fișa disciplinei

1. Date despre program

| * 1. Instituția de învățământ superior | Universitatea Creștină Partium |
| --- | --- |
| * 1. Facultatea | Facultatea de Științe Economice și Sociale |
| * 1. Departamentul | Departamentul de Economie |
| * 1. Domeniul de studii | Administrarea Afacerilor |
| * 1. Ciclul de studii | Master |
| * 1. Programul de studii/Calificarea | Administrarea Afacerilor în Turism |

1. Date despre disciplină

| * 1. Denumirea disciplinei | Administrarea afacerilor în restaurante |
| --- | --- |
| * 1. Titularul activității de curs | Lector universitar dr. Lakatos Artur |
| * 1. Titularul activității de seminar | Lector universitar dr. Lakatos Artur |
| * 1. Anul de studiu | II |
| * 1. Semestrul | 4 |
| * 1. Tipul de evaluare | Examen |
| * 1. Regimul disciplinei | SN |

1. Timpul total estimat

| * 1. Număr de ore pe săptămână | 4 | * 1. curs | 2 | * 1. seminar/laborator | 2 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| * 1. Total ore din planul de învățământ | 56 | * 1. curs | 28 | * 1. seminar/laborator | 28 |
| **Distribuția fondului de timp** | | | | | **Ore 56** |
| Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe | | | | | 50 |
| Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platforme electronice de specialitate și pe teren | | | | | 30 |
| Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri | | | | | 28 |
| Tutoriat | | | | | 7 |
| Examinări | | | | | 4 |
| Alte activități | | | | | - |
| * 1. Total ore studiu individual | | | | | 94 |
| * 1. Total ore pe semestru | | | | | 175 |
| * 1. Numărul de credite | | | | | 7 |

1. Precondiții (unde este cazul)

| * 1. de curriculum | - |
| --- | --- |
| * 1. de competențe | - |

1. Condiții (acolo unde este cazul)

| * 1. de desfășurare a cursului | Sală de curs, calculator, videoproiector, tablă, internet |
| --- | --- |
| * 1. de desfășurare a seminarului/laboratorului | Sală de curs, calculator, videoproiector, tablă, internet, teren |

1. Competențe specifice acumulate

| * 1. Competențe profesionale | CP 1. Definirea conceptelor, metodelor economice specifice în domeniul managementul restaurantelor și a ospitalității  CP 2. Cunoașterea legislației de specialitate  CP 3. Cunoașterea normelor scrise și nescrise ale funcționării unei afaceri de tip restaurant |
| --- | --- |
| * 1. Competențe transversale | CT 1. Aplicarea principiilor, normelor și valorilor de etică profesională în cadrul propriei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă  CT 2. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă plurispecializată și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei  CT 3. Identificarea oportunităților de formare continuă și valorificarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare pentru propria dezvoltare |

1. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

|  |  |
| --- | --- |
| * 1. Obiectivul general al   disciplinei | Aprofundarea cunoștinelor în domeniul managementului HORECA și însușirea competențelor profesionale la standardele europene |
| * 1. Obiectivele specifice | Însușirea unor competențe de administrare a activității în departamentele restaurantului.  Înțelegerea și cunoașterea mecanismelor financiar-contabile specifice în alimentație și restaurant  Dobândirea prin prisma exercițiului a unor deprinderi de administrare, realizarea unor proiecte individuale și în echipă |

