

Aprobat pe
H-S. Nr. 34 din
23.04.2018



PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT

valabil începând cu anul universitar 2024-2025

UNIVERSITATEA DIN ORADEA

FACULTATEA DE PROTECȚIA MEDIULUI

Programul de studii universitare de masterat: **MANAGEMENTUL UNITĂȚILOR DE TURISM ȘI ALIMENTAȚIE PUBLICĂ**

Domeniul fundamental: **ȘTIINȚE INGINEREȘTI**

Domeniul de masterat: **INGINERIE ȘI MANAGEMENT**

Domeniul secundar de masterat:

Tipul masteratului: **Profesional**

Durata studiilor / nr. de credite: **4 semestre/120 credite**

Forma de învățământ: **Învățământ cu frecvență (IF)**

1. MISIUNEA PROGRAMULUI DE STUDIU / SPECIALIZĂRII MANAGEMENTUL UNITĂȚILOR DE TURISM ȘI ALIMENTAȚIE PUBLICĂ

Misiunea programului de studii Managementul unităților de turism și alimentație publică constă în formarea de specialiști de înaltă calificare, în domeniul inginerie și management, capabil să pună în valoare resursele turistice și agroturistice ale țării noastre, în scopul creării unor servicii de calitate, la nivel intern și internațional, prin îmbinarea activităților între sectoarele economice de producție, de prelucrare gospodărească sau culinară a produselor și de servicii în domeniile alimentației publice și agroturismului.

În concordanță cu misiunea specializării, Facultatea de Protecția Mediului își propune îmbunătățirea continuă a activităților de predare, cercetare și servicii pentru formarea de specialiști capabili să lucreze profesional conform standardelor din Uniunea Europeană.

Programul de studii de masterat Managementul unităților de turism și alimentație publică se adresează absolvenților de licență, indiferent de domeniul de studii, respectiv de specializare. Durata studiilor este de 2 ani (4 semestre), curs de zi. Programul de studii face parte din domeniul de studii universitare de masterat Inginerie și management (din cadrul Științelor Inginerești).

2. OBIECTIVELE PROGRAMULUI DE STUDIU / SPECIALIZĂRII MANAGEMENTUL UNITĂȚILOR DE TURISM ȘI ALIMENTAȚIE PUBLICĂ

Obiectivele generale ale programului de studii *Managementul unităților de turism și alimentație publică* sunt:

1. promovarea calității și eficienței în procesul de educație;
2. Susținerea accesului absolvenților la multiple oportunități existente pe piața muncii prin asigurarea unei pregătiri adecvate în domenii de larg interes;
3. Adaptarea ofertei educaționale la cerințele societății în care trăim și la evoluția structurală curentă a mediului de afaceri românesc și european;
4. Creșterea continuă a calității academice, afirmată prin rezultate în învățare și corectare;
5. Dezvoltarea continuă a managementului calității și a culturii calității, pentru asigurarea și creșterea calității;
6. Cooperarea cu alte instituții de învățământ superior (din țară și străinătate) în realizarea, monitorizarea și compararea calității academice;
7. Îndeplinirea misiunii de a forma specialiști în domeniul ingineriei și management.

Prin programul de studii *Managementul unităților de turism și alimentație publică* se urmărește să se ofere masteranților cunoștințe profesionale necesare pentru a fi capabili să cunoască modul în care se pregătesc produsele și serviciile care trebuie oferite clienților în unitățile de alimentație publică și de agroturism, modul de organizare a unităților de alimentație publică și agroturism, modul de dezvoltare a unei afaceri în domeniul alimentației publice și agroturismului și respectiv strategiile de marketing din acest domeniu.

În acest sens, obiectivele specifice ale programului de studii sunt:

1. Formarea și perfecționarea resurselor umane calificare în domeniul inginerie și management.
2. Formarea de specialiști cu o mare deschidere pentru activitățile:
 - a. de organizare, strategie, marketing, personal și administrație din cadrul firmelor din domeniul alimentației publice și agroturismului.
 - b. de pregătire a alimentelor pentru unitățile de alimentație publică și agroturism;
 - c. de monitorizare a calității materiilor prime, a tehnologiei de pregătire pentru a asigura calitatea corespunzătoare specificațiilor produselor și pentru a garanta siguranța produselor alimentare conform normelor de calitate;
3. Fundamentarea teoretică și practică a cunoștințelor necesare pentru obținerea de competențe în identificarea, evaluarea și valorificarea resurselor locale și regionale de agroturism în concordanță cu dezvoltarea rurală.

