselor și produselor pentru a oferi consiliere cu privire la posibile îmbunătățiri ale eficienței care ar putea fi puse în aplicare și care ar însemna o valorificare a resurselor.</b></p> <p>R.Î.11.1. Absolventul IMIT poate elabora și pune în aplicare planuri pentru a crește eficiența și a reduce deșeurile în cadrul operațiunilor de logistică.</p> <p>R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități.</p> <p>R.Î.11.3. Absolventul IMIT poate aplica politici sigure și sănătoase în materie de ambalare, maximizând utilizarea materialelor reciclate sau din surse regenerabile și implementând tehnologii de producție ecologice.</p> <p>R.Î.11.4. Absolventul IMIT poate evalua ciclul de viață al resurselor pentru a respecta politicile Comisiei Europene privind economia circulară.</p> <p>R.Î.11.5. Absolventul IMIT poate evidenția aspectele definitorii privind responsabilitatea socială a întreprinderilor pentru a gestiona procesele de afaceri în mod responsabil și etic.</p> <p>R.Î.11.6. Absolventul IMIT poate aplica programe pentru formarea și consolidarea capacităților angajaților din industria turismului pentru a-i informa cu privire la cele mai bune practici în dezvoltarea și gestionarea destinațiilor și pachetelor turistice, asigurând, în același timp, un impact minim asupra mediului și a comunităților locale și conservarea strictă a zonelor protejate și a speciilor de faună și floră.</p>
Competențe transversale	<p><b>Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.</b></p> <p>R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului.</p> <p>R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă.</p> <p>R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii.</p> <p>R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe.</p> <p><b>Ct.2. Gândește critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.</b></p> <p>R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora.</p>

	<p>R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi.</p> <p>R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități.</p> <p><b>Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.</b></p> <p>R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată.</p> <p>R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi și provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții</p> <p>R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii.</p> <p>R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora.</p> <p>R.Î.3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă.</p> <p><b>Ct.5. Adoptă modalități de reducere a poluării, adoptă modalități de reducere a impactului negativ al consumului, îi implică pe ceilalți în comportamente favorabile mediului</b></p> <p>R.Î.5.1. Absolventul IMIT este capabil să aplice măsuri de reducere a poluării aerului, a zgomotului, a luminii, a apei sau a mediului, de exemplu prin utilizarea transportului public, prin evitarea generării de deșeuri în mediul natural și prin reducerea emisiilor inutile de lumină și zgomot, în special în timpul nopții.</p> <p>R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic.</p> <p>R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare.</p> <p>R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă.</p> <p>R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.</p>
--	--

## 7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dezvoltarea capacității de a manageria unitatea de alimentație publică</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prezentarea trăsăturilor caracteristice sectorului de alimentație publică, a tipurilor de unități, rolul și structura acestora;</li> <li>Prezentarea profilului managerului de UAP;</li> <li>Analiza elementelor ce tin de asigurarea resurselor, planificarea și implementarea proiectelor de start up al UAP;</li> <li>Prezentarea sistemului organizatoric al unei UAP (proces manageriale, structura organizatorică, resurse implicate)</li> <li>Analiza principalelor procese manageriale ale UAP;</li> <li>Planificarea, coordonarea, monitorizarea și îmbunătățirea proceselor suport, de bază, de control din UAP;</li> <li>Prezentarea principalelor tipuri de produse culinare și băuturi servite în unitățile de alimentație publică;</li> <li>Amenajarea tehnologică și dotări specifice blocului de producție culinară;</li> <li>Amenajarea tehnologică și dotări specifice blocului de servire;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prezentarea tehnicilor de servire în unitățile de alimentație publică;</li> <li>• Prezentarea operațiunilor tehnologice, fluxurilor tehnologice specifice unităților de alimentație publică;</li> <li>• Analiza principalilor indicatori operaționali și economico-financiari utilizați în UAP.</li> </ul>
--	---

