

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat ¹⁾	Ingineria și management
1.5 Ciclul de studii ²⁾	Masterat
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Strategii financiare pentru afacerile de lux								
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr. BOIAN Nicolae								
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conf. univ. dr. BOIAN Nicolae								
2.4 Anul de studiu	1	2.5 Semestrul	1	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DF	
							Obligativitate ⁴⁾	DOB	

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/ laborator/ proiect	0/0/2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/ proiect	0/0/28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					40
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					16
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					22
Tutoriat					12
Examinări					4
Alte activități.....					-
3.7 Total ore de activitate a studentului	94				
3.8 Total ore pe semestru	150				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Bazele Managementului, Marketing, Bazele Contabilității, Drept comercial
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Videoproiector, TV
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Videoproiector, TV

6. Competențe și rezultate ale învățării

Competențe și rezultate ale învățării	C1. Gestionează și planifică resursele necesare adoptării unor linii strategice și monitorizează progresele în atingerea obiectivelor strategice într-o anumită perioadă de timp și cu un buget prestabilit. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe: R.Î.1.1 Cunoască conceptele principiile și instrumentele de management ale resurselor umane, financiare și materiale în cadrul unor proiecte complexe în ospitalitatea de lux; R.Î.1.2 Identifice și elaboreze planuri strategice avansate în cadrul proiectelor pentru unități de lux din ospitalitate, inclusiv stațiuni, hoteluri, unități de gastronomie de lux și unități de producție artizanală; R.Î.1.3 Înțeleagă strategiile financiare specifice pieței premium, să monitorizeze și optimizeze bugetele proiectelor folosind strategii financiare avansate; Abilități: R.Î.1.8 Gestionarea eficientă și alocarea resurselor umane, financiare și materiale pentru proiecte complexe, respectând standardele pieței premium; R.Î.1.9 Elaborează și implementarea de planuri strategice detaliate în proiectele pentru hoteluri, resorturi, restaurante și unități artizanale de lux; R.Î.1.10 Aplice strategii financiare avansate adaptate industriei de lux pentru optimizarea costurilor, aprovizionării și prețurilor; Responsabilități și autonomie: R.Î.1.17 Gestionarea strategică a proiectelor complexe în ospitalitatea de lux, asumarea responsabilităților pentru atingerea obiectivelor stabilite; R.Î.1.19 Planificare și adaptare strategică a proiectelor la schimbările pieței și preferințele clienților; R.Î.1.20 Asumarea de strategii inovatoare și sustenabile cu impact asupra performanței întreprinderilor de lux. C2 Oferă consiliere unităților de lux cu privire la modalitățile specifice de supraveghere a bugetelor pentru a asigura diagnosticarea și soluționarea corectă a problemelor financiare. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe: R.Î.2.1 Cunoască concepte și principii specifice, să dezvolte proceduri de supraveghere bugetară și de gestionare a resurselor; financiare în cadrul unităților de ospitalitate de lux, asigurând alinierea lor la obiectivele strategice planificate. R.Î.2.2 Analizare și diagnosticare financiară a proceselor de producție în ospitalitate de lux; R.Î.2.3 Înțelegerea standardelor de calitate premium și nevoile financiare specifice proceselor de fabricație din domeniul ospitalității de lux; Abilități: R.Î.2.6 Elaboreze și implementeze proceduri de supraveghere bugetară în gestionarea proceselor de producție în unitățile de ospitalitate de lux; R.Î.2.7 Analizeze și diagnosticheze problemele strategice în diferite operațiuni, precum prepararea alimentelor, producția artizanală sau fabricarea băuturilor premium; R.Î.2.8 Propună, implementeze și monitorizeze soluții inovatoare pentru optimizarea fluxurilor operaționale și creșterea eficienței; Responsabilități și autonomie: R.Î.2.11 Monitorizarea financiară a proceselor de producție, intervenția în cazul abaterilor semnificative; R.Î.2.12 Organizarea activităților de diagnosticare financiară în unitățile de ospitalitate de lux; R.Î.2.13 Planificarea și implementarea de strategii financiare sustenabile, integrând soluții inovatoare;
---------------------------------------	--

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Fundamentarea tehnico-economică a alocării resurselor și bugetelor
7.2 Obiectivele specifice	- Dezvoltarea capacității de analiză financiară în managementul afacerilor de lux; - Dobândirea competențelor manageriale, precum și folosirea corectă a limbajului și terminologiei specifice domeniului de studiu; - Dezvoltarea capacității de analiză și sinteză în context antreprenorial printr-un sistemul de indicatori care stă la baza adoptării deciziilor.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Performanța în afaceri Se dezvoltă conceptul de performanță în afacerile de lux ca un mix între performanța financiară și așteptările antreprenorilor. Se fac cunoscuți principalii indicatori specifici de performanță.	Interactive Slide-uri; videoproiector, TV / Platforma E-Learning	4	
2. Managementul strategic al afacerilor de lux Se studiază principalele elemente specifice ale afacerilor de lux și incidența lor asupra managementului relațiilor cu clienții, cu furnizorii și alcompetitivității afacerilor. Se cunoaște și analizează modelul strategic de management al afacerilor de lux.	Interactive Slide-uri; videoproiector, TV / Platforma E-Learning	6	
3. Managementul resurselor tehnice Modulul prezintă o structură a indicatorilor financiari (cantitativi, calitativi și de eficiență), modul de calcul și evaluare a resurselor tehnice, în contextul afacerilor de lux.	Interactive Slide-uri; videoproiector, TV / Platforma E-Learning	6	
4. Managementul resurselor umane Modulul prezintă o structură a indicatorilor financiari (cantitativi, calitativi și de eficiență), modul de calcul și evaluare a resurselor umane, în contextul afacerilor de lux.	Interactive Slide-uri; videoproiector, TV / Platforma E-Learning	4	
5. Gestiunea financiară a afacerilor de lux Modulul prezintă structura și modul de calcul al activelor de exploatare, pasivelor de exploatare și riscurilor financiare, în contextul afacerilor de lux. Se face evaluarea și bugetarea financiară a resurselor în afacerile de lux.	Interactive Slide-uri; videoproiector, TV / Platforma E-Learning	8	
Bibliografie - Atamer T., Calori R., Diagnostic et decision strategiques, Ed. Dunod Paris, 2003 - Boian N., Management Business Development, Revista RECENT vol.20/2019, nr.2(58), Universitatea Transilvania Brașov, noiembrie 2019, pag. 48-55, ISSN 1582-0246 - Boian N., The diagnosis of financial balance of small and middle size enterprises (SME) in time of economic crisis, ICMAS 2016-Proceedings in manufacturing systems, vol.11(3), ISSN 2067-9238, Editura Academiei 2016			

4. Boian N., Diagnosticul întreprinderilor de turism, Ed. Universită ii Transilvania, 2014 5. Boian N., Mărăscu Klein V, Analiza diagnostic a întreprinderilor mici și mijlocii, Ed. Univerită ii Trasilvania, 2011 6. Burduș E., <i>Managementul schimbării organiza ionale</i> , Editura Economică București, 2002 7. Landsberg M., <i>Leadership</i> , Editura Curtea Veche București, 2005 8. Lê Ph., Rivet Ph., <i>Piloter et réussir l'innovation en entreprise</i> , Editura Maxima Paris, 2007 9. Hiriappa B., <i>Strategic Analysis of Business</i> , Editura Hiriappa B, 2021			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Analiză diagnostic a afacerilor de lux; prezentare afacere, indicatori financiari semnificativi	Studiu de caz	2	
Model general de analiză; domenii, criterii	Studiu de caz	2	
Model matematic de evaluare; coeficienți de importanță criterii	Studiu de caz	2	
Indicatori specifici de evaluare a criteriilor	Studiu de caz	14	
Evaluare punctaje criterii, calcul punctaj afacere	Studiu de caz	6	
Concluzii, propuneri	Studiu de caz	2	
Bibliografie			
1. Boian N., Diagnosticul întreprinderilor de turism, Ed. Universită ii Transilvania, 2014 2. Boian N., Mărăscu Klein V, Analiza diagnostic a întreprinderilor mici și mijlocii, Ed. Univerită ii Trasilvania, 2011			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei respectă tendințele academice actuale și asigură o relevanță ridicată a competențelor transmise către studenți. Conținutul reflectă metodele și teoriile acceptate de comunitatea științifică și sunt în consonanță cu abordările actuale, permițându-le studenților să își formeze o bază științifică solidă și actualizată. De asemenea, subiectele și temele abordate în cadrul cursului și activităților aplicative le oferă studenților cadru pentru cercetarea ulterioară a domeniului.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Insusirea cunoștințelor de bază în domeniu	Examen scris	60%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Studiu de caz	Structură și prezentare proiect	40%
10.6 Standard minim de performanță			
- Insusirea notiunilor de baza privind noțiunea de performanță a afacerilor de lux (cap 1) - Insusirea notiunilor de baza privind managementul strategic al afacerilor de lux (cap2) - Insusirea notiunilor de baza privind gestiunea financiară a afacerilor de lux (cap 5) - Proiect de analiză diagnostic afacere, nivel de performanță 6			
Grilă de evaluare pe niveluri de performanță			
Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici	
Excelent (10–9)	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică	
Foarte bine (8)	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă	
Bine (7)	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete	
Suficient (6)	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică	

Insuficient (<5)	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare
----------------------------	---	---

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 5/09 / 2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 8 /09 /2025.

PROF. DR. VASILE PĂDUREANU, Decan	CONF. DR. CRISTINA MARIA CANJA, Director de departament
CONF. DR. NICOLAE BOIAN, Titular de curs	CONF. DR. NICOLAE BOIAN Titular de seminar/ laborator/ proiect

Notă:

- ¹⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);
- ²⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;
- ³⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală) / **DS** (disciplină de specializare) / **DC** (disciplină complementară).
- ⁴⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DOB** (disciplină obligatorie)/ **DOP** (disciplină opțională)/ **DFA** (disciplină facultativă);
- ⁵⁾ Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat ¹⁾	Ingineria și management
1.5 Ciclul de studii ²⁾	Masterat
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Tendințe în hotelurile, resorturile și evenimentele de lux								
2.2 Titularul activităților de curs	Foris Diana								
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Foris Diana								
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DF	
							Obligativitate ³⁾	DOB	

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/ laborator/ proiect	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/ proiect	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					30
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					30
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					32
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități.....					
3.7 Total ore de activitate a studentului	94				
3.8 Total ore pe semestru	150				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• nu
4.2 de competențe	• nu

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Echipamente : PC, videoproiector
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Echipamente : PC, videoproiector

6. Competențe specifice acumulate (conform grilei de competențe din planul de învățământ)

Competențe și rezultate ale învățării	Cp.1 Gestionează și planifică diversele resurse, cum ar fi resursele umane, bugetul, termenul, rezultatele și calitatea necesare pentru un anumit proiect, și monitorizează progresele înregistrate în cadrul proiectului pentru a realiza un obiectiv specific într-o anumită perioadă de timp și cu un buget prestabilit. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe R.Î. 1.1 Cunoască conceptele, principiile și instrumentele de management al resurselor umane, financiare și materiale aplicabile proiectelor complexe din ospitalitatea de lux; R.Î. 1.2 Identifice tehnici avansate de planificare și monitorizare a proiectelor din unități de ospitalitate de lux, inclusiv stațiuni, hoteluri, restaurante fine-dining și unități artisanale; Abilități R.Î.1.8 Gestioneze eficient alocarea resurselor umane, financiare și materiale pentru proiecte complexe, respectând standardele pieței premium; R.Î.1.15 Organizeze și valorifice experiențe pentru oaspeți, precum evenimente tematice, festivaluri sau activități culturale; R.Î.1.16 Utilizeze patrimoniul local, poveștile și tradițiile în designul experiențelor personalizate, creând o conexiune autentică între oaspeți și destinația turistică, respectiv unitatea premium care le prestează servicii de cazare, masă, entertainment sau de alt tip, specifice industriei ospitalității. Responsabilități și autonomie R.Î.1.17 Asigure gestionarea autonomă a proiectelor complexe în ospitalitatea de lux, asumându-și responsabilitatea pentru atingerea obiectivelor stabilite. Cp.7 Protejează interesele și nevoile unui client prin luarea măsurilor necesare și prin studierea tuturor posibilităților, pentru a se asigura că acel client obține rezultatul preferat. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe R.Î.7.1 Cunoască metodele de analiză a cerințelor clienților și principiile de identificare a soluțiilor inovatoare în ospitalitatea de lux; R.Î.7.2 Înțeleagă modalitățile de integrare a preferințelor și așteptărilor clienților în proiectarea și execuția spațiilor, serviciilor și experiențelor premium; Abilități R.Î.7.6 Analizeze cerințele clienților și să genereze soluții inovatoare pentru realizarea viziunii acestora în ospitalitatea de lux; Responsabilități și autonomie R.Î.7.11 Asigure respectarea intereselor și nevoilor clienților în toate etapele proiectelor de ospitalitate de lux; R.Î.7.12 Organizeze și coordoneze procesele de integrare a preferințelor clienților în soluțiile finale.
---------------------------------------	---

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea și înțelegerea trendurilor în hotelurile, resorturile și evenimentele de lux
7.2 Obiectivele specifice	Cunoașterea, înțelegerea și utilizarea limbajului specific de specialitate în

	domeniul ospitalității; • Cunoașterea și înțelegerea conceptelor privind hoteluri și resorturi de lux, organizarea de evenimente, noi tehnologii în ospitalitate, destinații turistice inteligente; • Cunoașterea și înțelegerea conceptelor privind organizarea de evenimente; • Cunoașterea și înțelegerea conceptelor privind noi tehnologii în ospitalitate; • Cunoașterea și înțelegerea conceptelor privind destinații turistice inteligente; • Cunoașterea și înțelegerea conceptelor privind practici sustenabile în ospitalitate.
--	---

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Hoteluri de lux – clasificarea hoteliera, standarde de clasificare, servicii suplimentare	Expunere	2	video-proiector
Stațiuni de lux – stațiuni turistice, tipologie, standarde de acreditare	Expunere, curs interactiv	2	video-proiector
Noi tendințe în ospitalitate –referitor la activitatea de cazare, activitatea de alimentație publică, servicii suplimentare	Expunere, curs interactiv	4	video-proiector
Noi tendințe în HR în ospitalitate – managementul resursei umane: recrutare, selecție, negociere, sisteme de motivare și recompensare inovative	Expunere	2	video-proiector
Noi tendințe în rezervarea hotelieră – website-uri, platforme de rezervare, politici de tarifare, politici de anulare	Expunere, curs interactiv	4	video-proiector
Noi tehnologii în ospitalitate - Turism 4.0, Internet of Things (IoT), Robotică, AI și alte soluții tehnologice inovatoare în ospitalitate	Expunere, curs interactiv	4	video-proiector
Tendințe în organizarea de evenimente – etapele de organizare a evenimentelor, evenimente personalizate	Expunere, curs interactiv	2	video-proiector
Destinație turistică inteligentă - tehnologii și sisteme pentru a administra în mod eficient resursele unei destinații, în vederea îmbunătățirii	Expunere, curs interactiv	4	video-proiector

calității vieții, dezvoltării sustenabile și protejării mediului.			
Practici sustenabile în ospitalitate – reducerea consumului de energie, apă, reducerea și gestionarea deșeurilor, protejarea biodiversității și conservarea resurselor naturale	Expunere	4	video-proiector
Bibliografie - Foris, D., Crihalmean, N., Panoiu T.M., (2020), The New Technologies and Sustainable Practices in Hospitality, Buletin of the Transilvania University of Brasov, Series V: Economic Sciences, Vol. 13(62) No. 2 – 2020, pp. 65-74 - Rondelli, V., Cojocariu, S., <i>Managementul calității serviciilor din turism și industria ospitalității</i>, Editura THR-CG, București, 2008 - Diana Foris , Alina Simona Tecau , Madalina Hartescu , Tiberiu Foris Relevance of the features regarding the performance of booking websites, Tourism Economics, Volume 26, Issue 6, pp. 1021-1041 - Tecau, Alina Simona; Constantin, Cristinel; Tescasiu, Bianca; Chitu, Ioana; Bratucu, Gabriel ; Foris, Diana, Responsible Tourism – Integrating Families with Disabled Children in Tourist Destinations, Sustainability 2019, 11(16), 4420 - Foris, D.; Florescu, A.; Foris, T.; Barabas, S. Improving the Management of Tourist Destinations: A New Approach to Strategic Management at the DMO Level by Integrating Lean Techniques. Sustainability 2020, 12 (23), 10201. - Foris, D.; Crihalmean, N.; Foris, T. Exploring the Environmental Practices in Hospitality through Booking Websites and Online Tourist Reviews. Sustainability 2020, 12(24), 10282. - Foris, D., Matei C.A., Foris. T. (2021), Exploring Solutions and the Role of GDS Technology in Crossing the Current Pandemic Context in Tourism, European Journal of Tourism, Hospitality and Recreation (EJTHR), 11 (1), pp. 91-101. - Foris, D., Bâra, GR., Mălăescu, S. (2022). Tourism Professionals' Awareness of the New Technologies: A Premise of the Destinations' Modernization and Development. In: Reis, J.L., López, E.P., Moutinho, L., Santos, J.P.M.d. (eds) Marketing and Smart Technologies. Smart Innovation, Systems and Technologies, vol 279. Springer, Singapore. https://doi.org/10.1007/978-981-16-9268-0_44 - Foris, D., Popescu, M. and Foris, T. (2018), "A Comprehensive Review of the Quality Approach in Tourism" in Butowski, L. (Ed.), <i>Mobilities, Tourism and Travel Behavior - Contexts and Boundaries</i>, InTech, London, pp. 159-188. https://www.intechopen.com/books/mobilities-tourism-and-travel-behavior-contexts-and-boundaries/a-comprehensive-review-of-the-quality-approach-in-tourism - Hotărârea Guvernului nr. 1267/2010 privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism - Ordinul ministrului dezvoltării regionale și turism nr. 65 din 10 iunie 2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Seminar			
Hoteluri de lux - studiu de caz	Analiza de caz, învățare prin exemple	4	video-proiector
Stațiuni de lux - studiu de caz	Analiza de caz, învățare prin exemple	4	video-proiector
Lanturi hoteliere – elaborare referat	Lucru in grup	2	video-proiector

Managementul resurselor umane în lanțurile hoteliere	Analiza de caz, învățare prin exemple	2	video-proiector
Experiență locală—cazarea la localnici	Lucru în grup	2	video-proiector
Platforme de rezervare – Booking.com, AirBnb.com, lastminute.com	Lucru în grup	2	video-proiector
Soluții tehnologice inovatoare în ospitalitate - studiu de caz	Lucru în grup	4	video-proiector, conexiune internet
Evenimente de lux - studiu de caz	Analiza de caz, învățare prin exemple	2	video-proiector
Destinație turistică inteligentă - studiu de caz	Analiza de caz, învățare prin exemple	2	video-proiector
Analiza practicilor sustenabile în ospitalitate - studii de caz	Analiza de caz, învățare prin exemple	4	video-proiector

Bibliografie

1. Foris, D., Crihalmean, N., Panoiu T.M., (2020), The New Technologies and Sustainable Practices in Hospitality, Buletin of the Transilvania University of Brasov, Series V: Economic Sciences, Vol. 13(62) No. 2 – 2020, pp. 65-74
2. Rondelli, V., Cojocariu, S., *Managementul calității serviciilor din turism și industria ospitalității*, Editura THR-CG, București, 2008
3. Diana Foris , Alina Simona Tecau , Madalina Hartescu , Tiberiu Foris Relevance of the features regarding the performance of booking websites, Tourism Economics, Volume 26, Issue 6, pp. 1021-1041
4. Tecau, Alina Simona; Constantin, Cristinel; Tescasiu, Bianca; Chitu, Ioana; Bratucu, Gabriel ; Foris, Diana, Responsible Tourism - Integrating Families with Disabled Children in Tourist Destinations, Sustainability 2019, 11(16), 4420
5. Foris, D.; Florescu, A.; Foris, T.; Barabas, S. Improving the Management of Tourist Destinations: A New Approach to Strategic Management at the DMO Level by Integrating Lean Techniques. Sustainability 2020, 12 (23), 10201.
6. Foris, D.; Crihalmean, N.; Foris, T. Exploring the Environmental Practices in Hospitality through Booking Websites and Online Tourist Reviews. Sustainability 2020, 12(24), 10282.
7. Foris, D., Matei C.A., Foris. T. (2021), Exploring Solutions and the Role of GDS Technology in Crossing the Current Pandemic Context in Tourism, European Journal of Tourism, Hospitality and Recreation (EJTHR), 11 (1), pp. 91-101.
8. Foris, D., Bâra, GR., Mălăescu, S. (2022). Tourism Professionals' Awareness of the New Technologies: A Premise of the Destinations' Modernization and Development. In: Reis, J.L., López, E.P., Moutinho, L., Santos, J.P.M.d. (eds) Marketing and Smart Technologies. Smart Innovation, Systems and Technologies, vol 279. Springer, Singapore. https://doi.org/10.1007/978-981-16-9268-0_44
9. Foris, D., Popescu, M. and Foris, T. (2018), "A Comprehensive Review of the Quality Approach in Tourism" in Butowski, L. (Ed.), *Mobilities, Tourism and Travel Behavior - Contexts and Boundaries*, InTech, London, pp. 159-188. <https://www.intechopen.com/books/mobilities-tourism-and-travel-behavior-contexts-and-boundaries/a-comprehensive-review-of-the-quality-approach-in-tourism>
10. Hotărârea Guvernului nr. 1267/2010 privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism
11. Ordinul ministrului dezvoltării regionale și turism Quality characteristics and criteria for evaluating services ului

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei respectă tendințele academice actuale și asigură o relevanță ridicată a competențelor transmise către studenți. Conținutul reflectă metodele și teoriile acceptate de comunitatea științifică și sunt în consonanță cu abordările actuale, permițându-le studenților să își formeze o bază științifică solidă și actualizată. De asemenea, subiectele și temele abordate în cadrul cursului și activităților aplicative le oferă studenților cadru pentru cercetarea ulterioară a domeniului.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însușirea termenilor specifici, a bazelor teoretice și utilizarea acestora în abordarea problematicii de specialitate	Evaluare scrisă	60%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Utilizarea termenilor specifici și a bazelor teoretice. Elaborare și prezentare referat	Evaluare scrisă	60%
10.6 Standard minim de performanță			
- Însușirea corectă a termenilor specifici - Utilizarea corectă a bazelor teoretice în abordarea problematicii de specialitate			
Grilă de evaluare pe niveluri de performanță			
Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici	
Excelent (10–9)	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică	
Foarte bine (8)	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă	
Bine (7)	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete	
Suficient (6)	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică	
Insuficient (<5)	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare	

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 5/09 / 2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 8 /09 /2025.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU Decan	Prof.dr.ing. Cristina Maria CANJA Director de departament
Şef lucr. dr. ing. jur. Diana FORIS Titular de curs	Şef lucr. dr. ing. jur. Diana FORIS Titular de seminar/ laborator/ proiect

Notă:

- ⁶⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);
- ⁷⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;
- ⁸⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală) / **DS** (disciplină de specializare) / **DC** (disciplină complementară).
- ⁹⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DOB** (disciplină obligatorie)/ **DOP** (disciplină opțională)/ **DFA** (disciplină facultativă);
- ¹⁰⁾ Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat	Ingineria și management
1.5 Ciclul de studii ²⁾	Masterat
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Ingineria și proiectarea infrastructurilor specifice unităților HORECA de lux							
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. dr. Ing. Ioana Sonia COMĂNESCU							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conf. dr. Ing. Ioana Sonia COMĂNESCU							
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DF
							Obligativitate ⁴⁾	DI

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/ laborator/ proiect	0/0/2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/ proiect	0/0/28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					28
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					30
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					28
Tutoriat					2
Examinări					6
Alte activități.....					
3.7 Total ore de activitate a studentului	94				
3.8 Total ore pe semestru	150				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Instalații și echipamente pentru hoteluri și restaurante • Instalații pentru agrement în turism • Sisteme de transport în industria turismului • Servicii și utilități publice • Elemente de inginerie mecanică, electrică
-------------------	--

4.2 de competențe	• Competențe de planificare și proiectare a infrastructurilor din industria turismului • Abilități în proiectarea și gestionarea infrastructurii turistice, precum hoteluri, resorturi, centre de conferințe sau parcuri de agrement. • Competențe în utilizarea software-urilor CAD pentru proiectarea tehnică. • Competențe în gestionarea eficientă a resurselor naturale (ex.: apă, energie) în infrastructuri turistice. • Competențe în implementarea sistemelor sustenabile, cum ar fi energii regenerabile și reciclarea. • Competențe în utilizarea IoT pentru crearea de camere inteligente sau facilități integrate tehnologic.
-------------------	---

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Sală cu număr corespunzător de locuri • Resurse multimedia (videoproiectoare, ecrane interactive) • Table
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Spații corespunzătoare de lucru, dotate cu mobilier modular • Sală cu număr corespunzător de locuri • Resurse multimedia (videoproiectoare, ecrane interactive) • Infrastructura digitală (calculatoare/laptopuri conectate la rețea) • Software de specialitate • Planșe

6. Competențe și rezultate ale învățării

Cp.1 Gestionează și planifică diversele resurse, cum ar fi resursele umane, bugetul, termenul, rezultatele și calitatea necesare pentru un anumit proiect și monitorizează progresele înregistrate în cadrul proiectului pentru a realiza un obiectiv specific într-o anumita perioada de timp și cu un buget prestabilit.

Cunoștințe

R.Î.1.1 Cunoască conceptele, principiile și instrumentele de management al resurselor umane, financiare și materiale aplicabile proiectelor complexe din ospitalitatea de lux;

R.Î.1.2 Identifice tehnici avansate de planificare și monitorizare a proiectelor din unități de ospitalitate de lux, inclusiv stațiuni, hoteluri, restaurante fine-dining și unități artisanale;

R.Î.1.5 Cunoască principiile ingineriei de precizie, designului biofilic, economiei circulare și tehnologiilor verzi utilizate în proiectele de lux;

Abilități

R.Î.1.8 Gestioneze eficient alocarea resurselor umane, financiare și materiale pentru proiecte complexe, respectând standardele pieței premium;

R.Î.1.11 Dezvolte și implementeze sisteme robuste de control al calității și monitorizeze performanța acestora pe parcursul derulării proiectelor;

R.Î.1.12 Planifice, gestioneze și monitorizeze proiecte de renovare sau extindere a unităților de ospitalitate, asigurând echilibrul dintre buget, termene de execuție și estetica specifică luxului;

Responsabilități și autonomie

R.Î.1.17 Asigure gestionarea autonomă a proiectelor complexe în ospitalitatea de lux, asumându-și responsabilitatea pentru atingerea obiectivelor stabilite;

R.Î.1.20 Își asume dezvoltarea de soluții inovatoare și sustenabile cu impact asupra performanței și imaginii întreprinderilor de lux.

Cp.2 Oferă consiliere unităților industriale vizitate cu privire la o modalitate mai bună de supraveghere a producției pentru a asigura diagnosticarea și soluționarea corectă a problemelor de fabricație.