Ca obiective specifice pe termen mediu și lung ale programului de studiu propus, menționăm:

1. Realizarea de studii pentru fundamentarea politicii de dezvoltare a agroturismului și alimentației publice care să răspundă cerințelor pieței mondiale;
2. Realizarea de studii de prognoză și de evaluare a tendințelor ce se manifestă la nivelul agroturismului internațional care să fie utilizate de agenții economici pentru elaborarea strategiilor proprii (de firmă), precum și a studiilor de fezabilitate sau a prognozelor pe termen mediu și lung;
3. Realizarea de studii destinate punerii în valoare pe scară largă a patrimoniului cultural-istoric al țării, includerea acestora în oferta turistică internă și internațională și elaborarea unor programe speciale destinate popularizării ample a valorilor turistice, culturale și istorice din patrimoniul național;
4. Cercetări de taxonomie vegetală și animală, ecologie și conservare a biodiversității;

5. Elaborarea de proiecte

3. COMPETENȚE CARE SE VOR DOBÂNDI DE ABSOLVENȚI LA FINALIZAREA STUDIILOR

Profesionale:

- Culegerea, prelucrarea și analiza datelor economice necesare administrării afacerilor
- Cercetarea mediului de afaceri pentru fundamentarea deciziei de afaceri
- Negocierea clauzelor contractuale și gestionarea relațiilor cu clienții și furnizorii
- Implementarea strategiilor de dezvoltare a afacerilor în organizațiile din industria ospitalității
- Asistență în managementul resurselor umane ale organizației
- Implementarea sistemelor de management al calității, de mediu și siguranța alimentelor în cadrul firmelor din industria ospitalității

Transversale:

- Aplicarea principiilor, normelor și valorilor eticii profesionale în cadrul propriei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă
- Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă plurispecializată și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei

- Identificarea oportunităților de formare continuă și valorificarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare pentru propria dezvoltare.

4. FINALITĂȚI

Ocupații posibile conform COR: Manager de cladire 214116:

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT**

Anul de studiu I

Cod	Discipline*	Tip	Sem. I [ore / săptămână]				Total ore / sem.	Felul verif.	Cre- dite	SI [ore / sem.]	Condi- ționări
			C	S	L	P					
OBLIGATORII IMPUSE											
PMED-1424	Managementul resurselor umane în turism	DSI	1	1	-	-	28	Ex	5	97	
PMED-1425	Inițierea afacerilor în turism	DSI	2	1	-	-	42	Ex	5	83	
PMED-1422	Economie aplicată în alimentație publică și turism	DAP	1	1	-	-	28	Ex	5	97	
PMED-1423	Legislație aplicată în alimentație publică și turism	DAP	1	1	-	-	28	Ex	5	97	
PMED-1426	Calitatea alimentelor - determinări chimice	DAP	2	-	1	-	42	Ex	5	83	
PMED-1427	Alimentația rațională a omului	DAP	1	-	1	-	28	Ex	5	97	
TOTAL			8	4	2	-	196		30	554	

Cod	Discipline*	Tip	Sem. II [ore / săptămână]				Total ore / sem.	Felul verif.	Cre- dite	SI [ore / sem.]	Condi- ționări
			C	S	L	P					
OBLIGATORII IMPUSE											
PMED-1952	Practică profesională	DAP	-	-	-	-	90	Cv	4	10	
PMED-1428	Tehnică culinară	DAP	2	-	2	-	56	Ex	5	69	
PMED-1429	Tehnica servirii - organizare de evenimente	DAP	1	-	1	-	28	Ex	4	72	
PMED-1430	Enologie tehnica somelierului	DAP	1	-	1	-	28	Ex	4	72	
PMED-1431	Managementul unităților de cazare I	DAP	1	1	-	-	28	Ex	5	97	
PMED-1187	Igiena unităților de turism și alimentație publică	DSI	1	1	-	-	28	Ex	4	72	
PMED-1973	Etică și integritate în cercetarea științifică	DAP	1	-	-	-	14	Cv	1	11	
TOTAL			7	2	4	-	272		27	403	
OBLIGATORII OPȚIONALE											
PMED-1432	Metode performante de management al ospitalității	DAP	1	1	-	-	28	Ex	3	47	
PMED-1433	Artă culinară tradițională	DAP	1	1	-	-	28	Ex	3	47	
TOTAL			1	1	-	-	28		3	47	

Legendă: C - Curs (pentru IFR - Coordonare studiu individual); S - Seminar; L - Lucrări practice (laborator); P - Proiect; SI - Studiu Individual; DAP - Disciplină de Aprofundare; DSI - Disciplină de Sinteză; Felul verif. - felul verificării/forma de verificare; Ex. - examen; Cv. - colocviu; Vp. - verificare pe parcurs; Pr. - proiect; A/R- Admis/Respins; Credite - număr credite ECTS; SI - Studiu individual.



