

UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ BUCUREȘTI
Facultatea Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animale



FIȘA DISCIPLINEI

Catering

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ BUCUREȘTI
1.2 Facultatea	Ingineria și Gestiunea Producțiilor Animale
1.3 Departamentul	Științe Formative în Creșterea Animalelor și Industria Alimentară
1.4 Domeniul de studii	Ingineria produselor alimentare
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii / Calificarea	Tehnologia prelucrării produselor agricole / Inginer

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Catering						
2.2 Titularul activităților de curs	Prof.univ.dr. POGURSCHI Elena Narcisa						
2.3 Titularul activităților de seminar / laborator / proiect	Asist.drd. SIMA Antoneta						
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	3	2.6 Tipul de evaluare	C	2.6 Regimul disciplinei	DS

3. Timpul total estimat

3.1 Număr total de ore pe săptămână	4	3.1.1 Curs	2	3.1.2 Seminar/laborator/proiect	2
3.2 Număr total de ore conform planului de învățământ	56	3.2.1 Curs	28	3.2.2 Seminar/laborator/proiect	28
Distribuția fondului de timp					Ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					11
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					8
Tutoriat					8
Examinări					3
Alte activități (vizite)					4
3.3 Total ore studiu individual	44				
3.4 Total ore pe semestru	100				
3.5 Numărul de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Cunoștințe generale de nutriție umană
4.2 de competențe	Capacitatea de a aplica cunoștințele acumulate privind tehnologiile generale în industria alimentară

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Tablă, videoproiector, calculator
5.2 de desfășurare a seminarului / laboratorului	Sală de laborator dotată corespunzător

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	- organizează evenimente specifice domeniului cateringului; - aplică tipurile fundamentale de servire (mese servite șezând, bufet, cocktail etc.); - întocmește și organizează meniuri corespunzătoare diverselor tipuri de evenimente; - implementează sistemul HACCP în unitățile de catering; - identifică și evaluează principalele grupe de agenți de risc ai calității igienice; - aplică principii de management și marketing pentru servicii de catering.
Competențe transversale	- lucrează eficient în echipă și cultivă responsabilitatea față de sarcinile asumate; - utilizează eficient resursele de comunicare și formare profesională (baze de date, internet, materiale didactice); - demonstrează capacitatea de adaptare și învățare continuă în domeniul serviciilor de catering; - aplică norme etice și deontologice în activitatea profesională

7. Rezultatele învățării

Cunoștințe	- Studentul/absolventul descrie noțiunile fundamentale privind sistemele de catering și clasificarea acestora; - Studentul/absolventul explică tipurile de servicii și formele de organizare a evenimentelor din catering; - Studentul/absolventul identifică cerințele igienico-sanitare conform legislației în vigoare pentru unitățile de catering; - Studentul/absolventul descrie metodele de planificare și organizare a meniurilor; - Studentul/absolventul explică principiile de implementare a sistemului HACCP.
Aptitudini	- Studentul/absolventul aplică metode de organizare a evenimentelor de catering; - Studentul/absolventul utilizează tehnici de planificare a meniurilor în funcție de context și specificul clienților; - Studentul/absolventul aplică proceduri de identificare a riscurilor și punctelor critice de control; - Studentul/absolventul elaborează un plan de marketing pentru servicii de catering; - Studentul/absolventul utilizează eficient resurse digitale pentru documentare și managementul activităților de catering.
Responsabilitate și autonomie	- Studentul/absolventul demonstrează responsabilitate în respectarea normelor de igienă și siguranță alimentară; - Studentul/absolventul elaborează și evaluează soluții pentru optimizarea calității serviciilor de catering; - Studentul/absolventul manifestă autonomie în gestionarea etapelor de organizare a unui eveniment; - Studentul/absolventul colaborează cu alți specialiști pentru rezolvarea problemelor din domeniu; - Studentul/absolventul evaluează și îmbunătățește permanent calitatea serviciilor oferite, în raport cu standardele profesionale.

8. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

8.1 Obiectivul general al	Dezvoltarea noțiunii de catering, management și marketing al serviciilor de catering
---------------------------	--

disciplinei	
8.2 Obiectivele specifice	• Perfecționarea pregătirii în domeniul serviciilor de catering; • Deprinderea metodelor și mijloacelor de asigurare a unei alimentații corespunzătoare normelor de sănătate și siguranță alimentară în cadrul serviciilor de catering.