La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să:

Cunoștințe

R.Î.2.1 Cunoască conceptele, principiile și cadrele de supraveghere aplicabile gestionării proceselor de producție în unitățile de ospitalitate de lux;

R.Î.2.5 Cunoască strategiile de dezvoltare durabilă, principiile economiei circulare și metodele de minimizare a deșeurilor în cadrul proceselor de fabricație de lux.

Abilități

R.Î.2.9 Consilieze unitățile industriale în proiectarea, implementarea și menținerea sistemelor de etichetare și certificare, pentru a asigura excelența în ceea ce privește produsele create și serviciile oferite;

R.Î.2.10 Utilizeze și adapteze practici ecologice și tehnologii sustenabile în cadrul proceselor de fabricație, în vederea alinierii la principiile economiei circulare.

Responsabilități și autonomie

R.Î.2.12 Organizeze și coordoneze activitățile de diagnosticare și optimizare a proceselor de fabricație în unitățile de ospitalitate de lux;

R.Î.2.14 Își asume responsabilitatea de a oferi recomandări strategice, bazate pe analize complexe, pentru alinierea unităților din ospitalitate atât la standardele premium, cât și la practicile ecologice.

Cp.3 Analizează procese de producție în vederea realizării de îmbunătățiri. Efectuează analize în vederea reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație.

La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să:

Cunoștințe

R.Î.3.3 Înțelege principiile de proiectare și configurare a spațiilor de lux flexibile și modulare, adaptate nevoilor personalizate ale clienților;

R.Î.3.4 Explice modalitățile de utilizare a datelor și preferințelor clienților pentru personalizarea serviciilor și experiențelor de lux.

Abilități

R.Î.3.6 Monitorizeze și atenueze pierderile de producție prin aplicarea strategiilor de gestionare durabilă a resurselor și a tehnologiilor de inginerie de precizie;

R.Î.3.7 Proiecteze și optimizeze spații de lux flexibile (camere modulare, spații pentru evenimente, etc.), adaptându-le cerințelor clienților și tendințelor pieței;

R.Î.3.8 Valorifice și utilizeze datele furnizate de clienți pentru a concepe și implementa servicii personalizate, precum meniuri, spații de cazare, activități exclusive, etc.

Responsabilități și autonomie

R.Î.3.12 Își asume responsabilitatea pentru integrarea sustenabilității și a inovației în toate etapele proceselor de producție și de servire în ospitalitatea de lux.

Cp.5 Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.

Cunoștințe

R.Î.5.5 Cunoască principiile de evaluare și monitorizare a facilităților și serviciilor personalizate oferite oaspeților din resorturile de lux;

R.Î.5.7 Cunoască criteriile de durabilitate și principiile designului biofilic aplicabile evaluării infrastructurilor și proiectelor de resorturi.

Abilități

R.Î.5.12 Monitorizeze calitatea facilităților și serviciilor din resorturile de lux, adaptându-le la preferințele individuale ale oaspeților;

R.Î.5.14 Evalueze infrastructurile și proiectele resorturilor, verificând integrarea principiilor de durabilitate și biofilie.

Responsabilități și autonomie

R.Î.5.18 Își asume responsabilitatea pentru validarea finală a calității produselor, serviciilor și infrastructurilor, în conformitate cu așteptările clientelei de lux.

Cp.7 Protejează interesele și nevoile unui client prin luarea măsurilor necesare și prin studierea tuturor posibilităților, pentru a se asigura că acel client obține rezultatul preferat.

La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să:

Cunoștințe

R.Î.7.2 Înțelege modalitățile de integrare a preferințelor și așteptărilor clienților în proiectarea și execuția spațiilor, serviciilor și experiențelor premium;

R.Î.7.4 Explice opțiunile de design, modelele operaționale și strategiile de îmbunătățire a serviciilor adaptate sectorului de lux;

Abilități

R.Î.7.7 Integreze preferințele clienților în proiectarea și implementarea spațiilor, serviciilor și experiențelor, asigurând satisfacția optimă;

R.Î.7.9 Realizeze cercetări și analize comparative ale opțiunilor de design, modelelor operaționale și serviciilor pentru a propune cele mai avantajoase soluții;

Responsabilități și autonomie

R.Î.7.11 Asigure respectarea intereselor și nevoilor clienților în toate etapele proiectelor de ospitalitate de lux;

R.Î.7.12 Organizeze și coordoneze procesele de integrare a preferințelor clienților în soluțiile finale;

7. Obiectivele disciplinei

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Formarea de specialiști capabili să proiecteze, să implementeze și să gestioneze infrastructuri tehnice și arhitecturale pentru unități de lux din sectorul HORECA (hoteluri, restaurante, cafenele), în conformitate cu standardele de excelență, sustenabilitate și inovație, având în vedere cerințele estetice, funcționale și tehnice specifice acestui domeniu.
7.2 Obiectivele specifice	Dezvoltarea competențelor tehnice și ingineresti: Integrarea soluțiilor avansate de inginerie în proiectarea infrastructurilor. Aplicarea standardelor de siguranță, eficiență energetică și funcționalitate pentru unitățile HORECA de lux. Promovarea sustenabilității: Adoptarea principiilor proiectării ecologice și a tehnologiilor verzi. Implementarea soluțiilor eficiente din punct de vedere al resurselor și al impactului asupra mediului. Abordarea interdisciplinară: Combinarea cunoștințelor din inginerie civilă, arhitectură, tehnologie alimentară, management energetic și design. Colaborarea cu alte domenii conexe pentru a dezvolta infrastructuri care să reflecte cerințele clienților premium. Orientarea către inovație și excelență: Utilizarea tehnologiilor de ultimă generație (IoT, BIM, soluții automatizate) pentru optimizarea funcționalității. Crearea unor spații personalizate, care să răspundă exigențelor înalte ale clienților. Formarea unei viziuni axate pe client: Asigurarea unei experiențe unice pentru utilizatori prin îmbinarea confortului, esteticii și funcționalității. Proiectarea de spații adaptabile și atractive pentru o clientelă premium.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Introducere în infrastructura ospitalității de lux. Definiția ospitalității de lux și elementele-cheie. Rolul infrastructurii în experiența clienților premium. Tendințe globale în ospitalitatea de lux.	Expunere/prezentare Curs interactiv	2 ore	
2. Locații - locații exclusiviste - plaje, munți, centre urbane sau insule private.	Expunere/prezentare Curs interactiv	2 ore	
3. Designul în ospitalitatea de lux. Principiile designului premium. Integrarea designului local și a esteticii în infrastructură.	Expunere/prezentare Curs interactiv	2 ore	
4. Materiale de construcție sustenabile și durabile utilizate în unități HORECA de lux. Materiale naturale, materiale reciclate, composite inovative și materiale bio-avansate.	Expunere/prezentare Curs interactiv	2 ore	
5. Facilități și servicii premium Designul spațiilor comune: lobby-uri, spa-uri, piscine infinity.	Expunere/prezentare Curs interactiv	2 ore	

6.Facilități și servicii premium. Designul restaurantelor de lux și integrarea bucătăriilor gourmet.	Expunere/prezentare Curs interactiv	2 ore	
7.Facilități și servicii premium. Design-ul centrelor de fitness și wellness pentru clienți exclusivisti.	Expunere/prezentare Curs interactiv	2 ore	
8. Mobilitate și accesibilitate în infrastructura ospitalității de lux. Design pentru accesibilitate universală. Soluții de transport intern pentru clienții premium (transferuri private, vehicule electrice).	Expunere/prezentare Curs interactiv	2 ore	
9. Proiectarea infrastructurilor pentru locații izolate (insule, munți).	Expunere/prezentare Curs interactiv	2 ore	
10. Aplicarea principiilor sustenabilității în ingineria și design-ul unităților HORECA de lux. Surse de energie regenerabilă utilizate în ospitalitate. Eficiența energetică în infrastructurile de lux. Reducerea amprenteii de carbon.	Expunere/prezentare Curs interactiv	6 ore	
11. Aplicarea principiilor sustenabilității în ingineria și design-ul unităților HORECA de lux. Implicarea comunităților locale. Parteneriatele cu artizani locali.	Expunere/prezentare Curs interactiv	2 ore	
12. Tendințe în ingineria și design-ul unităților HORECA de lux: Design biofil: Încorporarea elementelor naturale în spații pentru a spori starea de bine. Reutilizare adaptivă: Transformarea proprietăților istorice sau abandonate în hoteluri de lux, păstrând semnificația culturală și istorică. Minimalism: schimbarea atenției de la opulență la eleganță .	Expunere/prezentare Curs interactiv	2 ore	
Bibliografie 1. Kotur, A. S.; Dixit, S.K. (2022)- <i>The Emerald Handbook of Luxury Management for Hospitality and Tourism</i>, Emerald Publishing Limited Howard House, Wagon Lane, Bingley BD16 1WA, UK , ISBN: 978-1-83982-901-7, 2022 2. Brun, A., & Castelli, C. (2013). <i>The nature of luxury: A consumer perspective</i>. International Journal of Retail & Distribution Management, 41(11/12), 823–847. doi:10.1108/IJRDM-01-2013-0006 3. Holmqvist, J., Wirtz, J., & Fritze, M. P. (2020). <i>Luxury in the digital age</i>: A multi-actor service encounter perspective. Journal of Business Research, 121, 747–756. 4. Kapferer, J. N. (2014). <i>The future of luxury: Challenges and opportunities</i>. Journal of Brand Management, 21(9), 716–726. 5. Yeoman, I., & McMahon-Beattie, U. (2018). <i>The future of luxury</i>: Mega drivers, new faces and scenarios. Journal of Revenue and Pricing Management, 17(4), 204–217. 6. Sharr, A. (2016). Liebskind in Las Vegas: <i>Reflections on architecture as luxury commodity</i>. Critical luxury studies: Art, design, media, 151–176.			

7. Shen, K. N., Vel, P., & Khalifa, M. (2016). *Website design: Place for luxury brands in Cyberspace, Behaviour & Information Technology*, 35(12), 1115–1129. doi:10.1080/0144929X.2016.1188987,
8. Nahodil, P., & Vitku, J. (2013). How to design an autonomous creature based on original life approaches. In J. Kelemen, J. Romportl, & E. Zackova (Eds.), *Beyond artificial intelligence: Contemplations, expectations, applications* (pp. 161–180), Berlin, Springer.
9. Cerović, M., Pavia, N., & Florićić, T. (2019). *The importance of innovation in designing a luxury tourism offering: The perspective of tourism destination stakeholders*. In 5th International Scientific Conference ToSEE-Tourism in Southern and Eastern Europe 2019 "Creating Innovative Tourism Experiences: The Way to Extend the Tourist Season", Faculty of Tourism and Hospitality Management, University of Rijeka, Opatija, Croatia, 16–18 May 2019, (pp.177–189).
10. Chalastani, V. I., Manetos, P., Al-Suwailem, A. M., Hale, J. A., Vijayan, A. P., Pagano, J., ... Duarte, C. M. (2020). *Reconciling tourism development and conservation outcomes through marine spatial planning for a Saudi giga-project in the Red Sea* (the Red Sea project, Jensen, M., & Andersen, A. H. (2013). *Biofuels: A contested response to climate change*. *Sustainability: Science, Practice and Policy*, 9(1), 42–56. doi:10.1080/15487733.2013.11908106
11. Tekken, V., Costa, L., & Kropp, J. P. (2013). *Increasing pressure, declining water and climate change in north-eastern Morocco*. *Journal of Coastal Conservation*, 17(3), 379–388. doi:10.1007/s11852-013-0234-7
12. Tekken, V., & Kropp, J. P. (2015). *Sustainable water management*–Perspectives for tourism development in north-eastern Morocco.
13. Garnett, S. T., Austin, B. J., Shepherd, P., & Zander, K. K. (2016). *Culture-based enterprise opportunities for indigenous people in the Northern Territory*, Australia.
14. In K. Iankova & A. Hassan (Eds.), *Indigenous people and economic development: An international perspective* (pp. 111–132). London: Routledge.

8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Proiectarea sustenabilă a unităților HORECA de lux. Utilizarea panourilor solare. (Se abordează tehnologii fotovoltaice – monocristaline, policristaline, cu peliculă subțire, solar termic pentru alimentare cu apă caldă, piscine, operațiuni de spălătorie, sisteme hibride, estetica acoperișurilor în unitățile de lux, analiză de orientare, înclinare și umbră.)	Învățarea pe bază de proiecte, Analiza studiilor de caz, Workshop-uri axate pe utilizarea software-urilor de proiectare, Vizite de studiu și învățare în teren, Învățarea prin rezolvarea problemelor, Evaluarea iterativă a proiectelor.	2 ore	
Proiectarea sustenabilă a unităților HORECA de lux. Utilizarea sistemelor de recuperare a energiei, izolații performante. (Ventilație cu recuperare de căldură, Ventilație cu recuperare de energie, Pompe de căldură cu aer evacuat, Recuperare de căldură pentru hote de bucătărie, Izolații convenționale de înaltă performanță, Panouri izolate în vid, Izolație cu aerogel, Materiale cu schimbare de fază)	Învățarea pe bază de proiecte, Analiza studiilor de caz, Workshop-uri axate pe utilizarea software-urilor de proiectare, Vizite de studiu și învățare în teren, Învățarea prin rezolvarea problemelor, Evaluarea iterativă a proiectelor.	2 ore	

Proiectarea sustenabilă a unităților HORECA de lux. Sisteme de apă și canalizare inteligente. (Contoare bazate pe IoT care urmăresc consumul de apă în timp real, analize bazate pe inteligența artificială pentru a prezice cererea maximă de apă, Robineti și dușuri inteligente cu senzori de debit, proiectarea unor sisteme duale de instalații sanitare, pentru reutilizarea apei gri)	Învățarea pe bază de proiecte, Analiza studiilor de caz, Workshop-uri axate pe utilizarea software-urilor de proiectare, Vizite de studiu și învățare în teren, Învățarea prin rezolvarea problemelor, Evaluarea iterativă a proiectelor.	2 ore	
Proiectarea sistemelor HVAC: Asigurarea confortului termic prin sisteme de ventilație și climatizare optimizate pentru spații diverse. Standarde de confort termic, ventilație controlată la cerere, integrarea ventilatoarelor cu recuperare de energie, filtrare împotriva alergenilor, dezinfecție UV-C sau ionizare bipolară pentru facilități wellness de înaltă calitate, controlul mirosurilor în bucătării și zone spa.	Învățarea pe bază de proiecte, Analiza studiilor de caz, Workshop-uri axate pe utilizarea software-urilor de proiectare, Vizite de studiu și învățare în teren, Învățarea prin rezolvarea problemelor, Evaluarea iterativă a proiectelor.	2 ore	
Proiectarea spațiilor pentru bucătării profesionale. Optimizarea fluxului operațional: Planificarea zonelor de lucru pentru a respecta principiile HACCP. Echipamente și tehnologii avansate. Echipamentele de gătit eficiente energetic și ergonomice. Proiectarea sistemelor de exhaustare pentru eliminarea mirosurilor și vaporilor, în conformitate cu normele de securitate.	Învățarea pe bază de proiecte, Analiza studiilor de caz, Workshop-uri axate pe utilizarea software-urilor de proiectare, Vizite de studiu și învățare în teren, Învățarea prin rezolvarea problemelor, Evaluarea iterativă a proiectelor.	4 ore	
Gestionarea deșeurilor: Soluții ingineresti pentru reducerea și procesarea deșeurilor. (Segregare și colectare inteligentă, tehnologii de tratare la fața locului, incineratoare la scară mică cu recuperare de energie, gazificare cu plasmă, automatizare prin sisteme de management al clădirilor).	Învățarea pe bază de proiecte, Analiza studiilor de caz, Workshop-uri axate pe utilizarea software-urilor de proiectare, Vizite de studiu și învățare în teren, Învățarea prin rezolvarea problemelor, Evaluarea iterativă a proiectelor.	4 ore	

Proiectarea sălilor de evenimente și restaurantelor: Soluții acustice, iluminat dinamic și design termic adaptiv. Integrarea IoT (Internet of Things): Automatizări pentru iluminat, climatizare, rezervări și gestionarea preferințelor clienților.	Învățarea pe bază de proiecte, Analiza studiilor de caz, Workshop-uri axate pe utilizarea software-urilor de proiectare, Vizite de studiu și învățare în teren, Învățarea prin rezolvarea problemelor, Evaluarea iterativă a proiectelor.	4 ore	
Infrastructuri pentru accesibilitate: Design universal pentru persoanele cu dizabilități, incluzând rampe, lifturi și sisteme tactile.	Învățarea pe bază de proiecte, Analiza studiilor de caz, Workshop-uri axate pe utilizarea software-urilor de proiectare, Vizite de studiu și învățare în teren, Învățarea prin rezolvarea problemelor, Evaluarea iterativă a proiectelor.	4 ore	
Sisteme de protecție la incendiu: Implementarea sprinklere-lor, a sistemelor de detecție și alarmare, precum și a căilor de evacuare sigure.	Învățarea pe bază de proiecte, Analiza studiilor de caz, Workshop-uri axate pe utilizarea software-urilor de proiectare, Vizite de studiu și învățare în teren, Învățarea prin rezolvarea problemelor, Evaluarea iterativă a proiectelor.	2 ore	
Securitate și supraveghere: Integrarea camerelor de supraveghere, controlului accesului și a sistemelor antifurt.	Învățarea pe bază de proiecte, Analiza studiilor de caz, Workshop-uri axate pe utilizarea software-urilor de proiectare, Vizite de studiu și învățare în teren, Învățarea prin rezolvarea problemelor, Evaluarea iterativă a proiectelor.	2 ore	

Bibliografie

1. Firoozi, A.A. (2024) - *Emerging trends in sustainable building materials*: Technological innovations, enhanced performance, and future directions, Results in Engineering, Volume 24, December 2024, <https://doi.org/10.1016/j.rineng.2024.103521>
2. Nouman Khadim (2025), *From circularity to sustainability: Advancing the whole building circularity indicator with Life Cycle Assessment (WBCI-LCA)*, Building and Environment, Volume 269, 1 February 2025, 112413, <https://doi.org/10.1016/j.buildenv.2024.112413>
3. Poorisat, T. (2024) - *Unlocking the potentials of sustainable building designs and practices*: A Systematic Review, Building and Environment, Volume 266, 1 December 2024, 112069, <https://doi.org/10.1016/j.buildenv.2024.112069>
4. Dash, R. (2024) - *Optimizing combined heat and power systems for multi-residential buildings*: A multi-objective framework for sustainable energy management, Journal of Energy Storage, Volume 102, Part A, 15 November 2024, 113972, <https://doi.org/10.1016/j.est.2024.113972>
5. Alshehri, A.M. (2024)- *Building information modeling (BIM) driven performance-based construction for the optimization of sustainable and smart structures development*, Environmental Challenges, Volume 16, August 2024, 100980, <https://doi.org/10.1016/j.envc.2024.100980>
6. Deep J. Gurung, Paridhi Brahma, Chandan Goswami (2024)- *Sustainable Luxury Tourism*, Reference Module in Social Sciences, 2024, <https://doi.org/10.1016/B978-0-443-13701-3.00265-6>
7. Jain, V. (2023)- *Luxury hospitality: A systematic literature review and research agenda*, International Journal of Hospitality Management, Volume 115, October 2023, 103597, <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2023.103597>
8. Manfreda, A.(2022)- *The building blocks of luxury accommodation experiences*: A meta-ethnographic synthesis, Tourism Management Perspectives, Volume 41, January 2022, 100926, <https://doi.org/10.1016/j.tmp.2021.100926>
9. Coita, D. (2023) *Exploring the Impact of Blockchain Technology on Branding in the Luxury Spa Tourism Industry*, Strategic Innovative Marketing and Tourism Current Trends and Future Outlook—10th ICSIMAT, Ionian Islands, Greece, 2023, Springer Proceedings in Business and Economics ISBN 978-3-031-51037-3,
10. Santos, V.(2024), *Innovation in Luxury Tourism Towards Sustainability*, Volume 1191 LNNS, Pages 175 – 181, 2024 International Conference on Management, Tourism and Technologies, ICMTT 2024
11. Legrand, W.(2020) - *Luxury tourism in remote destinations*: An inquiry into sustainability. Advances in Hospitality and Leisure, 16, pp. 65-81.
12. Chen, J.S. (ed.), Emerald Publishing Limited, Bingley, <https://doi.org/10.1108/S1745-354220200000016006>
13. Kunz, J., May, S., Schmidt, H.J. (2020)- *Sustainable luxury*: current status and perspectives for future research *Business Research*, 13 (2), pp. 541-601. <https://www.springer.com/business+&+management/journal/40685> doi: 10.1007/s40685-020-00111-3
14. Romagosa, Francesc, *Sustainability in European luxury tourism companies*: an analysis of practices and managerial perspectives, Tourism Review, 2024
15. Cervellon, M.-C., Carey, L.D. (2021) -Luxury brands, consumer behaviour, and sustainability, *Firms in the Fashion Industry: Sustainability, Luxury and Communication in an International Context*, pp. 87-95. <https://link.springer.com/book/10.1007/978-3-030-76255-1> ISBN: 978-303076255-1; 978-303076254-4 doi: 10.1007/978-3-030-76255-1_6
16. Jones, G. (2020)- *Luxury Tourism and Environmentalism*, The Oxford Handbook of Luxury Business, pp. 571-590. <https://www.oxfordhandbooks.com/view/10.1093/oxfordhb/9780190932220.001.0001/oxfordhb-9780190932220> ISBN: 978-019093222-0, doi: 10.1093/oxfordhb/9780190932220.013.31

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei respectă tendințele academice actuale și asigură o relevanță ridicată a competențelor transmise către studenți. Conținutul reflectă metodele și teoriile acceptate de comunitatea științifică și sunt în consonanță cu abordările actuale, permițându-le studenților să își formeze o bază științifică solidă și actualizată. De asemenea, subiectele și temele abordate în cadrul cursului și activităților aplicative le oferă studenților cadru pentru cercetarea ulterioară a domeniului.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Înșușirea corectă a termenilor specifici și utilizarea adecvată a acestora;	Evaluare scrisă	20 %
	Utilizarea corectă a bazelor teoretice în abordarea problemelor de specialitate;		30 %
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Proiectarea sustenabilă a infrastructurilor unităților HORECA de lux	Prezentare proiect Evaluare Vize periodice	50%

10.6 Standard minim de performanță

Studentul trebuie să demonstreze înțelegerea conceptelor fundamentale legate de ingineria și designul infrastructurilor HORECA, cum ar fi:

- Normele și standardele tehnice pentru infrastructurile HORECA.
- Principiile de design sustenabil și eficiența energetică.
- Rolul și integrarea tehnologiilor avansate (de exemplu, Building Management Systems - BMS).
- Să proiecteze planuri pentru spații funcționale (de exemplu, bucătării profesionale, recepții, săli de conferință).
- Să realizeze analize de fezabilitate și optimizare pentru infrastructuri.
- Să utilizeze software-uri de proiectare.
- Finalizarea unui proiect simplu sau a unei simulări. Studentul trebuie să identifice și să propună soluții pentru provocări specifice, cum ar fi: Optimizarea consumului energetic, Reducerea impactului ecologic al proiectelor, Gestionarea spațiului în raport cu cerințele funcționale.

Grilă de evaluare pe niveluri de performanță

Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici
Excelent (10–9)	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică
Foarte bine (8)	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă
Bine (7)	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete
Suficient (6)	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică
Insuficient (<5)	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 05 / 09 / 2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 08 / 09 / 2025.

