

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	


FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI

MD-2045, CHIȘINĂU, STR. STUDENȚILOR, 9/9, TEL: 022 22-50-60, www.utm.md
MANAGEMENTUL RESTAURANTELOR ȘI SERVICII DE CATERING
1. Date despre disciplină/modul

Facultatea	Tehnologia Alimentelor				
Catedra/departamentul	Alimentație și Nutriție				
Ciclul de studii	II masterat				
Programul de studiu	Managementul Restaurantelor și Nutriție				
Anul de studiu	Semestrul	Tip de evaluare	Categoria formativă	Categoria de opționalitate	Credite ECTS
I	II	E	F- unitate de curs fundamentală	O- unitate de curs obligatorie	5

2. Timpul total estimat

Total ore în planul de învățământ	Din care				
	Ore auditoriale		Lucrul individual		
	Curs	Laborator/seminar	Proiect de an	Studiul materialului teoretic	Pregătire aplicații
150	20	20	80	30	-

3. Precondiții de acces la disciplină/modul

Conform planului de învățământ	Bazele statului și dreptului, sanitară și igiena, planificarea la întreprindere și dezvoltarea proceselor tehnologice. Conceptul privind siguranța alimentelor și sănătatea populației, bazele nutriției, tehnologia generală a produselor alimentare, organizarea producerii și deservirii în unitățile de alimentație publică, analiza senzorială și controlul tehnico-chimic al produselor alimentației publice, managementul calității serviciilor de alimentație publică
Conform competențelor	

4. Condiții de desfășurare a procesului educațional pentru

Curs	Pentru prezentarea materialului didactic este necesară dotarea auditoriului cu mijloace media. Nu vor fi tolerate întârzierile masteranzilor, precum și convorbirile telefonice în timpul cursului
Laborator/seminar	Masteranzii vor elabora lucrări individuale pe teme repartizate încă din startul cursului, care vor fi prezentate la lucrările practice pe măsura atingerii subiectului la orele de prelegeri. Termenul de predare a lucrărilor individuale – până la finalizarea modulului.

5. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CPG 1. Realizarea activității de cercetare-dezvoltare și de piață. Realizarea sintezei documentare la problema identificată în domeniul alimentației publice. Efectuarea cercetărilor științifice experimentale cu aplicarea metodelor de activizare a gândirii creative.
-------------------------	---

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	

	<p>CPG 2. Inițierea și dezvoltarea afacerii în alimentația publică și nutriție. Dezvoltarea unui plan de afaceri, inclusiv a unui plan de dezvoltare a acesteia, stabilind resursele necesare cu estimarea beneficiilor posibile. Monitorizarea proceselor tehnologice prin prisma modificărilor compoziționale a produselor alimentare în vederea asigurării calității. Gestionarea procesului de distribuție a produselor culinare și de patiserie-cofetărie și serviciilor prestate de unitățile de alimentație publică și nutriție.</p> <p>CPG 3. Gestionarea proceselor și resurselor. Implementarea activităților de management și marketing în domeniul alimentației publice și nutriție. Implementarea metodelor inovatoare pentru identificarea compușilor cu proprietăți multifuncționale.</p> <p>CPG 4. Elaborarea conceptelor produselor alimentare noi cu complexitate sporită. Stabilirea corelației între bolile de nutriție, metabolismul uman și produsele noi pentru o alimentație personalizată. Adaptarea produselor alimentare noi cu complexitate sporită la condițiile reale de producere în conformitate cu legislația.</p> <p>CPG 5. Asigurarea calității produselor și serviciilor. Proiectarea și implementarea sistemelor de management al calității. Aplicarea acțiunilor corective și planurilor de îmbunătățire continuă.</p>
Competențe transversale	<p>CT 1. Autonomie și responsabilitate. Executarea unor sarcini profesionale complexe, în condiții de autonomie și de independență profesională. Planificarea activităților proprii pe baza resurselor disponibile, a termenelor limită și a rezultatelor așteptate. Verificarea progresului activităților pentru a asigura obținerea rezultatelor. Definirea priorităților și distribuirea sarcinilor și resurselor.</p> <p>CT 2. Interacțiune socială. Asumarea funcțiilor de conducere în activitățile profesionale sau în structuri organizatorice. Sprijinirea schimbării implementate prin noi abordări, inițiative, metode și tehnologii. Analiza critică a acțiunilor/strategiilor utilizate din punctul de vedere al contribuției sale la un anumit scop. Ajustarea comportamentului și tehnicilor de comunicare cu alte persoane. Acceptarea feedback-ului de la alte persoane, analiza propriului comportament și schimbarea comportamentului, dacă este necesar. Crearea unui mediu de comunicare adecvat.</p> <p>CT 3. Dezvoltarea personală și profesională. Exercițarea autocontrolului procesului de învățare, previziunea nevoilor de formare, analiza critică a propriei activități profesionale. Planificarea propriului proces de învățare. Exercițarea autocontrolului în progresele rezultante în îmbunătățirea comportamentelor personale și a aptitudinilor profesionale, utilizând diverse canale de formare și educație. Cercetarea și organizarea informațiilor, interpretarea, compararea, verificarea și procesarea critică a informațiilor. Utilizarea echipamentelor informatice, dispozitivelor digitale, software pentru a facilita gestionarea datelor, comunicarea, controlul calității.</p>

