

 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 RESURSELOR ȘI SERVICIILOR ALIMENTARE
1. Date despre disciplina

Facultatea	Tehnologia Alimentelor				
Catedra/departamentul	Alimentație și Nutriție				
Ciclul de studii	Studii superioare de master, ciclul II				
Programul de studiu	Managementul restaurantelor și nutriție, 120				
Anul de studiu	Semestrul	Tip de evaluare	Categoria formativă	Categoria de opționalitate	Credite ECTS
I (învățământ cu frecvență)	1	E	S – unitate de curs de specialitate	O – unitate de curs obligatorie	5

2. Timpul total estimat

Total ore în planul de învățământ	Din care					
	Ore auditoriale			Lucrul individual		
	Curs	Seminar	Lucrări practice	Proiect de an	Studiul materialului teoretic	Pregătire aplicații
150	20	20	-	-	75	75

3. Precondiții de acces la disciplină

Conform planului de învățământ	Managementul calității a produselor alimentare; Managementul proiectelor; Securitatea și sănătatea în muncă; Bazele statului și dreptului.
Conform competențelor	Cunoașterea principalelor etape din istoria dezvoltării sectorului alimentar și categorii de unități de alimentație publică; analiza problemelor actuale ale afacerilor moderne de UAP; să utilizeze abilitățile de planificare și dirijare a afacerilor în domeniul serviciilor de UAP; analiza tendințele actuale în dezvoltarea pieței serviciilor și dirijarea resurselor în întreprinderi alimentare.

4. Condiții de desfășurare a procesului educațional pentru

Curs	Pentru prezentarea materialului teoretic în sala de curs este nevoie de proiector și calculator.
Seminar	La seminare studenții trebuie să răspundă materialul predat la curs. Studenții vor perfecta lucrările individuale conform condițiilor impuse de profesor. Exercițiile săptămânale se vor prezenta la timp. Prezența la seminar este obligatoriu. Predarea cu întârziere a exercițiilor vor fi depunctate cu 1 pct./zi de întârziere.

5. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CPM 1. Posesia abilităților în determinarea și analizarea costurilor/cheltuieli unei întreprinderi de alimentație. CPM 2. Organizarea eficientă a procesului și locului de muncă pentru dirijarea corectă a
-------------------------	--

**FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI**

Cod: FD/M 8.1

Ediția 1**Revizia** 0**Pagina**

	resurselor. CPM 3. Controlul calității a serviciilor prestate la UAP. CPM 4. Activități de servicii în conformitate cu tradițiile etnoculturale, istorice și religioase, pentru a identifica nevoile consumatorilor. CPM 5. Controlul resurselor în funcție de prestarea serviciilor.
Competențe transversale	CTM 1. Identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, condițiilor de finalizare a acestora, etapelor de lucru, timpilor de lucru, termenelor de realizare aferente și resurselor aferente. CTM 2. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei și în relație cu clientul. CTM 3. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri Internet, aplicații software de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc.) atât în limba română cât și într-o altă limbă de circulație internațională.

6. Obiectivele disciplinei

Obiectivul general	Transmiterea de cunoștințe și noțiuni de bază despre dirijarea resurselor și serviciilor a întreprinderii din sector alimentar.
Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none">✓ cunoașterea principalelor etape din istoria dezvoltării sectorului alimentar și categorii de unități de alimentație publică;✓ analiza problemelor actuale ale afacerilor moderne de UAP;✓ să utilizeze abilitățile de planificare și dirijare a afacerilor în domeniul serviciilor de UAP;✓ analiza tendințele actuale în dezvoltarea pieței serviciilor și dirijarea resurselor în întreprinderi alimentare.