Prof. dr.ing. Vasile PĂDUREANU Decan	Conf.dr.ing. Cristina CANJA Director de departament
Conf. dr. Ing. Ioana Sonia COMĂNESCU Titular de curs	Conf. dr. Ing. Ioana Sonia COMĂNESCU Titular de seminar/ laborator/ proiect

Notă:

- ¹¹⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);
- ¹²⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;
- ¹³⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală) / **DS** (disciplină de specializare) / **DC** (disciplină complementară).
- ¹⁴⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DOB** (disciplină obligatorie)/ **DOP** (disciplină opțională)/ **DFA** (disciplină facultativă);
- ¹⁵⁾ Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat ¹⁾	Ingineria și management
1.5 Ciclul de studii ²⁾	Masterat
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Sisteme Integrate Inteligente pentru Ospitalitate de Lux Sustenabilă							
2.2 Titularul activităților de curs	Prof. dr. ing. Gaceu Liviu							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Prof. dr. ing. Gaceu Liviu							
2.4 Anul de studiu	1	2.5 Semestrul	1	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DS
							Obligativitate ⁴⁾	DI

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/ laborator/ proiect	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/ proiect	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					30
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					30
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					25
Tutoriat					5
Examinări					4
Alte activități.....					
3.7 Total ore de activitate a studentului	94				
3.8 Total ore pe semestru	150				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Inginerie si management in turism
4.2 de competențe	Utilizarea sistemului de operare Windows 10 si a pachetului Open Office

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Video proiector, conexiune internet
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Rețea de calculatoare, Sistem de operare Windows, Web browser, S2S, FIDELIO, Medallion

6. Competențe și rezultate ale învățării

Competențe și rezultate ale învățării	Cp.3 Analizează procese de producție în vederea realizării de îmbunătățiri. Efectuează analize în vederea reducerii pierderilor de energie și a costurilor generale. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe R.Î.3.1 Cunoască principiile de evaluare și optimizare a fluxurilor de energetice în industria ospitalității de lux, astfel încât să poată identifica ineficiențele și să propună soluții; R.Î.3.4 Explice modalitățile de utilizare a datelor și preferințelor clienților pentru personalizarea serviciilor și experiențelor de lux. Abilități R.Î.3.6 Monitorizeze și atenueze pierderile de energie prin aplicarea strategiilor de gestionare durabilă a resurselor și a tehnologiilor de inginerie de precizie; R.Î.3.7 Proiecteze și optimizeze servicii de lux flexibile, adaptându-le cerințelor clienților și tendințelor pieței; R.Î.3.11 Planifice și coordoneze inițiativele de personalizare a serviciilor de lux, integrând preferințele clienților și cerințele pieței; Responsabilități și autonomie R.Î.7.11 Asigure respectarea intereselor și nevoilor clienților în toate etapele proiectelor de ospitalitate de lux; R.Î.7.12 Organizeze și coordoneze procesele de integrare a preferințelor clienților în soluțiile finale; R.Î.7.13 Planifice și monitorizeze strategiile de integrare a nevoilor și preferințelor clienților, pentru a asigura atingerea rezultatelor dorite la nivelul unității; Cp.8 Creează și menține relații interne și externe solide cu părțile interesate la nivel operațional, bazate pe încredere reciprocă și credibilitate, în vederea atingerii obiectivelor organizaționale. Se asigură că strategiile organizaționale includ o gestionare solidă a părților interesate și identifică și stabilește prioritatea relațiilor strategice cu părțile interesate. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe R.Î.8.1 Cunoască principiile de construire și menținere a relațiilor interne și externe în ospitalitatea de lux, bazate pe încredere și colaborare; R.Î.8.2 Înțeleagă modalitățile de comunicare eficientă și transparentă cu părțile interesate pentru alinierea la strategiile organizaționale; Abilități R.Î.8.7 Construiască și să mențină relații informaționale puternice cu echipele interne, clienții, furnizorii și partenerii externi din ospitalitatea de lux; R.Î.8.8 Comunice eficient și transparent cu părțile interesate pentru a asigura coerența cu strategiile și obiectivele organizaționale R.Î.8.12 Realizeze și să implementeze planuri cuprinzătoare de implicare a părților interesate, integrând obiectivele organizaționale cu nevoile acestora. Responsabilități și autonomie R.Î.8.13 Asigure menținerea unor relații interne și externe bazate pe încredere, credibilitate și colaborare; R.Î.8.14 Organizeze și coordoneze activitățile de comunicare și implicare a părților interesate la nivel operațional și strategic; R.Î.8.16 Își asume responsabilitatea pentru menținerea loialității și sprijinului părților interesate în atingerea obiectivelor organizaționale.
---------------------------------------	---

7. Obiectivele disciplinei

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Dezvoltarea competențelor teoretice și practice necesare pentru proiectarea, implementarea și gestionarea sistemelor integrate inteligente destinate industriei ospitalității de lux, cu un accent deosebit pe sustenabilitate și inovație tehnologică.
7.2 Obiectivele specifice	- Înțelegerea principiilor fundamentale ale sistemelor inteligente și a tehnologiilor utilizate în industria ospitalității de lux. - Aplicarea soluțiilor tehnologice sustenabile, inclusiv optimizarea resurselor și reducerea impactului asupra mediului. - Dezvoltarea abilităților de integrare a sistemelor smart, cum ar fi automatizarea, Internet of Things (IoT) și inteligența artificială, pentru îmbunătățirea experienței clienților. - Analiza tendințelor globale în domeniul ospitalității de lux sustenabile, cu accent pe inovare și personalizare. - Crearea de proiecte practice care să includă implementarea de soluții tehnologice integrate, aliniate standardelor internaționale și nevoilor pieței. - Dezvoltarea competențelor de management al sistemelor inteligente, incluzând monitorizarea performanței și adaptarea la cerințele dinamice ale industriei.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Introducere în sisteme integrate inteligente (Definirea conceptului de sisteme inteligente; rolul tehnologiilor avansate în ospitalitatea de lux; sustenabilitatea în contextul ospitalității. Cursul urmărește definirea și contextualizarea conceptului de sisteme inteligente, cu accent pe rolul lor în ospitalitatea de lux. Se analizează modul în care tehnologiile avansate – de la senzori și algoritmi inteligenți până la platforme de management – transformă experiența oaspeților și eficiența operațională a unităților. De asemenea, se discută despre integrarea sustenabilității ca dimensiune esențială a sistemelor inteligente, având ca obiectiv reducerea impactului asupra mediului și crearea unor servicii premium responsabile.	Expunere tematica curs interactiv	2	Folosire de mijloace multimedia, filme didactice
Sisteme domotice în ospitalitatea de lux (Introducere în tehnologia domotică: concepte și aplicații; controlul iluminării, climatizării și securității în camere inteligente; automatizarea și personalizarea mediului de lux pentru oaspeți; interacțiunea dintre domotică și sustenabilitate: reducerea consumului de energie și optimizarea resurselor) Această unitate introduce studenții în domeniul tehnologiilor domotice, analizând concepte și aplicații esențiale pentru camerele inteligente. Se studiază soluțiile de control al iluminatului, climatizării și securității, precum și integrarea acestora într-un ecosistem unitar, orientat spre confortul personalizat al oaspeților. Se discută modul în care	Expunere tematica curs interactiv	4	Folosire de mijloace multimedia, filme didactice

automatizarea mediului de lux crește satisfacția clienților, dar și contribuția la sustenabilitate prin reducerea consumului de energie și optimizarea resurselor.			
Tehnologii fundamentale pentru sisteme inteligente (Internet of Things (IoT) și conectivitatea dispozitivelor; inteligența Artificială (AI) și învățarea automată în ospitalitate; big Data și analiza datelor în luarea deciziilor. Cursul prezintă fundamentele tehnologice care stau la baza dezvoltării sistemelor inteligente. Se abordează rolul Internet of Things (IoT) și conectivitatea dintre dispozitive, utilizarea inteligenței artificiale (AI) și a algoritmilor de învățare automată în personalizarea serviciilor, precum și importanța Big Data și a analizelor avansate pentru fundamentarea deciziilor manageriale. Se evidențiază modul în care aceste tehnologii converg pentru a oferi un avantaj competitiv în ospitalitatea de lux.	Expunere tematica curs interactiv	4	Folosire de mijloace multimedia, filme didactice
Automatizarea și personalizarea experienței clienților (Tehnologii de automatizare în hoteluri și restaurante de lux; integrarea preferințelor clienților prin soluții inteligente) Această temă explorează soluțiile prin care tehnologia transformă experiența oaspeților în hoteluri și restaurante de lux. Se discută despre procesele automatizate – de la check-in digital și room service inteligent până la rezervări personalizate – și despre modul în care preferințele individuale ale clienților pot fi integrate în sistemele hoteliere. Accentul cade pe echilibrul dintre eficiența operațională și crearea unei experiențe unice, adaptate nevoilor fiecărui vizitator.	Expunere tematica curs interactiv	4	Folosire de mijloace multimedia, filme didactice
Soluții sustenabile în ospitalitate (Managementul eficient al resurselor (energie, apă, deșeuri); materiale și tehnologii prietenoase cu mediul. Unitatea analizează modul în care sustenabilitatea este sprijinită de tehnologiile inteligente. Se studiază soluțiile pentru managementul eficient al resurselor (energie, apă, deșeuri) și integrarea materialelor prietenoase cu mediul în designul și operarea unităților de lux. Se subliniază rolul tehnologiei în reducerea amprente de carbon și consolidarea imaginii de brand responsabilă social și ecologic.	Expunere tematica curs interactiv	4	Folosire de mijloace multimedia
Proiectarea și implementarea sistemelor integrate (Etapile de dezvoltare a unui sistem integrat; Studii de caz și bune practici) Cursul abordează etapele de dezvoltare a unui sistem integrat: analiză, proiectare, testare și implementare. Sunt prezentate studii de caz și bune practici din industria ospitalității de lux, care ilustrează atât provocările tehnice, cât și beneficiile concrete ale integrării sistemelor. Studenții sunt încurajați să aplice concepte teoretice în proiecte practice, dezvoltând soluții adaptate contextelor reale.	Expunere tematica curs interactiv	4	Folosire de mijloace multimedia
Cybersecurity și etica în sistemele inteligente (Asigurarea securității datelor clienților; respectarea normelor etice și de	Expunere tematica curs interactiv	2	Folosire de mijloace

confidențialitate. Această unitate pune accent pe securitatea și etica digitală. Se discută despre protecția datelor clienților și despre importanța respectării normelor de confidențialitate într-un domeniu unde informațiile sensibile (preferințe, obiceiuri de consum, date financiare) au o valoare ridicată. De asemenea, se analizează dilemele etice generate de utilizarea AI și a algoritmilor predictivi, subliniindu-se responsabilitatea managerilor în menținerea unui echilibru între inovație și respectarea drepturilor clienților.			multimedia, filme didactice
Tendențe emergente în industria ospitalității de lux (Automatizarea robotică; Realitatea virtuală (VR) și augmentată (AR); Blockchain în ospitalitate.) Cursul se concentrează pe explorarea celor mai noi tendințe care transformă ospitalitatea de lux. Se discută despre automatizarea robotică în procesele de servire și mentenanță, despre utilizarea realității virtuale (VR) și augmentate (AR) în crearea unor experiențe multisenzoriale și despre potențialul tehnologiei blockchain în asigurarea transparenței și securității tranzacțiilor. Se subliniază modul în care aceste tendințe deschid noi perspective de dezvoltare și diferențiere pe o piață extrem de competitivă.	Expunere tematica curs interactiv	4	Folosire de mijloace multimedia, filme didactice
Bibliografie 1. Thomas Erl, Ricardo Puttini, Zaigham Mahmood, Cloud Computing: Concepts, Technology & Architecture Prentice Hall, 2013 2. Richard Susskind, Daniel Susskind, The Future of the Professions: How Technology Will Transform the Work of Human Experts, Oxford University Press, 2015 3. Matthew N. O. Sadiku, Sarhan M. Musa, Syed A. Nasar, Smart Grid Technology and Applications CRC Press, 2020 4. Gerald D. Jones, L. Douglas Smith, The Internet of Things in the Modern Business World: An Analysis Routledge, 2021 5. Gaceu, L. Inginerie asistată de calculator. Editura Infomarket, 2006 6. Gaceu, L., Gruia, R. Sisteme informatice în management. Editura Infomarket, 2006 7. Gaceu, L., FMEA Used as Risk Assessment Method in Food Labeling. Journal of EcoAgriTourism, 1, 2010) 8. John M. Carroll, Human-Computer Interaction in the New Millennium, Addison-Wesley, 2002 9. James Canton, Future Smart: Managing the Game-Changing Trends That Will Transform Your World Da Capo Press, 2015 10. Ken Sinclair, Automated Buildings: The Internet of Things for Smart Buildings Automated Buildings Press, 2018 11. Bing Ran, Smart Technologies and Innovation for a Sustainable Future , Springer, 2017 12. Robert C. Brears, The Green Economy and Smart Cities: A Policy Perspective Springer, 2020			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Soluții software integrate pentru Industria HoReCa (S2S) Această aplicație urmărește familiarizarea cursanților cu soluțiile software de tip S2S utilizate în industria HoReCa. Se explorează modul în care aceste platforme integrează operațiunile hoteliere și de restaurant – de la rezervări și managementul stocurilor	Aplicații specifice pe calculator	4	

până la raportare financiară și relația cu clienții. Accentul cade pe avantajele oferite de digitalizarea completă a fluxurilor de lucru și pe modul în care aceste soluții cresc eficiența și transparența în unitățile de ospitalitate de lux.			
Soluții software integrate pentru Industria HoReCa (Medallion) Aplicația se concentrează pe analiza și utilizarea platformei Medallion, un sistem complex pentru managementul unităților HoReCa. Studenții descoperă funcționalități precum gestionarea datelor clienților, controlul operațiunilor zilnice și raportarea integrată. Se evidențiază modul în care Medallion sprijină personalizarea serviciilor, prin integrarea preferințelor oaspeților și oferirea unei experiențe coerente și de înaltă calitate.	Aplicatii specifice pe calculator	4	
Soluții software integrate pentru Industria HoReCa (Fidellio) Această temă abordează utilizarea soluției Fidellio, unul dintre cele mai populare sisteme pentru management hotelier. Se analizează capacitatea sa de a administra procesele de front-office, housekeeping, rezervări online și integrarea cu sisteme externe. Se discută despre impactul acestor funcționalități asupra creării unei experiențe fluide pentru oaspeți și asupra eficienței manageriale în ospitalitatea de lux.	Aplicatii specifice pe calculator	4	Software achizitionat prin programul PNRR: Fidelio
Simularea și crearea de scenarii pentru personalizarea serviciilor clienților) Aplicația pune accent pe folosirea simulărilor și scenariilor predictive pentru a personaliza experiența oaspeților. Cursanții învață să utilizeze software dedicat pentru a modela comportamentele clienților și pentru a anticipa nevoile acestora. Se explorează tehnici prin care datele colectate (preferințe, istoricul interacțiunilor) sunt transformate în soluții personalizate, ce sporesc loialitatea și satisfacția clienților.	Aplicatii specifice pe calculator	4	
Introducere în configurarea unui sistem IoT; Conectarea și controlul dispozitivelor inteligente. Această aplicație oferă o introducere practică în configurarea unui sistem IoT. Se abordează pașii necesari pentru conectarea și integrarea dispozitivelor inteligente într-un ecosistem funcțional (senzori, camere, termostate, sisteme de iluminat). Se discută despre protocoalele de comunicare, securitatea conexiunilor și posibilitățile de control prin interfețe centralizate, cu accent pe aplicațiile pentru ospitalitatea de lux.	Aplicatii specifice pe calculator	4	
Implementarea soluțiilor sustenabile (monitorizarea consumului de energie și apă prin senzori; optimizarea resurselor prin algoritmi inteligenți) Această temă explorează aplicarea directă a tehnologiilor sustenabile în industria ospitalității. Se studiază modul în care senzorii pot monitoriza în timp real consumul de energie și apă, iar algoritmi inteligenți pot optimiza utilizarea resurselor. Aplicația evidențiază atât aspectele tehnice ale implementării, cât și beneficiile economice și ecologice obținute prin reducerea consumului și respectarea principiilor de sustenabilitate.	Aplicatii specifice pe calculator	4	

Proiect practic: crearea unui sistem inteligent personalizat (Dezvoltarea unui sistem prototip pentru un hotel sau restaurant de lux sustenabil) Aplicația finală presupune realizarea unui proiect practic, în care studenții dezvoltă un prototip de sistem inteligent adaptat unei unități premium de ospitalitate. Proiectul integrează elemente de software, IoT, sustenabilitate și personalizare a experienței clientului. Cursanții lucrează în echipe pentru a propune soluții concrete, testabile și inovatoare, demonstrând capacitatea de a aplica cunoștințele teoretice în scenarii reale.	Aplicații specifice pe calculator	4	
Bibliografie 1. Richard Susskind, Daniel Susskind, The Future of the Professions: How Technology Will Transform the Work of Human Experts, Oxford University Press, 2015 2. Gerald D. Jones, L. Douglas Smith, The Internet of Things in the Modern Business World: An Analysis Routledge, 2021 3. Gaceu, L. Inginerie asistată de calculator. Editura Infomarket, 2006 4. Gaceu, L., Gruia, R. Sisteme informatice în management. Editura Infomarket, 2006 5. Gaceu, L., FMEA Used as Risk Assessment Method in Food Labeling. Journal of EcoAgriTourism, 1, 2010 6. John M. Carroll, Human-Computer Interaction in the New Millennium, Addison-Wesley, 2002 7. Ken Sinclair, Automated Buildings: The Internet of Things for Smart Buildings Automated Buildings Press, 2018 8. Robert C. Brears, The Green Economy and Smart Cities: A Policy Perspective Springer, 2020 9. **** Manuale S2S, Fidellio, Medallion			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei respectă tendințele academice actuale și asigură o relevanță ridicată a competențelor transmise către studenți. Conținutul reflectă metodele și teoriile acceptate de comunitatea științifică și sunt în consonanță cu abordările actuale, permițându-le studenților să își formeze o bază științifică solidă și actualizată. De asemenea, subiectele și temele abordate în cadrul cursului și activităților aplicative le oferă studenților cadru pentru cercetarea ulterioară a domeniului.
--

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Utilizarea cunoștințelor asimilate pentru explicarea și notiunilor predate	Examen scris și oral	70%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Utilizarea aptitudinilor formate în timpul semestrului pentru rezolvarea de probleme impuse și conceperea unor proiecte individuale	Aplicații specifice pe calculator	30%
10.6 Standard minim de performanță			
• Curs: tratarea fiecărui subiect în proporție de minim nota 5.			

- Laborator: rezolvarea practica corecta a minim 2/3 dintre problemele impuse

Grilă de evaluare pe niveluri de performanță

Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici
Excelent (10–9)	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică
Foarte bine (8)	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă
Bine (7)	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete
Suficient (6)	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică
Insuficient (<5)	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 05 / 09 / 2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 08 / 09 /2025.

Profesor dr. ing. Vasile PĂDUREANU, Decan	Profesor dr. ing. Cristina Maria CANJA, Director de departament
Prof. Dr. Ing. Liviu GACEU Titular de curs	Prof. Dr. Ing. Liviu GACEU Titular de seminar/ laborator/ proiect

Notă:

- ¹⁶⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);
- ¹⁷⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;
- ¹⁸⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală) / **DS** (disciplină de specializare) / **DC** (disciplină complementară).
- ¹⁹⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DOB** (disciplină obligatorie)/ **DOP** (disciplină opțională)/ **DFA** (disciplină facultativă);
- ²⁰⁾ Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat ¹⁾	Ingineria și management
1.5 Ciclul de studii ²⁾	Masterat
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	etică și integritate academică							
2.2 Titularul activităților de curs	Lector dr. Simona Soica							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Lector dr. Simona Soica							
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	V	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DF
							Obligativitate ⁴⁾	DI

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar/ laborator/ proiect	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/ laborator/ proiect	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					22
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					40
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					40
Tutoriat					
Examinări: evaluare de tip continuu					6
Alte activități.....					
3.7 Total ore de activitate a studentului	108				
3.8 Total ore pe semestru	150				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Comunicare managerială, Cultură organizațională, Scriere academică
4.2 de competențe	• Comunicare și scriere academică, valori și practici organizaționale

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Sală dotată cu videoproiector
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Sală dotată cu videoproiector

6. Competențe specifice acumulate (conform grilei de competențe din planul de învățământ)

Competențe profesionale	Cp.8 Creează și menține relații interne și externe solide cu părțile interesate la nivel operațional, bazate pe încredere reciprocă și credibilitate, în vederea atingerii obiectivelor organizaționale. Se asigură că strategiile organizaționale includ o gestionare solidă a părților interesate și identifică și stabilește prioritatea relațiilor strategice cu părțile interesate. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe R.Î.8.1 Cunoască principiile de construire și menținere a relațiilor interne și externe în ospitalitatea de lux, bazate pe încredere și colaborare; R.Î.8.2 Înțeleagă modalitățile de comunicare eficientă și transparentă cu părțile interesate pentru alinierea la strategiile organizaționale; R.Î.8.3 Identifice criteriile și metodele de evaluare și prioritizare a relațiilor strategice cu părțile interesate; R.Î.8.4 Explice rolul contribuțiilor părților interesate în perfecționarea serviciilor, produselor și operațiunilor din ospitalitatea de lux; R.Î.8.5 Cunoască tehnicile de mediere și abordare diplomatică a disputelor și preocupărilor părților interesate; R.Î.8.6 Cunoască structura și etapele de elaborare a planurilor de implicare a părților interesate în corelare cu obiectivele organizaționale. Abilități R.Î.8.7 Construiască și să mențină relații puternice cu echipele interne, clienții, furnizorii și partenerii externi din ospitalitatea de lux; R.Î.8.8 Comunice eficient și transparent cu părțile interesate pentru a asigura coerența cu strategiile și obiectivele organizaționale; R.Î.8.9 Analizeze și să prioritizeze relațiile strategice, concentrând resursele pe parteneriatele cu cel mai mare impact; R.Î.8.10 Analizeze și să valorifice contribuțiile părților interesate pentru îmbunătățirea serviciilor și operațiunilor și pentru fidelizarea clienților; R.Î.8.11 Medieze disputele și să abordeze preocupările părților interesate cu profesionalism și diplomatie; R.Î.8.12 Realizeze și să implementeze planuri cuprinzătoare de implicare a părților interesate, integrând obiectivele organizaționale cu nevoile acestora. Responsabilități și autonomie R.Î.8.13 Asigure menținerea unor relații interne și externe bazate pe încredere, credibilitate și colaborare; R.Î.8.14 Organizeze și coordoneze activitățile de comunicare și implicare a părților interesate la nivel operațional și strategic; R.Î.8.15 Planifice strategiile de gestionare a relațiilor cu părțile interesate, stabilind prioritățile și alocând resursele adecvate; R.Î.8.16 Își asume responsabilitatea pentru menținerea loialității și sprijinului părților interesate în atingerea obiectivelor organizaționale.
-------------------------	--

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Etică în cercetarea științifică; Etică în ospitalitatea de lux
7.2 Obiectivele specifice	• Dezvoltarea capacității de a gestiona scrierea științifică și profesională. • Dezvoltarea capacității de a aplica principiile etice în ramuri ale ospitalității de lux. • Dezvoltarea capacității de a-și însuși practici de etichetă și protocol în afaceri.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
8.1.1. Discurs științific. Elaborare lucrări științifice și academice: Practici de documentare, tehnici și protocol de cercetare, baze de date	Problematizare. Aplicații	2	
8.1.2. Elaborare lucrări științifice și academice: ipoteze, metode de cercetare. Organizarea textelor	Problematizare. Aplicații	3	
8.1.3. Scriere tehnică/științifică: Redactare texte tehnice: tipuri, structură, particularități. Rapoarte tehnice	Problematizare. Aplicații	2	
8.1.4. Etică și comunicare în industria turismului. Paradigme și teorii	Problematizare. Aplicații	2	
8.1.5. Paradigma etică în turismul de lux. Responsabilitate socială corporativă (RSC): • Concepte fundamentale de responsabilitate socială corporativă • Politici și standarde internaționale • Strategii de integrare a RSC în activitatea companiilor	Problematizare. Aplicații	2	
8.1.6. Comunicare etică. Transparență/ Sensibilitate culturală. Intimitate. Incluziune socială: Prezentare și problematizare concepte din cadrul economiei sociale și solidare	Problematizare. Aplicații	3	
Bibliografie Alley, M. (2018) <i>The craft of scientific writing</i>. New York: Springer. De Mente, B. L. (2011). <i>Etiquette Guide to Japan: Know the rules that make the difference!</i>. Tuttle Publishing Foster, D. (2002). <i>The Global Etiquette Guide to Africa and the Middle East: everything you need to know for business and travel success</i>. John Wiley & Sons. Kotur, A. S., & Dixit, S. K. (Eds.). (2022). <i>The Emerald handbook of luxury management for hospitality and tourism</i>. Emerald Publishing Limited. Laplante, P.A. (2012) <i>Technical writing</i>. Boca Raton: CRC Press Taylor & Francis Group. Pramezwar, A., Lee, E., & Oktalievadi, V. (2021). <i>Etiquette and protocol in hospitality</i>. Penerbit NEM. Martin, J.S, Chaney, L.H. (2006). <i>Global business etiquette: a guide to international communication and customs</i>. Westport: Praeger. Smith, M., Duffy, R. (2003) <i>The ethics of tourism development</i>. London: Routledge			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
8.2.1. Discurs științific. Elaborare lucrări științifice și academice: Documentare, cercetare. Aplicații privind practica și etica în documentarea și cercetarea științifică	Studii de caz. Aplicații	2	
8.2.2. Elaborare lucrări științifice și	Studii de caz. Aplicații	3	

academice: ipoteze, metode de cercetare. Organizarea textelor. Aplicații privind formularea de ipoteze științifice, identificarea metodelor de cercetare. Organizarea textului științific			
8.2.3. Scriere tehnică/științifică Elaborarea unui raport tehnic: structură, conținut	Aplicații	3	
Evaluare intermediară 1: Formularea de ipoteze și întrebări de cercetare; Identificarea și justificarea alegerii unei metode de cercetare Redactarea structurii unui raport tehnic		2	
8.2.4. Etică și comunicare în industria turismului: Discutarea paradigmelor și teoriilor din industria turismului în contextul turismului de lux	Studii de caz. Aplicații	2	
8.2.5. Practici în cadrul paradigmei turismului de lux. Responsabilitate socială corporativă: Exemple și studii de caz privind bune practici în industria turismului de lux; Analiza impactului economic, social și de mediu al organizațiilor	Studii de caz. Aplicații	3	
Evaluare intermediară 2 Prezentarea unui studiu privind introducerea practicilor de Responsabilitate socială corporativă într-o unitate hotelieră de lux		1	
8.2.6. Comunicare etică. Transparență/ Sensibilitate culturală. Analiza și construirea de Mesaje sensibile din punct de vedere cultural. Analiza comunicării în cadrul unei companii hoteliere e din perspectiva principiilor de comunicare etică: • Transparență: claritate și onestitate • Sensibilitate culturală: diversitatea clienților (naționalitate, religie, obiceiuri) • Intimitate: protejarea datelor clienților • Incluziune socială: mesaje accesibile și ne-discriminatorii	Studii de caz. Aplicații	3	
Evaluare intermediară 3 Prezentarea unui studiu privind analiza mesajelor transmise de o unitate hotelieră prin diferite mijloace de comunicare în baza principiilor de comunicare etică		1	
8.2.7. Etichetă în afaceri și protocol. Abordare interculturală	Studii de caz. Joc de rol. Aplicații	6	

Aplicații privind standardele de protocol în diferite culturi			
Evaluare intermediară 4 Prezentarea unui studiu privind standardele de protocol și bunele practici aplicate în cadrul unui eveniment care implică invitați din diferite țări. Proiectul evidențiază modul în care organizatorii respectă diferențele culturale, eticheta oficială, regulile de comunicare și normele de ospitalitate specifice fiecărei țări implicate.	2		
Bibliografie Alley, M. (2018) <i>The craft of scientific writing</i>. New York: Springer. De Mente, B. L. (2011). <i>Etiquette Guide to Japan: Know the rules that make the difference!</i> Tuttle Publishing Foster, D. (2002). <i>The Global Etiquette Guide to Africa and the Middle East: everything you need to know for business and travel success</i>. John Wiley & Sons. Kotur, A. S., & Dixit, S. K. (Eds.). (2022). <i>The Emerald handbook of luxury management for hospitality and tourism</i>. Emerald Publishing Limited. Laplante, P.A. (2012) <i>Technical writing</i>. Boca Raton: CRC Press Taylor & Francis Group. Pramezwary, A., Lee, E., & Oktalievadi, V. (2021). <i>Etiquette and protocol in hospitality</i>. Penerbit NEM. Martin, J.S, Chaney, L.H. (2006). <i>Global business etiquette: a guide to international communication and customs</i>. Westport: Praeger. Smith, M., Duffy, R. (2003) <i>The ethics of tourism development</i>. London: Routledge			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Angajatorii din ospitalitatea de lux solicită angajaților înțelegerea practicilor etice care pot fi incluse în noi modele de afaceri.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.5 Curs si seminar	Evaluare intermediară 1 (2 puncte): Formularea de ipoteze și întrebări de cercetare; Identificarea și justificarea alegerii unei metode de cercetare Redactarea structurii unui raport tehnic Evaluare intermediară 2 (2 puncte): Prezentarea unui studiu privind introducerea practicilor de Responsabilitate socială corporativă într-o unitate hotelieră de lux Evaluare intermediară 3 (2 puncte) Prezentarea unui studiu	• Evaluare pe parcurs	100%

	privind analiza mesajelor transmise de o unitate hotelieră prin diferite mijloace de comunicare în baza principiilor de comunicare etică Evaluare intermediară 4 (4 puncte) Prezentarea unui studiu privind standardele de protocol și bunele practici aplicate în cadrul unui eveniment care implică invitați din diferite țări.		

10.6 Standard minim de performanță

Explicarea conceptelor cheie din cadrul cursului, realizarea studiilor din cadrul cursului,

- **Grilă de evaluare pe niveluri de performanță**

Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici
Excelent (10–9)	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică
Foarte bine (8)	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă
Bine (7)	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete
Suficient (6)	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică
Insuficient (<5)	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 05 / 09 / 2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 08 / 09 / 2025.