6. Obiectivele disciplinei/modulului

Obiectivul general	<p>Conceperea și conducerea proceselor manageriale și tehnologice specifice businessului restaurantelor, în prisma diversității serviciilor de restaurant și catering.</p> <p>Fundamentarea de studii și analize oportunităților tehnico-economice, organizatorice și de eficiență a activităților serviciilor de restaurant și de catering.</p> <p>Aprofundarea cunoștințelor moderne în arta serviciilor și gastronomiei în unitățile de alimentație publică și în afara acestora.</p>
--------------------	--

	FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	

Obiectivele specifice	<p>Tratarea aspectelor de bază ce reprezintă conținutul managementului serviciilor de restaurante și catering, a tehnicilor și instrumentelor specifice restaurantelor și din industria careting;</p> <p>Asigurarea metodelor și procedeele de prelucrare a produselor alimentare în sistemul restaurantelor și catering;</p> <p>Asigurarea procedeele de dirijare a calității serviciilor de restaurante și de tip catering;</p> <p>Elaborarea metodelor de lărgire a unor noi piețe de desfacere prin descoperirea și crearea unor noi produse și servicii din sistemul de restaurante și catering.</p>
-----------------------	---

7. Conținutul disciplinei/modulului

Tematica activităților didactice	Numărul de ore	
	învățământ cu frecvență	învățământ cu frecvență redusă
Tematica cursului		
Tema 1. Structura manageriala a unităților de alimentație publică	2	
Tema 2. Tehnici manageriale de recrutare și selectare a personalului	2	
Tema 3. Documentația de înregistrare și evidență în UAP	2	
Tema 4. Managementul evidenței operative și automatizarea în UAP	2	
Tema 5. Competitivitatea unităților de alimentație publică	2	
Tema 6. Catering. Noțiuni de bază. Tipologia produselor de catering.	2	
Tema 7. Tehnologii și practici avansate în sistem de AP de tip catering.	2	
Tema 8. Asigurarea calității produselor din sistemul catering	2	
Tema 9. Meniul în sistemul de catering și cerințe de elaborare și perfectare.	2	
Tema 10. Organizarea producerii în secțiile de obținere a produselor din sistemul catering	2	
Total curs:	20	
Tematica lucrărilor de laborator/seminarelor		
Tema 1. Structura manageriala a unităților de alimentație publică	2	
Tema 2. Tehnici manageriale de recrutare și selectare a personalului	2	
Tema 3. Documentația de înregistrare și evidență în UAP	2	
Tema 4. Managementul evidenței operative și automatizarea în UAP	2	
Tema 5. Competitivitatea unităților de alimentație publică	2	
Tema 6. Catering. Noțiuni de bază. Tipologia produselor de catering.	2	
Tema 7. Tehnologii și practici avansate în sistem de AP de tip catering.	2	
Tema 8. Asigurarea calității produselor din sistemul catering	2	
Tema 9. Meniul în sistemul de catering și cerințe de elaborare și perfectare.	2	
Tema 10. Organizarea producerii în secțiile de obținere a produselor din sistemul catering	2	
Total lucrări de laborator/seminare:	20	

8. Referințe bibliografice

Principale	<ol style="list-style-type: none"> 1. LEGE A PARLAMENTULUI REPUBLICII MOLDOVA Nr. 231 din 23.09.2010 cu privire la comerțul interior Publicat : 22.10.2010 în Monitorul Oficial Nr. 206-209 art Nr : 681 2. LEGE privind produsele alimentare, nr. 78-XV din 18.03.2004 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova nr. 083 din 2004); 3. HOTĂRÎRE Nr. 931 din 08.12.2011 cu privire la desfășurarea comerțului cu amănuntul Publicat : 16.12.2011 în Monitorul Oficial Nr. 222-226 art Nr : 1017 4. HOTĂRÎREA GUVERNULUI Republicii Moldova Nr. 1209 din 08.11.2007 cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică Publicat: 23.11.2007 în Monitorul
------------	--

