

FIȘA DISCIPLINEI
Anul universitar 2018-2019

1. Date despre program

| | |
|--|----------------------------|
| 1.1. Instituția de învățământ superior | Universitatea Babeș-Bolyai |
| 1.2. Facultatea | Business |
| 1.3. Departamentul | Servicii de Ospitalitate |
| 1.4. Domeniul de studii | Administrarea Afacerilor |
| 1.5. Ciclul de studii | Masterat |
| 1.6. Programul de studiu/Calificarea | Management Hotelier |

2. Date despre disciplină

| | | | |
|---|-----------------------------------|--------------------------|----------|
| 2.1. Denumirea disciplinei | Managementul aprovizionării | | |
| 2.2. Codul disciplinei | IMR0043 | | |
| 2.3. Titularul activităților de curs | Lect. univ. dr Monica Maria COROȘ | | |
| 2.4. Titularul activităților de seminar | Lect. univ. dr Monica Maria COROȘ | | |
| 2.5. Anul de studiu | 2 | 2.6. Semestrul | I |
| 2.7. Tipul de evaluare | C | 2.8. Regimul disciplinei | opțional |

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

| | | | | | |
|--|----|---------------------|----|--------------|-----|
| 3.1. Număr de ore pe săptămână | 2 | Din care: 3.2. curs | 1 | 3.3. seminar | 1 |
| 3.4. Total ore din planul de învățământ | 28 | Din care: 3.5. curs | 14 | 3.6. seminar | 14 |
| Distribuția fondului de timp: | | | | | ore |
| Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe | | | | | 12 |
| Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren | | | | | 11 |
| Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri | | | | | 14 |
| Tutoriat | | | | | 2 |
| Examinări | | | | | 2 |
| Alte activități | | | | | 6 |
| 3.7. Total ore studiu individual | | | | | 45 |
| 3.8. Total ore pe semestru | | | | | 75 |
| 3.9. Numărul de credite | | | | | 3 |

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 | Sală de curs dotată cu videoproiector |
| 5.2. De desfășurare a seminarului/laboratorului | Sală de curs dotată cu videoproiector; acces la internet; laptop-uri/tablete sau laborator de informatică |

6. Competențele specifice acumulate

| | |
|-------------------------|---|
| Competențe profesionale | <ul style="list-style-type: none"> • Culegerea, prelucrarea și analiza datelor economice necesare administrării afacerilor; • Negocierea clauzelor contractuale și gestionarea relațiilor cu clienții și furnizorii; • Implementarea strategiilor de dezvoltare a afacerilor în organizațiile din industria ospitalității; |
| Competențe transversale | <ul style="list-style-type: none"> • Identificarea rolurilor și a responsabilităților într-o echipa pluri-specializată și aplicarea de tehnici de relaționare și de muncă eficientă în cadrul echipei; • Aplicarea principiilor, normelor și valorilor de etică profesională în cadrul propriei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă; • Desfășurarea eficientă și eficace a activităților organizate în echipă. |

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor acumulate)

| | |
|---|--|
| 7.1. Obiectivele generale ale disciplinei predate | <ul style="list-style-type: none"> • Disciplina <i>Managementul aprovizionării</i> le furnizează studenților instrumentele necesare pentru studiul managementului aprovizionării și stocurilor în domeniul ospitalității. Se vizează analize și studii privind specificațiile de aprovizionare, determinarea cantităților și comenzilor optime, realizarea unor comparații formale și informale de prețuri, stabilirea procedurilor celor mai potrivite pentru recepția mărfurilor, managementul depozitării și probleme legate de expedierea produselor. În fiecare fază a ciclului de aprovizionare se va pune un accent special pe analiza costului la nivel de produs, yield management, formule de stabilire a prețurilor și pe ținerea evidențelor stocurilor. |
| 7.2. Obiectivele specifice | <ol style="list-style-type: none"> 1. Descrierea funcției de aprovizionare așa cum se aplică ea în industria ospitalității; 2. Discutarea factorilor de piață care afectează costul și disponibilitatea produselor, inclusiv sezonalitatea, cererea și oferta, costul canalelor de distribuție, precum și nivelurile de calitate; 3. Descrierea mecanismelor de aprovizionare, inclusiv sursele de materiale, alimente și materii prime, procedurile formale și informale de negociere, comenzile și achizițiile online, precum și aspecte de etică; 4. Explicarea metodelor de inspectare și de notare a alimentelor, respectiv diverse proceduri de asigurare a calității; yield management; realizarea de teste de calitate; 5. Redactarea de specificații eficiente de aprovizionare; implementarea unor proceduri corespunzătoare pentru asigurarea conformității bunurilor cu specificațiile de |

| | |
|--|---|
| | <p>aprovizionare, a prețurilor de aprovizionare cu cele stabilite și a cantităților achiziționate cu cele comandate;</p> <p>6. Explicarea principiilor managementului stocurilor, inclusiv rotația stocurilor, asigurarea condițiilor propice de depozitare și aspecte legate de eficientizarea expediției și livrării.</p> |
|--|---|