Prof. dr. Vasile PĂDUREANU Decan	Conf. dr. Cristina Maria CANJA Director de departament
Lector dr. Simona ȘOICA Titular de curs	Lector dr. Simona ȘOICA Titular de seminar/ laborator/ proiect

Nota¹: Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat ¹⁾	Ingineria și management
1.5 Ciclul de studii ²⁾	Masterat
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Tehnologii Inovatoare și Managementul Proceselor în Brutărie și Patiserie pentru Ospitalitate de Lux							
2.2 Titularul activităților de curs	Prof. dr. ing. Gaceu Liviu							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Prof. dr. ing. Gaceu Liviu							
2.4 Anul de studiu	1	2.5 Semestrul	1	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DS
							Obligativitate ⁴⁾	DI

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/ laborator/ proiect	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/ proiect	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					30
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					30
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					25
Tutoriat					5
Examinări					4
Alte activități.....					
3.7 Total ore de activitate a studentului	94				
3.8 Total ore pe semestru	150				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Inginerie si management in turism
4.2 de competențe	Procese generale de procesare alimentara

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Video proiector, conexiune internet	•
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Linie tehnologica de panificatie si patiserie	•

6. Competențe și rezultate ale învățării

Competențe și rezultate ale învățării	Cp.1 Gestionează și planifică resurse materiale, umane și logistice, rezultatele și calitatea necesare pentru proiecte în domeniul panificației și patiseriei pentru ospitalitatea de lux și monitorizează progresele înregistrate în cadrul proiectului într-o anumită perioadă de timp și cu un buget prestabilit. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe R.Î.1.2 Identifice tehnici avansate de planificare și monitorizare a proiectelor din unități de panificație și patiserie R.Î.1.4 Cunoască standardele de calitate premium, sistemele de etichetare și certificările de sustenabilitate aplicabile unităților premium de panificație și patiserie; R.Î.1.5 Cunoască principiile ingineriei de precizie, economiei circulare și tehnologiilor verzi utilizate în unitățile premium de panificație și patiserie; Abilități R.Î.1.9 Elaboreze și implementeze planuri detaliate pentru livrarea etapelor-cheie în unitățile premium de panificație și patiserie; R.Î.1.11 Dezvolte și implementeze sisteme robuste de control al calității și monitorizeze performanța acestora în unitățile premium de panificație și patiserie; R.Î.1.16 Utilizeze resursele biologice locale și tradițiile în designul experiențelor personalizate, specifice industriei panificației și patiseriei. Responsabilități și autonomie R.Î.1.17 Asigure gestionarea autonomă a proiectelor complexe în ospitalitatea de lux, asumându-și responsabilitatea pentru atingerea obiectivelor stabilite; R.Î.1.20 Își asume dezvoltarea de soluții inovatoare și sustenabile cu impact asupra performanței unităților premium de panificație și patiserie. Cp.4 Dezvoltă procese și tehnici pentru producția premium de panificație și patiserie. Se implică în proiectarea, dezvoltarea, construcția și funcționarea de procese și tehnici industriale pentru producția premium de panificație și patiserie. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe R.Î.4.1 Cunoască principiile și tehnologiile inovatoare aplicabile în industria de panificație și patiserie; R.Î.4.3 Înțeleagă principiile de proiectare și funcționare a sistemelor de precizie pentru fabricarea produselor premium de panificație, patiserie; R.Î.4.4 Explice modalitățile de integrare a aprovizionării durabile și locale în unitățile premium de panificație și patiserie, cu scopul reducerii risipei; Abilități R.Î.4.8 Dezvolte și implementeze procese și tehnici inovatoare pentru producția de alimente premium de tip panificație și patiserie, asigurând eficiența și coerența acestora; R.Î.4.10 Proiecteze sisteme de precizie pentru fabricarea produselor de panificație, patiserie de calitate superioară, echilibrând tradiția cu tehnologia modernă; R.Î.4.11 Proiecteze și gestioneze sisteme de producție alimentară bazate pe o aprovizionare durabilă și pe reducerea risipei; Responsabilități și autonomie R.Î.4.15 Asigure funcționarea optimă și sustenabilă a proceselor de producție alimentară în unități de ospitalitate de lux; R.Î.4.16 Organizeze și coordoneze activitățile de proiectare, implementare și evaluare a tehnicilor de conservare și producție în unitățile premium de panificație și patiserie;
---------------------------------------	--

7. Obiectivele disciplinei

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Dezvoltarea competențelor teoretice și practice necesare pentru aplicarea tehnologiilor inovatoare și a metodelor de management al proceselor în producția de brutărie și patiserie, cu scopul de a îmbunătăți calitatea produselor, eficiența proceselor și experiența clienților în contextul ospitalității de lux.
7.2 Obiectivele specifice	- Înțelegerea principiilor fundamentale ale tehnologiilor inovatoare utilizate în producția de brutărie și patiserie, inclusiv aplicarea tehnologiilor avansate de procesare și conservare. - Identificarea și utilizarea ingredientelor premium pentru a dezvolta produse de brutărie și patiserie care să răspundă cerințelor specifice industriei de lux. - Aplicarea metodelor de control al calității și al siguranței alimentare pentru a asigura standardele ridicate necesare ospitalității de lux. - Implementarea soluțiilor sustenabile în procesele de producție pentru a optimiza consumul de resurse și pentru a minimiza impactul asupra mediului. - Dezvoltarea abilităților de management al proceselor și al personalului, inclusiv planificarea, monitorizarea și optimizarea etapelor de producție. - Proiectarea și realizarea de produse personalizate pentru clienți premium, prin utilizarea unor tehnici creative și inovatoare. - Crearea de proiecte practice și demonstrații care să reflecte utilizarea tehnologiilor inovatoare și a metodelor de management în brutărie și patiserie pentru ospitalitatea de lux.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Tehnologii inovatoare în brutărie și patiserie. Introducere în procesele avansate de fabricare: fermentație controlată, coacere cu infraroșu și microunde, utilizarea enzimelor. Cursul urmărește prezentarea celor mai recente tehnologii aplicate în fabricarea produselor de panificație și patiserie. Se analizează principiile fermentației controlate, utilizarea camerelor climatizate și a culturilor selecționate pentru a obține produse cu proprietăți constante. Se discută despre coacerea cu infraroșu, metodă care asigură eficiență energetică și efecte senzoriale distincte, precum și despre utilizarea enzimelor pentru îmbunătățirea volumului, texturii și stabilității produselor. Accentul cade pe integrarea acestor inovații în practica industrială, cu menținerea calității și a specificului tradițional.	Expunere tematica curs interactiv	4	Folosire de mijloace multimedia, filme didactice
Ingrediente premium și impactul lor asupra produselor. Proprietățile și utilizarea făinurilor speciale, grăsimilor de calitate superioară, și a aditivilor naturali. Această unitate se concentrează pe rolul ingredientelor de calitate superioară în definirea caracteristicilor produselor de brutărie și patiserie. Se analizează proprietățile făinurilor speciale	Expunere tematica curs interactiv	4	Folosire de mijloace multimedia, filme didactice

(integrale, fără gluten, din pseudocereale), influența grăsimilor de calitate (unt clarificat, uleiuri presate la rece) și aportul aditivilor naturali în menținerea prospețimii și în diversificarea rețetelor. Se discută modul în care selecția acestor ingrediente poate susține poziționarea pe segmentul premium și răspunde cerințelor consumatorilor pentru produse sănătoase și inovatoare.			
Managementul proceselor în producția de brutărie și patiserie. Planificarea, monitorizarea și optimizarea producției. Analiza fluxului de procese și echilibrarea acestuia. Unitatea tratează aspectele esențiale ale planificării și organizării producției. Se abordează metodele de analiză și echilibrare a fluxului tehnologic, monitorizarea indicatorilor de performanță și identificarea blocajelor operaționale. Sunt prezentate modele de optimizare a resurselor și de aplicare a principiilor Lean Management în contextul specific al industriei de panificație. Cursul subliniază importanța corelării între eficiență, costuri reduse și menținerea unui nivel ridicat al calității produselor.	Expunere tematica curs interactiv	4	Folosire de mijloace multimedia, filme didactice
Soluții sustenabile în brutărie și patiserie. Tehnologii de reducere a risipei alimentare. Optimizarea consumului de energie și apă în procesele de producție. Această temă abordează integrarea sustenabilității în producția modernă. Se discută despre strategii de reducere a risipei alimentare prin revalorificarea subproduselor, tehnologii de economisire a energiei și apei, precum și soluții inovatoare de ambalare biodegradabilă și reciclabilă. Se evidențiază faptul că sustenabilitatea reprezintă atât o cerință etică și legislativă, cât și un avantaj competitiv pentru producători.	Expunere tematica curs interactiv	4	Folosire de mijloace multimedia, filme didactice
Inovații tehnologice pentru ospitalitatea de lux . Automatizarea proceselor, integrarea IoT în echipamentele de patiserie, printarea 3D a produselor. Cursul explorează modul în care digitalizarea și automatizarea modelează producția de patiserie de lux. Se prezintă echipamente inteligente conectate la rețele IoT, capabile să optimizeze automat parametrii de lucru, și soluții de robotizare care cresc precizia și productivitatea. Un accent deosebit este pus pe tehnologiile emergente, precum printarea 3D, care deschide noi posibilități de personalizare și design artistic al produselor.	Expunere tematica curs interactiv	4	
Tendențe în industria brutăriei și patiseriei de lux Personalizarea produselor, deserturile de semnătură și utilizarea tehnologiei digitale în designul produselor. Această unitate urmărește identificarea și analiza principalelor direcții de dezvoltare din domeniu. Se discută despre personalizarea produselor în funcție de preferințele individuale, apariția deserturilor de semnătură ca formă de branding personal al cofetarului și utilizarea tehnologiei digitale în	Expunere tematica curs interactiv	4	

conceperea și prezentarea produselor. Cursul subliniază că luxul se definește astăzi nu doar prin calitatea gustului, ci și prin unicitate, estetică și experiență senzorială.			
Siguranța alimentară și standardele de calitate. Sisteme HACCP, trasabilitatea ingredientelor și criteriile de calitate în industria ospitalității de lux. Unitatea prezintă fundamentele sistemelor de siguranță și calitate aplicabile în domeniul brutăriei și patiseriei. Se analizează implementarea și monitorizarea sistemului HACCP, trasabilitatea ingredientelor ca instrument de transparență și control, precum și cerințele standardelor internaționale (ISO 22000, GlobalG.A.P.). Cursul arată cum respectarea riguroasă a acestor criterii protejează sănătatea consumatorului și consolidează imaginea unui brand de lux prin garantarea excelenței și a siguranței produselor.	Expunere tematica curs interactiv	4	Folosire de mijloace multimedia, filme didactice
Bibliografie 13. Cauvain, S. P., Young, L. S., Technology of Breadmaking, Springer, 2007 14. Manley, D., Technology of Biscuits, Crackers and Cookies, Elsevier, 2011 15. Belitz, H.-D., Grosch, W., Schieberle, P., Food Chemistry, Springer, 2009 16. Auty, M. A. E., Brijs, K., Food Microstructures: From Microscopy to Industrial Applications, Royal Society of Chemistry, 2020 17. Fellows, P. J., Food Processing Technology: Principles and Practice, Woodhead Publishing, 2016 18. Gaceu, L., Tehnologii de procesare și utilaje în industria panificației. Editura Universității Transilvania din Brașov, 2006. 19. Gaceu, L., Oprea, O. B., Utilaje și tehnologii în industria panificației. Îndrumar de laborator. ISBN 978-606-94470-0-1-7 Editura Clarion, 2018. 20. Marinova, K., Marinov, B., Innovative Technologies in Bakery Production, Nova Science Publishers, 2020 21. Oprea, O.B., Gaceu L., Ingrediente functionale in industria panificatiei, ISBN 978-606-95067-4-5, Editura CLARION, 2022. 22. Oprea OB, Sannan S, Tolstorebrov I, Claussen IC, Gaceu L. Effects of Fish Protein Hydrolysate on the Nutritional, Rheological, Sensorial, and Textural Characteristics of Bread. Foods. 2024; 13(5):698. https://doi.org/10.3390/foods13050698 23. Oprea, O.B.; Popa, M.E.; Apostol, L.; Gaceu, L. Research on the Potential Use of Grape Seed Flour in the Bakery Industry. Foods 2022, 11, 1589 24. Mixolab Applications Handbook, 13th ed.; CHOPIN Technologies: Villeneuve-la-Garenne, France, 2020.			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Crearea unui produs de patiserie cu ingrediente inovatoare. Utilizarea făinurilor speciale (ex. făină din migdale, quinoa, etc.) sau proteine vegetale. Evaluarea impactului asupra texturii, gustului și valorii nutriționale. Se urmărește dezvoltarea unui produs de patiserie care integrează ingrediente atipice sau moderne, precum făinurile speciale din migdale, quinoa ori alte pseudocereale, dar și proteine vegetale. Se analizează modul în care aceste ingrediente modifică proprietățile aluatului, textura și structura produsului finit. Evaluarea se realizează atât din perspectiva	Aplicatii specifice in laborator	4	Utilizare echipamente PNRR: Agricheck, Analizor activitatea apei, Aparat Mixolab

gustului și aromei, cât și prin prisma valorii nutriționale, cu accent pe crearea unor produse adaptate consumatorilor orientați către sănătate și diversitate alimentară.			
Valorificarea subproduselor din industria alimentară în panificație. Integrarea făinii din coji de struguri sau a altor subproduse în rețetele de pâine. Analiza proprietăților reologice ale aluatului și a caracteristicilor produsului finit. Aplicația pune accent pe utilizarea sustenabilă a resurselor prin integrarea subproduselor, cum ar fi făina obținută din coji de struguri sau alte reziduuri valoroase, în rețete de pâine. Se evaluează impactul acestor ingrediente asupra proprietăților reologice ale aluatului, capacitatea de fermentare și caracteristicile senzoriale ale pâinii obținute. Se discută astfel despre posibilitățile concrete de reducere a risipei alimentare și de diversificare a gamei de produse prin inovare responsabilă.	Aplicatii specifice in laborator	4	Utilizare echipamente PNRR: Agrichack, Analizor activitatea apei, Aparat Mixolab
Proiectarea și realizarea unui produs prin imprimare 3D. Crearea unui design personalizat pentru produse de lux din aluat. Testarea diferitelor rețete pentru compatibilitatea cu imprimarea 3D. Se explorează aplicarea tehnologiei de printare 3D în panificație și patiserie, cu accent pe realizarea unor produse de lux personalizate. Cursanții proiectează designuri unice și testează diferite rețete pentru a determina compatibilitatea compoziției cu procesul de imprimare. Se analizează limitele și avantajele tehnologiei, precum și potențialul ei de a redefini estetica și funcționalitatea produselor gourmet.	Aplicatii specifice in laborator	4	Utilizare echipamente PNRR: Agrichack, Imprimanta alimentara 3D, Analizor activitatea apei
Testarea efectului ingredientelor funcționale asupra produselor de patiserie. Adăugarea de ingrediente precum semințe de chia, spirulină sau pudră de matcha în rețete. Evaluarea schimbărilor de culoare, aromă și structură. Se abordează integrarea unor ingrediente funcționale precum semințele de chia, spirulina sau pudra de matcha în diverse rețete de patiserie. Se realizează evaluarea comparativă a modificărilor de culoare, aromă și textură, evidențiindu-se impactul acestor adaosuri asupra percepției consumatorului și a valorii nutriționale. Cursul accentuează legătura dintre tendințele alimentare moderne și cerințele pentru produse cu beneficii suplimentare pentru sănătate.	Aplicatii specifice in laborator	4	Utilizare echipamente PNRR: Agrichack, Analizor activitatea apei, Aparat Mixolab
Optimizarea rețetelor prin analiză senzorială. Organizarea unui panel de degustare pentru a analiza produsele de patiserie și panificație. Aplicarea unor metode de analiză senzorială (testele de preferință, scalarea hedonică). Aplicația se concentrează pe utilizarea metodelor de analiză senzorială pentru perfecționarea produselor. Se organizează un panel de degustare și se aplică instrumente specifice – teste de preferință, scalarea hedonică, analize descriptive – pentru a obține feedback relevant. Rezultatele permit adaptarea rețetelor și îmbunătățirea calității produselor, demonstrând cum percepția	Aplicatii specifice in laborator	4	Utilizare echipamente PNRR: Agrichack, Analizor activitatea apei

consumatorului poate ghida inovarea în brutărie și patiserie.			
Reducerea pierderilor prin inovare tehnologică. Crearea de produse de patiserie utilizând surplusul de aluat sau ingrediente care se apropie de termenul de valabilitate. Monitorizarea impactului asupra costurilor și calității produselor finale. Se urmărește identificarea unor soluții creative de reducere a pierderilor în procesul de producție. Se propun aplicații practice precum reutilizarea surplusului de aluat, transformarea produselor aflate aproape de termenul de valabilitate în alte preparate sau adaptarea fluxurilor de producție. Se monitorizează impactul acestor măsuri asupra costurilor și calității produsului final, subliniindu-se importanța inovației tehnologice în managementul resurselor.	Aplicatii specifice in laborator	4	
Realizarea unui desert de lux personalizat prin integrarea tehnologiilor avansate. Utilizarea tehnologiilor digitale pentru simularea proceselor și optimizarea designului. Dezvoltarea unui produs unic care să reflecte tendințele actuale în ospitalitatea de lux. Această aplicație îmbină tehnologia digitală cu arta patisieriei de lux. Se utilizează instrumente de simulare digitală pentru a optimiza procesele și a crea designuri inovatoare, care se materializează într-un desert unic. Accentul se pune pe integrarea tendințelor actuale din ospitalitatea de lux – personalizare, estetică deosebită și experiență multisenzorială – pentru a evidenția potențialul tehnologiilor moderne de a transforma conceptele culinare în produse exclusive.	Aplicatii specifice in laborator	4	Utilizare echipamente PNRR: Agricheck, Imprimanta alimentara 3D, Analizor activitatea apei, Aparat Mixolab
Bibliografie 1. Cauvain, S. P., Young, L. S., Technology of Breadmaking, Springer, 2007 2. Manley, D., Technology of Biscuits, Crackers and Cookies, Elsevier, 2011 3. Belitz, H.-D., Grosch, W., Schieberle, P., Food Chemistry, Springer, 2009 4. Auty, M. A. E., Brijs, K., Food Microstructures: From Microscopy to Industrial Applications, Royal Society of Chemistry, 2020 5. Fellows, P. J., Food Processing Technology: Principles and Practice, Woodhead Publishing, 2016 6. Gaceu, L., Tehnologii de procesare și utilaje în industria panificației. Editura Universității Transilvania din Brașov, 2006. 7. Gaceu, L., Oprea, O. B., Utilaje și tehnologii în industria panificației. Îndrumar de laborator. ISBN 978-606-94470-0-1-7 Editura Clarion, 2018. 8. Marinova, K., Marinov, B., Innovative Technologies in Bakery Production, Nova Science Publishers, 2020 9. Oprea, O.B., Gaceu L., Ingrediente functionale in industria panificatiei, ISBN 978-606-95067-4-5, Editura CLARION, 2022. 10. Oprea OB, Sannan S, Tolstorebrov I, Claussen IC, Gaceu L. Effects of Fish Protein Hydrolysate on the Nutritional, Rheological, Sensorial, and Textural Characteristics of Bread. Foods. 2024; 13(5):698. https://doi.org/10.3390/foods13050698 11. Oprea, O.B.; Popa, M.E.; Apostol, L.; Gaceu, L. Research on the Potential Use of Grape Seed Flour in the Bakery Industry. Foods 2022, 11, 1589 12. Mixolab Applications Handbook, 13th ed.; CHOPIN Technologies: Villeneuve-la-Garenne, France, 2020.			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei respectă tendințele academice actuale și asigură o relevanță ridicată a competențelor transmise către studenți. Conținutul reflectă metodele și teoriile acceptate de comunitatea științifică și sunt în consonanță cu abordările actuale, permițându-le studenților să își formeze o bază științifică solidă și actualizată. De asemenea, subiectele și temele abordate în cadrul cursului și activităților aplicative le oferă studenților cadru pentru cercetarea ulterioară a domeniului.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Utilizarea cunoștințelor asimilate pentru explicarea și notiunilor predate	Examen scris și oral	70%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Utilizarea aptitudinilor formate în timpul semestrului pentru rezolvarea de probleme impuse și conceperea unor proiecte individuale	Aplicații specifice în laborator	30%

10.6 Standard minim de performanță

- Curs: tratarea fiecărui subiect în proporție de minim nota 5.
- Laborator: rezolvarea practică corectă a minim 2/3 dintre problemele impuse

Grilă de evaluare pe niveluri de performanță

Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici
Excelent (10–9)	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică
Foarte bine (8)	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă
Bine (7)	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete
Suficient (6)	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică
Insuficient (<5)	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 05 / 09 / 2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 08 / 09 / 2025.

Profesor dr. ing. Vasile PĂDUREANU, Decan	Profesor dr. ing. Cristina Maria CANJA, Director de departament
Prof. Dr. Ing. Liviu GACEU Titular de curs	Prof. Dr. Ing. Liviu GACEU Titular de seminar/ laborator/ proiect

Notă:

- ²¹⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);
- ²²⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;
- ²³⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală) / **DS** (disciplină de specializare) / **DC** (disciplină complementară).
- ²⁴⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DOB** (disciplină obligatorie)/ **DOP** (disciplină opțională)/ **DFA** (disciplină facultativă);
- ²⁵⁾ Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat ¹⁾	Ingineria și management
1.5 Ciclul de studii ²⁾	Masterat
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Gestionarea deșeurilor alimentare în hotelurile de lux							
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. dr. ing. Mirabela Ioana Lupu							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conf. dr. ing. Mirabela Ioana Lupu							
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	E 2	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DS
							Obligativitate ⁴⁾	DS

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar/ laborator/ proiect	0/0/2
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/ laborator/ proiect	0/0/28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					14
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					42
Tutoriat					10
Examinări					2
Alte activități.....					0
3.7 Total ore de activitate a studentului	78				
3.8 Total ore pe semestru	120				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Tehnologii generale în industria alimentară, Operații unitare în industria alimentară, Materii prime agroalimentare
4.2 de competențe	- Noțiuni elementare de fizică, biochimie, etc. - Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Tehnică de calcul modernă
5.2 de desfășurare a	Condiții de igienă; halate, aparatură specifică

seminarului/ laboratorului/ proiectului	
--	--

6. Competențe și rezultate ale învățării

Cp.1 Gestionează și planifică resursele necesare dezvoltării și promovării brandurilor de lux în ospitalitate, incluzând resursele umane, financiare, informaționale și de timp, și monitorizează etapele de implementare pentru a asigura poziționarea strategică și atingerea obiectivelor stabilite.

La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să:

Cunoștințe

R.Î.1.1 Cunoască conceptele, principiile și instrumentele de management al resurselor umane, financiare și materiale aplicabile proiectelor complexe din ospitalitatea de lux;

R.Î.1.2 Cunoască standardele de calitate premium, sistemele de etichetare și certificările de sustenabilitate aplicabile industriei de lux;

R.Î.1.3 Cunoască principiile ingineriei de precizie, designului biofilic, economiei circulare și tehnologiilor verzi utilizate în proiectele de lux;

Abilități

R.Î.1.10 Aplice strategii financiare avansate adaptate industriei de lux pentru optimizarea costurilor, aprovizionării și prețurilor;

R.Î.1.11 Dezvolte și implementeze sisteme robuste de control al calității și monitorizeze performanța acestora

pe parcursul derulării proiectelor;

R.Î.1.14 Genereze concepte unice de restaurante prin integrarea tehnologiilor inovatoare, a aprovizionării locale și a experiențelor gastronomice personalizate;

Responsabilități și autonomie

R.Î.1.18 Organizeze și coordoneze echipe multidisciplinare implicate în derularea unui proiect, asigurând colaborarea eficientă între acestea;

R.Î.1.19 Planifice și adapteze strategiile de management al proiectelor pentru a răspunde schimbărilor pieței și

preferințelor clienților;

R.Î.1.20 Își asume dezvoltarea de soluții inovatoare și sustenabile cu impact asupra performanței și imaginii întreprinderilor de lux.

Cp.2 Oferă consiliere unităților industriale vizitate cu privire la o modalitate mai bună de supraveghere a producției pentru a asigura diagnosticarea și soluționarea corectă a problemelor de fabricație.

La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să:

Cunoștințe

R.Î.2.1 Cunoască conceptele, principiile și cadrele de supraveghere aplicabile gestionării proceselor de producție

în unitățile de ospitalitate de lux;

R.Î.2.2 Identifice metode și instrumente de analiză, diagnosticare și monitorizare a ineficiențelor în procesele de producție din industria ospitalității de lux;

R.Î.2.3 Înțeleagă standardele de calitate premium și cerințele specifice proceselor de fabricație din domeniul

ospitalității;

R.Î.2.4 Explice principiile proiectării și menținerii sistemelor de etichetare și certificare a calității premium;

R.Î.2.5 Cunoască strategiile de dezvoltare durabilă, principiile economiei circulare și metodele de minimizare a deșeurilor în cadrul proceselor de fabricație de lux.

Abilități

R.Î.2.6 Elaboreze și implementeze cadre eficiente de supraveghere pentru gestionarea proceselor de producție în unitățile de ospitalitate de lux, respectând standardele de calitate;

R.Î.2.7 Analizeze și diagnosticeze ineficiențele de producție în diferite operațiuni, precum prepararea alimentelor, producția artizanală de panificație sau fabricarea băuturilor premium;

R.Î.2.8 Propună, implementeze și monitorizeze soluții inovatoare pentru optimizarea fluxurilor operaționale și creșterea eficienței;

R.Î.2.10 Utilizeze și adapteze practici ecologice și tehnologii sustenabile în cadrul proceselor de fabricație, în vederea alinierii la principiile economiei circulare.

