



FIȘA DISCIPLINEI
Managementul aprovizionării
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. 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	Managementul aprovizionării			Codul disciplinei	IMR0043
2.2. Titularul activităților de curs	Conf. dr. Lazăr Paul Sorin				
2.3. Titularul activităților de seminar	Conf. dr. Lazăr Paul Sorin				
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	1	2.6. Tipul de evaluare	Colocviu
2.7. Regimul disciplinei	Opțională		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	2	din care: 3.2. curs	1	3.3. seminar/ laborator/ proiect	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5. curs	14	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)					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					18
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat (consiliere profesională)					2
Examinări					2
Alte activități					10
3.7. Total ore studiu individual (SI) și activități de autoinstruire (AI)			72		
3.8. Total ore pe semestru			100		
3.9. Numărul de credite			4		

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Nu este cazul
4.2. de competențe	Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Sală de curs dotată cu videoproiector și computer.
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului	Sală de seminar dotată cu videoproiector și computer; participare activă la studiile de caz și aplicațiile propuse.

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.
CP2	Cunoașterea avansată a conceptelor, tehnicilor și metodelor de cercetare științifică și aplicativă specifice domeniului ospitalității și turismului.
Competențe transversale	
Codul competenței	Competență
CT3	Valorificarea eficientă a variatelor resurse și tehnici de învățare pentru dezvoltarea personală.

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	RDS2: Studentul/Absolventul deține cunoștințe aprofundate privind planificarea și organizarea resurselor umane, materiale și financiare, motivarea angajaților, controlul activităților desfășurate și managementul relațiilor cu clienții companiilor hoteliere.	RDS2: Absolventul are o capacitate crescută de utilizare a tehnicilor și instrumentelor complexe de analiză a mediului organizațional pentru adaptarea firmelor din domeniul HoReCa la cerințele și provocările identificate; poate identifica, recomanda și implementa strategii de afaceri în domeniul HoReCa.
CP2	RDS2: Studentul/Absolventul deține cunoștințe aprofundate privind planificarea și organizarea resurselor umane, materiale și financiare, motivarea angajaților, controlul activităților desfășurate și managementul relațiilor cu clienții companiilor hoteliere.	RDS2: Absolventul este capabil să utilizeze tehnici și instrumente complexe de analiză a mediului organizațional și programe informatice de specialitate pentru fundamentarea și implementarea soluțiilor în domeniul HoReCa.
CT3	RDS2: Studentul/Absolventul deține cunoștințe aprofundate necesare desfășurării activităților profesionale complexe în domeniul HoReCa.	RDS2: Absolventul demonstrează capacitatea de a executa sarcini profesionale complexe în condiții de autonomie și independență profesională, utilizând adecvat resursele și tehnicile de învățare pentru dezvoltarea personală.

7. Rezultatele învățării specifice disciplinei

Cunoștințe și înțelegere (Knowledge and understanding)
1. Explică rolul și funcțiile aprovizionării în industria ospitalității și relația acesteia cu performanța operațională a organizației.