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Aspecte generale ale sectorului ospitalității (food service). Ospitalitatea-obiectiv major al unităților de alimentație publică (UAP)	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
2. Unitatea de alimentație publică-aspecte generale. Tipuri și particularitățile UAP (Restaurantul clasic, specializat, cu profil, fast-food-ul, unitatea de alimentație colectivă, unități ale sectorului de catering, alte tipuri de UAP).	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	4 ore	
3. Asigurarea resurselor, planificarea și implementarea proiectelor de start up al UAP. (Elemente de proiectare, dimensionare, dotare, organizare, lansarea UAP în piața de profil)	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
4 Profilul managerului de UAP. Trasaturi, calitati, stiluri de conducere, autoritatea și responsabilitatea managerului	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
5.Prezentarea sistemului organizatoric al unei UAP (procese manageriale, structura organizatorică, resurse implicate)	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
6.Planificarea, coordonarea, monitorizarea și îmbunătățirea proceselor suport – dezvoltarea de produs/serviciu, Asigurarea resurselor materiale- Achiziția, Asigurarea resurselor umane,	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
7.Planificarea, coordonarea, monitorizarea și îmbunătățirea proceselor suport. Asigurarea resurselor financiare, Mentenanța în UAP, marketing- promovarea de bază, Administrarea resurselor	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
8.Planificarea, coordonarea, monitorizarea și îmbunătățirea proceselor de bază- Planificarea activității, Organizarea sistemului de aprovizionare curentă, Organizarea procesului de producție culinară și de bar.	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
9.Principalele tipuri de produse culinare și băuturi servite în unitățile de alimentație publică. Tehnologii, operații, procese și fluxuri tehnologice specifice	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
10.Amenajarea tehnologică și dotări specifice unității de alimentație publică	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
11.Planificarea, coordonarea, monitorizarea și îmbunătățirea proceselor de bază- ofertarea și vânzarea produselor/serviciilor, Servirea clienților în UAP, Serviciile de catering	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
12.Particularitățile tehnicilor de servire în unitățile de alimentație publică. Pretul și oferta de produse/servicii-	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	