Responsabilități și autonomie

R.Î.2.11 Asigure supravegherea corectă a proceselor de producție, intervenind în mod eficient în situații

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Disciplina Gestionarea deșeurilor alimentare în hotelurile de lux oferă studenților o înțelegere aprofundată a managementului deșeurilor alimentare în cadrul hotelurilor de lux, cu accent pe strategii de reducere, reutilizare și reciclare, prin implementarea unor practici sustenabile și inovative.
7.2 Obiectivele specifice	- Dezvoltare și aplicarea unor planuri eficiente de management al deșeurilor alimentare care contribuie la sustenabilitatea afacerii hoteliere și îmbunătățirea imaginii brandului. - Principii fundamentale ale economiei circulare, modalități de prevenire a risipei alimentare și abordări inovative de management ecologic. - Tehnologii moderne, politici de sustenabilitate, precum și reglementări legale referitoare la deșeurile alimentare, cu exemple relevante din industria hotelieră.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Introducere în gestionarea deșeurilor alimentare Se conturează cadrul conceptual al gestionării deșeurilor alimentare, prin definirea noțiunilor fundamentale și evidențierea implicațiilor acestora asupra sustenabilității mediului, eficienței economice și performanței sectorului ospitalității.	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
2. Provocările risipirii alimentare în hotelurile de lux Se analizează cauzele principale ale risipei alimentare în unități de tip premium, accentuând influența standardelor de calitate, a așteptărilor clienților și a practicilor de management asupra generării deșeurilor..	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
3. Strategii de prevenire și reducere a risipei alimentare Se investighează metode proactive de prevenire a pierderilor, de la planificarea eficientă a meniurilor și dimensionarea porțiilor până la aplicarea unor practici de monitorizare și raportare.	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
4. Reciclarea și reutilizarea deșeurilor alimentare Sunt prezentate modele inovative de conversie a deșeurilor alimentare în resurse utile, incluzând procese de compostare, valorificare energetică și	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	

transformarea în produse secundare sigure și sustenabile.			
5. Politici de sustenabilitate și reglementări legale Se examinează cadrul legislativ național și internațional referitor la gestionarea deșeurilor alimentare, cu accent pe directivele Uniunii Europene, strategiile globale de sustenabilitate și standardele hoteliere.	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
6. Tehnologii și inovații în gestionarea deșeurilor alimentare Se descriu soluții tehnologice avansate precum aplicațiile digitale pentru monitorizarea consumului, echipamentele de reducere a volumului deșeurilor și metodele inovative de ambalare și conservare.	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
7. Implementarea unui plan de gestionare a deșeurilor alimentare Se detaliază etapele esențiale ale unui plan integrat, de la auditul inițial și stabilirea obiectivelor până la monitorizarea continuă, raportarea rezultatelor și îmbunătățirea proceselor.	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
Bibliografie 1. Elina Närvänen, Nina Mesiranta, Malla Mattila, Anna Heikkinen. Food Waste Management: Solving the Wicked Problem. Publisher Palgrave Macmillan, Edition 1st ed. 2020. ISBN-13978-3030205607 2. Garrett Leonard Riley. Food Waste: Practices, Management and Challenges (Waste and Waste Management), Publisher Nova Science Pub Inc Publication, 2016. ISBN-13978-1634850254 3. Jeenat Aslam, Hilal Ahmad Parray, Afroz Aslam, Ruby Aslam, Sustainable Food Waste Management. Sustainability Assessment and Policy Analysis, Springer, 2017. ISBN: 978-3-319-50087-4 4. Michael Blakeney, Food Loss and Food Waste, Elgar Publisher, 2019, ISBN: 978 1 78897 538 4 5. Angelique Lombarts, Huub Ruël, Sustainable Hospitality Management. Designing Meaningful Encounters with Talent and Technology, Emerald Publishing Limited, 2020, ISBN: 9781839092671			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Evaluarea cantității și tipologiei deșeurilor alimentare într-un hotel de lux Activitatea urmărește aplicarea unor metode specifice de colectare și analiză a datelor, în vederea identificării categoriilor de deșeuri alimentare și a cuantificării volumelor generate pe diferite fluxuri operaționale din cadrul hotelului.	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	2	
2. Impactul dimensiunii porțiilor asupra deșeurilor alimentare în restaurantele de lux	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	2	

Tema are ca obiectiv investigarea corelației dintre mărimea porțiilor servite, gradul de satisfacție al consumatorilor și cantitatea de deșeuri alimentare rezultate, cu accent pe identificarea unui echilibru între calitate, costuri și sustenabilitate.			
3. Implementarea unui sistem de management al deșeurilor alimentare în cadrul hotelurilor de lux Activitatea constă în proiectarea și analiza unui model practic de sistem integrat de management, incluzând monitorizarea fluxurilor de deșeuri, definirea indicatorilor de performanță și formularea de măsuri corective pentru eficientizarea proceselor.	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	4	
4. Valorificarea deșeurilor alimentare pentru producerea de produse alimentare noi Tema explorează posibilitățile de conversie a resturilor alimentare în ingrediente secundare sau produse inovative, în concordanță cu principiile economiei circulare și cerințele de siguranță alimentară.	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	8	
5. Gestionarea deșeurilor alimentare în funcție de tipologia restaurantului într-un hotel de lux Activitatea presupune analiza comparativă a particularităților gestionării deșeurilor în funcție de tipologia restaurantului (bufet, à la carte, fine dining), evidențiind diferențele de strategie, eficiență și costuri.	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	2	
6. Optimizarea stocurilor și reducerea risipei alimentare în hotelurile de lux Tema vizează aplicarea tehnicilor de prognoză a cererii, a metodelor de inventariere și a instrumentelor digitale de management al stocurilor, în scopul optimizării procesului de aprovizionare și reducerii pierderilor alimentare.	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	2	
7. Educația personalului hotelier în privința gestionării deșeurilor alimentare Activitatea se axează pe identificarea și analiza strategiilor de instruire și motivare a personalului, incluzând programe de formare continuă, politici organizaționale și mecanisme de stimulare orientate spre reducerea risipei.	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	2	

8. Tehnologii de ambalare și conservare pentru reducerea risipei alimentare în hotelurile de lux Tema presupune evaluarea critică a inovațiilor recente în domeniul ambalajelor active și inteligente, precum și a metodelor moderne de conservare, cu scopul de a prelungi durata de viață a produselor alimentare și de a diminua pierderile.	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	2	
9. Analiza impactului politicii „zero risipă alimentară” într-un hotel de lux Activitatea are ca obiectiv evaluarea beneficiilor și provocărilor asociate implementării unei politici de tip „zero waste”, prin examinarea efectelor asupra eficienței economice, responsabilității sociale și imaginii instituționale a unității hoteliere.	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	2	
10. Deșeurile alimentare și responsabilitatea socială în hotelurile de lux Tema urmărește investigarea modului în care practicile de gestionare a deșeurilor alimentare contribuie la dezvoltarea responsabilității sociale corporative, la consolidarea reputației organizaționale și la întărirea relațiilor cu comunitatea.	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	2	
Bibliografie 1. Elina Nărvänen, Nina Mesiranta, Malla Mattila, Anna Heikkinen. Food Waste Management: Solving the Wicked Problem. Publisher Palgrave Macmillan, Edition 1st ed. 2020. ISBN-13978-3030205607 2. Garrett Leonard Riley. Food Waste: Practices, Management and Challenges (Waste and Waste Management), Publisher Nova Science Pub Inc Publication, 2016. ISBN-13978-1634850254 3. Jeenat Aslam, Hilal Ahmad Parray, Afroz Aslam, Ruby Aslam, Sustainable Food Waste Management. Sustainability Assessment and Policy Analysis, Springer, 2017. ISBN: 978-3-319-50087-4 4. Michael Blakeney, Food Loss and Food Waste, Elgar Publisher, 2019, ISBN: 978 1 78897 538 4 5. Angelique Lombarts, Huub Ruël, Sustainable Hospitality Management. Designing Meaningful Encounters with Talent and Technology, Emerald Publishing Limited, 2020, ISBN: 9781839092671			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei respectă tendințele academice actuale și asigură o relevanță ridicată a competențelor transmise către studenți. Conținutul reflectă metodele și teoriile acceptate de comunitatea științifică și sunt în consonanță cu abordările actuale, permițându-le studenților să își formeze o bază științifică solidă și actualizată. De asemenea, subiectele și temele abordate în cadrul cursului și activităților aplicative le oferă studenților cadru pentru cercetarea ulterioară a domeniului.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
-------------------	---------------------------	-------------------------	------------------------------

10.4 Curs	• Studenții demonstrează înțelegerea corectă a conceptelor și teoriilor. • Capacitatea de a explica și de a face conexiuni între concepte. • Construirea unor răspunsuri logice și susținerea acestora cu dovezi. • Abilitatea de a propune soluții eficiente pentru situații complexe. • Acoperirea cerințelor și oferirea de răspunsuri corecte.	Examen oral	50%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	• Relevanța și claritatea temei abordate – gradul în care proiectul răspunde obiectivelor disciplinei și problemelor actuale din domeniu. • Rigorile metodologice – adecvarea metodelor de cercetare și analiză utilizate, corectitudinea aplicării lor și fundamentarea științifică. • Nivelul de documentare – utilizarea și integrarea surselor bibliografice actuale și relevante, cu respectarea normelor academice de citare. • Originalitatea și creativitatea soluțiilor propuse – aportul personal al studentului, gradul de inovare și caracterul aplicativ al concluziilor. • Calitatea aspectului vizual și a suportului grafic – utilizarea adecvată a tabelelor, graficelor, schemelor și elementelor vizuale în sprijinul analizei.	Evaluare proiect	50%

10.6 Standard minim de performanță

- Obținerea notei minim 5 la proiect
- Încărcarea pe platforma E-learning a proiectului scris în termenul prevăzut.
- Cunoașterea noțiunilor fundamentale aferente domeniului care reflectă competențele esențiale urmărite de curs.
- Studentul trebuie să poată exprima ideile într-un mod coerent și logic, fie în scris, fie oral.
- Atingerea fiecărui subpunct din subiectul de examen și promovarea acestora cu nota minimă 5.
- Implementarea unui sistem de management al deșeurilor alimentare în cadrul hotelurilor de lux.

Grilă de evaluare pe niveluri de performanță

Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici
Excelent (10–9)	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică
Foarte bine (8)	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă
Bine (7)	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete
Suficient (6)	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de

		logică
Insuficient (<5)	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 5/09 / 2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 8 /09 /2025.

Decan Prof. dr. ing. Vasile PĂDUREANU	Director de departament Conf. dr. ing. Cristina Maria CANJA
Titular de curs Conf. dr. ing. Mirabela Ioana LUPU	Titular de proiect Conf. dr. ing. Mirabela Ioana LUPU

Notă:

²⁶⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

²⁷⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

²⁸⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală) / **DS** (disciplină de specializare) / **DC** (disciplină complementară).

²⁹⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DOB** (disciplină obligatorie)/ **DOP** (disciplină opțională)/ **DFA** (disciplină facultativă);

³⁰⁾ Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat ¹⁾	Ingineria și management
1.5 Ciclul de studii ²⁾	Masterat
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Crearea de experiențe unice pentru oaspeți							
2.2 Titularul activităților de curs	Lector dr. Simona Soica							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Lector dr. Simona Soica							
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DS
							Obligativitate ⁴⁾	DI

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/ laborator/ proiect	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/ laborator/ proiect	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					14
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					30
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					30
Tutoriat					
Examinări					4
Alte activități					
3.7 Total ore de activitate a studentului	78				
3.8 Total ore pe semestru	120				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Etică și comunicare în ospitalitatea de lux
4.2 de competențe	• Comunicare valori și practici organizaționale

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Sală dotată cu videoproiector
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Sală dotată cu videoproiector

6. Competențe specifice acumulate (conform grilei de competențe din planul de învățământ)

Competențe profesionale	Cp7 Protejează interesele și nevoile unui client prin luarea măsurilor necesare și prin studierea tuturor posibilităților, pentru a se asigura că acel client obține rezultatul preferat. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe R.Î.7.1 Cunoască metodele de analiză a cerințelor clienților și principiile de identificare a soluțiilor inovatoare în ospitalitatea de lux; R.Î.7.2 Înțeleagă modalitățile de integrare a preferințelor și așteptărilor clienților în proiectarea și execuția spațiilor, serviciilor și experiențelor premium; R.Î.7.3 Identifice etapele ciclului de viață al proiectelor din ospitalitate și rolurile asociate reprezentării și protejării intereselor clienților; R.Î.7.4 Explice opțiunile de design, modelele operaționale și strategiile de îmbunătățire a serviciilor adaptate sectorului de lux; R.Î.7.5 Cunoască constrângerile tehnice, financiare și de sustenabilitate ce pot influența negocierile și alinierea cu așteptările clienților. Abilități R.Î.7.6 Analizeze cerințele clienților și să genereze soluții inovatoare pentru realizarea viziunii acestora în ospitalitatea de lux; R.Î.7.7 Integreze preferințele clienților în proiectarea și implementarea spațiilor, serviciilor și experiențelor, asigurând satisfacția optimă; R.Î.7.8 Gestioneze protejarea intereselor clienților pe tot parcursul ciclului de viață al proiectelor, de la concept până la finalizare; R.Î.7.9 Realizeze cercetări și analize comparative ale opțiunilor de design, modelelor operaționale și serviciilor pentru a propune cele mai avantajoase soluții; R.Î.7.10 Negocieze și adapteze soluțiile propuse, aliniind cerințele clienților cu constrângerile tehnice, financiare și de sustenabilitate. Responsabilități și autonomie R.Î.7.11 Asigure respectarea intereselor și nevoilor clienților în toate etapele proiectelor de ospitalitate de lux; R.Î.7.12 Organizeze și coordoneze procesele de integrare a preferințelor clienților în soluțiile finale; R.Î.7.13 Planifice și monitorizeze strategiile de integrare a nevoilor și preferințelor clienților, pentru a asigura atingerea rezultatelor dorite la nivelul unității; R.Î.7.14 Își asume responsabilitatea pentru negocierea și furnizarea de soluții care să îndeplinească sau să depășească așteptările clienților. Cp.8 Creează și menține relații interne și externe solide cu părțile interesate la nivel operațional, bazate pe încredere reciprocă și credibilitate, în vederea atingerii obiectivelor organizaționale. Se asigură că strategiile organizaționale includ o gestionare solidă a părților interesate și identifică și stabilește prioritatea relațiilor strategice cu părțile interesate. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe R.Î.8.1 Cunoască principiile de construire și menținere a relațiilor interne și externe în ospitalitatea de lux, bazate pe încredere și colaborare; R.Î.8.2 Înțeleagă modalitățile de comunicare eficientă și transparentă cu părțile interesate pentru alinierea la strategiile organizaționale; R.Î.8.3 Identifice criteriile și metodele de evaluare și prioritizare a relațiilor strategice cu părțile interesate; R.Î.8.4 Explice rolul contribuțiilor părților interesate în perfecționarea serviciilor, produselor și
-------------------------	--

	operațiunilor din ospitalitatea de lux; R.Î.8.5 Cunoască tehnicile de mediere și abordare diplomatică a disputelor și preocupărilor părților interesate; R.Î.8.6 Cunoască structura și etapele de elaborare a planurilor de implicare a părților interesate în corelare cu obiectivele organizaționale. Abilități R.Î.8.7 Construiască și să mențină relații puternice cu echipele interne, clienții, furnizorii și partenerii externi din ospitalitatea de lux; R.Î.8.8 Comunice eficient și transparent cu părțile interesate pentru a asigura coerența cu strategiile și obiectivele organizaționale; R.Î.8.9 Analizeze și să prioritizeze relațiile strategice, concentrând resursele pe parteneriatele cu cel mai mare impact; R.Î.8.10 Analizeze și să valorifice contribuțiile părților interesate pentru îmbunătățirea serviciilor și operațiunilor și pentru fidelizarea clienților; R.Î.8.11 Medieze disputele și să abordeze preocupările părților interesate cu profesionalism și diplomatie; R.Î.8.12 Realizeze și să implementeze planuri cuprinzătoare de implicare a părților interesate, integrând obiectivele organizaționale cu nevoile acestora. Responsabilități și autonomie R.Î.8.13 Asigure menținerea unor relații interne și externe bazate pe încredere, credibilitate și colaborare; R.Î.8.14 Organizeze și coordoneze activitățile de comunicare și implicare a părților interesate la nivel operațional și strategic; R.Î.8.15 Planifice strategiile de gestionare a relațiilor cu părțile interesate, stabilind prioritățile și alocând resursele adecvate; R.Î.8.16 Își asume responsabilitatea pentru menținerea loialității și sprijinului părților interesate în atingerea obiectivelor organizaționale.
--	--

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Proiectarea de experiențe turistice exclusiviste
7.2 Obiectivele specifice	- Dezvoltarea capacității de a crea experiențe personalizate; - Dezvoltarea capacității de a proiecta experiențe unice pentru turismul de nișă; - Dezvoltarea creativității și a capacității de inovare.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
8.1.1. Crearea de experiențe exclusiviste. Paradigme și teorii: Prezentarea evoluției paradigmelor din turism care conduc la transformarea vacanțelor și călătoriilor în experiențe exclusiviste.	Problematizare. Aplicații	2	
8.1.2. Conceptul de experiență exclusivistă. Personalizare, inovare, sustenabilitate:	Problematizare. Aplicații	2	

• Prezentarea și discutarea conceptului de experiență exclusivistă prin perspectiva personalizării, inovării, sustenabilității; • Prezentarea și discutarea tacticilor de adaptare a experienței la preferințele individuale - personalizare. • Prezentarea și discutarea tehnicilor de inovare în experiența exclusivistă - introducerea de elemente noi sau tehnologice (realitate virtuală, cazare tematică, activități unice). • Prezentarea și discutarea aspectelor de sustenabilitate, prin crearea de experiențe responsabile față de mediu și comunități locale (alegerea resurselor locale, protejarea ecosistemelor).			
8.1.3. Roluri, fantezie, imaginar, fericire. Contexte ale ospitalității de lux: Explorarea modului în care ospitalitatea de lux creează experiențe memorabile prin combinarea realității cu elemente de fantezie și imaginar.	Problematizare. Aplicații	2	
8.1.4. Turismul de nișă. Experiențe exclusiviste în diferite tipuri de turism: Prezentarea și discutarea formelor de turism de nișă în cadrul diferitelor tipuri de turism (cultural, de aventură, gastronomic, wellness sau ecologic) și strategiile prin care companiile transformă serviciile standard în experiențe memorabile, personalizate și de lux.	Problematizare. Aplicații	4	
8.1.5. Dimensiunile experienței de lux: co-creare, loc, actori Prezentarea și discutarea dimensiunilor experiențelor exclusiviste 1. Co-creare – implicarea activă a clientului în configurarea experienței 2. Loc – importanța spațiului fizic sau virtual în care se desfășoară experiența; ambient, arhitectură, decor	Problematizare. Aplicații	2	

3. Actori – rolul tuturor participanților în crearea experienței - turiști și profesioniști din turism care influențează percepția, emoțiile și valoarea experienței.			
8.1.6. Personalizarea produsului și antrenarea prin intermediul tehnologiei (AR, VR): Prezentarea și discutarea importanței tehnologiei în crearea de experiențe înainte, în timpul și după călătorie	Problematizare. Aplicații	2	
Bibliografie - Conrady, R., Ruetz, D., & Aeberhard, M. (2020). <i>Luxury Tourism. Market Trends, Changing Paradigms and Best Practices</i>. Editorial: Springer. - Feng, R., Wang, Y. C., & Ryan, B. (2018). Service Experiences at Luxury Hotels: Business Tourists' Perspectives. In <i>Quality Services and Experiences in Hospitality and Tourism</i> (pp. 181-193). Emerald Publishing Limited. - Iloranta, R. (2022). Luxury tourism—a review of the literature. <i>European Journal of Tourism Research</i>, 30, 3007-3007. - Kotur, A. S., & Dixit, S. K. (Eds.). (2022). <i>The Emerald Handbook of Luxury Management for Hospitality and Tourism</i>. Emerald Publishing Limited. - Novelli, M. (2018). Niche tourism: Past, present and future. <i>The SAGE handbook of tourism management</i>, 344-359. - Thurlow, C., & Jaworski, A. (2012). Elite mobilities: The semiotic landscapes of luxury and privilege. <i>Social Semiotics</i>, 22(4), 487-516. - Wirtz, J., Holmqvist, J., & Fritze, M. P. (2020). Luxury services. <i>Journal of Service Management</i>, 31(4), 665-691.			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
8.2.1. Crearea de experiențe exclusiviste. Activități de seminar: Discutarea fenomenului de lux în industria turismului.	Studii de caz. Aplicații	4	
8.2.2. Conceptul de experiență exclusivistă. Personalizare, inovare: Proiectarea unei experiențe turistice exclusiviste: personalizare, inovație și sustenabilitate. Activități de seminar: - Aplicarea conceptelor de experiență exclusivistă în turism. - Integrarea elementelor de personalizare, inovație și sustenabilitate în conturarea unei experiențe turistice. - Dezvoltarea abilităților practice de planificare și creare de produse turistice de lux.	Studii de caz. Aplicații	4	
8.2.3. Roluri, fantezie, imaginar, fericire. Contexte ale ospitalității de lux	Problematizare studii științifice	4	

Activități de seminar: Analiza și discutarea studiilor științifice publicate în domeniu și corelarea cu practicile din turismul de lux			
8.2.4. Turismul de nișă. Experiențe exclusiviste în diferite tipuri de turism: Activități de seminar: Definirea tipurilor de turism de nișă și identificarea de bune practici în cadrul acestora. Studii de caz Alegerea unui tip de turism de nișă și proiectarea unei experiențe exclusiviste	Studii de caz. Aplicații	8	
8.2.5. Locul, element important în crearea experiențelor de lux Activități de seminar: Analiza modului în care spațiul fizic sau virtual influențează percepția de lux. Identificarea elementelor ambientale și arhitecturale care contribuie la experiențe memorabile. Sunt analizate studii de specialitate și sunt identificate studii de caz	Studii de caz. Aplicații	4	
8.2.6. Utilizarea Tehnologiei (AR, VR) în crearea de experiențe înainte, în timpul și după călătorie: Activități de seminar: Concept al unei experiențe turistice personalizate prin AR și VR: înainte, în timpul și după călătorie Tema urmărește stimularea integrării etapelor experienței turistice – înainte, în timpul și după călătorie – într-un concept interactiv.	Studii de caz. Aplicații	4	
Bibliografie Alley, M. (2018) <i>The craft of scientific writing</i>. New York: Springer. - Conrady, R., Ruetz, D., & Aeberhard, M. (2020). <i>Luxury Tourism. Market Trends, Changing Paradigms and Best Practices</i>. Editorial: Springer. - Feng, R., Wang, Y. C., & Ryan, B. (2018). Service Experiences at Luxury Hotels: Business Tourists' Perspectives. In <i>Quality Services and Experiences in Hospitality and Tourism</i> (pp. 181-193). Emerald Publishing Limited. - Iloranta, R. (2022). Luxury tourism—a review of the literature. <i>European Journal of Tourism Research</i>, 30, 3007-3007. - Kotur, A. S., & Dixit, S. K. (Eds.). (2022). <i>The Emerald Handbook of Luxury Management for Hospitality and Tourism</i>. Emerald Publishing Limited. - Novelli, M. (2018). Niche tourism: Past, present and future. <i>The SAGE handbook of tourism management</i>, 344-359. - Thurlow, C., & Jaworski, A. (2012). Elite mobilities: The semiotic landscapes of luxury and privilege. <i>Social Semiotics</i>, 22(4), 487-516. - Wirtz, J., Holmqvist, J., & Fritze, M. P. (2020). Luxury services. <i>Journal of Service Management</i>, 31(4), 665-691			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Angajatorii din ospitalitatea de lux urmăresc să angajeze profesioniști creativi, capabili să conceapă produse unice, personalizate, exclusiviste.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Activitate continuă și participare la curs • prezență activă și intervenții argumentate; • integrarea cunoștințelor teoretice în discuții; • demonstrarea unei gândiri reflexive asupra teoriilor discutate.	• Evaluare pe parcurs	10%
10.5 Seminar	Activitate continuă și participare la seminar • participare activă la seminar: contribuții relevante, întrebări pertinente, implicare în dezbateri; • colaborare în sarcini de echipă și susținerea opiniilor proprii.	• Evaluare pe parcurs	40%
	Proba orală (Însușirea corectă a conceptelor teoretice și demonstrarea aplicării acestora prin tema primită)	• Evaluare sumativă (oral)	50%

10.6 Standard minim de performanță

- Însușirea conceptelor cheie din cadrul cursului
- Realizarea temelor de seminar

Grilă de evaluare pe niveluri de performanță

Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici
Excelent (10–9)	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică
Foarte bine (8)	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă
Bine (7)	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete
Suficient (6)	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică
Insuficient (<5)	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 05 / 09 / 2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 08 / 09 / 2025.

