

**PROGRAMA ANALITICĂ A DISCIPLINEI
PRACTICĂ, ANUL III**

Specializarea: Inginerie și management în alimentație publică și agroturism

Semestrul II, 3 săptămâni x 5 zile x 6 ore/zi = 90 ore

A. 1. Obiectivele activității

Practica în unitățile de alimentație publică și agroturism are drept scop:

- întregirea pregătirii viitorilor specialiști cu probleme practice tehnice, tehnologice, manageriale, pentru a le permite o tranziție rapidă și o adaptare corespunzătoare în activitatea profesională ulterioară;
- asigurarea unei corelări judicioase a cunoștințelor dobândite la cursuri, seminarii, lucrări de laborator, cu activitățile practice din producția de alimente din unitățile de alimentație publică și agroturism;
- aprofundarea cunoștințelor teoretice însușite în activitatea didactică, în special sub aspecte fenomenologice și cauzale, cu realizarea unor conexiuni între fenomenele studiate;
- acumularea progresivă de cunoștințe și deprinderi practice legate de procesele de fabricație, instalațiile și utilajele din unitățile de alimentație publică și agroturism;
- contactul cu aspectele organizatorico-manageriale concrete ale unităților de industrie alimentară;
- implicarea efectivă a studenților în unele activități practice și acomodarea lor cu producția de bunuri alimentare;
- stimularea creativității tehnice a studenților;
- educarea studenților și dezvoltarea responsabilităților lor sociale.

2. Elemente pregătitoare

Studentul practicant va avea asupra lui, la intrare în unitate:

- legitimația de student;
- caiet de practică;
- adresa din partea facultății pentru studenții care efectuează practica în mod individual.

3. Înregistrarea datelor și întocmirea caietului de practică

Caietul de practică va fi întocmit conform structurii programului de activități.

Practice conține: noțiuni de protecția muncii, cunoașterea generală a unității, cunoașterea serviciilor oferite și a organizării unității de alimentație publică și agroturism, modul de gestiune a activităților, activități manageriale, fișele posturilor, activități de aprovizionare: planificare, relații

cu furnizori, contracte, activități de marketing. Desene privind planul unității cu compartimente, servicii fluxuri materiale și umane, dotări, spații anexe.

Caietele de practică vor fi verificate periodic de îndrumătorii de practică din facultate și întreprindere și va fi vizat în final de conducerea unității (semnat și stampilat pe ultima pagină scrisă), caietul va fi depus la comisia de susținere a colocviului de practică.

4. Obligații pentru studentul practicant

Studentul practicant este obligat :

- să manifeste interes și responsabilitate pentru cunoașterea și consemnarea în caietul de practică a elementelor specificate în programul de practică;
- să manifeste respect și disciplină în toate relațiile cu personalul unității unde efectuează practica, precum și din cămin și cantină.

Abaterile grave de la disciplină în unitatea unde se desfășoară practica sau în cămin și cantină, semnalate printr-un raport al cadrului didactic îndrumător sau al conducerii întreprinderii, vor fi analizate de Biroul Consiliului Profesoral, care va decide sancțiunea care se va acorda.

Pentru abaterile foarte grave, Biroul Consiliului Profesoral poate propune exmatricularea studentului (studentilor) care săvârșesc acte de indisciplină.

B. Conținutul de bază: Organizarea și gestiunea unităților de alimentație publică și agroturism

1. Prezentarea unitatii

Pozitionarea geografica, etnografica, forma de proprietate, organizarea spatiului, patrimoniul.

2. Structura bunurilor și serviciilor oferite

3. Organizarea unității : compartimente , organigrama , resurse umane , fisa posturilor

4. Gestionarea activelor imobile și circulante – documente de evidenta primară

5. Achizitii de materii prime și materiale - baze formale de achizitie, alegere furnizori – documente, modalități de plată;

6. Gestionarea produselor neconforme, deșeuri;

7. Activități de marketing : activități de publicitate, diversificarea ofertelor

8. Implicarea studentilor in activitati manageriale și de gestiune a producției, cu descrierea responsabilitatilor și problemelor concrete ce au trebuit rezolvate.