



## FIȘA DISCIPLINEI

## 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea “Alexandru Ioan Cuza” din Iași
1.2 Facultatea	Facultatea de Economie și Administrarea Afacerilor
1.3 Departamentul	Management, Marketing și Administrarea Afacerilor ▼
1.4 Domeniul de studii	Administrarea Afacerilor
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii / Calificarea	Economia comerțului, turismului și serviciilor

## 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Managementul serviciilor de restaurant și catering ▼						
2.2 Titularul activităților de curs	Lorin Dragan						
2.3 Titularul activităților de seminar	Lorin Dragan						
2.4 Anul de studiu	3	2.5 Semestrul	6	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	OB

## 3. Timpul total estimat (ore pe semestru și activitățile didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/laborator	28

## Distribuția fondului de timp

Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și altele	32
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	28
Tutoriat	4
Examinări	10
Alte activități	
3.7 Total ore studiu individual	94
3.8 Total ore pe semestru	150
3.9 Numărul de credite	6

## 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 De curriculum	Management, Contabilitate financiara, Marketing, Management financiar
4.2 De competențe	

## 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 De desfășurare a cursului	inclusiv acces online
5.2 De desfășurare a seminarului/laboratorului	inclusiv acces online

## 6. Competențe specifice acumulate

<b>Competențe profesionale</b>	<p><b>C1 REALIZAREA PRESTATIILOR IN COMERT, TURISM SI SERVICII (1 credit)</b></p> <p><b>C2 COMERCIALIZAREA PRODUSELOR/SERVICIILOR (1 credit)</b></p> <p><b>C3 GESTIONAREA RELATIILOR CU CLIENTII SI FURNIZORII (1 credit)</b></p> <p><b>C4 GESTIONAREA SI ALOCAREA RESURSELOR MATERIALE SIFINANCIARE (1 credit)</b></p> <p><b>C5 ASISTENTA IN MANAGEMENTUL RESURSELOR UMANE (1 credit)</b></p>
<b>Competențe transversale</b>	
<b>7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)</b>	
<b>7.1 Obiectivul general</b>	cunoasterea si intelegerea principiilor generale de functionare ale industriei F&B
<b>7.2 Obiectivele specifice</b>	<p>la finalul acestui curs si seminar, studentii vor fi capabili sa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>* delimiteze terminologic industria F&amp;B de alimentatia publica, catering, restauration, horeca</li> <li>* defineasca importanta conceptului in dezvoltarea oricarei operatiuni de F&amp;B</li> <li>* descrie meniul, functiile sale, tipurile, precum si managementul prin menu</li> <li>* cunoasca specificitati ale serviciului pe sala, inclusiv cel de bar</li> <li>* defineasca standardele de sanatatie, siguranta si securitate alimentare</li> <li>* calculeze indicatori de baza, costuri si elemente de control</li> <li>* poata efectua un calcul de menu engineering de baza pe o fisa specifica</li> </ul>
<b>8. Conținuturi</b>	
<b>8.1 Curs</b>	

<b>8. Conținut</b>			
<b>8.1</b>	<b>Curs</b>	<b>Metode de predare</b>	<b>Observații</b>  (ore și referințe bibliografice)
1.	Intro. Ground Rules. Curriculum. Evaluare. F&B sector / 7 martie	Prezentare concepte, .pptx, studii de caz, video clips	2
2.	C1 Industria F&B / 7 martie	Prezentare concepte, .pptx, studii de caz	2
3.	C2 Conceptul in F&B / 14 martie	Prezentare concepte, .pptx, studii de caz	2
4.	C3 Atmosfera si decorul / 14 martie	Prezentare concepte, .pptx, studii de caz, video clips	2
5.	C4 Meniul / 21 martie	Prezentare concepte, .pptx, studii de caz, video clips	
6.	C5 Tipuri de serviciu / 28 martie	Prezentare concepte, .pptx, studii de caz,	2
7.	Test curs 1 Moodle / 4 aprilie	Moodle	2
8.	C6 Serviciul de bar / 11 aprilie	Prezentare concepte, .pptx, studii de caz, exemple de calcule	2
9.	Test curs 2 Moodle / 25 aprilie	Prezentare concepte, .pptx, studii de caz, exemple de calcule	2
10.	C7 Sanitatie si securitate alimentara / 2 mai	Prezentare concepte, .pptx, studii de caz, video clips	2
11.	C8 Costuri si control / 2 mai	Prezentare concepte, .pptx, studii de caz, video clips	2
12.	Test curs 3 Moodle / 16 mai	Moodle	2

