

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
1.2 Facultatea	Economie și Administrarea Afacerilor
1.3 Departamentul	Economie
1.4 Domeniul de studii	Administrarea afacerilor
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii	Administrarea afacerilor în alimentația publică

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>MANAGEMENTUL SERVICIILOR DE ALIMENTAȚIE PUBLICĂ</b>				
2.2 Titularul activităților de curs					
2.3 Titularul activităților de seminar					
2.4 Anul de studiu	<b>II</b>	2.5 Semestrul	<b>I</b>	2.6 Tipul de evaluare	<b>V</b>
					2.7 Regimul disciplinei
					<b>Ob</b>

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	<b>3</b>	din care: 3.2 curs	<b>2</b>	3.3 seminar/laborator	<b>1</b>
3.4 Total ore din planul de învățământ	<b>42</b>	din care: 3.5 curs	<b>28</b>	3.6 seminar/laborator	<b>14</b>
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					8
Tutoriat					3
Examinări					2
Alte activități.....					
<b>3.7 Total ore studiu individual</b>	<b>33</b>				
<b>3.8 Total ore pe semestru</b>	<b>75</b>				
<b>3.9 Numărul de credite</b>	<b>3</b>				

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

4.1 de curriculum	• Microeconomie
4.2 de competențe	•

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

5.1. de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prezența obligatorie la curs și seminar.</li> <li>• Nu va fi acceptată întârzierea studenților la curs și seminar/laborator.</li> </ul>
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Termenul predării lucrării de seminar este stabilit de titular de comun acord cu studenții.</li> <li>• Nu se acceptă cererile de amânare decât pe motive obiectiv întemeiate.</li> </ul>



## 6. Competențele specifice acumulate

<b>Competențe profesionale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Demararea, organizarea, conducerea și coordonarea proceselor specifice din alimentația publică;</li> <li>• Planificarea fluxurilor, proceselor și sistemelor tehnice, economice, financiare și socio-culturale în unitățile de alimentație publică; controlul și evaluarea acestor activități;</li> <li>• Gestionarea sistemelor de informații: aplicații software - operare și customizare, bazate pe indicatori specifici domeniului;</li> <li>• Comercializarea produselor/serviciilor;</li> <li>• Gestionarea relațiilor cu clienții și furnizorii;</li> <li>• Competențe privind planificarea strategică, managementul resurselor umane, tehnici de conducere, metode de producție, gestiunea unor portofolii financiare;</li> <li>• Capacitatea de a exercita valorile gândirii critice și creative în procesul de adoptare a deciziilor în situații complexe, de a gestiona optim arhitectura partenerială și de a practica managementul proceselor;</li> <li>• Organizarea deșeurilor în vederea reciclării;</li> <li>• Aplicarea măsurilor pentru protecția mediului și utilizarea energiilor regenerabile;</li> <li>• Utilizarea produselor bio</li> </ul>
<b>Competențe transversale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aplicarea, în mod responsabil, a principiilor, normelor și valorilor eticii profesionale în realizarea sarcinilor profesionale și identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, a etapelor de lucru, a duratelor de execuție, a termenelor de realizare și a riscurilor aferente;</li> <li>• Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și munca eficiente în cadrul echipei;</li> <li>• Identificarea oportunităților de formare continuă și utilizarea eficientă, pentru propria dezvoltare, a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri Internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română, cât și într-o limbă de circulație internațională;</li> <li>• Competențe digitale</li> </ul>

## 7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Disciplina Managementul serviciilor în alimentația publică are ca obiectiv explicare fenomenelor și proceselor de bază ale sectorului terțiar, servicii, dotându-i pe studenți cu un cumul de cunoștințe care să le permită înțelegerea și descifrarea mecanismelor economice specifice.</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formarea abilităților necesare pentru coordonarea activităților în alimentația publică</li> <li>• Fundamentarea bazei științifice a studenților pentru formarea unui raționament profesional autentic;</li> <li>• Dezvoltarea capacității studentului de a înțelege organizarea și funcționarea unei firme prestatoare de servicii;</li> <li>• Să înțeleagă specificul unităților prestatoare de servicii din perspectiva organizării, procesului decizional și evaluării acestuia;</li> <li>• Să înțeleagă contextul desfășurării activității unităților prestatoare de servicii în condițiile concurenționale ale pieței.</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
Conținutul, caracteristicile și tipologia serviciilor.	Prelegere+ Dezbateri	2
Cadrul general de organizare a unităților de alimentație publică	Prelegere+ Dezbateri	4