Director departament,
 Șef lucrări dr. ing. Monica Angelica DODU

Monica Angelica Dodu

RECTOR,
 Prof.univ.dr.ing.habil. BUNGAU Constantin

Constantin Bungau



DECAN,
 Conf.univ.dr. ing. MAERESCU Cristina Maria

Cristina Maria Maerescu

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT**
 Anul de studiu II

Cod	Discipline*	Tip	Sem. III [ore / săptămână]				Total ore / sem.	Felul verif.	Cre- dite	SI [ore / sem.]	Condi- ționări
			C	S	L	P					
OBLIGATORII IMPUSE											
PMED-1434	Managementul unităților de cazare II	DAP	1	1	-	-	28	Ex	5	97	
PMED-1435	Exploatații zootehnice agroturistice	DAP	1	-	1	-	28	Ex	5	97	
PMED-1436	Exploatații agrohorticole și agroturistice	DAP	1	-	1	-	28	Ex	5	97	
PMED-1437	Agroturism, ecoturism și turism balnear	DAP	2	1	-	-	42	Ex	5	83	
PMED-1438	Utilaje în alimentație publică, turism și mentenanța lor	DAP	1	-	1	-	28	Ex	5	97	
PMED-1439	Materii prime agroalimentare	DAP	2	-	1	-	42	Ex	5	83	
TOTAL			8	2	4	-	196		30	554	

Cod	Discipline*	Tip	Sem. IV [ore / săptămână]				Total ore / sem.	Felul verif.	Cre- dite	SI [ore / sem.]	Condi- ționări
			C	S	L	P					
OBLIGATORII IMPUSE											
PMED-1443	Practică pentru elaborarea lucrării de disertație	DAP	-	-	-	-	64	Cv	10	186	
PMED-1440	Management în alimentație publică și turism	DAP	2	1	-	-	36	Ex	6	114	
PMED-1441	Marketing în alimentație publică și turism	DAP	2	1	-	-	36	Ex	5	89	
PMED-1442	Informatică și statistică în alimentație publică și turism	DAP	2	-	1	-	36	Cv	5	89	
PMED-1294	Managementul calității	DAP	1	1	-	-	24	Ex	4	76	
TOTAL			7	3	1	-	196		30	554	

Legendă: C - Curs (pentru IFR - Coordonare studiu individual); S - Seminar; L - Lucrări practice (laborator); P - Proiect; SI - Studiu Individual; DAP - Disciplină de Aprofundare; Felul verif. - felul verificării/forma de verificare; Ex. - examen; Cv. - colocviu; Vp. - verificare pe parcurs; Pr. - proiect; A/R- Admis/Respins; Credite - număr credite ECTS; SI - Studiu individual.



Director departament,
 Șef lucrări dr. ing. Monica Angelica DODU

Handwritten signature of Monica Angelica DODU

RECTOR,
 Prof.univ.dr.ing.habil. BUNGĂU Constantin

Handwritten signature of Prof. univ. dr. ing. habil. BUNGĂU Constantin



DECAN,
 Conf.univ.dr. ing. MAERESCU Cristina Maria

Handwritten signature of Conf. univ. dr. ing. MAERESCU Cristina Maria

UNIVERSITATEA DIN ORADEA
FACULTATEA DE PROTECȚIA MEDIULUI
Ciclul de studii universitare de masterat

Programul de studii universitare de masterat: **MANAGEMENTUL UNITĂȚILOR DE TURISM ȘI ALIMENTAȚIE PUBLICĂ**

Domeniul fundamental: **ȘTIINȚE INGINEREȘTI**

Domeniul de masterat: **INGINERIE ȘI MANAGEMENT**

Domeniul secundar de masterat:

Tipul masteratului: **Profesional**

Durata studiilor / nr. de credite: **4 semestre/120 credite**

Forma de învățământ: **Învățământ cu frecvență (IF)**

Valabil din anul univ.
2024-2025
începând cu anul I

I. CERINȚE PENTRU OBTINEREA DIPLOMEI DE MASTER

Număr credite alocate, conform legislației: **120**

- 117 credite pentru disciplinele obligatorii impuse;
- 3 credite pentru disciplinele obligatorii opționale;
- 14 credite la practică incluse în numărul celor alocate disciplinelor obligatorii de la pct.1 și pct.2;
- 10 credite pentru elaborarea disertației (incluse în numărul celor alocate disciplinelor obligatorii de la pct.1);
- 10 credite pentru susținerea examenului de disertație.
- 10 credite alocate examenului de disertație, constând în prezentarea și susținerea disertației.

II. STRUCTURA ANULUI UNIVERSITAR (în număr de săptămâni)

Anul	Activități didactice		Sesiuni de examene					Practică*	Vacanță		
	sem. I	sem. II	Iarnă	Restanțe Iarnă	Vară	Restanțe Vară	Restanțe Toamnă		Iarnă	Primăvară	Vară
Anul I	14	14	3	1	3	1	2	-	2	1	9
Anul II	14	12	3	1	3	1	2	-	2	1	-

III. NUMĂRUL ORELOR LA DISCIPLINELE OBLIGATORII (IMPUSE ȘI OPȚIONALE): 888

ANUL	SEMESTRUL I	SEMESTRUL II
Anul I	14	15
Anul II	14	11

Crt.	Disciplina	Nr. de ore		Total		Standard ARACIS [min / max. %]
		An I	An II	Ore	%	
1.	Obligatorii Impuse	364	392	756	-	-
2.	Obligatorii Opționale	28	0	28	-	-
3.	Practica profesională	90				
TOTAL		482	392	784		

Crt.	Disciplina	Nr. de ore				Standard ARACIS [min / max. %]
		An I	An II	Ore	%	
1.	De sinteza	98	0	98	-	-
2.	De aprofundare	294	392	686	-	-
TOTAL		392	392	784		

IV. PONDEREA DISCIPLINELOR DIN CATEGORIILE OBLIGATORII (IMPUSE +OPȚIONALE) + FACULTATIVE:

Discipline obligatorii : 96,43 %, număr de ore : 756

Discipline opționale : 3,57 %, număr de ore : 28

Discipline de sinteză : 12,5 %, număr de ore : 98

Discipline de aprofundare : 87,5 %, număr de ore 686

Raportul aplicații /curs: 406 / 324 = 1,2

V. FLEXIBILITATEA PROCESULUI EDUCAȚIONAL

Flexibilitatea programului de studii este asigurată prin discipline opționale și facultative. Disciplinele opționale sunt propuse pentru semestrul 2 și sunt grupate în discipline opționale sau pachete opționale. Din fiecare pachet de discipline opționale studentul alege una care devine obligatorie. Această activitate se desfășoară înainte de începerea anului universitar din care fac parte semestrele care conțin disciplinele sau pachetele de discipline opționale.

VI. EXAMENUL DE FINALIZARE STUDII (DISERTAȚIE)

1. Comunicarea temei disertației: semestrul 2;
2. Elaborarea disertației: semestrul 4;
3. Susținerea disertației: iulie, septembrie.