7. Conținutul disciplinei

Tematica activităților didactice	Numărul de ore
Tematica cursului	
T 1. Noțiuni specifice. Definiții și particularitățile fundamentale ale managementul resurselor și serviciilor alimentare.	2
T 2. Industria serviciilor alimentare: organizare și administrare	2
T 4. Managementul bazei de capitalul circulant (materia prima, semifabricate, etc.)	4
T 5. Managementul resurselor umane	4
T 6. Managementul mijloacelor fixe (utilaj, veselă, mobilă, etc.)	4
T 7. Siguranța alimentara, ca factor principal al resurselor și serviciilor alimentare	2
T 8. Marketing în industria serviciilor alimentare	2
Total curs:	20
Tematica seminarelor	
S 1. Noțiuni specifice. Concepte și elemente serviciilor de alimentație. Particularitățile activității de alimentație publica	2
S 2. Organizarea spațiilor, circuitelor (fluxurilor) și sectorului de servire.	2
S 4. Managementul sectorului de producție. Stocarea și trasabilitatea mărfurilor în industria alimentara.	4
S 5. Programul de instruire și metode de realizare. Capacitatea întreprinderii pentru desfășurarea instruirii: financiară, didactică și organizațională.	4
S 6. Conținutul și criteriile specifice bazei tehnico-materiale din sectorul de alimentație publică.	4

**FIȘA DISCIPLINEI/MODULULUI**

Cod: FD/M 8.1

Ediția 1**Revizia** 0**Pagina**

S 7. Strategia în domeniul siguranței alimentelor și legislația normativă. Sistemele de management dedicate siguranței alimentelor.	2
S 8. Marketing în industria serviciilor alimentare: produsul, prețul, plasamentul și promovarea.	2
Total seminar:	20

8. Referințe bibliografice

Principale	<ol style="list-style-type: none">1. Tiberiu FORIS, MANAGEMENTUL RESURSELOR UMANE, Editura Universității Transilvania din Brașov, 20162. Ionescu, Gh., Dimensiunile culturale ale managementului, Editura Economică, București, 19963. Sethi, M; Malhan, S. CATERING MANAGEMENT: An Integrated Approach. 2nd ed. New Delhi: Wiley Eastern; 1993/2007.4. Armstrong, Michael. 2006. A Handbook of Human Resource Management Practice. London: Kogan Page.5. FLOREA, Vlad. Managementul serviciilor / Florea Vlad - Timișoara: Eurostampa, 2008, ISBN 978-973-687-705-66. R. Minciu, R. Zadig - Economia și tehnica serviciilor de alimentație publică și turism., ASE București, 19947. V. Bălășoiu, E. Dobândă, O. Snak - Managementul calității produselor și serviciilor în turism, Ed. Orizonturi Universitare., Timișoara., 20068. Stanciu S., Mihăilescu I., Cornescu V. „Managementul organizației”, Editura All Beck, București, 20039. Profiroiu M., “Managementul organizațiilor publice”, Editura Economică, București, 200110. Alexandru Ioan, Matei Lucica, Servicii publice, Editura Economică, Bucuresti, 2000.
Suplimentare	<ol style="list-style-type: none">1. Hotărâri de Guvern https://www.ansa.gov.md/ro/content/hot%C4%83r%C3%A2ri-de-guvern2. International Journal of Management and Commerce Innovations ISSN 2348-7585 (Online) Vol. 2, Issue 1, pp: (255-267), Month: April 2014 - September 2014, Disponibil: www.researchpublish.com3. Hotel PMS: Best Cloud Based Hotel Property Management Software System – DJUBO4. Жабина С. Б., Бурдюгова О.М., Колесова А. В. Основы экономики, менеджмента, маркетинга в общественном питании. М.: Академия, 2014. С. 155.5. Архипова, Н.; Седова, О.; Архипова, Н.; Седова, О. Управление персона- Управление персоналом организации. М.: Юрайт, 20166. Николаева М. А. Маркетинг товаров и услуг: Учебник. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2001. — 448 с.

9. Evaluare

Periodică		Curentă	Studiu individual	Proiect/teză	Examen
EP 1	EP 2				
15%	15%	15%	15%	-	40%
Standard minim de performanță					
Prezența și activitatea la curs, seminare și lucrări practice.					
Obținerea notei minime de „5” la activitățile planificate în cadrul disciplinei de studii					