8. Conținuturi

| 8.1. Curs | | Metode de predare | Observații |
|-----------|--|--|-------------|
| 1 | <i>Introducere și prezentarea disciplinei</i> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ utilizarea unui curs interactiv cu fundament de prelegere ▪ discuții în cadrul cursului pe baza unor exemple și pe baza intervențiilor studenților (care vor prezenta diverse teme pe baza bibliografiei studiate independent) ▪ utilizarea de studii de caz | 1 prelegere |
| 2 | <i>Funcția de aprovizionare așa cum se aplică ea în industria ospitalității</i> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ utilizarea unui curs interactiv cu fundament de prelegere ▪ discuții în cadrul cursului pe baza unor exemple și pe baza intervențiilor studenților (care vor prezenta diverse teme pe baza bibliografiei studiate independent) ▪ utilizarea de studii de caz | 1 prelegere |
| 3 | <i>Factorii de piață care afectează costul și disponibilitatea produselor, inclusiv sezonabilitatea, cererea și oferta, costul canalelor de distribuție, precum și nivelurile de calitate;</i> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ utilizarea unui curs interactiv cu fundament de prelegere ▪ discuții în cadrul cursului pe baza unor exemple și pe baza intervențiilor studenților (care vor prezenta diverse teme pe baza bibliografiei studiate independent) ▪ utilizarea de studii de caz | 1 prelegere |
| 4 | <i>Mecanismele de aprovizionare, inclusiv sursele de materiale, alimente și materii prime, procedurile formale și informale de negociere, comenzile și achizițiile online, precum și aspecte de etică;</i> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ utilizarea unui curs interactiv cu fundament de prelegere ▪ discuții în cadrul cursului pe baza unor exemple și pe baza intervențiilor studenților (care vor prezenta diverse teme pe baza bibliografiei studiate independent) ▪ utilizarea de studii de caz | 1 prelegere |
| 5 | <i>Metodele de inspectare și de notare a alimentelor, respectiv diverse</i> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ utilizarea unui curs interactiv cu fundament de prelegere | 1 prelegere |

| | | | |
|---------------------|---|--|-------------|
| | <i>proceduri de asigurare a calității; yield management; realizarea de teste de calitate;</i> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ discuții în cadrul cursului pe baza unor exemple și pe baza intervențiilor studenților (care vor prezenta diverse teme pe baza bibliografiei studiate independent) ▪ utilizarea de studii de caz | |
| 6 | <i>Redactarea de specificații eficiente de aprovizionare; implementarea unor proceduri corespunzătoare pentru asigurarea conformității bunurilor cu specificațiile de aprovizionare, a prețurilor de aprovizionare cu cele stabilite și a cantităților achiziționate cu cele comandate;</i> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ utilizarea unui curs interactiv cu fundament de prelegere ▪ discuții în cadrul cursului pe baza unor exemple și pe baza intervențiilor studenților (care vor prezenta diverse teme pe baza bibliografiei studiate independent) ▪ utilizarea de studii de caz | 1 prelegere |
| 7 | <i>Principiile managementului stocurilor, inclusiv rotația stocurilor, asigurarea condițiilor propice de depozitare și aspecte legate de eficientizarea expediției și livrării.</i> | <ul style="list-style-type: none"> ▪ utilizarea unui curs interactiv cu fundament de prelegere ▪ discuții în cadrul cursului pe baza unor exemple și pe baza intervențiilor studenților (care vor prezenta diverse teme pe baza bibliografiei studiate independent) ▪ utilizarea de studii de caz | 1 prelegere |
| Bibliografie | | <p>1. Bibliografie obligatorie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bășanu, Gh. (2012). <i>Managementul aprovizionării și desfacerii-vânzării</i>. ed. a 4-a. București: Ed. Economică. – BCU filiala centrală. 2. Broadwell, M. M. & Broadwell, D. C. (1998). <i>The New Supervisor: How to Thrive in Your First Year as a Manager</i>, 5th ed. New York: Perseus Publishing. 3. Eastham, J. F., Sharples, L. & Ball, S. D. (2001). <i>Food Supply Chain Management: Issues for the Hospitality and Retail Sectors</i>. Oxford: Butterworth-Heinemann. – BCU, filiala Facultății de Business. 4. Feinstein, A. H. & Stefanelli, J. M. (2008). <i>Purchasing: Selection and Procurement for the Hospitality Industry</i>, 7th ed. NJ: John Wiley & Sons, Inc. 5. Fulton, R. (1998). <i>Common Sense Supervision: A Handbook for Success as a Supervisor</i>. New York: Ten Speed Press. 6. Kotschevar, L. H. & Donnelly, R. (1998). <i>Quantity Food Purchasing</i>, 5th ed. New York: Macmillan. 7. Miller, J. E., Walker, J. R. & Eich Drummond, K. (2006). <i>Supervision in the Hospitality Industry: Applied Human Resources</i>, 5th ed. New York: John Wiley & Sons. 8. Trace, T. L., Lynch, J. F., Fisher, J. W. & Hummrich, R. C., (1992). <i>Ethics in Hospitality Management: A Book of Readings</i>, Stephen S. J. Hall, Editor, New Delhi: Atlantic Books. 9. Warfel, M. C. & Cremer, M. L. (2005). <i>Purchasing for Food Service Managers</i>, 5th ed. Berkeley, CA: McCutchan. | |

