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 obligatorieCsizmadia László, *Értékesítés a vendéglátásban*. BGF Kereskedelmi, Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Főiskolai Kar kiadása, Budapest, 2007Gabriela Stănciulescu, Cristina Micu, *Managementul operațiunilor în hotelărie și restaurație*, Editura C. H. Back, București, 2005Bibliografie facultativăBucsics 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:** |
|   |   |