VII. UN PUNCT DE CREDIT NECESITĂ UN TOTAL DE 25 ORE/SEMESTRU DE ACTIVITATE DIDACTICĂ ȘI INDIVIDUALĂ

VIII. DISTRIBUIREA CREDITELOR PE COMPETENȚE (TABELE RNCIS - Grila 1*)

Nr. crt.	Disciplina **	Sem.	Număr credite	Competențe profesionale						Competențe transversale		
				C1	C2	C3	C4	C5	C6	CT1	CT2	CT3
1.	Managementul resurselor umane în turism	I	5	1	1		1	1		1		
2.	Inițierea afacerilor în turism	I	5	1		2	1				1	
3.	Economie aplicată în alimentație publică și turism	I	5	1	1	1		1		1		
4.	Legislație aplicată în alimentație publică și turism	I	5	1		1		1	1	1		
5.	Calitatea alimentelor - determinări chimice	I	5	1			1	1	1	1		
6.	Alimentația rațională a omului	I	5	1	1		1		1	1		
7.	Practică profesională	II	4	1	1						1	1
8.	Tehnică culinară	II	5	1	1	1			1	1		
9.	Tehnica servirii - organizare de evenimente	II	4	1	2				1	1		
10.	Enologie tehnica somelierului	II	4		2		1	1		1		
11.	Managementul unităților de cazare I	II	5	2	1			1		1		
12.	Igiena unităților de turism și alimentație publică	II	4		1	2		1		1		1
13.	Etică și integritate în cercetarea științifică	II	1	1								
14.	Metode performante de management al ospitalității	II	3	1	1					1		
15.	Artă culinară tradițională	II	3			1					1	1
16.	Managementul unităților de cazare II	III	5	2	1		1			1		
17.	Exploatații zootehnice agroturistice	III	5		1	1		1	1		1	
18.	Exploatații agrohorticole și agroturistice	III	5	1	1		1	1		1		
19.	Agroturism, ecoturism și turism balnear	III	5			2	1			1	1	
20.	Utilaje în alimentație publică, turism și mentenanța lor	III	5		1		1	1	1	1		
21.	Materii prime agroalimentare	III	5		1	2		1		1		
22.	Practică pentru elaborarea lucrării de disertație	IV	10	3		3			3		3	1
23.	Management în alimentație publică și turism	IV	6	2	2			1		2	1	
24.	Marketing în alimentație publică și turism	IV	5	2	2	1	1				1	
25.	Informatică și statistică în alimentație publică și turism	IV	5		2	1				1	1	1
26.	Managementul calității	IV	4	1	1					1	1	

Legendă: C1 ÷ C5 sau C6 - Competențe profesionale; CT1 ÷ CT3 - Competențe transversale

* Se va utiliza Grila 1 (G1) care prezintă variantele: G1L și G1M corepunzătoare ciclurilor de studii de licență și masterat, în conformitate cu Ordinul MECTS nr. 5703 / 18.10.2011.

** Se vor trece toate disciplinele din Planul de Învățământ

GRILA 1 - "Descrierea domeniului / programului de studii prin competențe profesionale și competențe transversale"