Prof. dr. Vasile PĂDUREANU Decan	Conf. dr. Cristina Maria CANJA Director de departament
Lector dr. Simona ȘOICA Titular de curs	Lector dr. Simona ȘOICA Titular de seminar/ laborator/ proiect

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de ¹⁾	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii ²⁾	Master
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Produse din carne și lapte pentru consumatorii de lux							
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. dr. ing. Cristina Canja							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conf. dr. ing. Cristina Canja							
2.4 Anul de studiu	1	2.5 Semestrul	2	2.6 Tipul de evaluare	ES	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DS
							Obligativitate ⁴⁾	DI

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/ laborator/ proiect	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/ proiect	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități.....					7
3.7 Total ore de activitate a studentului	69				
3.8 Total ore pe semestru	125				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	- Parcursarea cursurilor fundamentale din domeniul ingineriei alimentare sau ospitalității, cum ar fi „Bazele ingineriei în ospitalitatea de lux” sau „Psihologia alimentației umane pentru consumatorii de lux”. - Cunoștințe generale privind principiile de igienă și siguranță alimentară.
4.2 de competențe	- Studentii trebuie să dețină competențe de bază în analiza calității produselor alimentare. - Familiarizarea cu tehnologiile de procesare a alimentelor și criteriile de evaluare a produselor premium.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Studentii trebuie să aibă acces la suporturi de curs, materiale multimedia și
-------------------------------	---

	studii de caz relevante privind procesarea și comercializarea produselor premium. • Activitatea didactică trebuie să se desfășoare într-o sală dotată cu echipamente audio-video moderne pentru prezentări interactive și simulări virtuale.
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Seminarele și laboratoarele se desfășoară în spații dotate cu echipamente și instrumente pentru analiza organoleptică și procesarea produselor din carne și lapte. • Studenții trebuie să aibă acces la materii prime premium pentru desfășurarea experimentelor și simulărilor practice

6. Competențe specifice acumulate (conform grilei de competențe din planul de învățământ)

Competențe profesionale și rezultate ale învățării	C1. Managementul resurselor în proiecte alimentare Cunoștințe: • Cunoaște criteriile de calitate pentru produsele premium din carne și lapte, conform standardelor internaționale. • Înțelege principiile tehnologice avansate de procesare, inclusiv maturarea și ambalarea durabilă. • Cunoaște metode de optimizare a proceselor de producție și principii de sustenabilitate. Abilități: • Aplică criteriile de calitate în evaluarea produselor. • Utilizează tehnologii avansate de procesare și ambalare pentru optimizarea produsului. • Optimizează procesele de producție pentru reducerea pierderilor și creșterea eficienței. Responsabilități și autonomie: • Planifică și monitorizează resursele umane, financiare și materiale într-un proiect alimentar. • Coordonează atingerea obiectivelor proiectului în termene și bugete stabilite. • Ia decizii privind intervențiile necesare pentru menținerea standardelor de calitate și sustenabilitate. C2. Dezvoltarea și optimizarea proceselor tehnologice alimentare Cunoștințe: • Cunoaște metode de analiză senzorială, nutrițională și de conformitate pentru produsele premium. • Înțelege principiile dezvoltării și optimizării rețetelor și produselor inovatoare. • Cunoaște standardele și cerințele trasabilității și certificării calității în industria alimentară. Abilități: • Realizează analize senzoriale, nutriționale și de conformitate pentru produsele premium. • Elaborează și optimizează rețete și produse inovatoare, aplicând tehnologii avansate de procesare. • Implementează sisteme de trasabilitate și certificare a calității pentru asigurarea conformității. Responsabilități și autonomie: • Proiectează și implementează procese tehnologice pentru producția și conservarea alimentelor. • Coordonează activități de inovare și dezvoltare de produse premium, în conformitate cu cerințele pieței de lux. • Asigură respectarea standardelor de calitate și sustenabilitate, luând decizii autonome în gestionarea proceselor.
--	---

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Dezvoltarea cunoștințelor despre specificul produselor premium din carne și lapte.
---------------------------------------	--

	• Înțelegerea tehnologiilor avansate de procesare și conservare. • Analizarea tendințelor globale și impactului cerințelor consumatorilor asupra producției
7.2 Obiectivele specifice	• Să recunoască și să evalueze produsele premium din carne și lapte. • Să aplice tehnici avansate de prelucrare pentru menținerea calității și a valorii adăugate. • Să adapteze procesele de producție la cerințele consumatorilor high-end. • Să elaboreze rețete și concepte culinare folosind produse premium.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Introducere în segmentul high-end al pieței alimentare: 1.1. Definiția produselor premium. 1.2. Factori care influențează cererea pe segmentul high-end. 1.3. Diferitele categorii de consumatori de produse premium.	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	2	
2. Produse premium din carne: 2.1. Criterii de calitate pentru carnea destinată consumatorilor high-end. 2.2. Tipuri de carne premium: wagyu, dry-aged beef, iberico pork etc. 2.3. Metode avansate de procesare: maturare, marinare, tehnici sous-vide. 2.4. Ambalarea și conservarea cărnii premium	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	2	
3. Produse lactate premium: 3.1. Definiția și clasificarea produselor lactate premium. 3.2. Lapte de origine controlată: caracteristici și beneficii. 3.3. Brânzeturi fine: tipuri, procesare și maturare (brânzeturi cu mușcăi, din lapte crud etc.). 3.4. Produse de nișă: unt artizanal, smântână fermentată, iaurt grecesc premium.	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	2	
4. Tendințe globale în producția de carne și lapte premium: 4.1. Impactul agriculturii sustenabile asupra produselor premium. 4.2. Utilizarea tehnologiilor avansate (biotehnologie, blockchain în trasabilitate). 4.3. Produse alternative pentru consumatorii high-end (lapte vegetal artizanal, carne de cultură).	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	4	

5. Aspecte nutriționale și de sănătate: 5.1. Beneficiile nutriționale ale produselor premium. 5.2. Impactul proceselor de prelucrare asupra valorii nutriționale. 5.3. Cerințe pentru produse ecologice și fără aditivi.	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	2	
6. Crearea experiențelor culinare pentru consumatorii high-end: 6.1. Cum să transformi produsele premium în preparate memorabile. 6.2. Asocierea produselor premium cu băuturi și alte preparate. 6.3. Prezentarea și povestea în jurul unui produs culinar exclusivist	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	2	
Bibliografie 1. McGee, H. On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen. Scribner. 2. Gisslen, W. Professional Cooking. Wiley. 3. Clark, M. The Art of Preserving Meat and Dairy Products. Artisan. 4. Materiale suplimentare oferite de cadrul didactic.			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Identificarea și evaluarea organoleptică a diferitelor tipuri de carne și lapte premium.	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	2	
2. Tehnici de maturare și marinare pentru carnea premium.	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	2	
3. Prepararea brânzeturilor artisanale în laborator	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	2	
4. Crearea unui meniu de degustare folosind produse premium din carne și lapte	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	4	
5. Simularea unui concept de marketing pentru lansarea unui produs high-end	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	4	
Bibliografie 1. McGee, H. On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen. Scribner. 2. Gisslen, W. Professional Cooking. Wiley. 3. Clark, M. The Art of Preserving Meat and Dairy Products. Artisan. 4. Materiale suplimentare oferite de cadrul didactic.			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei respectă tendințele academice actuale și asigură o relevanță ridicată a competențelor transmise către studenți. Conținutul reflectă metodele și teoriile acceptate de comunitatea științifică și sunt în consonanță cu abordările actuale, permițându-le studenților să își formeze o bază științifică solidă și actualizată. De asemenea,
--

subiectele și temele abordate în cadrul cursului și activităților aplicative le oferă studenților cadru pentru cercetarea ulterioară a domeniului.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Prezentarea unui studiu de caz privind producători celebri		30%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Proiect individual		40%
	Participare și activitate practică		30%

10.6 Standard minim de performanță

- Standardul de performanță pentru disciplina *Produse din carne și lapte pentru clienți premium* presupune ca studenții să demonstreze competențe avansate în selecția, procesarea și dezvoltarea produselor alimentare din carne și lapte, utilizând tehnologii moderne, aliniate standardelor de calitate și sustenabilitate, pentru a răspunde cerințelor estetice, nutriționale și senzoriale ale segmentului premium.

Grilă de evaluare pe niveluri de performanță

Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici
Excelent (10–9)	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică
Foarte bine (8)	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă
Bine (7)	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete
Suficient (6)	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică
Insuficient (<5)	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 05/09/2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 08/09/2025

PROF. DR. VASILE PĂDUREANU, Decan	CONF. DR. CRISTINA MARIA CANJA, Director de departament
CONF. DR. CRISTINA MARIA CANJA, Titular de curs	CONF. DR. CRISTINA MARIA CANJA, Titular de laborator

Notă:

³¹⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

³²⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

³³⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală)/ **DD** (disciplină din domeniu)/ **DS** (disciplină de specialitate)/ **DC** (disciplină complementară) - pentru nivelul de licență; **DAP** (disciplină de aprofundare)/ **DSI** (disciplină de sinteză)/ **DCA** (disciplină de cunoaștere avansată) - pentru nivelul de masterat;

³⁴⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

³⁵⁾ Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat	Ingineria și management
1.5 Ciclul de studii ²⁾	Masterat
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Practică profesională I								
2.2 Titularul activităților de curs	Conferențiar dr. psih. Laura CISMARU								
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conferențiar dr. psih. Laura CISMARU								
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	V 1	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾ Obligativitate ⁴⁾	DS DOB	

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Total ore din planul de învățământ	112	
Distribuția fondului de timp		
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe		
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren		
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri		
Tutoriat		
Examinări		
Alte activități - Realizarea caietului de practică		38
3.7 Total ore de activitate a studentului	38	
3.8 Total ore pe semestru	150	
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	5	

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Sală echipată multimedia
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Bucătărie echipată și recepție

6. Competențe și rezultate ale învățării

Competențe și rezultate ale învățării	Cp.1 Gestionează și planifică diversele resurse implicate în activitatea practică din unități de gastronomie și/sau cazare, cum ar fi resursele umane, timpul, spațiile și standardele de calitate, monitorizând desfășurarea activităților pentru a asigura servicii premium adaptate nevoilor clienților. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe: R.Î.1.1 Cunoască principiile fundamentale de nutriție și dietetică aplicabile în unități de gastronomie și cazare de lux; R.Î.1.2 Înțeleagă conceptele de igienă și sănătate în muncă necesare desfășurării activităților în ospitalitatea premium. Abilități: R.Î.1.8 Aplice corect procedurile de servire și recepție pentru clienții premium, respectând eticheta și standardele internaționale de ospitalitate; R.Î.1.11 Gestioneze sarcinile practice legate de igienă și siguranță alimentară, monitorizând respectarea regulilor în spațiile de lucru. Responsabilități și autonomie: R.Î.1.17 Asigure implementarea corectă a standardelor de calitate și igienă în activitatea practică desfășurată în unități de gastronomie și cazare; R.Î.1.18 Organizeze și coordoneze activitățile proprii și să colaboreze eficient cu echipa pentru furnizarea de servicii premium. Cp.4 Dezvoltă și aplică procese și tehnici practice pentru producția alimentară, servirea și recepția clienților în unități de gastronomie și cazare de lux, implicându-se în implementarea și respectarea standardelor de igienă, sănătate și calitate premium. Cunoștințe: R.Î.4.1 Cunoască principiile și tehnicile fundamentale de producție alimentară, servire și recepție aplicabile unităților de gastronomie și cazare de lux. Abilități: R.Î.4.8 Aplice corect procesele practice de pregătire, servire și recepție, respectând standardele de igienă și calitate premium. R.Î.4.12 Optimizeze fluxurile de lucru din bucătărie, spațiile de servire și activitățile de recepție, pentru a crește eficiența și satisfacția clienților premium. Responsabilități și autonomie: R.Î.4.15 Asigure implementarea și respectarea regulilor de igienă, sănătate și calitate în activitatea practică desfășurată în unitățile de ospitalitate de lux. Cp.5 Efectuează inspecții și monitorizări practice ale serviciilor, proceselor și produselor din unitățile de gastronomie și cazare de lux, pentru a evalua calitatea și a asigura respectarea standardelor de igienă, siguranță și excelență premium. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe: R.Î.5.2 Identifice tehnicile și procedurile de inspecție și monitorizare aplicabile în activitățile de gastronomie și cazare de lux. Abilități: R.Î.5.9 Inspecteze și monitorizeze procesele de servire, recepție și producție alimentară pentru a identifica neconformități și a asigura calitatea premium. Responsabilități și autonomie: R.Î.5.15 Asigure desfășurarea corectă a inspecțiilor și testelor de calitate în unitățile de gastronomie și cazare premium.
---------------------------------------	--

7. Obiectivele disciplinei

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Însușirea corectă a noțiunilor specifice activității practice într-o unitate de gastronomie și/sau cazare. • Dobândirea abilităților practice specifice activității într-o unitate de gastronomie și/sau cazare.
7.2 Obiectivele specifice	• Explicarea și însușirea conceptelor specifice legate de nutriție, servire și recepție, precum și dobândirea abilităților practice legate de implementarea acestora în cadrul unor unități cu profil de gastronomie și/sau cazare. • Explicarea și însușirea conceptelor specifice legate de igienă și sănătate în muncă, precum și dobândirea abilităților practice legate de implementarea acestora în cadrul unor unități cu profil de gastronomie și/sau cazare.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Introducere în nutriție și dietetică Se prezintă principiile fundamentale de nutriție și dietetică, cu accent pe alimentația echilibrată, sănătoasă și adaptată clienților premium. Se discută diferențele dintre meniurile standard și cele personalizate pentru consumatorii de lux, incluzând tendințe actuale precum alimentația bio, vegană, fără gluten sau alte regimuri speciale. Sunt analizate și corelate principiile dietetice cu standardele de excelență din unitățile de gastronomie de lux.	Instruire Practică	56	
2. Introducere în practici de servire și recepție pentru clienți premium Se abordează procedurile esențiale de servire și interacțiune cu clienții în restaurante, hoteluri și resorturi de lux. Sunt prezentate eticheta profesională, regulile de protocol, precum și tehnicile de comunicare interpersonală adaptate segmentului premium. Se pune accent pe crearea unei experiențe personalizate pentru fiecare client, pe gestionarea cerințelor speciale și pe dezvoltarea unor abilități de recepție și servire care transmit rafinament, discreție și profesionalism.	Instruire Practică	56	
Bibliografie Sendjaya, S. (2015). Personal and organizational excellence through servant leadership. Australia: Springer International Publishing Switzerland. Ford, R. C., Sturman, M. C., & Heaton, C. P. (2012). Managing quality service in hospitality: How organizations achieve excellence in the guest experience. Cengage Learning. Gibney, M. J., Lanham-New, S. A., Cassidy, A., & Vorster, H. H. (2009). Introduction to Human Nutrition Second Edition. Webster-Gandy, J., Madden, A., & Holdsworth, M. (Eds.). (2020). Oxford handbook of nutrition and dietetics. Oxford			

University Press.

Winterfeldt, E. A., Bogle, M. L., & Ebro, L. L. (2017). Nutrition & Dietetics: Practice and Future Trends. Jones & Bartlett Publishers.

Wallace, C. A., Sperber, W. H., & Mortimore, S. E. (2018). Food safety for the 21st century: Managing HACCP and food safety throughout the global supply chain. John Wiley & Sons.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei răspunde tendințelor actuale din domeniul ospitalității de lux și oferă studenților un cadru aplicativ direct, în concordanță cu standardele comunității academice și cerințele angajatorilor din industrie. Prin accentul pus pe nutriție, servire, recepție, igienă și sănătate în muncă, disciplina reflectă bunele practici și reglementările recunoscute la nivel internațional și este aliniată la așteptările asociațiilor profesionale din gastronomie și turism de lux. Activitățile practice le permit studenților să își dezvolte competențe reale de lucru în unități de cazare și gastronomie premium, asigurând o integrare rapidă pe piața muncii și formarea unui profil profesional adaptat cerințelor actuale ale angajatorilor.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însușirea corectă a conceptelor teoretice legate de nutriție, dietetică, prestare a serviciilor de servire și recepție pentru clienți premium, igienă și sănătate în muncă și utilizarea adecvată a acestora în contexte specifice ospitalității.	Examen oral	25%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice în ospitalitate.	Evaluarea conținutului caietului de practică	25%
		Nota propusă de către coordonatorul de practică din cadrul unității de ospitalitate unde s-a desfășurat practica	50%
10.6 Standard minim de performanță			
- Prezentarea caietului de practică. - Prezența fizică la cele 112 de ore de practică. - Însușirea corectă a conceptelor teoretice. - Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice într-o unitate de ospitalitate.			
Grilă de evaluare pe niveluri de performanță			
Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici	
Excelent (10–9)	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică	
Foarte bine (8)	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă	
Bine (7)	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete	
Suficient (6)	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică	
Insuficient (<5)	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare	

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 5/09 / 2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 8 /09 /2025.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU Decan	Prof.Habil.dr.ing. Cristina Maria CANJA Director de departament
Conf.dr.psih. Laura CISMARU Coordonator practică	

Notă:

- ³⁶⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);
- ³⁷⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;
- ³⁸⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală) / **DS** (disciplină de specializare) / **DC** (disciplină complementară).
- ³⁹⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DOB** (disciplină obligatorie)/ **DOP** (disciplină opțională)/ **DFA** (disciplină facultativă);
- ⁴⁰⁾ Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat	Ingineria și management
1.5 Ciclu de studii ²⁾	Masterat
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Practică profesională II							
2.2 Titularul activităților de curs	Conferențiar dr. psih. Laura CISMARU							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conferențiar dr. psih. Laura CISMARU							
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	V 2	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾ Obligativitate ⁴⁾	DS DOB

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Total ore din planul de învățământ	112
Distribuția fondului de timp	
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri	
Tutoriat	
Examinări	
Alte activități - Realizarea caietului de practică	38
3.7 Total ore de activitate a studentului	38
3.8 Total ore pe semestru	150
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Nu este cazul
4.2 de competențe	Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sală echipată multimedia
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Bucătărie echipată și recepție

6. Competențe și rezultate ale învățării

Competențe și rezultate ale învățării	Cp.1 Gestionează și planifică resursele materiale și umane din unități de gastronomie și cazare de lux, monitorizând procesele de gestiune a bunurilor, a inventarului și a serviciilor de recepție pentru a asigura calitatea premium și eficiența operațională. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe: R.Î.1.1 R.Î.1.1 Cunoască principiile și procedurile de gestiune a bunurilor și inventarului aplicabile unităților de gastronomie și cazare premium. Abilități: R.Î.1.8 Gestioneze evidența și rotația stocurilor, aplicând metode moderne de optimizare a inventarului pentru reducerea pierderilor. R.Î.1.11 Aplice tehnici de planificare și monitorizare a resurselor pentru a asigura desfășurarea fluentă a activităților de servire și recepție. Responsabilități și autonomie: R.Î.1.17 Asigure implementarea și respectarea standardelor de calitate în activitățile de gestiune a bunurilor și de coordonare a serviciilor premium. Cp.4 Dezvoltă și aplică tehnici culinare și de recepție specifice ospitalității de lux, implicându-se în proiectarea și implementarea proceselor care garantează experiențe gastronomice și servicii personalizate la nivel premium. Cunoștințe: R.Î.4.1 Cunoască tehnicile culinare și de recepție adaptate nevoilor clienților premium și standardelor internaționale de ospitalitate. Abilități: R.Î.4.8 Aplice corect tehnici culinare avansate și proceduri de recepție, respectând regulile de igienă și eticheta profesională. R.Î.4.12 Optimizeze fluxurile de lucru din bucătărie și recepție, pentru a crește eficiența operațională și satisfacția clienților. Responsabilități și autonomie: R.Î.4.15 Asigure respectarea standardelor culinare, de igienă și de excelență în implementarea tehnicilor de pregătire și servire a produselor de lux. Cp.5 Efectuează inspecții și monitorizări practice ale produselor culinare și serviciilor de recepție din unitățile de gastronomie și cazare de lux, pentru a evalua calitatea și a garanta respectarea standardelor premium. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe: R.Î.5.2 Identifice tehnicile de inspecție și monitorizare aplicabile proceselor culinare și de recepție în unitățile de lux. Abilități: R.Î.5.9 Inspecteze și monitorizeze modul de pregătire a preparatelor culinare și desfășurarea activităților de recepție pentru a identifica neconformitățile. R.Î.5.10 Evalueze calitatea serviciilor oferite clienților premium prin aplicarea de proceduri de feedback și verificări sistematice. Responsabilități și autonomie: R.Î.5.15 Asigure desfășurarea corectă a inspecțiilor și testelor de calitate pentru produsele și serviciile din unitățile de gastronomie și cazare premium.
---------------------------------------	--

7. Obiectivele disciplinei

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Însușirea corectă a noțiunilor specifice activității practice într-o unitate de gastronomie și/sau cazare. • Dobândirea abilităților practice specifice activității într-o unitate de gastronomie și/sau cazare.
7.2 Obiectivele specifice	• Explicarea și însușirea conceptelor specifice legate de gestiunea bunurilor și inventar, precum și dobândirea abilităților practice legate de implementarea acestora în cadrul unei unități cu profil de gastronomie și/sau cazare. • Explicarea și însușirea conceptelor specifice legate de tehnici culinare și de recepție pentru turiști premium, precum și dobândirea abilităților practice legate de implementarea acestora în cadrul unei unități cu profil de gastronomie și/sau cazare.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Gestiunea bunurilor și inventar Se abordează principiile și metodele de gestionare a bunurilor, materiilor prime și resurselor materiale utilizate în unitățile de gastronomie și cazare de lux. Sunt prezentate procedurile de evidență, depozitare și rotație a stocurilor, precum și utilizarea sistemelor digitale moderne de management al inventarului. Accentul se pune pe reducerea pierderilor, optimizarea costurilor și menținerea calității produselor și serviciilor la standarde premium, în conformitate cu cerințele clienților de lux.	Instruire Practică	56	
2. Tehnici culinare și de recepție pentru clienți premium Se prezintă tehnici avansate de preparare și prezentare a produselor culinare, specifice segmentului de lux, inclusiv plating, utilizarea ingredientelor rare sau exclusiviste și integrarea tendințelor gastronomice internaționale. Pe partea de recepție, se discută proceduri adaptate turiștilor premium: comunicare personalizată, etichetă profesională, gestionarea cerințelor speciale și asigurarea unei experiențe impecabile încă din momentul sosirii clientului. Se pune accent pe atenția la detalii, rafinament și coerența dintre serviciile culinare și cele de recepție, pentru consolidarea experienței integrate de lux.	Instruire Practică	56	
Bibliografie: Brown, D. R. (2003). The restaurant manager's handbook: How to set up, operate, and manage a financially successful food service operation (Vol. 1). Atlantic Publishing Company. Sendjaya, S. (2015). Personal and organizational excellence through servant leadership. Australia: Springer			

International Publishing Switzerland.

Ford, R. C., Sturman, M. C., & Heaton, C. P. (2012). Managing quality service in hospitality: How organizations achieve excellence in the guest experience. Cengage Learning.

Walker, J. R. (2021). The restaurant: from concept to operation. John Wiley & Sons.

Arduser, L., & Brown, D. R. (2006). The Professional Caterers' Handbook: How to Open and Operate a Financially Successful Catering Business with CD-ROM. Atlantic Publishing Company.

National Restaurant Association Educational Foundation (2011). FOUNDATIONS of Restaurant Management & Culinary Arts Level One. Pearson Education.

Labensky, S. R. (2013). On Cooking: A text book of Culinary Fundamentals. Pearson Education.

Arvanitoyannis, I. S. (2010). Waste management for the food industries. Academic Press.

Jones, T. (2008). Culinary calculations: simplified math for culinary professionals. John Wiley & Sons.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei reflectă tendințele actuale din domeniul ospitalității de lux și răspunde așteptărilor comunităților academice și profesionale prin accentul pus pe gestionarea resurselor materiale și pe aplicarea tehnicilor culinare și de recepție adaptate segmentului premium. Disciplinele practice oferă studenților experiențe directe și relevante pentru mediul profesional, în conformitate cu standardele recunoscute de organizațiile internaționale din gastronomie și turism de lux. Totodată, acestea asigură dobândirea unor competențe cerute de angajatori – gestionarea eficientă a bunurilor și a inventarului, utilizarea tehnicilor culinare avansate, furnizarea de servicii personalizate și menținerea calității premium – contribuind la integrarea rapidă a absolvenților pe piața muncii și la adaptarea lor la exigențele actuale ale industriei.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însușirea corectă a conceptelor teoretice legate de nutriție, dietetică, prestare a serviciilor de servire și recepție pentru clienți premium, igienă și sănătate în muncă și utilizarea adecvată a acestora în contexte specifice ospitalității.	Examen oral	25%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice în ospitalitate.	Evaluarea conținutului caietului de practică	25%
		Nota propusă de către coordonatorul de practică din cadrul unității de ospitalitate unde s-a desfășurat practica	50%
10.6 Standard minim de performanță			
- Prezentarea caietului de practică. - Prezența fizică la cele 112 de ore de practică. - Însușirea corectă a conceptelor teoretice. - Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice într-o unitate de ospitalitate.			
Grilă de evaluare pe niveluri de performanță			
Nivel de performanță	Descriere generală		Caracteristici
Excelent (10–9)	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt		Terminologie perfectă, structură logică,

	inovative și exacte	autonomie, gândire critică
Foarte bine (8)	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă
Bine (7)	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete
Suficient (6)	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică
Insuficient (<5)	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 5/09 / 2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 8/ 09 /2025.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU Decan	Prof.Habil.dr.ing. Cristina Maria CANJA Director de departament
Conf.dr.psih. Laura CISMARU Coordonator practică	

Notă:

- ⁴¹⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);
- ⁴²⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;
- ⁴³⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală) / **DS** (disciplină de specializare) / **DC** (disciplină complementară).
- ⁴⁴⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DOB** (disciplină obligatorie)/ **DOP** (disciplină opțională)/ **DFA** (disciplină facultativă);
- ⁴⁵⁾ Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat	Ingineria și management
1.5 Ciclu de studii ²⁾	Masterat
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Dezvoltarea strategică a brandului de lux								
2.2 Titularul activităților de curs	Conferențiar dr. psih. Laura CISMARU								
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conferențiar dr. psih. Laura CISMARU								
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	E 2	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DF	
								Obligativitate ⁴⁾	DOP

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/ laborator/ proiect	1/0/0
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/ proiect	14/0/0
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					38
Tutoriat					
Examinări					
Alte activități.....					
3.7 Total ore de activitate a studentului	78				
3.8 Total ore pe semestru	120				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Marketing
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Videoproiector
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Sală echipată cu calculatoare conectate la Internet

6. Competențe și rezultate ale învățării

Competențe și rezultate ale învățării	Cp.1 Gestionează și planifică resursele necesare dezvoltării și promovării brandurilor de lux în ospitalitate, incluzând resursele umane, financiare, informaționale și de timp, și monitorizează etapele de implementare pentru a asigura poziționarea strategică și atingerea obiectivelor stabilite. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe: R.Î.1.1 Cunoască conceptele, principiile și instrumentele fundamentale de branding și marketing aplicabile dezvoltării brandurilor de lux în ospitalitate; R.Î.1.2 Identifice tehnici avansate de planificare și monitorizare a proiectelor de branding și promovare pentru unități de ospitalitate de lux, precum hoteluri, resorturi și restaurante fine-dining. Abilități: R.Î.1.8 Gestioneze eficient resursele umane, financiare și informaționale implicate în proiecte de branding și promovare pentru ospitalitatea de lux, respectând standardele pieței premium; R.Î.1.9 Elaboreze și implementeze planuri detaliate de branding strategic pentru hoteluri, resorturi și restaurante de lux, asigurând livrarea etapelor-cheie; R.Î.1.14 Genereze concepte inovatoare de brand prin integrarea storytelling-ului, a valorilor locale și a experiențelor personalizate dedicate clienților de lux. R.Î.1.16 Utilizeze patrimoniul local, poveștile și tradițiile în construirea și comunicarea brandului, creând o conexiune autentică între clienți și unitățile premium din ospitalitate. Responsabilități și autonomie: R.Î.1.17 Asigure gestionarea autonomă a proiectelor de branding strategic în ospitalitatea de lux, asumându-și responsabilitatea pentru atingerea obiectivelor de poziționare și comunicare; R.Î.1.19 Planifice și adapteze strategiile de branding pentru a răspunde schimbărilor pieței și preferințelor consumatorilor premium. Cp.7 Protejează interesele și nevoile clienților premium prin identificarea și integrarea preferințelor acestora în strategiile de dezvoltare și promovare a brandurilor de lux, asigurând coerența identității de brand și atingerea rezultatelor dorite. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe: R.Î.7.1 Cunoască metodele de analiză a cerințelor consumatorilor premium și principiile de identificare a soluțiilor inovatoare în dezvoltarea brandurilor de lux; R.Î.7.2 Înțeleagă modalitățile de integrare a preferințelor și așteptărilor clienților în strategiile de branding și promovare a produselor și serviciilor premium. Abilități: R.Î.7.6 Analizeze cerințele clienților și să genereze soluții inovatoare pentru adaptarea identității și comunicării brandului de lux; R.Î.7.7 Integreze preferințele consumatorilor premium în campaniile de branding și în experiențele oferite, pentru a asigura satisfacția optimă. Responsabilități și autonomie: R.Î.7.11 Asigure respectarea nevoilor și preferințelor clienților în toate etapele proiectelor de branding și comunicare în ospitalitatea de lux; R.Î.7.13 Planifice și monitorizeze strategiile de integrare a nevoilor și așteptărilor clienților în procesul de dezvoltare a brandurilor de lux.
---------------------------------------	--

7. Obiectivele disciplinei

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Însușirea corectă a noțiunilor noi specifice brandingului în marketing, precum și aplicarea corectă a acestora în contextul marketingului produselor de lux din ospitalitate.
7.2 Obiectivele specifice	- Explicarea și însușirea conceptelor cheie specifice brandingului. - Explicarea și însușirea conceptelor specifice legate de comunicarea brandului în marketing (promovare și cercetare). - Utilizarea corectă a cunoștințelor predate în realizarea brandurilor, a submixurilor de promovare complexe pentru piața ospitalității de lux. - Aplicarea corectă a cunoștințelor predate în realizarea unei cercetări calitative de marketing în domeniul brandingului de produs în ospitalitatea de lux.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Cercetarea mediului de marketing Această unitate de curs introduce analiza mediului extern și intern al organizațiilor din ospitalitatea de lux. Sunt studiate tendințele pieței, dinamica consumatorilor premium, competitorii și influențele culturale și sociale. Accentul se pune pe metodele de colectare și interpretare a datelor (analiză SWOT, benchmarking), pentru a fundamenta deciziile strategice de branding.	Prelegere și dezbatere	4	
2. Modele de branding. Modelul piramidal Se explorează principalele modele teoretice și aplicative utilizate în branding, cu un accent special pe modelul piramidal al brandului (esența brandului, personalitatea, valorile, beneficiile, atributele). Se discută modul în care brandurile de lux își construiesc identitatea și loialitatea prin valori simbolice, emoționale și culturale.	Prelegere și dezbatere	4	
3. Etape în branding. Arhitectura de brand Această unitate detaliază pașii necesari pentru construirea și consolidarea unui brand: cercetarea, definirea identității, poziționarea, comunicarea și gestionarea experienței consumatorului. Se discută despre crearea elementelor de arhitectură de brand (nume, logo, motto) și relevanța lor în ospitalitatea de lux (hoteluri de lanț vs. boutique hotels).	Prelegere și dezbatere	6	
4. Promovarea brandului – rezonarea emoțională cu consumatorul Se analizează rolul comunicării emoționale în	Prelegere și dezbatere	4	

brandingul de lux. Sunt abordate tehnici de storytelling, utilizarea simbolurilor, experiențele senzoriale și campaniile care transmit exclusivitate și autenticitate. Accentul se pune pe construirea unei conexiuni emoționale între brand și consumatorii premium.			
5. Segmentarea psihografică în brandingul strategic. Variabile de segmentare aplicabile în ospitalitatea de lux Se explică tipologiile consumatorilor de lux și metodele de segmentare psihografică (stil de viață, personalitate, valori, atitudini, motivații). Sunt prezentate variabile specifice pieței de lux (orientare către experiențe unice, sustenabilitate, autenticitate culturală), care permit o targetare mai precisă și o personalizare mai profundă a ofertei.	Prelegere și dezbateri	4	
6. Poziționarea strategică a brandurilor. Modele de poziționare în ospitalitatea de lux Această unitate tratează procesul de poziționare a brandurilor de lux în raport cu competiția și cu așteptările consumatorilor. Se prezintă modele de poziționare (harta perceptuală, modelul celor 4D al luxului – exclusivitate, calitate, simbolism, experiență). Sunt analizate studii de caz privind hoteluri, restaurante sau resorturi de lux și strategiile prin care acestea își mențin relevanța și atractivitatea pe piața premium.	Prelegere și dezbateri	6	
Bibliografie Som, A., & Blanckaert, C. (2015). The road to luxury: The evolution, markets, and strategies of luxury brand management. John Wiley & Sons. Kanani, R. B. (2017). A wealth of insight: the world's best luxury hoteliers on leadership, management, and the future of 5-star hospitality. Black Truffle Press. Lin, Y., & Choe, Y. (2022). Impact of luxury hotel customer experience on brand love and customer citizenship behavior. Sustainability, 14(21), 13899. Yeshin, T. (2012). Integrated marketing communications. Routledge. Broderick, A., & Pickton, D. (2005). Integrated marketing communications. Pearson Education UK. Paul, H., Matthew, H., Julia, C., & Oliver, T. (2016). Market Research in Practice An introduction to gaining greater market insight 3rd ed. Keegan, S. (2009). Qualitative research: Good decision making through understanding people, cultures and markets. Kogan Page Publishers. Leisch, F., Dolnicar, S., & Grün, B. (2018). Market segmentation analysis: Understanding it, doing it, and making it useful. Hooley, G. J., Piercy, N., & Nicoulaud, B. (2008). Marketing strategy and competitive positioning. Pearson Education. Wheeler, A. (2018). Designing Brand Identity: An Essential Guide For The Entire Branding Team. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Son.			