2. Bibliografie opțională

1. Bălășoiu, V., Dobândă, E., Snak, O. (2003). *Managementul calității produselor și serviciilor în turism*, Editura Orizonturi Universitare, Timișoara.
2. Borchgrevink, C. P. (1998). *Perspective on the Hospitality Industry: An Introduction to Hospitality Management*, Kendall-Hunt.
3. *** *Anuarul Statistic al României*, Institutul Național de Statistică, București, 2002-2016.

| 8.2. Seminar | | Metode de predare | Observații |
|--------------|---|---|------------------|
| 1 | <i>Prezentarea disciplinei, a obiectivelor, programarea și organizarea activităților și prezentarea modalităților de evaluare finală și pe parcursul semestrului Studii de caz și aplicații: Funcția de aprovizionare așa cum se aplică ea în industria ospitalității</i> | Prezentare orală, expunere interactivă, multimedia (video sau retro proiector), exemplificare, problematizare, rezolvare de studii de caz, rezolvare de aplicații | <i>1 seminar</i> |
| 2 | <i>Studii de caz și aplicații: Factorii de piață care afectează costul și disponibilitatea produselor, inclusiv sezonalitatea, cererea și oferta, costul canalelor de distribuție, precum și nivelurile de calitate;</i> | Prezentare orală, expunere interactivă, multimedia (video sau retro proiector), exemplificare, problematizare, rezolvare de studii de caz, rezolvare de aplicații | <i>1 seminar</i> |
| 3 | <i>Studii de caz și aplicații: Mecanismele de aprovizionare, inclusiv sursele de materiale, alimente și materii prime, procedurile formale și informale de negociere, comenzile și achizițiile online, precum și aspecte de etică;</i> | Prezentare orală, expunere interactivă, multimedia (video sau retro proiector), exemplificare, problematizare, rezolvare de studii de caz, rezolvare de aplicații | <i>1 seminar</i> |
| 4 | <i>Studii de caz și aplicații: Metodele de inspectare și de notare a alimentelor, respectiv diverse proceduri de asigurare a calității; yield management; realizarea de teste de calitate;</i> | Prezentare orală, expunere interactivă, multimedia (video sau retro proiector), exemplificare, problematizare, rezolvare de studii de caz, rezolvare de aplicații | <i>1 seminar</i> |
| 5 | <i>Studii de caz și aplicații: Redactarea de specificații eficiente de aprovizionare; implementarea unor proceduri corespunzătoare pentru asigurarea conformității bunurilor cu specificațiile de aprovizionare, a prețurilor de aprovizionare cu cele stabilite și a cantităților achiziționate cu cele comandate;</i> | Prezentare orală, expunere interactivă, multimedia (video sau retro proiector), exemplificare, problematizare, rezolvare de studii de caz, rezolvare de aplicații | <i>1 seminar</i> |
| 6 | <i>Studii de caz și aplicații: Principiile managementului stocurilor, inclusiv rotația stocurilor, asigurarea condițiilor propice de depozitare și aspecte legate de eficientizarea</i> | Prezentare orală, expunere interactivă, multimedia (video sau retro proiector), exemplificare, problematizare, rezolvare de studii de caz, | <i>1 seminar</i> |