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	

	<p>Oficial Nr. 180-183 art Nr : 1281</p> <p>5. HOTĂRÎREA GUVERNULUI Republicii Moldova Nr. 643 din 27.05.2003 cu privire la aprobarea Normelor metodologice și criteriilor de clasificare a structurilor de primire turistică cu funcțiuni de cazare și de servire a mesei Publicat : 06.06.2003 în Monitorul Oficial Nr. 99-103 art Nr : 680</p> <p>6. HOTĂRÎREA GUVERNULUI Republicii Moldova HOTĂRÎRE Nr. 1068 din 20.10.2000 despre aprobarea Regulamentului cu privire la recepționarea mărfurilor conform cantității și calității în Republica Moldova Publicat: 27.10.2000 în Monitorul Oficial Nr. 137</p> <p>7. HOTĂRÎREA GUVERNULUI Republicii Moldova Nr. 51 din 16.01.2013 privind organizarea și funcționarea Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor Publicat : 22.01.2013 în Monitorul Oficial Nr. 15-17 art Nr : 89</p> <p>8. М. Мескон, М. Альберт. Основы менеджмента. Персм. М. Дело, 1999, 800 с.</p> <p>9. Deseatnicov O., Mija N., Bernic M. Organizarea și dotarea tehnică a Unităților de Alimentație Publică”. Material didactic. Chișinău. ed. UTM:2015.</p> <p>10. Deseatnicov O., Mija N., Bernic M. Organizarea și dotarea tehnică a Unităților de Alimentație Publică”. Culegere de probleme. Chișinău. ed. UTM:2015.</p> <p>11. Niță, V.: Managementul serviciilor de cazare și catering, Editura Tehnopress, Iași, 2004</p> <p>12. O. Deseatnicov, N. Mija, M. Bernic. Organizarea și dotarea tehnică a unităților de alimentație publică. material didactic.- Chișinău, Ed. UTM: 2005,-112 p.</p> <p>13. Ronald F. Cici. Siguranța produselor alimentare. Redactor Prescilila Djei Vud. ISBN: 978-0-86612-344-0</p> <p>14. Vintilă I., 2008, Managementul igienei și al securității operării în catering ,HoRes,II(5),33-35,ISSN 1843-2514.</p> <p>15. Vintilă, I., Chicoș, S. (2004). Știința și arta în catering, Ed. didactică și Pedagogică, București</p> <p>16. Vintilă, I., Turcescu, A. (2005). Tehnologia activităților din unitățile de alimentație publică și turism, Ed. Didactică și Pedagogică, București.</p>
Suplimentare	<ol style="list-style-type: none"> 1. Catalog „Euro Team” 2. Buongiorno Italia. Italian products & technologies. WWW. Buongiornoitalia.net 3. Catalog „Меркс”, Ukraine, http://WWW.merc.com.ua 4. Catalog „Новый проект”, e-mail: info@np.Kiev.ua 5. Catalogul firmei „METOS” 2004-2005. WWW. metos.com, p. 17, METOS și HACCP. 6. Firma de producție și comerț „MGM”, Chișinău, Utilaj commercial 7. General Catalog „EMMEPI Grandi cuzine”, Italia. 8. http://marketing.unipack.ru/362/ 9. Materiale din practica activității întreprinderilor din Chișinău 10. Revista „Торговый дизайн”. WWW.trate-design.ru 11. Utilaj comercial ”Dina Cociuc”. 12. Журнал «Торговое оборудование В России». WWW.RPROJECT.ru 13. Зельман М. Тенденции развития и итоги реформ в ресторанном бизнесе за 100 лет//Общественное питание. 2006. №8. с. 21 23. 14. Кирилл Погодин. Кейтеринг. Практическое руководство для владельцев и управляющих Издательство: <u>Ресторанные ведомости</u> ISBN 978-5-98176-066-2; 2009 г. 15. Молодые российские фирмы пытаются перехватить лидерство на рынке кейтеринговых услуг // Эксперт. – 2004. № 16. Пашнина О. Кейтеринг // Кейтеринг в ресторан. – 2008. - № 5 17. Профессиональная кухня: 100 готовых проектов. Технический каталог. / А.Д.Ефимов, Т.Т.Никуленкова, М.И.Ботов, М.В.Вуколова, - Ресторанные ведомости, Москва, 2004.

 UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI	FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI	Cod: FD/M 8.1	
		Ediția	1
		Revizia	0
		Pagina	

	<p>18. Профессиональная кухня: 100 готовых проектов. Технический каталог. / А.Д.Ефимов, Т.Т.Никуленкова, 4. Catalogul firmei „METOS” 2004-2005. WWW. metos.com, p. 17, METOS și HACCP.</p> <p>19. Российский рынок кейтеринга // Ресторатор. – 2006.</p> <p>20. Рынок кейтеринга 2007-2009 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: //</p> <p>21. Халворсен Ф. Основы кейтеринга: как организовать выездное обслуживание. — М.: Ресторанные ведомости, 2005</p> <p>22. Эрдош Д. Кейтеринг: Как начать и успешно вести выездной ресторанный бизнес.- М.: Альпина Бизнес Букс, 2006</p>
--	--

9. Evaluare

Periodică		Curentă	Studiu individual	Proiect/teză	Examen final
EP 1	EP 2				
10%	10%	10 %	-	30 %	40%
Standard minim de performanță					
Prezența și activitatea la prelegeri și lucrări practice;					
Obținerea notei minime de „5” la fiecare dintre atestări, proiect de an;					
Demonstrarea în lucrarea de examinare finală a cunoașterii materialului studiat.					