	C1. EFECTUAREA DE CALCULE, DEMONSTRATII SI APLICATII, PENTRU REZOLVAREA DE SARCINI SPECIFICE INGINERIEI SI MANAGEMENTULUI PE BAZA CUNOSTINTELOR DIN STIINTELE FUNDAMENTALE SI INGINERESTI	C2. ELABORAREA SI INTERPRETAREA DOCUMENTATIEI TEHNICE, ECONOMICE SI MANAGERIALE	C3. PLANIFICAREA FLUXURILOR, PROCESELOR SI SISTEMELOR TEHNICE, ECONOMICE, FINANCIARE SI SOCIO-CULTURALE IN UNITATILE DE ALIMENTATIE PUBLICA SI AGROTURISM; CONTROLUL SI EVALUAREA ACESTOR ACTIVITATI	C4. GESTIONAREA SISTEMELOR DE INFORMATII: APLICATII SOFTWARE OPERARE SI CUSTOMIZARE, BAZATE PE INDICATORI SPECIFICI DOMENIULUI.	C5. MANAGEMENTUL UNITATILOR DE PRODUCTIE/ PRESTARI SERVICII IN ALIMENTATIE PUBLICA SI AGROTURISM SI A STRATEGIILOR SI POLITICILOR DE MARKETING DIN DOMENIU.	C6. CONCEPEREA UNOR NOI PRODUSE SI SERVICII; CONTROLUL CALITATII SI AUDITUL PRODUCTIEI/ SERVICIULUI NOU PRESTAT
CUNOSTINTE						
1. Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază ale domeniului și ale ariei de specializare; utilizarea lor adecvată în comunicarea profesională	C1.1 Identificarea și descrierea conceptelor, principiilor, teoremelor și metodelor de bază din matematica, chimie, economie, statistică, contabilitate și informatică	C2.1 Identificarea, selectarea și combinarea adecvată a documentației tehnico-economice și manageriale, cu teoriile, metodele și cunoștințele de bază ale domeniului inginerie și management în alimentație publică și agroturism	C3.1 Identificarea conceptelor, teoriilor și metodologiilor de bază ale evaluării planificării, programării și conducerii proceselor/fluxurilor de producție, economice și financiare, de complexitate medie în alimentație publică și agroturism	C4.1 Gestionarea sistemelor de informații: aplicații software operare și customizare, bazate pe indicatori specifici domeniului.	C5.1 Definirea conceptelor și metodologiilor de bază ale managementului antreprenorial	C6.1 Definirea conceptelor, teoriilor, metodologiei de bază în proiectarea proceselor tehnologice/de prestări servicii, precum și în asigurarea și auditul calității
2. Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte etc. asociate domeniului	C1.2 Utilizarea cunoștințelor de bază specifice disciplinelor fundamentale pentru explicarea și interpretarea unor rezultate teoretice și a fenomenelor sau aspectelor specifice domeniului inginerie și management în alimentație publică și agroturism	C2.2 Identificarea, selectarea și combinarea adecvată a documentației tehnico-economice și manageriale, cu teoriile, metodele și cunoștințele de bază ale domeniului inginerie și management în alimentație publică și agroturism	C3.2 Analiza comparativă și interpretarea diferitelor variante de planificare a unor procese/fluxuri pe baza cunoștințelor fundamentale acumulate în prealabil și a datelor specifice domeniului	C4.2 Explicarea și interpretarea unor algoritmi procedurali și a rezultatelor generate de software-ul specific sistemelor informaționale fundamentate pe indicatori de specialitate specifici domeniului	C5.2 Definirea conceptelor și metodologiilor de bază ale managementului antreprenorial	C6.2 Utilizarea cunoștințelor de bază în anticiparea și/sau explicarea diferitelor situații care se pot ivi în proiectarea proceselor tehnologice/de prestări servicii, precum și în asigurarea și auditul calității în alimentație publică și agroturism
ABILITĂȚI						
3. Aplicarea unor principii și metode de bază pentru rezolvarea de probleme/situații bine definite, tipice domeniului în condiții de asistență calificată	C1.3 Aplicarea teoremelor, principiilor și metodelor fundamentale în vederea rezolvării, în condiții de asistență calificată, a problemelor specifice domeniului inginerie și management în alimentație publică și agroturism	C2.3 Identificarea, selectarea și combinarea adecvată a documentației tehnico-economice și manageriale, cu teoriile, metodele și cunoștințele de bază ale domeniului inginerie și management în alimentație publică și agroturism	C3.3 Aplicarea principiilor, metodelor, tehnicilor, procedurilor și instrumentelor specifice pentru investigarea și evaluarea proceselor de planificare, programare și management în elaborarea produselor/prestarea serviciilor din alimentația publică și agroturism, în condiții de supervizare profesională.	C4.3 Aplicarea sistemelor software pentru simularea diferitelor situații și soluționarea unor probleme caracteristice menținutei și exploatarei bazelor de date cu indicatori proveniți din activitățile agroturistice și de alimentație publică.	C5.3 Aplicarea cunoștințelor și metodologiilor de bază în managementul activităților de conducere a unităților/supervizare a strategiilor și politicilor de marketing din alimentație publică și agroturism, prin utilizarea de indicatori specifici și date exacte de input/output, în condiții de asistență calificată	C6.3 Aplicarea principiilor, noțiunilor și metodologiilor de bază în activitățile de proiectare a proceselor tehnologice/de prestări servicii, precum și în asigurarea și auditul calității, sub îndrumare profesională calificată
4. Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de evaluare pentru a aprecia calitatea, meritele și limitele unor procese, programe, proiecte, concepte, metode și teorii	C1.4 Aplicarea teoremelor, principiilor și metodelor fundamentale în vederea rezolvării, în condiții de asistență calificată, a problemelor specifice domeniului inginerie și management în alimentație publică și agroturism	C2.4 Utilizarea adecvată a criteriilor și metodelor standard de evaluare în scopul identificării, modelării, analizei, și interpretării limitelor unor concepte, metode și procese definitorii în elaborarea documentației tehnico-economice și manageriale specifice domeniului inginerie și management în alimentație publică și agroturism	C3.4 Utilizarea adecvată a metodologiilor/procedurilor standard pentru investigarea, evaluarea unor cai de planificare și programare: evaluarea calității, a impactului planificării și recunoașterea limitelor impuse de procesele de producție/prestări servicii din alimentație publică și agroturism	C4.4 Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de evaluare, pentru evaluarea avantajelor, riscurilor, calitatilor și limitărilor impuse de utilizarea unor aplicații software/sisteme IT în alimentația publică și agroturism.	C5.4 Utilizarea adecvată a metodologiilor standard în aprecierea calității, riscurilor, oportunităților, și limitelor existente în activitatea de conducere a unităților/supervizare a canalelor logistice din alimentație publică și agroturism.	C6.4 Utilizarea adecvată a principiilor, noțiunilor și metodologiilor de bază în evaluarea calității, și propunerea de măsuri preventive/corective în procesele tehnologice nou proiectate dintr-o unitate de alimentație publică și agroturism.