tipuri,rol, scop și modalități de realizare.	ppt		
13.Planificarea, coordonarea, monitorizarea si imbunatatirea proceselor de verificare/monitorizare - evidenta operativa in UAP, analiza indicatorilor operationali si de eficienta economica, controlul financiar gestiuni, sistemul de management al igienei fundamentale, calitatii, sigurantei alimentare, mediului si sanatatii si securitatii ocupationale.	Expunere cu video-proiector, prezentare ppt	2 ore	
<p><b>Bibliografie</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Florea C, <i>Manulaul Directorului de restaurant</i>, Editura THR-CG Bucuresti 2004</li> <li>2. Măzărel A., <i>Manualul ospatarului</i>, Editura LuxLibris Brasov, 2012, ISBN 978-973-131-149-4;</li> <li>3. Brăescu E., Măzărel A., si col <i>Manualul organizatorului de conferinte, târguri și expoziții</i>, Editura LuxLibris Brasov, 2012, ISBN 978-973-131-154-8;</li> <li>4. Gabriela Stănculescu, Gabriela Igu, <i>Tehnica opera iunilor de turism</i>, Editura ALL BECK București, 1999;</li> <li>5. Stere Stavrositu, <i>Arta serviciilor în restaurante și baruri, tehnologie culinară, serviciile hoteliere</i>, Centrul Național de Numerotare Standardizată-I.S.B.N. București, 2008;</li> <li>6. CEDES Cercetare-Dezvoltare, <i>Manualul Managerului în activitatea de turism</i>, București, 2006.</li> <li>7. GR Branescu, Mazarel, A., Moja A., Lupu, M.I., Management of combating food fraud in the field of public catering” (2023) Annals of the University of Craiova - Agriculture Montanology Cadastre Series 53(2):31-36, DOI: 10.52846/aamc.v53i2.1455</li> <li>8. BOERIU A.E, CANJA C.M, LUPU M.I, MĂZĂREL A, BĂDĂRĂU C.L, The role of confort food in the hospitality industry, 5th International Multidisciplinary Scientific Conference on Social Sciences and Arts SGEM 2018, BULGARIA, Albena;</li> </ol>			
8.2 Seminar	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Metodologia de autorizare si clasificare a structurilor de alimentatie publica.Caracterizarea principalelor tipuri de unitati de AP	Prelucrare cerinte legislative/fise de lucru	2 ore	
2. Start-upul unei afaceri in sectorul AP (Surse de finantare, Plan de afacere, activitati, resurse, riscuri)	Expunere/studii de caz/fise de lucru/lucru in echipe	2 ore	
3. Fisa postului – F&B Manager/ Event Manager/ Manager UAP( calitati, competente, planificare cariera, atributii si responsabilitati, autoritate)	Expunere/studii de caz/fise de lucru	2 ore	
4. Asigurarea resursei umane pentru UAP (schema procesului/ activitati. Studii de caz- Proiectarea unor organigrame. Specificitati- Costuri	Expunere/studii de caz/fise de lucru/ lucru in echipe	2 ore	
5. Dezvoltarea de S/P pentru UAP (schema procesului/ activitati). Standarde produse/servicii, liste de meniuri.	Expunere/studii de caz/fise de lucru	2 ore	
6. Indicatori operationali in productia culinara si servirea clientilor. Indicatori de eficienta economica in UAP	Expunere/studii de caz/fise de lucru	2 ore	
7. Evaluarea calitatii in UAP. Monitorizarea satisfactiei clientilor	Expunere/studii de caz/fise de lucru/ lucru in echipe	2 ore	
<p><b>Bibliografie</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Florea C, <i>Manulaul Directorului de restaurant</i>, Editura THR-CG Bucuresti 2004</li> <li>2. Măzărel A., <i>Manualul ospatarului</i>, Editura LuxLibris Brasov, 2012, ISBN 978-973-131-149-4;</li> <li>3. Brăescu E., Măzărel A., si col <i>Manualul organizatorului de conferinte, târguri și expoziții</i>, Editura LuxLibris Brasov, 2012, ISBN 978-973-131-154-8;</li> </ol>			

4. Gabriela Stănculescu, Gabriela Igu, *Tehnica opera iunilor de turism*, Editura ALL BECK București, 1999;
5. Stere Stavrositu, *Practica serviciilor în restaurante și baruri*, Editura Tehnică București, 1994;
6. Stere Stavrositu, *Arta serviciilor în restaurante și baruri, tehnologie culinară, serviciile hoteliere*, Centrul Național de Numerotare Standardizată-I.S.B.N. București, 2008;
7. CEDES Cercetare-Dezvoltare, *Manualul Managerului în activitatea de turism*, București, 2006.

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

Programa este în deplin acord cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, asociațiilor profesionale și angajatorilor din domeniul aferent programului.

**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 termenilor specifici și utilizarea adecvată a acestora/ Utilizarea corectă a bazelor teoretice în abordarea problemelor de specialitate;	Evaluare scrisă (test itemi descriptivi sau test grila)	80%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice la probleme specifice managementului unității de alimentație publică	Evaluare portofoliu	20%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Însușirea corectă a termenilor specifici;</li> <li>Utilizarea corectă a bazelor teoretice la probleme specifice managementului unității de alimentație publică;</li> <li>Prezența la evaluarea scrisă a bazelor teoretice este condiționată de promovarea la evaluarea portofoliului (minimum nota 5).</li> </ul>			

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12.09.2024 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12.09.2024.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU, Decan	Conf.dr.ing. Cristina-Maria CANJA, Director de departament
dr.ing. Adrian MĂZĂREL, Titular de curs	Drd.ing. Teodora BEGU, Titular de seminar



Notă:

- <sup>1)</sup> 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);
- <sup>2)</sup> Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;
- <sup>3)</sup> 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;
- <sup>4)</sup> Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);
- <sup>5)</sup> Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).