8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare- învățare	Număr de ore	Observații
Studentii vor realiza, pe echipe sau individual, un proiect de cercetare calitativă care are ca scop dezvoltarea și promovarea unui brand în ospitalitatea de lux (restaurant sau hotel). Proiectul va îmbina teoria predată la curs cu o aplicație practică, prin care participanții vor demonstra capacitatea de a integra conceptele fundamentale de branding strategic. Proiectul va avea următoarele etape: 1. Cercetarea mediului de marketing – analiza pieței, a competitorilor și a tendințelor din ospitalitatea de lux pentru fundamentarea brandului. 2. Definirea identității și arhitecturii de brand – formularea valorilor, viziunii și structurii brandului prin modelul piramidal. 3. Segmentarea și profilarea consumatorului – identificarea publicului-țintă prin variabile psihografice și realizarea profilului strategic al consumatorului. 4. Poziționarea strategică – plasarea brandului pe piața de lux prin hărți perceptuale și modele de poziționare. 5. Promovarea brandului – elaborarea unei campanii de comunicare bazate pe storytelling și rezonare emoțională cu consumatorul. 6. Prezentarea finală – susținerea proiectului printr-o prezentare clară și argumentată, care să evidențieze strategia de branding și promovare.	Proiect de grup. Minicercetare	14	
Bibliografie Som, A., & Blanckaert, C. (2015). The road to luxury: The evolution, markets, and strategies of luxury brand management. John Wiley & Sons. Kanani, R. B. (2017). A wealth of insight: the world's best luxury hoteliers on leadership, management, and the future of 5-star hospitality. Black Truffle Press. Lin, Y., & Choe, Y. (2022). Impact of luxury hotel customer experience on brand love and customer citizenship behavior. Sustainability, 14(21), 13899. Yeshin, T. (2012). Integrated marketing communications. Routledge. Broderick, A., & Pickton, D. (2005). Integrated marketing communications. Pearson Education UK. Paul, H., Matthew, H., Julia, C., & Oliver, T. (2016). Market Research in Practice An introduction to gaining greater market insight 3rd ed. Keegan, S. (2009). Qualitative research: Good decision making through understanding people, cultures and markets. Kogan Page Publishers. Leisch, F., Dolnicar, S., & Grün, B. (2018). Market segmentation analysis: Understanding it, doing it, and making it useful.			

Hooley, G. J., Piercy, N., & Nicoulaud, B. (2008). Marketing strategy and competitive positioning. Pearson Education.

Wheeler, A. (2018). Designing Brand Identity: An Essential Guide For The Entire Branding Team. Hoboken, New Jersey: John Wiley & Son.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei respectă tendințele academice actuale în domeniul marketingului și brandingului strategic și asigură o relevanță ridicată a competențelor transmise către studenți pentru industria ospitalității de lux. Conținutul reflectă metodele și teoriile consacrate de comunitatea științifică și este în concordanță cu abordările contemporane ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor din domeniu, permițându-le studenților să își formeze o bază științifică solidă și adaptată cerințelor pieței premium. De asemenea, subiectele și temele abordate în cadrul cursului și activităților aplicative (cercetarea mediului de marketing, modelele de branding, segmentarea psihografică, poziționarea strategică și promovarea prin rezonanță emoțională) le oferă studenților un cadru de explorare și cercetare aplicată pentru dezvoltarea și consolidarea brandurilor de lux în ospitalitate.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Înșușirea corectă a conceptelor teoretice și utilizarea adecvată a acestora în contexte specifice ospitalității de lux	Examen oral	50%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice legate de cercetare, profilare de consumator, branding și promovare în realizarea proiectului, creativitate și inovare.	Evaluarea proiectului scris	50%
10.6 Standard minim de performanță			
• Obținerea notei min.5 la proiectul de grup • Încărcarea pe platforma E-learning a proiectului scris în termenul prevăzut. • Un număr minim de 3 prezențe la seminar. • Înșușirea corectă a conceptelor și modelelor de bază specifice cercetării de marketing, brandingului și promovării acestuia. • Utilizarea corectă a termenilor specifici cercetării de marketing, brandingului și promovării. • Conceperea unui brand puternic, a unui model de segmentare și a unui submix de promovare inovatoare pentru întreprinderea analizată.			
Grilă de evaluare pe niveluri de performanță			
Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici	
Excelent (10–9)	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică	
Foarte bine (8)	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă	
Bine (7)	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete	
Suficient (6)	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică	
Insuficient (<5)	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare	

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 5 /09 / 2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 8/09 /2025.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU Decan	Prof.Habil.dr.ing. Cristina Maria CANJA Director de departament
Conf.dr.psih. Laura CISMARU Titular de curs	Conf.dr.psih. Laura CISMARU Titular de proiect

Notă:

- ⁴⁶⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);
- ⁴⁷⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;
- ⁴⁸⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală) / **DS** (disciplină de specializare) / **DC** (disciplină complementară).
- ⁴⁹⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DOB** (disciplină obligatorie)/ **DOP** (disciplină opțională)/ **DFA** (disciplină facultativă);
- ⁵⁰⁾ Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat	Ingineria și management
1.5 Ciclu de studii ²⁾	Masterat
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Inovarea experienței oaspeților în proprietățile de lux din industria ospitalității								
2.2 Titularul activităților de curs	Conferențiar dr. psih. Laura CISMARU								
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conferențiar dr. psih. Laura CISMARU								
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	E 2	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DF	
							Obligativitate ⁴⁾	DOP	

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/ laborator/ proiect	2/0/0
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/ proiect	14/0/0
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					38
Tutoriat					
Examinări					
Alte activități.....					
3.7 Total ore de activitate a studentului	78				
3.8 Total ore pe semestru	120				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Marketing
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Videoproiector
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Sală echipată cu calculatoare conectate la Internet

6. Competențe și rezultate ale învățării

Cp.1 Gestionează și planifică resursele necesare dezvoltării și promovării produselor experiențiale de lux în ospitalitate, incluzând resursele umane, financiare, informaționale și de timp, și monitorizează etapele de implementare pentru a asigura livrarea unor experiențe personalizate și atingerea obiectivelor stabilite.

La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să:

Cunoștințe:

R.Î.1.1 Cunoască conceptele, modelele și principiile fundamentale de marketing experiențial aplicabile ospitalității de lux;

R.Î.1.2 Identifice resursele și etapele necesare dezvoltării unui produs experiențial complex în restaurante și hoteluri de lux.

Abilități:

R.Î.1.8 Gestioneze resursele umane, financiare și informaționale implicate în conceperea și livrarea unor experiențe personalizate pentru clienții premium;

R.Î.1.9 Elaboreze și implementeze planuri detaliate pentru proiectarea și promovarea produselor experiențiale în ospitalitatea de lux;

R.Î.1.15 Organizeze și valorifice experiențe inovatoare pentru oaspeți, cum ar fi evenimente tematice sau activități culturale, integrate în strategia brandului.

Responsabilități și autonomie:

R.Î.1.17 Asigure coordonarea și monitorizarea proiectelor de inovare a experiențelor în ospitalitatea de lux, asumându-și responsabilitatea pentru atingerea obiectivelor stabilite;

R.Î.1.19 Planifice și adapteze strategiile de dezvoltare a produselor experiențiale pentru a răspunde schimbărilor pieței și preferințelor consumatorilor premium.

Cp.7 Protejează interesele și nevoile clienților premium prin identificarea, integrarea și personalizarea preferințelor acestora în conceperea și livrarea produselor experiențiale de lux, asigurând unicitatea și calitatea superioară a experienței trăite.

La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să:

Cunoștințe:

R.Î.7.1 Cunoască metodele de analiză a cerințelor clienților premium și principiile de identificare a soluțiilor inovatoare pentru dezvoltarea produselor experiențiale de lux;

R.Î.7.2 Înțeleagă modalitățile de integrare a preferințelor și așteptărilor clienților în proiectarea și comunicarea experiențelor premium.

Abilități:

R.Î.7.6 Analizeze cerințele clienților și să genereze soluții inovatoare pentru crearea unor experiențe personalizate și memorabile în ospitalitatea de lux;

R.Î.7.7 Integreze preferințele clienților premium în conceperea și implementarea produselor experiențiale, asigurând un nivel ridicat de satisfacție și loialitate.

Responsabilități și autonomie:

R.Î.7.11 Asigure respectarea intereselor și așteptărilor clienților în toate etapele proiectelor de inovare a experiențelor în ospitalitatea de lux;

R.Î.7.13 Planifice și monitorizeze strategiile de integrare a nevoilor și preferințelor clienților pentru livrarea unor experiențe premium cu impact strategic asupra brandului.

7. Obiectivele disciplinei

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Însușirea corectă a noțiunilor noi specifice conceptului de marketing experiențial, precum și aplicarea corectă a acestora în contextul marketingului produselor de lux din ospitalitate.
7.2 Obiectivele specifice	- Explicarea și însușirea conceptelor cheie specifice marketingului experiențial. - Explicarea și însușirea conceptelor specifice legate de comunicarea experienței în marketing (promovare și cercetare). - Utilizarea corectă a cunoștințelor predate în realizarea produselor de tip experiență, a submixurilor de promovare complexe pentru piața ospitalității de lux. - Aplicarea corectă a cunoștințelor predate în realizarea unei cercetări calitative de marketing în domeniul produsului complex de tip experiență în ospitalitatea de lux.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Produsul de tip experiență. Aplicații în ospitalitatea de lux Această unitate definește conceptul de „produs experiențial” și modul în care el depășește caracteristicile tangibile, integrând emoțiile, simbolismul și interacțiunea personalizată. Sunt analizate exemple din ospitalitatea de lux (cină gourmet cu chef renumit, sejururi tematice, experiențe wellness personalizate), pentru a evidenția cum acestea creează valoare unică și fidelitate pe termen lung.	Prelegere și dezbateri	8	
2. Cercetarea mediului de marketing Se studiază mediul de marketing specific pieței experiențelor premium, prin analizarea tendințelor, a profilului competitorilor și a așteptărilor clienților high-end. Se prezintă metode de cercetare calitativă (interviuri, observație, focus-grupuri) aplicabile identificării nevoilor și motivațiilor clienților de lux.	Prelegere și dezbateri	2	
3. Modele de creare a produsului experiență Această unitate explorează modelele teoretice și aplicative de proiectare a experiențelor (ex. Pine & Gilmore – „The Experience Economy”, modelul celor 4 sfere ale experienței: entertainment, educațională, estetică și escapistă). Accentul se pune pe inovarea designului experiențelor de lux și pe integrarea elementelor multisenzoriale și culturale.	Prelegere și dezbateri	4	
4. Promovarea produsului de tip experiență	Prelegere și dezbateri	6	

– rezonarea emoțională cu consumatorul Se prezintă componentele submixului de promovare (publicitate, promovarea vânzărilor, relații publice și vânzare profesională). Se analizează strategiile de comunicare care pun accent pe emoții, storytelling și autenticitate. Sunt discutate campanii de promovare care creează o legătură emoțională cu consumatorul și transmit exclusivitatea și unicitatea experiențelor premium (de ex. storytelling digital, experiențe virtuale, colaborări cu ambasadori de brand).			
5. Profilarea consumatorului de experiențe Această unitate se concentrează pe segmentarea și profilarea consumatorilor orientați către experiențe unice și personalizate. Sunt discutate variabile psihografice (valori, personalitate, stil de viață, motivații, căutarea autenticității) și modul în care acestea sunt utilizate pentru a crea experiențe adaptate publicului premium din ospitalitate.	Prelegere și dezbatere	8	
Bibliografie Roederer, C., & Filser, M. (2016). Marketing expérientiel: Vers un marketing de la cocréation. Vuibert. Lent, R., & Tour, G. (2009). Selling luxury: connect with affluent customers, create unique experiences through impeccable service, and close the sale. John Wiley & Sons. Gupta, D. G., Shin, H., & Jain, V. (2022). Luxury experience and consumer behavior: a literature review. Marketing Intelligence & Planning, 41(2), 199-213. Pine, B. J. II., and Gilmore, JH (2011), The Experience Economy, Updated Edition. Harvard Business Review Press, Boston, MA. Sundbo, J., & Darmer, P. (Eds.). (2008). Creating experiences in the experience economy. Edward Elgar Publishing. Benckendorff, P., Moscardo, G., & Pendergast, D. (Eds.). (2009). Tourism and generation Y. Cabi. Som, A., & Blanckaert, C. (2015). The road to luxury: The evolution, markets, and strategies of luxury brand management. John Wiley & Sons. Kanani, R. B. (2017). A wealth of insight: the world's best luxury hoteliers on leadership, management, and the future of 5-star hospitality. Black Truffle Press. Lin, Y., & Choe, Y. (2022). Impact of luxury hotel customer experience on brand love and customer citizenship behavior. Sustainability, 14(21), 13899. Yeshin, T. (2012). Integrated marketing communications. Routledge. Broderick, A., & Pickton, D. (2005). Integrated marketing communications. Pearson Education UK. Paul, H., Matthew, H., Julia, C., & Oliver, T. (2016). Market Research in Practice An introduction to gaining greater market insight 3rd ed. Keegan, S. (2009). Qualitative research: Good decision making through understanding people, cultures and markets. Kogan Page Publishers.			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Studentii vor realiza un proiect de cercetare	Proiect de grup.	14	

calitativă care are ca obiectiv conceperea și promovarea unui produs de tip experiență complexă pentru un restaurant sau un hotel de lux. Proiectul va integra cunoștințele teoretice cu aplicabilitatea practică și va parcurge următoarele etape: 1. Cercetarea mediului de marketing – analiza pieței de experiențe premium, a competitorilor și a tendințelor emergente în ospitalitatea de lux. 2. Definirea produsului experiențial – descrierea conceptului, a elementelor distinctive și a valorii adăugate pentru clienții premium. 3. Aplicarea modelelor de creare a experiențelor – utilizarea unor modele consacrate (ex. Pine & Gilmore, cele 4 sfere ale experienței) pentru structurarea și inovarea produsului. 4. Profilarea consumatorului – identificarea segmentului-țintă pe baza variabilelor psihografice (stil de viață, personalitate, motivații, preferințe). 5. Promovarea produsului experiențial – elaborarea unei campanii de comunicare și promovare bazate pe storytelling, rezonare emoțională și exclusivitate. 6. Prezentarea finală – susținerea proiectului printr-o prezentare integrată, care să evidențieze cercetarea, conceptul experiențial și strategia de promovare.	Minicercetare		
Bibliografie Roederer, C., & Filser, M. (2016). Marketing expérientiel: Vers un marketing de la cocréation. Vuibert. Lent, R., & Tour, G. (2009). Selling luxury: connect with affluent customers, create unique experiences through impeccable service, and close the sale. John Wiley & Sons. Gupta, D. G., Shin, H., & Jain, V. (2022). Luxury experience and consumer behavior: a literature review. Marketing Intelligence & Planning, 41(2), 199-213. Pine, B. J. II., and Gilmore, JH (2011), The Experience Economy, Updated Edition. Harvard Business Review Press, Boston, MA. Sundbo, J., & Darmer, P. (Eds.). (2008). Creating experiences in the experience economy. Edward Elgar Publishing. Benckendorff, P., Moscardo, G., & Pendergast, D. (Eds.). (2009). Tourism and generation Y. Cabi. Som, A., & Blanckaert, C. (2015). The road to luxury: The evolution, markets, and strategies of luxury brand management. John Wiley & Sons. Kanani, R. B. (2017). A wealth of insight: the world's best luxury hoteliers on leadership, management, and the future of 5-star hospitality. Black Truffle Press. Lin, Y., & Choe, Y. (2022). Impact of luxury hotel customer experience on brand love and customer citizenship behavior. Sustainability, 14(21), 13899. Yeshin, T. (2012). Integrated marketing communications. Routledge.			

Broderick, A., & Pickton, D. (2005). Integrated marketing communications. Pearson Education UK.

Paul, H., Matthew, H., Julia, C., & Oliver, T. (2016). Market Research in Practice An introduction to gaining greater market insight 3rd ed.

Keegan, S. (2009). Qualitative research: Good decision making through understanding people, cultures and markets. Kogan Page Publishers.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei respectă tendințele academice actuale în domeniul marketingului experiențial și asigură o relevanță ridicată a competențelor transmise către studenți pentru industria ospitalității de lux. Conținutul reflectă metodele și teoriile consacrate de comunitatea științifică și este în corelație cu abordările contemporane promovate de asociațiile profesionale și de angajatorii reprezentativi, permițându-le studenților să își formeze o bază științifică solidă și aplicată la cerințele pieței premium. De asemenea, temele abordate în cadrul cursului și al activităților aplicative (produsul de tip experiență, modelele de creare a experiențelor, profilarea consumatorului și promovarea prin rezonanță emoțională) oferă studenților un cadru de cercetare și explorare aplicată pentru proiectarea, inovarea și personalizarea experiențelor de lux în ospitalitate.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însușirea corectă a conceptelor teoretice și utilizarea adecvată a acestora în contexte specifice ospitalității de lux.	Examen oral	50%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice în realizarea proiectului, creativitate și inovare.	Evaluarea proiectului scris	50%
10.6 Standard minim de performanță			
- Obținerea notei min.5 la proiectul de grup - Încărcarea pe platforma E-learning a proiectului scris în termenul prevăzut. - Un număr minim de 3 prezențe la seminar. - Însușirea corectă a conceptelor teoretice predate. - Utilizarea corectă a termenilor specifici cercetării de marketing, marketingului experiențial și profilării. - Conceperea unui produs de tip experiență inovator, adaptat cerințelor consumatorilor de lux.			
Grilă de evaluare pe niveluri de performanță			
Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici	
Excelent (10–9)	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică	
Foarte bine (8)	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă	
Bine (7)	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete	
Suficient (6)	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică	
Insuficient (<5)	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare	

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 5/09 / 2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 8/09 /2025.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU Decan	Prof.Habil.dr.ing. Cristina Maria CANJA Director de departament
Conf.dr.psih. Laura CISMARU Titular de curs	Conf.dr.psih. Laura CISMARU Titular de proiect

Notă:

- ⁵¹⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);
- ⁵²⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;
- ⁵³⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală) / **DS** (disciplină de specializare) / **DC** (disciplină complementară).
- ⁵⁴⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DOB** (disciplină obligatorie)/ **DOP** (disciplină opțională)/ **DFA** (disciplină facultativă);
- ⁵⁵⁾ Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat ¹⁾	Ingineria și management
1.5 Ciclul de studii ²⁾	Masterat
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Experiințe de imersiune culturală								
2.2 Titularul activităților de curs	Lector dr. Anamaria Lazăr								
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Lector dr. Anamaria Lazăr								
2.4 Anul de studiu	1	2.5 Semestrul	2	2.6 Tipul de evaluare	C 2	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DC	
							Obligativitate ⁴⁾	DOP	

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/ laborator/ proiect	P 1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/ proiect	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					25
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					25
Tutoriat					6
Examinări					2
Alte activități.....					
3.7 Total ore de activitate a studentului	78				
3.8 Total ore pe semestru	120				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Nu este cazul
4.2 de competențe	• Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Nu este cazul
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Nu este cazul

6. Competențe specifice acumulate (conform grilei de competențe din planul de învățământ)

Competențe profesionale	Cp.7 Protejeaza interesele si nevoile unui client prin luarea masurilor necesare si prin studierea tuturor posibilitatilor, pentru a se asigura ca acel client obtine rezultatul preferat.
	Aptitudini:
	• Dezvoltarea abilităților de a înțelege și evalua diversitatea culturală a clienților și oaspeților. • Capacitatea de a planifica experiențe culturale imersive și personalizate pentru a satisface nevoile și preferințele clientului. • Aptitudini de comunicare interculturală și de adaptare a serviciilor la contextul cultural specific.
	Competențe: • Capacitatea de a elabora și implementa strategii pentru crearea de experiențe culturale autentice și memorabile, care să aducă valoare adăugată serviciilor de lux. • Abilitatea de a studia și interpreta preferințele culturale ale clienților pentru a le oferi soluții personalizate. • Capacitatea de a gestiona eficient relațiile cu clienții din diferite medii culturale și de a oferi servicii adaptate în mod sensibil și profesionist. Responsabilitate și autonomie: • Responsabilitatea de a asigura satisfacția clientului prin personalizarea experiențelor culturale și adaptarea serviciilor la nevoile specifice. • Autonomie în dezvoltarea și ajustarea ofertelor de experiențe culturale, în funcție de profilul clientului și contextul cultural. • Responsabilitatea pentru respectarea standardelor de calitate și pentru promovarea unei imagini pozitive a brandului de lux pe piața internațională. • Capacitatea de a lua decizii independente privind modul de integrare a tradițiilor și valorilor culturale în ofertele de experiențe, în concordanță cu cerințele clientului și ale companiei.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Să ofere studenților o înțelegere aprofundată a diversității culturale și a impactului acesteia asupra industriei ospitalității.
7.2 Obiectivele specifice	• Să dezvolte abilitățile de comunicare interculturală, de adaptare și de rezolvare a problemelor. • Să îi pregătească pe studenți să ofere experiențe culturale autentice și memorabile clienților. • Să cultive o atitudine de curiozitate și deschidere față de alte culturi.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Introducere în antropologie culturală și sociologie Analiza diferențelor culturale și a valorilor, atitudinilor și comportamentelor specifice diferitelor culturi.	Utilizarea de prezentări PowerPoint, video-uri și alte materiale vizuale pentru a face cursul interactiv și mai atractiv. Analiza de cazuri reale pentru a	6	