5. Elaborarea de proiecte profesionale cu utilizarea unor principii și metode consacrate în domeniu	C1.5 Elaborarea de modele și proiecte profesionale specifice domeniului de licență prin selectarea și utilizarea unor principii, metode și soluții consacrate din disciplinele fundamentale	C2.5 Elaborarea de proiecte profesionale care necesită utilizarea documentației tehnico-economice și manageriale, prin selectarea și combinarea cunoștințelor, principiilor și metodelor consacrate, specifice domeniului de licență	C3.5 Utilizarea adecvată a metodologiilor/procedurilor standard pentru investigarea, evaluarea unor cai de planificare și programare: evaluarea calității, a impactului planificării și recunoașterea limitelor impuse de procesele de producție/prestări servicii din alimentație publică și agroturism	C4.5 Designul și aplicarea unor proiecte pe baza utilizării încrucișate a diferitelor aplicații software/sisteme de calcul în vederea înființării, exploatarei și mentenanței unei baze de date cu indicatori specifici alimentației publice și agroturismului.	C5.5 Conceperea unor proiecte de specialitate privind activitățile de management a unităților și strategiile și politicile de marketing din alimentație publică și agroturism, cu evidențierea spiritului antreprenorial	C6.5 Designul unor proiecte tehnologice de fundamentare pentru implementarea unui nou produs/serviciu și monitorizarea calității acestuia
Standarde minime de performanță pentru evaluarea competenței	Rezolvarea corectă de calcule și probleme de complexitate medie specifice domeniului inginerie și management, prin aplicarea cunoștințelor din disciplinele fundamentale	Citirea, interpretarea și utilizarea corectă a documentației tehnico-economice și manageriale de complexitate medie, din domeniul inginerie și management, folosind sisteme software și baze de date specifice	Realizarea unui proiect de planning, programare și management în elaborarea produselor/prestării serviciilor, incluzând componenta de evaluare sistemică tehnică și economică	Elaborarea unei strategii manageriale și tehnico-economice în domeniul alimentație publică și agroturism, prin utilizarea computerului și a software-ului corespunzător.	Conceperea unei scheme de personal și a unei rețele de distribuție și promovare a produselor/serviciilor din alimentație publică și agroturism.	Designul și simularea implementării unui produs/serviciu nou precum și realizarea auditului de calitate al acestuia

1. Executarea responsabilă a sarcinilor profesionale, în condiții de autonomie restransă și asistență calificată	CT1. Aplicarea, în mod responsabil, a principiilor normelor și valorilor eticii profesionale în realizarea sarcinilor profesionale și identificarea obiectivelor de realizat, a resurselor disponibile, a etapelor de lucru, a duratelor de execuție, a termenelor de realizare și a riscurilor aferente	Realizarea proiectelor la disciplinele de studiu, în condiții de asistență calificată, pentru rezolvarea unor probleme specifice domeniului și cu respectarea cerințelor privind conținutul, normativele și standardele în vigoare
2. Familiarizarea cu rolurile și activitățile specifice muncii în echipă și distribuirea de sarcini pentru nivelurile subordonate	CT2. Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și munca eficientă în cadrul echipei	Realizarea în echipă a unei lucrări sau proiect de complexitate medie, cu identificarea și respectarea rolurilor profesionale ale membrilor echipei și a principiilor fundamentale ale managementului
3. Conștientizarea nevoii de formare continuă; utilizarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare pentru dezvoltarea personală și profesională	CT3. Identificarea oportunităților de formare continuă și utilizarea eficientă, pentru propria dezvoltare, 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 limbă de circulație internațională	Elaborarea și susținerea în limba română și într-o limbă de circulație internațională a unei lucrări de specialitate în domeniu, cu tematica impusă sau la alegere, utilizând o gamă largă de surse și instrumente de informare

Director departament,
Șef lucrări dr. ing. Monica Angelica DODU

RECTOR,
Prof.univ.dr.ing.habil. BUNGĂU Constantin



DECAN,
Conf.univ.dr. ing. MAERESCU Cristina Maria