2. Analizează factorii de piață care influențează costul, disponibilitatea și calitatea produselor, inclusiv sezonalitatea, cererea, oferta și canalele de distribuție.
3. Descrie mecanismele de aprovizionare, sursele de materiale și materii prime, procedurile de negociere, comenzile și achizițiile online, precum și implicațiile etice ale acestora.
4. Explică principiile controlului calității, redactării specificațiilor de aprovizionare, recepției mărfurilor și managementului stocurilor în industria ospitalității.
Abilități academice specifice (Specific academic skills)
1. Elaborează și evaluează specificații de aprovizionare și verifică respectarea cerințelor privind calitatea, prețul și cantitățile comandate.
2. Aplică metode de analiză a costurilor, yield management și gestionează stocurile pentru fundamentarea deciziilor de aprovizionare.
3. Analizează studii de caz și propune soluții privind selecția furnizorilor, negocierea, recepția, depozitarea, rotația stocurilor și eficientizarea livrărilor.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare - învățare	Observații
Introducere și prezentarea disciplinei	Curs interactiv cu fundament de prelegere; discuții și exemple; studii de caz	2 ore (1 prelegere)
Funcția de aprovizionare în industria ospitalității	Curs interactiv cu fundament de prelegere; discuții și studii de caz	2 ore (1 prelegere)
Factorii de piață care afectează costul și disponibilitatea produselor: sezonabilitate, cerere și ofertă, canale de distribuție, niveluri de calitate	Curs interactiv cu fundament de prelegere; discuții și studii de caz	2 ore (1 prelegere)
Mecanismele de aprovizionare: surse de materiale, alimente și materii prime; negociere; comenzi și achiziții online; etică	Curs interactiv cu fundament de prelegere; discuții și studii de caz	2 ore (1 prelegere)
Inspectarea și notarea alimentelor; asigurarea calității; yield management; teste de calitate; specificații de aprovizionare și verificarea conformității	Curs interactiv cu fundament de prelegere; discuții și studii de caz	2 ore (1 prelegere)
Principiile managementului stocurilor: rotație, depozitare, expediție și livrare	Curs interactiv cu fundament de prelegere; discuții și studii de caz	2 ore (1 prelegere)
Colocviu	Prezentarea proiectelor finale	2 ore (1 întâlnire)
Bibliografie		
Bibliografie obligatorie: Bășanu, Gh. (2012). Managementul aprovizionării și desfacerii-vânzării, ed. a 4-a. București: Editura Economică. Broadwell, M. M., Broadwell, D. C. (1998). The New Supervisor: How to Thrive in Your First Year as a Manager, 5th ed. New York: Perseus Publishing. Eastham, J. F., Sharples, L., Ball, S. D. (2001). Food Supply Chain Management: Issues for the Hospitality and Retail Sectors. Oxford: Butterworth-Heinemann. Feinstein, A. H., Stefanelli, J. M. (2008). Purchasing: Selection and Procurement for the Hospitality Industry, 7th ed. NJ: John Wiley & Sons. Fulton, R. (1998). Common Sense Supervision: A Handbook for Success as a Supervisor. New York: Ten Speed Press. Kotschevar, L. H., Donnelly, R. (1998). Quantity Food Purchasing, 5th ed. New York: Macmillan. Miller, J. E., Walker, J. R., Eich Drummond, K. (2006). Supervision in the Hospitality Industry: Applied Human Resources, 5th ed. New York: John Wiley & Sons. Trace, T. L., Lynch, J. F., Fisher, J. W., Hummrich, R. C. (1992). Ethics in Hospitality Management: A Book of Readings. New Delhi: Atlantic Books. Warfel, M. C., Cremer, M. L. (2005). Purchasing for Food Service Managers, 5th ed. Berkeley, CA: McCutchan. Bibliografie opțională: Bălăsoiu, V., Dobândă, E., Snak, O. (2003). Managementul calității produselor și serviciilor în turism. Timișoara: Orizonturi Universitare; Borchgrevink, C. P. (1998). Perspective on the Hospitality Industry: An Introduction to Hospitality Management. Kendall-Hunt.		
8.2 Seminar / laborator	Metode de predare - învățare	Observații
Prezentarea disciplinei și organizarea activităților. Studii de caz și aplicații: funcția de aprovizionare în industria ospitalității	Prezentare orală; expunere interactivă; multimedia; problematizare; studii de caz și aplicații	2 ore (1 seminar)
Studii de caz și aplicații: factorii de piață care afectează costul și disponibilitatea produselor	Prezentare orală; expunere interactivă; multimedia; problematizare; studii de caz și aplicații	2 ore (1 seminar)