**Bibliografie**

**Referințe principale:**

1. **Introducere in F&B, Lorin Dragan, editura Technomedia Sibiu, 2020**
2. **Design and Equipment for Restaurant and Foodservice: A Management view, Katsigris et al, 2014, Wiley**

**Referințe suplimentare:**

1. **Fundamentals of menu planning, McVetty et al, 2009, Wiley**
2. **Presenting service, Luciani et al, 2007, Wiley**

**8.2 Seminar / Laborator**

<b>8.2</b>	<b>Seminar / Laborator</b>	<b>Metode de predare</b>	<b>Observații</b>  (ore și referințe bibliografice)
1.	Introducere. Explicarea sistemului de evaluare / 7 martie	n/a	2
2.	S1 Serv pe sala. Pregatirea sosirii oaspetelui / 7 martie	analiza situatii reale. studii de caz	2
3.	S2 Serv pe sala. Sosirea oaspetelui / 14 martie	analiza situatii reale. studii de caz	2
4.	S3 Serv pe sala. Servirea mesei / 21 martie	analiza situatii reale. studii de caz	2
5.	S4 Serv pe sala. Nota de plata & alte forme de servire (bufet, etc) / 21 martie	analiza situatii reale. studii de caz	2
6.	S5 Proiect de echipa F&B outlet. Conceptul / 28 martie	Proiect pe echipe	2
7.	Test seminar 1 Moodle	Test Moodle	2
8.	S6 Proiect de echipa. Atmosfera si decore / 11 aprilie	Proiect pe echipe	2
9.	S7 Proiect de echipa Meniu / 11 aprilie	Proiect pe echipe	2
10.	Vizita pe teren unitati F&B corespunzatoare proiectului / 25 aprilie	aplicatie pe teren	2
11.	S9 Presentari echipe si S10 Asocierea mancare bautura / 2 mai	prezentari	2
12.	test seminar 2 Moodle / 16 mai		2

## Bibliografie

### Bibliografie

**Referințe principale:** Ninemeier, Jack D., and David K. Hayes. *Restaurant Operations Management: Principles and Practices*. Upper Saddle River, NJ: Pearson Prentice Hall, 2006. Print.

**Referințe suplimentare:** McVety, Paul J., Bradley J. Ware, and Claudette Levesque. Ware. *Fundamentals of Menu Planning*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons, 2009. Print

Kotschevar, Lendal H., and Diane Withrow. *Management by Menu*. Hoboken: John Wiley, 2008. Print.

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

pentru prima oara in Romania, continutul a fost axat strict pe industria Food & Beverage, disparand conexiunea cu hotelaria (la toate facultatile similare din tara se studiaza materii denumite generic "Tehnologie de hotel si restaurant"). Aceasta decuplare, permite o viziune manageriala larga asupra tuturor operatiunilor de F&B, profit si non-profit. Din consultarea informala a unui numar de 6 jucatori locali, ei isi doresc o intelegere a conceptului (integrare intre atmosfera, decor, menu, etc) si competente financiare puternice (abilitati de a calcula indicatori de performanta si elemente de menu engineering). Acestea au fost incluse in mod prioritar in materie. Din consultarea autoritatilor de control sanitar veterinar, am dedus necesitatea alocarii unor ore care sa familiarizeze studentii cu securitatea, sanatatia si siguranta alimentare.

## 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere în nota finală (%)
10.4 Curs	Raspunsuri precise la intrebarile continute in teste	Teste Test 1: 3 puncte test 2: 1 puncte test 3: 1.5 puncte	50%
10.5 Seminar/ Laborator	Raspunsuri si judecata profesionala corecte la testele si aplicatiile aferente	Test din serviciul pe sala 2 puncte  Proiect de echipa restaurant 2.5 puncte  test din vin si asociere 1p	50%

## 10.6 Standard minim de performanță


Studentul recunoaste concepte de baza din F&B, calculeaza costuri aferente activitatii din restaurant, intelege elemente de ingineria menu-ului si poate enunta minimim 5 aspecte aferente fiecarei etape din procedurile privind serviciul pe sala.

Orice plagiat ce presupune prezenta unui numar consecutiv de 5 cuvinte preluate din alta lucrare fara citarea acesteia se penalizeaza cu -5 puncte din nota finala cumulata curs + seminar.

**Data completării**

21.10.2022

**Titular curs**

 Lorin Dragan

**Titular de seminar**

Lorin Dragan

**Data avizării în Departament**

**Director de Departament**



Conf.univ.dr. Stefan-Andrei Nestian

