



FIȘA DISCIPLINEI
Catering si tehnologia restaurantului
Anul universitar 2025-2026

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	Master
1.6. Programul de studii / Calificarea	Management hotelier /master
1.7. Forma de învățământ	Învățământ cu frecvență (IF)

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Catering si tehnologia restaurantului	Codul disciplinei	IMR0032
2.2. Titularul activităților de curs	Prof.univ.dr. Adina NEGRUȘA		
2.3. Titularul activităților de seminar	Prof.univ.dr. Adina NEGRUȘA		
2.4. Anul de studiu	1	2.5. Semestrul	2
2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	Obligatori u

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	3	din care: 3.2. curs	2	3.3. seminar/ laborator/ proiect	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5. curs	28	3.6 seminar/laborator	14
Distribuția fondului de timp pentru studiul individual (SI) și activități de autoinstruire (AI)					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe (AI)					32
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					30
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					26
Tutoriat (consiliere profesională)					4
Examinări					2
Alte activități					4
3.7. Total ore studiu individual (SI) și activități de autoinstruire (AI)					108
3.8. Total ore pe semestru					150
3.9. Numărul de credite					6

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	Sala cu echipament media
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	Sala cu echipament media& software PMS



6.1. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale/esențiale	C1. Administrarea activității unei unități/ subdiviziuni specifice domeniului ospitalității și turismului C4. Elaborarea de alternative decizionale și analizarea impactului acestora asupra funcționării unităților cu servicii de ospitalitate /turistice, utilizând tehnologii informaționale moderne
Competențe transversale	CT1. Aplicarea principiilor, normelor și valorilor de etică profesională în cadrul propriei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă

6.2. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Studentul deține cunoștințe aprofundate privind: planificarea și organizarea resurselor umane, materiale și financiare; motivarea angajaților; controlul activităților desfășurate; managementul relațiilor cu clienții firmelor cu servicii de alimentație. - are cunoștințe avansate referitoare la sistemul de management al organizației și la elementele constitutive ale acestuia (subsistemele decizional, informațional, organizatoric, metodologic și de resurse umane). - definește conceptele și principiile specifice coordonării și gestiunii activităților de servicii, turism, hotelărie și restaurație
Aptitudini	Studentul deține cunoștințe aprofundate privind: planificarea și organizarea resurselor umane, materiale și financiare; motivarea angajaților; controlul activităților desfășurate; managementul relațiilor cu clienții companiilor hoteliere. - demonstrează capacitatea de a alege metode de gestionare a relațiilor cu clienții și furnizorii.. - rezolvă probleme simple, bine definite, asociate coordonării și gestiunii activităților de servicii, turism, hotelărie și restaurație.
Responsabilități și autonomie	Studentul este capabil să execute sarcini profesionale complexe, în condiții de autonomie și de independență profesională. demonstrează capacitatea de a elabora noi modele de afaceri și/sau soluții tehnologice în domeniile prestării serviciilor de ospitalitate și turistice.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cursul urmărește să le ofere studenților informațiile fundamentale de care au nevoie în afaceri cu privire la modul de gestionare a unei afaceri de tip restaurant, comportamentul consumatorului de servicii de alimentație, planificarea activităților din cadrul lor..
---------------------------------------	---



7.2 Obiectivele specifice	• Prezentarea si analiza tipurilor de unități cu servicii de alimentație. • Prezentarea si analiza procesului tehnologiilor și proceselor realizate în restaurant • Intelegerea si interpretarea sistemelor de producție, servire și control..
----------------------------------	--

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
Rolul serviciilor de alimentație în industria ospitalității Concepte introductive	Prezentarea disciplinei și a cerințelor pentru studenți la activitățile de curs și seminar	1 prelegere
Rolul serviciilor de alimentație în industria ospitalității Clasificarea serviciilor si tendintele pietei	Expunere interactivă, multimedia (video proiector) Definiții, delimitări conceptuale	1 prelegere
Particularitățile restaurantelor și cateringului Restaurantele cu servicii complete Restaurantele și serviciile de alimentație din cadrul hotelului Cateringul comercial vs industrial	Expunere interactivă, multimedia (video proiector) Definiții, delimitări conceptuale	1 prelegere
Dezvoltarea unei afaceri de tip catering Analiza pieței Alegerea locației și a echipamentelor Alegerea pachetului de servicii. Meniul	Expunere interactivă, Particularitățile fiecărui tip de unitate exemplificare	1 prelegere
Tipuri de restaurante Restaurante clasice și tendințele actuale specifice acestora Restaurantele populare și alte noi forme din această categorie	Expunere interactivă, Particularitățile fiecărui tip de unitate exemplificare	1 prelegere
Tipuri de restaurante Restaurantele ca parte a unei afaceri mai mari exemplificare	Expunere interactivă, Particularitățile sistemului de franciza	1 prelegere
Organizarea restaurantului	Expunere interactivă, Metode de organizare și specificul alimentatiei rapide	1 prelegere
Tehnologia servirii în restaurant	Expunere interactivă, Tehnologia servirii în restaurant exemplificare	2 prelegeri
Tehnologia meniului Tipuri de meniu Tehnica alcătuirii meniului	Expunere interactivă, Analiza prețului/costului în cadrul meniului, exemplificare și analiza	2 prelegeri
Operațiile de producție	Metode de producție a meniului exemplificare	1 prelegere
Operațiile de aprovizionare-stocare Metode de gestiune și aprovizionare	Particularități ale strategiilor și politicilor de aprovizionare-comercializare exemplificare	1 prelegere
Sisteme de control în restaurant	Stabilirea bugetului și analiza punctului de echilibru. Metode control al alimentelor	1 prelegere
Sinteza și recapitularea notiunilor prezentate	Expunere interactivă	1 prelegere
Bibliografie 1. Davis, B., Lockwood, A., Pantelidis, I. S., Alcott. P., Food and Beverage Management, Routledge, 2018. 2. Florea, C., Nica, L., Toma, C. și alții: Manualul directorului de restaurant, Editura THR-CG, București, 2004. 3. Lupu, N., Hotelul- economie și management, Editura All Beck, București 2003. 4. Powers, T., Introduction to management in the hospitality Industry, John Wiley&Sons, Inc, 1995		