Studii de caz și aplicații: mecanismele de aprovizionare, sursele, negocierea, comenzile și achizițiile online	Prezentare orală; expunere interactivă; multimedia; problematizare; studii de caz și aplicații	2 ore (1 seminar)
Studii de caz și aplicații: inspectarea și notarea alimentelor, asigurarea calității, yield management și teste de calitate	Prezentare orală; expunere interactivă; multimedia; problematizare; studii de caz și aplicații	2 ore (1 seminar)
Studii de caz și aplicații: redactarea specificațiilor de aprovizionare și verificarea conformității bunurilor, prețurilor și cantităților	Prezentare orală; expunere interactivă; multimedia; problematizare; studii de caz și aplicații	2 ore (1 seminar)
Principiile managementului stocurilor: rotație, depozitare, expediție și livrare	Prezentare orală; expunere interactivă; multimedia; problematizare; studii de caz și aplicații	2 ore (1 seminar)
Colocviu	Prezentarea proiectelor finale	2 ore (1 întâlnire)

Bibliografie

Bibliografie obligatorie:

Bășanu, Gh. (2012). Managementul aprovizionării și desfacerii-vânzării, ed. a 4-a. București: Editura Economică.

Broadwell, M. M., Broadwell, D. C. (1998). The New Supervisor: How to Thrive in Your First Year as a Manager, 5th ed. New York: Perseus Publishing.

Eastham, J. F., Sharples, L., Ball, S. D. (2001). Food Supply Chain Management: Issues for the Hospitality and Retail Sectors. Oxford: Butterworth-Heinemann.

Feinstein, A. H., Stefanelli, J. M. (2008). Purchasing: Selection and Procurement for the Hospitality Industry, 7th ed. NJ: John Wiley & Sons.

Fulton, R. (1998). Common Sense Supervision: A Handbook for Success as a Supervisor. New York: Ten Speed Press.

Kotschevar, L. H., Donnelly, R. (1998). Quantity Food Purchasing, 5th ed. New York: Macmillan.

Miller, J. E., Walker, J. R., Eich Drummond, K. (2006). Supervision in the Hospitality Industry: Applied Human Resources, 5th ed. New York: John Wiley & Sons.

Trace, T. L., Lynch, J. F., Fisher, J. W., Hummrich, R. C. (1992). Ethics in Hospitality Management: A Book of Readings. New Delhi: Atlantic Books.

Warfel, M. C., Cremer, M. L. (2005). Purchasing for Food Service Managers, 5th ed. Berkeley, CA: McCutchan.

Bibliografie opțională: Bălășoiu, V., Dobândă, E., Snak, O. (2003). Managementul calității produselor și serviciilor în turism. Timișoara: Orizonturi

Universitare; Borchgrevink, C. P. (1998). Perspective on the Hospitality Industry: An Introduction to Hospitality Management. Kendall-Hunt.

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	Corectitudinea și amplitudinea cunoștințelor; coerența logică; utilizarea limbajului de specialitate; înțelegerea noțiunilor de bază privind aprovizionarea și gestiunea stocurilor.	Proiect final elaborat și prezentat conform cerințelor discutate la începutul semestrului; tematica vizează particularitățile funcției de aprovizionare, analiza achizițiilor și redactarea specificațiilor de aprovizionare în industria ospitalității.	70%

9.5 Seminar/laborator	Capacitatea de aplicare a noțiunilor învățate; interesul pentru studiu; argumentarea soluțiilor propuse în studiile de caz și aplicații.	Prezență activă la seminar, concretizată prin răspunsurile furnizate la studiile de caz și aplicațiile propuse (minimum 2 studii de caz).	30%
9.6 Standard minim de promovare			
Obținerea notei minime 5 (cinci) la colocviul final; cunoașterea noțiunilor fundamentale privind aprovizionarea și gestiunea stocurilor și capacitatea de aplicare a acestora pe exemple, cu interpretarea economică a rezultatelor obținute.			

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

		Eticheta generală pentru Dezvoltare durabilă						
							X	
								Nu se aplică nici o etichetă

Data completării:	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar
22.05.2026	Conf. dr. Lazăr Paul Sorin	Conf. dr. Lazăr Paul Sorin
Data avizării în departament:	Semnătura directorului de departament	
27.05.2026	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”.