



FIȘA DISCIPLINEI
Catering si tehnologia restaurantului
Anul universitar 2026-2027

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. Ciclu de studii	Masterat
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. habil. Adina Letiția NEGRUȘA				
2.3. Titularul activităților de seminar	Prof.univ.dr. habil. Adina Letiția NEGRUȘA				
2.4. Anul de studiu	1	2.5. Semestrul	2	2.6. Tipul de evaluare	Examen
2.7. Regimul disciplinei	Obligativu	2.8. Tipul disciplinei	Disciplină de specializare (DS)		

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

6.1. Competențele dobândite în urma absolvirii programului de studii

Competențe profesionale	
Codul competenței	Competență
CP1	Administrarea activității unei unități/ subdiviziuni specifice domeniului ospitalității și turismului.
CP4	Elaborarea de alternative decizionale și analizarea impactului acestora asupra funcționării unităților cu servicii de ospitalitate /turistice, utilizând tehnologii informaționale moderne.
Competențe transversale	
Codul competenței	Competență
CT1	Aplicarea principiilor, normelor și valorilor de etica profesională în cadrul propriei strategii de munca riguroasă, eficientă și responsabilă.

6.2. Rezultatele învățării specifice programului de studii

Rezultatele învățării vizate prin disciplină		
Codul competenței	Cunoștințe și înțelegere (Knowledge and understanding)	Abilități academice specifice (Specific academic skills)
CP1 CP4	Absolventul 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	Absolventul este capabil să realizeze planificarea și organizarea resurselor umane, a materialelor și resurselor financiare; demonstrează capacitatea de aplica metode de motivare a angajaților, controlul activităților desfășurate și managementul relațiilor cu clienții firmelor cu servicii de alimentație
CT1	Absolventul cunoaște principiile, normele și valorile eticii profesionale aplicabile în activitățile specifice organizațiilor din turism și ospitalitate.	Absolventul aplică responsabil instrumente și tehnici de management și gestiune financiară, respectând normele etice și de integritate profesională

7. Rezultatele învățării specifice disciplinei

Cunoștințe și înțelegere (Knowledge and understanding)
1. Studentul are cunoștințe avansate referitoare la sistemului de management al organizației și la elementele constitutive ale acestuia (subsistemele decizional, informațional, organizatoric, metodologic și de resurse umane).
2. Studentul definește conceptele și principiile specifice coordonării și gestiunii activităților de servicii, turism, hotelărie și restaurație..
3. Studentul recunoaște proceduri specifice pentru industria hotelieră și a ospitalității, identifică contextele când să aplice diferite instrumente pentru a analiza și a lua decizii.
Abilități academice specifice (Specific academic skills)
1.Studentul demonstrează capacitatea de a alege metode de gestionare a relațiilor cu clienții și furnizorii.
2. Studentul rezolvă probleme simple, bine definite, asociate coordonării și gestiunii activităților de servicii, turism, hotelărie și restaurație.
3. Studentul demonstrează capacitatea de a elabora noi modele de afaceri și/sau soluții tehnologice în domeniile prestării serviciilor de ospitalitate și turistice.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare - învățare	Observații
Industria ospitalității și rolul serviciilor de alimentație - rolul strategic al serviciilor de alimentație în crearea valorii și a experienței clientului, din perspectiva deciziilor manageriale.	utilizarea unui curs interactiv cu fundament de prelegere; discuții în cadrul cursului pe baza unor exemple și articole din presa de specialitate și articole științifice; utilizarea de studii de caz pentru discutarea unor aspecte teoretice	1 prelegere
Piața și comportamentul consumatorului - analiza pieței, segmentarea clienților și adaptarea ofertei la tendințe și preferințe.		1 prelegere
Modele de business în alimentație - tipuri de restaurante și catering, cu accent pe alegerea modelului eficient.		1 prelegere
Dezvoltarea unei afaceri de tip catering - alegerea locației și definirea conceptului și ofertei.		1 prelegere
Management strategic - planificare, controlul costurilor și creșterea profitabilității.		2 prelegeri
Managementul experienței clientului și tehnologia servirii - tipurile de servicii și interacțiunea cu clientul		1 prelegere
Ingineria meniului - rolul meniului ca instrument strategic		2 prelegeri
Operațiile de producție		1 prelegere
Operațiile de aprovizionare-stocare Metode de gestiune și aprovizionare		1 prelegere
Sisteme de control în restaurant - sisteme de control intern, indicatori de performanță și mecanisme de îmbunătățire continuă.		1 prelegere
Inovație, digitalizare și sustenabilitate în servicii de alimentație		1 prelegere
Sintează și integrarea competențelor manageriale		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 - învățare	Observații
Particularitățile restaurantelor și cateringului	organizarea unor seminarii interactive în cadrul cărora studenții intervin direct în rezolvarea aplicațiilor și a studiilor de caz și sunt ghidați de către cadrul didactic	2 seminarii
Dezvoltarea unei afaceri de tip catering studiu de caz		1 seminar
Tipuri de restaurante		1 seminar
Organizarea restaurantului în cadrul hotelului		1 seminar
Politica de preț si optimizarea veniturilor		2 seminarii
Standarde de servire în restaurant		1 seminar
Tehnologia meniului		2 seminarii
Operațiile de producție		1 seminar

Operațiunile de aprovizionare-stocare		1 seminar
Sisteme de control în restaurant		1 seminar
Prezentarea proiectelor si feedback		1 seminar
Bibliografie		
Vezi bibliografie curs		

9. 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	9.1 Criterii de evaluare	9.2 Metode de evaluare	9.3 Pondere din nota finală
9.4 Curs	• Înțelegerea și însușirea conceptelor de specialitate; • Corectitudinea utilizării cunoștințelor de specialitate acumulate; • Coerența logică în gândire. • Prezență la minim 3 întâlniri	Examen scris pe baza de test	50%
9.5 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 aleasa (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%	3 assignment-uri rezolvate la seminar	30%
9.6 Standard minim de promovare			
• 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 finala insumand punctele obținute pe parcursul semestrului, este necesară obținerea a minim 50% din punctajul aferent examenului scris.			

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

		Eticheta generală pentru Dezvoltare durabilă						
								Nu se aplică nici o etichetă

Data completării:	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar
22.05.26	Prof.univ.dr. habil. Adina Letiția Negrușă	Prof.univ.dr. habil. Adina Letiția Negrușă
Data avizării în departament:	Semnătura directorului de departament	
27.05.26	Conf. dr. Marius BOTA	

¹ Selectați o singură etichetă, cea care, în conformitate cu [Procedura de aplicare a etichetelor ODD în procesul academic](#), se potrivește cel mai bine disciplinei. Dacă disciplina tratează tema dezvoltării durabile la modul general (de ex. prin prezentarea/introducerea cadrului general al dezvoltării durabile etc.) atunci se poate alocă eticheta generală de Dezvoltare Durabilă. Dacă niciuna dintre etichete nu descrie disciplina, selectați ultima opțiune: „Nu se aplică nici o etichetă”.