1. Conținuturi

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| * 1. Curs | Metode de predare | Observații |
| 1. Introducere în industria ospitalității. Concepte și definiții. | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Scurta istorie a evoluției industriei ospitalității. | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Tipuri de restaurante. Legislație, standardizări, categorii. Conceptul HORECA. | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Rolul brandingului în afacerile din domeniul ospitalității. Branduri locale, naționale și internaționale. | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Organizarea unui restaurant. Activități manageriale. Rolul studiului de fezabilitate. | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Alimentele de bază și rolul lor în nutriție. Merceologia alimentelor. | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Aprovizionarea și înmagazinarea mărfurilor. | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Producția în restaurant. Funcționarea bucătăriei. Servirea în restaurant. | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Normele de igienă și controlul acestora în cadrul unui restaurant. Rolul autorităților de control, a criticilor profesioniști și a clientului misterios. | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Normele etice și de curtoazie în restaurant. | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Rolul marketingului. | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Managementul resurselor umane în restaurante, partea I. Funcțiile de conducere, management și de administrație. | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Managementul resurselor umane în restaurante, partea a II-a. Funcțiile de execuție. | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| 1. Organizarea financiar-contabilă a restaurantului. | Prezentări, prelegeri, curs interactiv | 2 ore |
| * 1. Seminar | Metode de predare | Observații |
| 1. Introducere în industria ospitalității. Concepte și definiții. | Dezbateri |  |
| 1. Scurta istorie a evoluției industriei ospitalității. | Prezentări, dezbateri, studii de caz |  |
| 1. Tipuri de restaurante. Legislație, standardizări, categorii. Conceptul HORECA | Prezentări, dezbateri, studii de caz |  |
| 1. Rolul brandingului în afacerile din domeniul ospitalității. Branduri locale, naționale și internaționale. | Prezentări, dezbateri, studii de caz |  |
| 1. Organizarea unui restaurant. Activități manageriale. Rolul studiului de fezabilitate | Prezentări, dezbateri, studii de caz |  |
| 1. Alimentele de bază și rolul lor în nutriție. Merceologia alimentelor | Prezentări, dezbateri, studii de caz |  |
| 1. Aprovizionarea și înmagazinarea mărfurilor. | Prezentări, dezbateri, studii de caz |  |
| 1. Producția în restaurant. Funcționarea bucătăriei. Servirea în restaurant | Prezentări, dezbateri, studii de caz |  |
| 1. Normele de igienă și controlul acestora în cadrul unui restaurant. Rolul autorităților de control, a criticilor profesioniști și a clientului misterios. | Prezentări, dezbateri, studii de caz |  |
| 1. Normele etice și de curtoazie în restaurant | Prezentări, dezbateri, studii de caz |  |
| 1. Rolul marketingului. | Prezentări, dezbateri, studii de caz |  |
| 1. Managementul resurselor umane în restaurante, partea I. Funcțiile de conducere, management și de administrație. | Prezentări, dezbateri, studii de caz |  |
| 1. Managementul resurselor umane în restaurante, partea a II-a. Funcțiile de execuție. | Prezentări, dezbateri, studii de caz |  |
| 1. Organizarea financiar-contabilă a restaurantului. | Prezentări, dezbateri, studii de caz |  |
| Bibliografie obligatorie  Csizmadia László, *Értékesítés a vendéglátásban*. BGF Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Főiskolai Kar kiadása, Budapest, 2007  Gabriela Stănciulescu, Cristina Micu, *Managementul operațiunilor în hotelărie și restaurație*, Editura C. H. Back, București, 2005  Bibliografie facultativă  Bucsics Imre, Gyurisza János, *A vendégfogadós*. Képzőművészeti Kiadó és Nyomda, 2000.  Fenyő Imre, Imre János, *A vendéglátás és az idegenforgalom gazdaságtana*, Közgazdasági és Jogi Könyvkiadó, Budapest, 1977.  MAVEMISZ, *Útmutató a vendéglátás Jó Higiéniai Gyakorlatához*, Gazdasági és Közlekedési Minisztérium, Budapest, 2004  Tusor András, Sahin-Tóth Gyula, *Gasztronómia. Étel- és italismeret*, Kereskedelmi és Idegenforgalmi Továbbképző Kft, Budapest, 1999 | | |

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

|  |
| --- |
| Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se studiază în alte centre universitare din țară și din străinătate, precum și cu cerințele activităților profesionale derulate în cadrul organizațiilor angajatoare. |

1. Evaluare

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Tip activitate | * 1. Criterii de evaluare | | | * 1. Metode de evaluare | | * 1. Pondere din nota finală |
| * 1. Curs | Evaluare sumativă | | | Examen scris | | 70 % |
| * 1. Seminar | Evaluare progresivă | | | Participare activă, proiecte individuală și de grup, prezentare individuală | | 30 % |
| * 1. Standard minim de performanță:   Obținerea minim 50 % din punctajul total acordat, dintre care 25% pentru activitatea de seminar și 25% la proba scrisă. | | | | | | |
| **Data completării** | | **Semnătura titularului de curs** | | | **Semnătura titularului de seminar** | |
| 25 septembrie 2022 | |  | | |  | |
| **Data avizării în departament:** | | | **Semnătura directorului de departament:** | | | |
|  | | |  | | | |