9. Conținuturi

9.1 Curs	Metode de predare	Observații
Capitolul 1. Noțiuni introductive 1.1. Definirea sistemului de catering 1.2. Clasificare sistemelor de catering 1.3. Structura sistemului de tip catering	Prelegerea Conversația euristică Dezbaterea Explicația	2 ore
Capitolul 2. Dezvoltarea cateringului pe plan extern		2 ore
Capitolul 3. Dezvoltarea cateringului in România după modelul extern		2 ore
Capitolul 4. Organizarea de evenimente in domeniul cateringului 4.1. Reguli de organizare a unui eveniment special		2 ore
Capitolul 5. Principii de baza in planificarea meniurilor 5.1. Principii suplimentare in organizarea meniurilor		2 ore
Capitolul 6. Tipuri fundamentale de servire 6.1. Mese servite șezând 6.2. Bufetul 6.3. Cocktailuri 6.4. Combinații intre aceste tipuri		2 ore
Capitolul 7. Implementarea sistemului HACCP in unitățile de tip catering		2 ore
Capitolul 8. Principalele grupe de agenți de risc ai calității igienice in sistemele de catering		2 ore
Capitolul 9. Identificarea punctelor critice de control		2 ore
Capitolul 10. Managementul cateringului 10.1. Managementul cateringului de exterior 10.2. Managementul cateringului de interior		Prelegerea Conversația euristică Dezbaterea Explicația
Capitolul 11. Marketingul serviciilor de catering	2 ore	
Capitolul 12. Dezvoltarea unui plan de marketing pentru servicii de tip catering	2 ore	
Capitolul 13. Condiții igienico-sanitare conform normativelor in vigoare in vederea înființării unei unități de tip catering	2 ore	
Capitolul 14. Elementele necesare succesului in afacerile de tip catering		2 ore
Bibliografie 1. Băbăița Carmen, 2003. Catering– elemente fundamentale. Ed. Mirton, Timișoara. 2. Purdea, D., Fleșeriu, A., 1998. Metode și tehnici de Turism și Alimentație. Ed. George Barițiu, Cluj-Napoca. 3. Vintilă I., Banu C., 1998. Produse de catering. Ed. Evrika, Brăila. 4. Pogurshi Elena Narcisa, 2018. Catering-Note de curs. Ed Granada, Bucuresti		
9.2 Seminar / laborator	Metode de predare	Observații
1. Aspecte specifice bucătăriei românești	Expunerea	2 ore

2. Aspecte specifice bucătăriei orientale	Demonstrația Lucrul în echipă Dezbaterea	2 ore
3. Aspecte specifice bucătăriei mediteraneene		2 ore
4. Aspecte specifice bucătăriei franțuzești		2 ore
5. Aspecte specifice bucătăriei rusești		2 ore
6. Identificarea principalelor grupe de agenți de risc ai calității igienice în sistemele de catering		2 ore
7. Substanțe cu caracter antinutritiv		2 ore
8. Alergeni alimentari		2 ore
9. Contaminanți tehnologici		2 ore
10. Contaminanți alimentari de natură microbiană		2 ore
11. Aspecte tehnologice din unitățile de catering		6 ore
12. Gama completă de ambalaje pentru domeniul catering		2 ore

10. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

- Conținutul disciplinei este în concordanță cu cererile asociațiilor profesionale naționale specifice

11. Evaluare

Tip de activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
11.1 Curs	Gradul de însușire a informațiilor prezentate Capacitatea de a utiliza cunoștințele asimilate	Evaluare sumativă prin forma de verificare - colocviu	60%
11.2 Seminar / Laborator / Proiect	Capacitatea de a aplica în practică cunoștințele însușite	Evaluare continuă prin metode orale, probe scrise, practice Elaborare referat	40%
11.3 Standard minim de performanță	Capacitatea de a aplica cunoștințele acumulate, astfel încât să îndeplinească condiția de promovare a colocviului prin rezolvarea a 50% din subiecte.		

Data completării

25.09.2025

Semnătura titularului de curs și laborator

.....

.....

**Data avizării în
departament**

26.09.2025

Semnătura Prodecanului

.....