5. Walker, John R., The Reastaurant: From concept to operation, Editura Wiley, Ed 9th, 2021.		
8.2 Seminar / laborator	Metode de predare	Observații
Prezentarea disciplinei și a cerințelor pentru studenți la activitățile de seminar.	Expunere interactivă, exemplificare Stabilirea responsabilităților pe parcursul semestrului	1 seminar
Particularitățile restaurantelor și cateringului	Aplicații practice, exercițiul	1 seminar
Dezvoltarea unei afaceri de tip catering studiu de caz	Dezbateri studiu de caz Eseu	1 seminar
Tipuri de restaurante	Aplicații practice, exercițiul	1 seminar
Organizarea restaurantului în cadrul hotelului	Aplicații practice, Prezentare proiect	1 seminar
Tehnologia servirii în restaurant	Aplicații practice.	1 seminar
Tehnologia meniului	Dezbateri studii de caz, exercitii, Eseu	2 seminarii
Operațiile de producție	Aplicații practice, exercițiul	1 seminar
Operațiile de aprovizionare-stocare	Aplicații practice, exercițiul	1 seminar
Sisteme de control în restaurant	Dezbateri studiu de caz	1 seminar
Sinteza notiunilor prezentate	Prezentare proiect	2 seminarii
Bibliografie Vezi bibliografie curs		



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

- Temele abordate sunt similare celor abordate în alte centre universitare de prestigiu din țară și străinătate. În vederea adaptării conținuturilor disciplinei la cerințele pieței muncii au avut loc întâlniri cu reprezentanți ai mediului de afaceri

10. Evaluare

- Modul de evaluare se menține și pentru examenele din sesiunea de restanțe. Componentele procesului de evaluare desfășurate pe parcursul semestrului nu pot fi recuperate/refăcute în sesiunile de examinare.
- Pentru a putea cumula punctele obținute pe parcursul semestrului, este necesară obținerea notei minime 5 (cinci) în cadrul examenului final (scris/oral).

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	• Înțelegerea și însușirea conceptelor de specialitate; • Corectitudinea utilizării cunoștințelor de specialitate acumulate; • Coerența logică în gândire.	examen final scris	50%
10.5 Seminar/laborator	• Capacitatea de a aplica noțiunile de specialitate învățate; • Capacitatea de a identifica strategii de marketing; • Creativitatea; • Capacitatea de a lucra în echipă.	proiect pe temă aleasă (prezentat conform calendarului și trimis pe teams în termenul convenit)	20%
	• Capacitatea de a formula și lua cele mai bune decizii pe baza unor situații date. • Prezenta la minim 50% din seminarii	3 assignment-uri rezolvate la seminar	30%
10.6 Standard minim de performanță			
• cunoașterea noțiunilor fundamentale predate; • utilizarea și aplicarea corectă a conceptelor de specialitate. • Proiectele sunt verificate antiplagiat cu Tunitin – nu mai mult de 25% grad de similitudine • Modul de evaluare se menține și pentru examenele din sesiunea de restanțe; • Pentru a se calcula nota finală însumând punctele obținute pe parcursul semestrului, este necesară obținerea a minim 50% din punctajul aferent examenului scris			

Conținut disciplina	Competența dobândită	Modalitatea de evaluare a competenței
1-13	C1. Administrarea activității unei unități/ subdiviziuni specifice domeniului ospitalității și turismului	50% Proiect (Nota pentru conținutul proiectului) + 50% nota examen scris
1-13	C4. Elaborarea de alternative decizionale și analizarea impactului acestora asupra funcționării unităților cu servicii de ospitalitate /turistice, utilizând tehnologii informaționale moderne	50% nota examen scris + 50% Medie assignment-uri
	CT1. Aplicarea principiilor, normelor și valorilor de etică profesională în cadrul propriei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă	50% Proiect (Nota pentru elaborarea și prezentarea proiectului) + 50% Medie assignment-uri



11. Etichete ODD (Obiective de Dezvoltare Durabilă / Sustainable Development Goals)¹

	Eticheta generală pentru Dezvoltare durabilă						
							

Data completării:

7.04.2025

Semnătura titularului de curs

Prof.dr. Adina Negrușă

Semnătura titularului de seminar

Prof.dr. Adina Negrușă

Data avizării în departament:

10.04.2025

Semnătura directorului de departament

Conf. dr. Marius Bota

¹ Păstrați doar etichetele care, în conformitate cu [Procedura de aplicare a etichetelor ODD în procesul academic](#), se potrivesc disciplinei și ștergeți-le pe celelalte, inclusiv eticheta generală pentru Dezvoltare durabilă - dacă nu se aplică. Dacă nicio etichetă nu descrie disciplina, ștergeți-le pe toate și scrieți "Nu se aplică."