| | | | |
|----------------------------|--|--|------------------|
| | <i>expediției și livrării.</i> | rezolvare de aplicații | |
| 7 | <p><i>Prezentări de proiecte (Teme posibile: Realizați un studiu de caz în care să prezentați particularitățile funcției de aprovizionare pentru industria ospitalității. Alegeți-vă o firmă pentru care să realizați acest studiu de caz. Analizați comparativ informațiile necesare achiziționării de materii prime, respectiv de materiale și utilaje pentru firma identificată anterior. Descrieți, redactați și analizați specificațiile de aprovizionare pentru trei categorii de produse specifice industriei ospitalității. Folosiți-vă de firma pe care ați identificat-o pentru studiile precedente de caz.)</i></p> | | <i>1 seminar</i> |
| <p>Bibliografie</p> | | <p>1. Bibliografie obligatorie</p> <ol style="list-style-type: none"> Bășanu, Gh. (2012). <i>Managementul aprovizionării și desfacerii-vânzării</i>. ed. a 4-a. București: Ed. Economică. – BCU filiala centrală. Broadwell, M. M. & Broadwell, D. C. (1998). <i>The New Supervisor: How to Thrive in Your First Year as a Manager</i>, 5th ed. New York: Perseus Publishing. Eastham, J. F., Sharples, L. & Ball, S. D. (2001). <i>Food Supply Chain Management: Issues for the Hospitality and Retail Sectors</i>. Oxford: Butterworth-Heinemann. – BCU, filiala Facultății de Business. Feinstein, A. H. & Stefanelli, J. M. (2008). <i>Purchasing: Selection and Procurement for the Hospitality Industry</i>, 7th ed. NJ: John Wiley & Sons, Inc. Fulton, R. (1998). <i>Common Sense Supervision: A Handbook for Success as a Supervisor</i>. New York: Ten Speed Press. Kotschevar, L. H. & Donnelly, R. (1998). <i>Quantity Food Purchasing</i>, 5th ed. New York: Macmillan. Miller, J. E., Walker, J. R. & Eich Drummond, K. (2006). <i>Supervision in the Hospitality Industry: Applied Human Resources</i>, 5th ed. New York: John Wiley & Sons. Trace, T. L., Lynch, J. F., Fisher, J. W. & Hummrich, R. C., (1992). <i>Ethics in Hospitality Management: A Book of Readings</i>, Stephen S. J. Hall, Editor, New Delhi: Atlantic Books. Warfel, M. C. & Cremer, M. L. (2005). <i>Purchasing for Food Service Managers</i>, 5th ed. Berkeley, CA: McCutchan. <p>2. Bibliografie opțională</p> <ol style="list-style-type: none"> Bălășoiu, V., Dobândă, E., Snak, O. (2003). <i>Managementul calității produselor și serviciilor în turism</i>, Editura Orizonturi Universitare, Timișoara. Borchgrevink, C. P. (1998). <i>Perspective on the Hospitality Industry: An Introduction to Hospitality Management</i>, Kendall-Hunt. *** <i>Anuarul Statistic al României</i>, Institutul Național de Statistică, București, 2002-2016. <p>Pentru resurse suplimentare, accesați: https://drive.google.com/open?id=0B66-qRtld5djckw0bV92Rk5Tem8</p> | |

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

Pentru orice absolvent este esențială o viziune de ansamblu cu privire la rolul jucat în industria turismului de

funcția de aprovizionare. Apoi, absolvenții trebuie să cunoască modul de realizare și strategiile ce pot fi implementate în ceea ce privește aprovizionarea, respectiv particularitățile și activitățile specifice acestui domeniu. În fine, este importantă cunoașterea unor metode practice aplicate în activitățile specifice pentru a reuși să ducă la bun sfârșit sarcinile locurilor de muncă corespunzătoare domeniului.

10. Evaluare

| Tip de activitate | 10.1 Criterii de evaluare | 10.2 metode de evaluare | 10.3 Pondere din nota finală |
|--|---|---|------------------------------|
| 10.4 Curs | <ul style="list-style-type: none">Corectitudinea și amplitudinea cunoștințelor;Coerența logică;Limbajul de specialitate;Înțelegerea noțiunilor de bază; | proiect final – elaborat și prezentat, conform cerințelor discutate în cadrul primei întâlniri | 40 % |
| | <ul style="list-style-type: none">Intervențiile studenților în cadrul cursuluiInteresul pentru studiu (propunerea spre dezbateră a unor teme pe baza bibliografiei suplimentare) | două intervenții pe teme anunțate de către profesor și documentate de către studenți, fie din tematica propusă, fie din bibliografia suplimentară (răspunsuri la minimum 2 provocări) | 30 % |
| 10.5 Seminar | <ul style="list-style-type: none">Capacitate de a aplica noțiunile învățate;Interesul pentru studiu | prezență activă la seminar, concretizată prin răspunsurile furnizate la studiile de caz (minimum 2 studii de caz) | 30 % |
| 10.6. Standard minim de performanță | | | |
| <ul style="list-style-type: none">cunoașterea noțiunilor fundamentale și aplicarea acestora pe exemple;interpretarea economică a rezultatelor obținute. | | | |

Data completării

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

Lector dr. Monica Maria Coroș

Lector dr. Monica Maria Coroș

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament

Conf. dr. Oana Adriana Gică