

## 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>PRACTICA</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>II</b>	2.6 Tipul de evaluare	<b>C</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>30</b>	din care: 3.2 curs	-	3.3 seminar/laborator	
3.4 Total ore din planul de învățământ	<b>90</b>	din care: 3.5 curs		3.6 seminar/laborator	<b>28</b>
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					-
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					-
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					-
Tutoriat					-
Examinări					-
Alte activități.....					
<b>3.7 Total ore studiu individual</b>	<b>-</b>				
<b>3.9 Total ore pe semestru</b>	<b>75</b>				
<b>3.10 Numărul de credite</b>	<b>3</b>				

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

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	•

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

5.1. de desfășurare a cursului	• Nu este cazul
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	• Nu este cazul



## 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 eficientă 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>• Sporirea capacității studenților de a efectua muncă independentă de documentare-cercetare și de a genera analize și concluzii cu caracter de originalitate.</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dezvoltarea capacității de a aplica și utiliza corect tehnicile și terminologia specifice activităților operaționale din alimentația publică</li> <li>• Dezvoltarea capacității studentului de a înțelege conținutul și componentele activității principalelor unități economice cu profil alimentație publică</li> <li>• Dezvoltarea capacității studenților de a analiza, prelucra și interpreta rezultatele unei cercetări individuale</li> <li>• Sporirea capacității de a trage concluzii și de a lua decizii pe baza rezultatelor analizelor făcute, în concordantă cu literatura din domeniul alimentației publice Deprinderea cunoștințelor și formarea abilităților generale necesare lucrului cu documentele specifice utilizate în activitatea de alimentație publică</li> <li>• Formarea abilităților necesare gestionării eficiente a principalelor tipuri de unități economice cu profil de alimentație publică în ceea ce privește stabilirea structurii serviciilor oferite, a prețurilor, a modalităților de promovare și a tehnicilor de distribuire a acestora</li> <li>• Cunoașterea de către studenți a normelor și exigentelor existente în cercetarea științifică economică contemporană.</li> </ul>



## 8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
Informațiile necesare pentru stagiul de practica sunt furnizate la cursurile <i>Igiena și siguranța alimentară, Economia serviciilor, Nutriție, Tehnici comerciale, Turism gastronomic</i>	Nu este cazul	Nu este cazul
Bibliografie Nu este cazul.		
8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
Stabilirea universului tematic al lucrărilor de practica, conform programei analitice.	Discuții îndrumător-studenți	1 seminar
Realizarea activităților și colectarea informațiilor prevăzute în programa analitică, structurarea și interpretarea lor. Redactarea propriu-zisă a dosarelor.	Activitate individuală	88 ore
Bibliografie <ol style="list-style-type: none"> <li>Bibliografia aferentă disciplinelor <i>Igiena și siguranța alimentară, Economia serviciilor, Nutriție, Tehnici comerciale, Turism gastronomic</i></li> <li>Bibliografie privind modul de elaborare și prezentare a unei lucrări științifice:</li> <li>Constantinescu, N.N., <i>Probleme ale metodologiei de cercetare în știința economică</i>, Editura Economică, București, 1998.</li> <li>Popescu, C., Ciucur, D., Răboacă, G., Iovan, D., <i>Metodologia cercetării științifice economice</i>, Editura ASE, București, 2006.</li> <li>Zaiț, D., Spalanzani, A., <i>Cercetarea în economie și management. Repere epistemologice și metodologice</i>, Editura Economică, București, 2006.</li> </ol>		

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>Disciplina asigură universul metodologic pentru studenți în vederea pregătirii și susținerii lucrărilor de practica. În perspectivă reprezintă punctul de pornire pentru cei care doresc să se implice în studiile masterale, doctorale, în cercetarea științifică avansată, în cunoașterea literaturii metodologice pentru elaborarea unor studii, rapoarte, lucrări, sinteze științifice, asigurând competente necesare mediului public și privat din România și Uniunea Europeană. Deschide calea pentru cercetarea științifică individuală și în echipă, pentru formarea și implicarea capitalului uman în munca științifică instituționalizată.</li> </ul>
--

## 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Nu este cazul	Nu este cazul	Nu este cazul
10.5 Seminar/laborator	Respectarea conținutului programei analitice în privința stagiului de practică. Abilitatea de a prezenta eficient rezultatele lucrării științifice.	Elaborarea și prezentarea dosarului de practică	100%



#### 10.6 Standard minim de performanță

- Pentru absolvirea acestei discipline este necesară obținerea unei note finale de minim 5(cinci).
- Notele acordate sunt între 1(unu) și 10(zece).
- Studenții trebuie să abordeze fiecare problematică din cadrul programei de practică.
- Studenții vor preda și prezenta, la date fixate de către îndrumător, dosarele de practica.