Strategii specifice unităților de alimentație publică	Prelegere+ Dezbateri	4
Oferta, cererea și tarifele pentru unităților de alimentație publică	Prelegere+ Dezbateri	4
Managementul unităților de alimentație publică	Prelegere+ Dezbateri	2
Managementul unităților de turism	Prelegere+ Dezbateri	4
Eficiența firmelor din comerț și turism	Prelegere+ Dezbateri	4
Resursele umane și materiale în sectorul unităților de alimentație publică	Prelegere+ Dezbateri	4
<p><b>Bibliografie</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Raicu ,R., E., Tuclea, C.,- <i>Management strategic in turism-servicii</i>, Editura Uranus, Bucuresti, 2007</li> <li>2. Ioncică, M., - <i>Economia serviciilor. Abordări teoretice și implicații practice</i>, Editura Uranus, București, 2006.</li> <li>3. Ioncică, M., Popescu, D., Pădurean, M., Brîndușoiu, C.,-<i>Economia serviciilor. Probleme aplicative</i>, Editura Uranus, București, 2006.</li> <li>4. Ioncică, M., Stănciulescu, G.,-<i>Economia turismului și serviciilor</i>, Editura Uranus, București, 2005.</li> <li>5. Ghibuțiu, A., -<i>Serviciile și dezvoltarea. De la prejudecăți la noi orizonturi</i>, Editura Expert, București, 2000.</li> <li>6. Cristiana Cristureanu, - <i>Economia invizibilului: tranzacțiile internaționale cu servicii</i>, Editura All Beck, București, 2004.</li> <li>7. Ionașcu, V., Pavel, C. - <i>Economia serviciilor</i>- Ed. ProUniversitaria, 2009</li> <li>8. Maniu, L. C. - <i>Economia serviciilor în epoca contemporană</i> - Ed. Universitară, 2010</li> <li>9. Plaisier, N., Linders, G.-J., Canton, E. - <i>Study on business-related services. Main report</i> - Client: European Commission, DG Enterprise and Industry, 2012 - <a href="http://ec.europa.eu/enterprise/policies/industrial-competitiveness/documents/files/sector-studies-business-services_en.pdf">http://ec.europa.eu/enterprise/policies/industrial-competitiveness/documents/files/sector-studies-business-services_en.pdf</a></li> <li>10. Lupu, N., <i>Hotelul-Economie și management</i>, Ed a VI-a, Editura C.H. Beck, 2010</li> <li>11. Stegorean, R., <i>Management în comerț și turism</i>, Editura Risoprint, Cluj-Napoca, 2006</li> <li>12. Stănciulescu, G., Micu, C., <i>Managementul operațiunilor în hotelărie și restaurație</i>, Editura C.H.Beck, 2012</li> </ol>		
8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Serviciile în economia românească și mondială în secolul XXI.	Explicații, dezbateri	1 seminar
Pragul de rentabilitate	Aplicații	1 seminar
Strategii specifice unităților de alimentație publică	Studiu de caz	1 seminarii
Unitățile de alimentație publică: tipuri și tendințe înregistrate	Brainstorming	2 seminarii
Tendințe înregistrate în turism. Puncte tari și slabe ale managementului turistic românesc	Studii de caz pregătite de studenți Aplicații	2 seminarii

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

•



## 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Cunoașterea și înțelegerea tuturor conceptelor și variabilelor cu care operează această disciplină; Realizarea diverselor distincții între cunoștințele teoretice abordate și explicate; Realizarea importanței pe care o au aplicațiile în aplicative în formarea gândirii practice.	Examen scris, accesul la examen fiind condiționat de prezentarea la penultimul seminar/laborator a portofoliului de lucrări. Pentru a lua în considerare punctajul obținut pe portofoliul de lucrări, studentul trebuie să obțină cel puțin jumătate din punctajul anunțat la proba scrisă.	70%
10.5 Seminar/laborator	Înșușirea și înțelegerea problematicii tratate la curs și seminar;	Testarea periodică și continuă prin lucrări și aplicații.	15%
	Capacitatea de a explica și utiliza corect metodele și modelele economice	Activități gen: referate, proiecte, studii de caz.	15%
		Prezentarea unui portofoliu de lucrări elaborate pe parcursul semestrului este o cerință de acces la examinarea finală.	
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>Cunoașterea noțiunilor de bază, a fenomenelor și proceselor specifice, care se manifestă la nivelul sectorului serviciilor;</li> <li>Stăpânirea limbajului economic</li> </ul>			