Abilități de comunicare non-verbală, rezolvarea conflictelor interculturale, adaptarea la diferite stiluri de comunicare. Reguli de etichetă în diferite culturi, protocolul în relațiile interpersonale și de afaceri.	stimula gândirea critică și pentru a aplica cunoștințele teoretice.		
2. Turism cultural și experiențe autentice Impactul turismului asupra comunităților locale, autenticitate și comercializare. Crearea de experiențe memorabile și autentice, implicarea comunității locale. Rolul patrimoniului cultural în dezvoltarea turismului, protejarea și valorificarea acestuia.	Utilizarea de prezentări PowerPoint, video-uri și alte materiale vizuale pentru a face cursul interactiv și mai atractiv. Realizarea de proiecte în echipă pentru a promova colaborarea și învățarea prin experiență.	6	
3. Managementul diversității în ospitalitatea de lux Înțelegerea nevoilor și așteptărilor unei clientele diverse, personalizarea serviciilor. Construirea și managementul echipelor multiculturale, promovarea incluziunii. Adaptarea strategiilor de marketing la diferite culturi și piețe.	Utilizarea de prezentări PowerPoint, video-uri și alte materiale vizuale pentru a face cursul interactiv și mai atractiv. Realizarea de proiecte în echipă pentru a promova colaborarea și învățarea prin experiență.	4	
4. Dezvoltarea personală Identificarea propriilor prejudecăți și atitudinilor față de alte culturi. Dezvoltarea abilităților interpersonale, empatie, ascultare activă, negociere. Curiozitate și deschidere către nou, cultivarea unei atitudini de curiozitate și deschidere față de alte culturi.	Analiza de cazuri reale pentru a stimula gândirea critică și pentru a aplica cunoștințele teoretice. Crearea de scenarii realiste pentru a exersa	6	
5. Module teoretice cu accent pe cultura românească: Prezentarea unei istorii concise a României, cu accent pe perioadele care au marcat cultura și arta românească. Analiza detaliată a obiceiurilor, costumelor, dansurilor și muzicii populare românești, cu accent pe diversitatea regională. Studierea bucătăriei tradiționale românești, a ingredientelor locale și a rețetelor autentice. Prezentarea unor autori români	Analiza de cazuri reale pentru a stimula gândirea critică și pentru a aplica cunoștințele teoretice. Crearea de scenarii realiste pentru a exersa	6	

important și a contribuțiilor lor la literatura universală.			
Bibliografie: - McKercher, B., & Kim, S. (2020). <i>Cultural Immersion and Experiential Tourism</i>. Routledge. - Abordează teoriile și modelele de experiențe culturale imersive, cu aplicații în sectorul ospitalității de lux. - Richards, G. (2021). <i>Cultural Tourism: A Review of Recent Developments</i>. Annals of Tourism Research. - Analizează tendințele recente în turismul cultural, inclusiv experiențele autentice și imersive în sectorul de lux. - Timothy, D. J., & Boyd, S. W. (2019). <i>Cultural Heritage and Tourism</i>. Channel View Publications. - Explorează modul în care patrimoniul cultural poate fi utilizat pentru a crea experiențe turistice personalizate și de lux. - Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (2022). <i>The Experience Economy: Competing for Customer Time, Attention, and Money</i>. Harvard Business Review Press. - Oferă perspective despre economia experienței, incluzând modul în care experiențele culturale pot fi personalizate și imersive. - Journal of Heritage Tourism (2022-2023). - Publicație cu studii și articole despre turismul cultural, experiențe autentice și modele de imersiune în contextul ospitalității de lux. - Sustainable Tourism & Cultural Experience Integration (2023). (articole și studii de caz disponibile pe platforme academice precum ScienceDirect, SpringerLink sau Wiley Online Library). Onosu, G. (2021). The impact of cultural immersion experience on identity transformation process. <i>International journal of environmental research and public health</i>, 18(5), 2680. Pistola, T., Diplaris, S., Stentoumis, C., Stathopoulos, E. A., Loupas, G., Mandilaras, T., ... & Kompatsiaris, I. (2021, May). Creating immersive experiences based on intangible cultural heritage. In <i>2021 IEEE International Conference on Intelligent Reality (ICIR)</i> (pp. 17-24). IEEE. VERHULST, Isabelle, et al. Do VR and AR versions of an immersive cultural experience engender different user experiences?. <i>Computers in Human Behavior</i>, 2021, 125: 106951. Matthews, E. J., Clune, L., Luhanga, F., & Loewen, R. (2021). The impact of cultural immersion international learning experiences on cultural competence of nursing students: A critical integrative review. <i>Journal of Professional Nursing</i>, 37(5), 875-884. Hall, E. T. (1976). <i>Dincolo de cultură</i>. O carte clasică care explorează diferențele culturale în comunicare și relaționare. Hofstede, G. (2001). <i>Culturile și organizațiile: Software-ul minții</i>. O analiză comparativă a culturilor naționale și a implicațiilor lor în mediul de afaceri. Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (1999). <i>The Experience Economy: Work is Theatre & Every Business a Stage</i>. O carte care explorează conceptul de economie a experiențelor și modul în care companiile pot crea experiențe memorabile pentru clienți. MacCannell, D. (1976). <i>The Tourist: A New Theory of the Leisure Class</i>. O analiză sociologică a turismului și a modului în care acesta modelează experiențele culturale. Cohen, E. (1979). <i>A phenomenology of tourist experiences</i>. O abordare fenomenologică a experiențelor turistice, subliniind importanța subiectivității și a semnificațiilor personale.			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Studierea unor cazuri reale din industria ospitalității de lux, identificarea celor mai bune practici.	Crearea de scenarii realiste pentru a exersa abilitățile de comunicare interculturală și de	2	

	rezolvare a conflictelor.		
Realizarea de proiecte de cercetare în domeniul experiențelor culturale, colectarea și analiza datelor.	Realizarea de proiecte în echipă pentru a promova colaborarea și învățarea prin experiență.	2	
Organizarea de vizite la companii care oferă experiențe culturale unice.	Organizarea de vizite la companii și destinații turistice pentru a descoperi cele mai bune practici.	2	
Crearea de itinerarii turistice cu tematică românească.	Studentii vor elabora itinerarii turistice care să includă atât obiective turistice clasice, cât și experiențe autentice, cum ar fi vizite la ateliere de meșteșuguri tradiționale sau participarea la evenimente culturale locale.	2	
Dezvoltarea de produse turistice imersive cu referire la spațiul cultural românesc.	Studentii vor crea produse turistice bazate pe cultura românească, cum ar fi pachete tematice, evenimente speciale sau experiențe personalizate.	2	
Organizarea de evenimente culturale:	Studentii vor organiza evenimente culturale în cadrul universității sau al comunității locale, promovând astfel cultura românească.	2	
Invitați speciali: Cercetători în domeniul culturii române. Artiști și meșteșugari. Ghiduri turistice locale	Invitarea unor cercetători pentru a susține prelegeri despre diferite aspecte ale culturii române. Invitarea unor artiști și meșteșugari pentru a demonstra tehnicile lor și a împărtăși experiențele lor. Invitarea unor ghiduri turistice locale pentru a prezenta cele mai interesante locuri și activități din zonă.	2	
Bibliografie: - McKercher, B., & Kim, S. (2020). <i>Cultural Immersion and Experiential Tourism</i>. Routledge. - Abordează teoriile și modelele de experiențe culturale imersive, cu aplicații în sectorul ospitalității de lux. - Richards, G. (2021). <i>Cultural Tourism: A Review of Recent Developments</i>. Annals of Tourism Research. - Analizează tendințele recente în turismul cultural, inclusiv experiențele autentice și imersive în sectorul de lux.			

3. Timothy, D. J., & Boyd, S. W. (2019). *Cultural Heritage and Tourism*. Channel View Publications.
 - Explorează modul în care patrimoniul cultural poate fi utilizat pentru a crea experiențe turistice personalizate și de lux.
4. Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (2022). *The Experience Economy: Competing for Customer Time, Attention, and Money*. Harvard Business Review Press.
 - Oferă perspective despre economia experienței, incluzând modul în care experiențele culturale pot fi personalizate și imersive.
5. Journal of Heritage Tourism (2022-2023).
 - Publicație cu studii și articole despre turismul cultural, experiențe autentice și modele de imersiune în contextul ospitalității de lux.
6. Sustainable Tourism & Cultural Experience Integration (2023). (articole și studii de caz disponibile pe platforme academice precum ScienceDirect, SpringerLink sau Wiley Online Library).

Onosu, G. (2021). The impact of cultural immersion experience on identity transformation process. *International journal of environmental research and public health*, 18(5), 2680.

Pistola, T., Diplaris, S., Stentoumis, C., Stathopoulos, E. A., Loupas, G., Mandilaras, T., ... & Kompatsiaris, I. (2021, May). Creating immersive experiences based on intangible cultural heritage. In *2021 IEEE International Conference on Intelligent Reality (ICIR)* (pp. 17-24). IEEE.

VERHULST, Isabelle, et al. Do VR and AR versions of an immersive cultural experience engender different user experiences?. *Computers in Human Behavior*, 2021, 125: 106951.

Matthews, E. J., Clune, L., Luhanga, F., & Loewen, R. (2021). The impact of cultural immersion international learning experiences on cultural competence of nursing students: A critical integrative review. *Journal of Professional Nursing*, 37(5), 875-884.

Hall, E. T. (1976). *Dincolo de cultură*. O carte clasică care explorează diferențele culturale în comunicare și relaționare.

Hofstede, G. (2001). *Culturile și organizațiile: Software-ul minții*. O analiză comparativă a culturilor naționale și a implicațiilor lor în mediul de afaceri.

Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (1999). *The Experience Economy: Work is Theatre & Every Business a Stage*. O carte care explorează conceptul de economie a experiențelor și modul în care companiile pot crea experiențe memorabile pentru clienți.

MacCannell, D. (1976). *The Tourist: A New Theory of the Leisure Class*. O analiză sociologică a turismului și a modului în care acesta modelează experiențele culturale.

Cohen, E. (1979). *A phenomenology of tourist experiences*. O abordare fenomenologică a experiențelor turistice, subliniind importanța subiectivității și a semnificațiilor personale.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Cursul "Experiențe de Imersiune Culturală" oferă studenților la inginerie și management în ospitalitatea de lux o perspectivă holistică asupra industriei. Prin dezvoltarea unei înțelegeri profunde a culturilor diferite, studenții pot crea experiențe unice și memorabile pentru clienți, contribuind astfel la succesul pe termen lung al companiilor în care lucrează.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Evaluarea cunoștințelor teoretice.	Examen scris cu întrebări deschise sau cu alegere	50%

		multiplă.	
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Evaluarea abilităților practice.	Proiecte care implică crearea de itinerarii turistice, de produse turistice sau de evenimente culturale.	25%
		Evaluarea progreselor studentului pe parcursul întregului semestru prin intermediul unui portofoliu care include toate lucrările realizate.	25%
10.6 Standard minim de performanță			
Evaluarea studenților va fi multidimensională și să reflecte atât cunoștințele teoretice dobândite, cât și abilitățile practice. Evaluarea înțelegerii conceptelor de bază legate de experiențele culturale, cum ar fi autenticitatea, personalizarea și implicarea comunității. Evaluarea capacității studentului de a analiza informații din diverse surse (cărți, articole, studii de caz) și de a formula concluzii pertinente. Evaluarea capacității studentului de a concepe idei originale și inovatoare pentru crearea de experiențe culturale.			

Grilă de evaluare pe niveluri de performanță

Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici
Excelent (10–9)	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică
Foarte bine (8)	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă
Bine (7)	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete
Suficient (6)	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică
Insuficient (<5)	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 05/09/2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 05/08/2025

Prof. dr. ing. Vasile Pădureanu Decan	Conf. dr. ing. Cristina Maria Canja Director de departament
Lector dr. Anamaria LAZĂR, Titular de curs	Lector dr. Anamaria LAZĂR, Titular de seminar/ laborator/ proiect

Notă:

⁵⁶⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

- ⁵⁷⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;
- ⁵⁸⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală) / **DS** (disciplină de specializare) / **DC** (disciplină complementară).
- ⁵⁹⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DOB** (disciplină obligatorie)/ **DOP** (disciplină opțională)/ **DFA** (disciplină facultativă);
- ⁶⁰⁾ Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat ¹⁾	Ingineria și management
1.5 Ciclu de studii ²⁾	Masterat
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Patrimoniu și tradiție în ospitalitatea de lux								
2.2 Titularul activităților de curs	Lector dr. Anamaria Lazăr								
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Lector dr. Anamaria Lazăr								
2.4 Anul de studiu	1	2.5 Semestrul	2	2.6 Tipul de evaluare	C 2	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DC	
							Obligativitate ⁴⁾	DOP	

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/ laborator/ proiect	P1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/ proiect	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					25
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					25
Tutoriat					6
Examinări					2
Alte activități.....					
3.7 Total ore de activitate a studentului	78				
3.8 Total ore pe semestru	120				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Nu este cazul
4.2 de competențe	• Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Nu este cazul
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Nu este cazul

6. Competențe specifice acumulate (conform grilei de competențe din planul de învățământ)

Competențe profesionale	Cp.7 Protejeaza interesele si nevoile unui client prin luarea masurilor necesare si prin studierea tuturor posibilitatilor, pentru a se asigura ca acel client obtine rezultatul preferat. Aptitudini: - Dezvoltarea abilităților de a recunoaște și evalua elemente patrimoniale și tradiționale relevante pentru sectorul ospitalității de lux. - Capacitatea de a identifica metode pentru integrarea și promovarea valorilor patrimoniale în experiențele oferite clienților. - Abilități de comunicare interculturală pentru a transmite în mod eficient importanța patrimoniului în brandul și serviciile de lux. Competențe: - Capacitatea de a elabora strategii pentru valorificarea patrimoniului și a tradițiilor locale în crearea de experiențe autentice și distinctive pentru clienții de lux. - Aptitudinea de a analiza impactul patrimoniului cultural asupra percepției brandului și satisfacției clientului. - Competența de a coordona proiecte de restaurare, reinterpretare și promovare a elementelor patrimoniale în contextul ospitalității de lux. Responsabilitate și autonomie: - Responsabilitatea de a proteja și valorifica patrimoniul cultural și tradițiile locale în cadrul operațiunilor de ospitalitate, asigurând respectul pentru autenticitate. - Autonomie în dezvoltarea și adaptarea ofertei de servicii și experiențe, promovând patrimoniul într-un mod sensibil și profesional. - Responsabilitatea pentru respectarea standardelor de conservare și pentru promovarea imaginii pozitive a patrimoniului în piața de lux. - Capacitatea de a lua decizii independente privind integrarea elementelor patrimoniale și tradiționale în pachetul de experiențe oferite clienților, în concordanță cu obiectivele de calitate și autenticitate ale brandului.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Să ofere studenților o înțelegere aprofundată a diversității culturale și a impactului acesteia asupra industriei ospitalității.
7.2 Obiectivele specifice	- Să dezvolte abilitățile de comunicare interculturală, de adaptare și de rezolvare a problemelor. - Să îi pregătească pe studenți să ofere experiențe culturale autentice și memorabile clienților. - Să cultive o atitudine de curiozitate și deschidere față de alte culturi.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Introducere în conceptul de patrimoniu cultural: Definiții și clasificări: Ce este patrimoniul cultural? Tipuri de	Utilizarea de prezentări PowerPoint, video-uri și alte materiale vizuale pentru a face cursul interactiv și mai	6	

patrimoniul (material, imaterial, natural). Importanța patrimoniului: Rolul patrimoniului în identitatea unei națiuni, în dezvoltarea turismului și în economia locală. Conservarea și valorificarea patrimoniului: Metode și strategii pentru protejarea și promovarea patrimoniului cultural.	atractiv. Analiza de cazuri reale pentru a stimula gândirea critică și pentru a aplica cunoștințele teoretice.		
2. Turism cultural și experiențe autentice Impactul turismului asupra comunităților locale, autenticitate și comercializare. Crearea de experiențe memorabile și autentice, implicarea comunității locale. Rolul patrimoniului cultural în dezvoltarea turismului, protejarea și valorificarea acestuia.	Utilizarea de prezentări PowerPoint, video-uri și alte materiale vizuale pentru a face cursul interactiv și mai atractiv. Realizarea de proiecte în echipă pentru a promova colaborarea și învățarea prin experiență.	6	
3. Patrimoniul și lux: Luxul ca expresie a culturii: Cum se reflectă patrimoniul cultural în conceptele de lux și exclusivitate? Experiențe de lux bazate pe patrimoniul: Crearea de experiențe unice și personalizate, inspirate din patrimoniul cultural. Marketingul patrimoniului: Cum se poate promova patrimoniul cultural într-un mod atractiv pentru oaspeții de lux?	Utilizarea de prezentări PowerPoint, video-uri și alte materiale vizuale pentru a face cursul interactiv și mai atractiv. Realizarea de proiecte în echipă pentru a promova colaborarea și învățarea prin experiență.	4	
4. Managementul patrimoniului în ospitalitatea de lux: Integrarea patrimoniului în conceptul unui hotel de lux: De la arhitectură și design interior până la servicii și evenimente. Colaborarea cu comunitatea locală: Implicarea comunității locale în conservarea și valorificarea patrimoniului. Sustenabilitatea și responsabilitatea socială: Cum se poate concilia dezvoltarea turismului de lux cu protejarea mediului și a patrimoniului cultural?	Analiza de cazuri reale pentru a stimula gândirea critică și pentru a aplica cunoștințele teoretice. Crearea de scenarii realiste pentru a exersa	6	

5. Module teoretice cu accent pe cultura românească: Prezentarea unei istorii concise a României, cu accent pe perioadele care au marcat cultura și arta românească. Analiza detaliată a obiceiurilor, costumelor, dansurilor și muzicii populare românești, cu accent pe diversitatea regională. Studiarea bucătăriei tradiționale românești, a ingredientelor locale și a rețetelor autentice. Prezentarea unor autori români importanți și a contribuțiilor lor la literatura universală.	Analiza de cazuri reale pentru a stimula gândirea critică și pentru a aplica cunoștințele teoretice. Crearea de scenarii realiste pentru a exersa	6	
Bibliografie: 1. Poria, Y., Reichel, A., & Biran, A. (2020). <i>Heritage and Cultural Tourism</i>. Channel View Publications. - o Abordează modul în care patrimoniul cultural poate fi valorificat în turism și ospitalitate, inclusiv în sectorul de lux. 2. Brandon, P., & Lombardi, R. (2022). <i>Cultural Heritage and Sustainable Tourism</i>. Routledge. - o Explorează relația dintre patrimoniu, tradiție și dezvoltarea durabilă în industria ospitalității de lux. 3. Hadjikhani, A., & Gregory, A. (2021). <i>Traditions, Heritage and Contemporary Hospitality</i>. International Journal of Hospitality Management. - o Studiu despre modul în care tradițiile și patrimoniul pot fi integrate în experiențele de ospitalitate de lux. 4. Newman, D. (2019). <i>Cultural Heritage and the Tourism Industry</i>. Goodfellow Publishers. - o Accent pe conservarea și promovarea patrimoniului cultural în contextul experiențelor turistice de înaltă clasă. 5. Sustainable Heritage and Tourism (2023). (articole și studii de caz pe platforme ca ScienceDirect, SpringerLink). - o Resurse actuale despre tehnologii și practici de conservare și valorificare a patrimoniului în industria ospitalității de lux. 6. Journal of Heritage Tourism (2022-2023). - o Publicație specializată cu articole și studii despre patrimoniu, tradiții și experiențe culturale în sectorul de lux.			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Studierea unor cazuri reale din industria ospitalității de lux, identificarea celor mai bune practici.	Crearea de scenarii realiste pentru a exersa abilitățile de comunicare interculturală și de rezolvare a conflictelor.	2	
Realizarea de proiecte de cercetare în domeniul experiențelor culturale, colectarea și analiza datelor.	Realizarea de proiecte în echipă pentru a promova colaborarea și învățarea prin experiență.	2	
Organizarea de vizite la companii care oferă experiențe culturale unice.	Organizarea de vizite la companii și destinații turistice	2	

	pentru a descoperi cele mai bune practici.		
Crearea de itinerarii turistice cu tematică românească.	Studentii vor elabora itinerarii turistice care să includă atât obiective turistice clasice, cât și experiențe autentice, cum ar fi vizite la ateliere de meșteșuguri tradiționale sau participarea la evenimente culturale locale.	2	
Crearea unui concept de boutique hotel inspirat de arhitectura tradițională românească. Dezvoltarea unui pachet turistic tematic dedicat istoriei vinului românesc. Organizarea unui festival culinar care să promoveze bucătăria tradițională românească.	Studentii vor crea produse turistice bazate pe cultura românească, cum ar fi pachete tematice, evenimente speciale sau experiențe personalizate.	2	
Organizarea de evenimente culturale:	Studentii vor organiza evenimente culturale în cadrul universității sau al comunității locale, promovând astfel cultura românească.	2	
Invitați speciali: Cercetători în domeniul culturii române. Artiști și meșteșugari. Ghiduri turistice locale	Invitarea unor cercetători pentru a susține prelegeri despre diferite aspecte ale culturii române. Invitarea unor artiști și meșteșugari pentru a demonstra tehnicile lor și a împărtăși experiențele lor. Invitarea unor ghiduri turistice locale pentru a prezenta cele mai interesante locuri și activități din zonă.	2	
Bibliografie: Poria, Y., Reichel, A., & Biran, A. (2020). <i>Heritage and Cultural Tourism</i>. Channel View Publications. - Abordează modul în care patrimoniul cultural poate fi valorificat în turism și ospitalitate, inclusiv în sectorul de lux. Brandon, P., & Lombardi, R. (2022). <i>Cultural Heritage and Sustainable Tourism</i>. Routledge. - Explorează relația dintre patrimoniu, tradiție și dezvoltarea durabilă în industria ospitalității de lux. Hadjikhani, A., & Gregory, A. (2021). <i>Traditions, Heritage and Contemporary Hospitality</i>. International Journal of Hospitality Management. - Studiu despre modul în care tradițiile și patrimoniul pot fi integrate în experiențele de ospitalitate de lux.			

4. **Newman, D. (2019).** *Cultural Heritage and the Tourism Industry*. Goodfellow Publishers.
 - Accent pe conservarea și promovarea patrimoniului cultural în contextul experiențelor turistice de înaltă clasă.
5. **Sustainable Heritage and Tourism (2023).** (articole și studii de caz pe platforme ca ScienceDirect, SpringerLink).
 - Resurse actuale despre tehnologii și practici de conservare și valorificare a patrimoniului în industria ospitalității de lux.
6. **Journal of Heritage Tourism (2022-2023).**

Publicație specializată cu articole și studii despre patrimoniu, tradiții și experiențe culturale în sectorul de lux. **Grilă de evaluare pe niveluri de performanță**

Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici
Excelent (10–9)	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică
Foarte bine (8)	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă
Bine (7)	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete
Suficient (6)	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică
Insuficient (<5)	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 05/09/2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 05/08/2025

○

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Cursul "Patrimoniu și tradiție în ospitalitatea de lux" oferă studenților la inginerie și management o perspectivă holistică asupra industriei. Prin dezvoltarea unei înțelegeri profunde a istoriei și a culturii, studenții pot crea experiențe unice și memorabile pentru clienți, contribuind astfel la succesul pe termen lung al companiilor în care lucrează.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Evaluarea cunoștințelor teoretice.	Examen scris cu întrebări deschise sau cu alegere multiplă.	50%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Evaluarea abilităților practice.	Proiecte care implică crearea de itinerarii turistice, de produse turistice sau de evenimente culturale.	25%
		Evaluarea progreselor studentului pe parcursul întregului semestru prin intermediul unui portofoliu care include toate lucrările realizate.	25%
10.6 Standard minim de performanță			
Evaluarea studenților va fi multidimensională și să reflecte atât cunoștințele teoretice dobândite, cât și abilitățile			

practice.

Evaluarea înțelegerii conceptelor de bază legate de experiențele culturale, cum ar fi autenticitatea, personalizarea și implicarea comunității. Evaluarea capacității studentului de a analiza informații din diverse surse (cărți, articole, studii de caz) și de a formula concluzii pertinente.

Evaluarea capacității studentului de a concepe idei originale și inovatoare pentru crearea de experiențe culturale.

Grilă de evaluare pe niveluri de performanță

Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici
Excelent (10–9)	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică
Foarte bine (8)	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă
Bine (7)	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete
Suficient (6)	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică
Insuficient (<5)	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 05/09/2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 08/09/2025.

Prof. dr. ing. Vasile Pădureanu Decan	Conf. dr. ing. Cristina Maria Canja Director de departament
Lector dr. Anamaria LAZĂR, Titular de curs	Lector dr. Anamaria LAZĂR, Titular de seminar/ laborator/ proiect

Notă:

⁶¹⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

⁶²⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

⁶³⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală)/ **DD** (disciplină din domeniu)/ **DS** (disciplină de specialitate)/ **DC** (disciplină complementară) - pentru nivelul de licență; **DAP** (disciplină de aprofundare)/ **DSI** (disciplină de sinteză)/ **DCA** (disciplină de cunoaștere avansată) - pentru nivelul de masterat;

⁶⁴⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

⁶⁵⁾ Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat ¹⁾	Ingineria și management
1.5 Ciclul de studii ²⁾	Masterat
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Bazele ingineriei în ospitalitatea de lux							
2.2 Titularul activităților de curs	Foris Diana							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Foris Diana							
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DS
							Obligativitate ³⁾	DFA

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/ laborator/ proiect	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/ proiect	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					12
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități.....					
3.7 Total ore de activitate a studentului	34				
3.8 Total ore pe semestru	90				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	3				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• nu
4.2 de competențe	• nu

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Echipamente : PC, videoproiector
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/	• Echipamente : PC, videoproiector

proiectului	
-------------	--

6. Competențe specifice acumulate (conform grilei de competențe din planul de învățământ)

Competențe și rezultate ale învățării	Cp.1 Gestionează și planifică diversele resurse, cum ar fi resursele umane, bugetul, termenul, rezultatele și calitatea necesare pentru un anumit proiect, și monitorizează progresele înregistrate în cadrul proiectului pentru a realiza un obiectiv specific într-o anumită perioadă de timp și cu un buget prestabilit. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe R.Î. 1.1 Cunoască conceptele, principiile și instrumentele de management al resurselor umane, financiare și materiale aplicabile proiectelor complexe din ospitalitatea de lux; R.Î. 1.2 Identifice tehnici avansate de planificare și monitorizare a proiectelor din unități de ospitalitate de lux, inclusiv stațiuni, hoteluri, restaurante fine-dining și unități artisanale; Abilități R.Î.1.8 Gestioneze eficient alocarea resurselor umane, financiare și materiale pentru proiecte complexe, respectând standardele pieței premium; R.Î.1.15 Organizeze și valorifice experiențe pentru oaspeți, precum evenimente tematice, festivaluri sau activități culturale; R.Î.1.16 Utilizeze patrimoniul local, poveștile și tradițiile în designul experiențelor personalizate, creând o conexiune autentică între oaspeți și destinația turistică, respectiv unitatea premium care le prestează servicii de cazare, masă, entertainment sau de alt tip, specifice industriei ospitalității. Responsabilități și autonomie R.Î.1.17 Asigure gestionarea autonomă a proiectelor complexe în ospitalitatea de lux, asumându-și responsabilitatea pentru atingerea obiectivelor stabilite. Cp.7 Protejează interesele și nevoile unui client prin luarea măsurilor necesare și prin studierea tuturor posibilităților, pentru a se asigura că acel client obține rezultatul preferat. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe R.Î.7.1 Cunoască metodele de analiză a cerințelor clienților și principiile de identificare a soluțiilor inovatoare în ospitalitatea de lux; R.Î.7.2 Înțeleagă modalitățile de integrare a preferințelor și așteptărilor clienților în proiectarea și execuția spațiilor, serviciilor și experiențelor premium; Abilități R.Î.7.6 Analizeze cerințele clienților și să genereze soluții inovatoare pentru realizarea viziunii acestora în ospitalitatea de lux; Responsabilități și autonomie R.Î.7.11 Asigure respectarea intereselor și nevoilor clienților în toate etapele proiectelor de ospitalitate de lux; R.Î.7.12 Organizeze și coordoneze procesele de integrare a preferințelor clienților în soluțiile finale.
---------------------------------------	---

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea și înțelegerea bazelor ingineriei în ospitalitatea de lux
---------------------------------------	---

7.2 Obiectivele specifice	• Cunoașterea, înțelegerea și utilizarea limbajului specific de specialitate în domeniul ospitalității; • Cunoașterea și înțelegerea conceptelor privind hoteluri și resorturi de lux, organizarea de evenimente, noi tehnologii în ospitalitate, destinații turistice inteligente; • Cunoașterea și înțelegerea conceptelor privind organizarea de evenimente la nivelul hotelurilor de lux; • Cunoașterea și înțelegerea conceptelor privind noi tehnologii în ospitalitate; • Cunoașterea și înțelegerea conceptelor privind destinații turistice inteligente; • Cunoașterea și înțelegerea conceptelor privind practici sustenabile în ospitalitate.
---------------------------	---

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Inginerie în hoteluri de lux – sisteme și echipamente hoteliere	Expunere	2	video-proiector
Inginerie în stațiuni de lux – sisteme și echipamente bazate pe infrastructură digitală, pe conectivitate și pe automatizare pentru a îmbunătăți calitatea vieții, pentru a obține o dezvoltare sustenabilă și a reduce impactul negativ asupra mediului	Expunere, curs interactiv	2	video-proiector
Noi tendințe în ospitalitate –referitor la activitatea de cazare, activitatea de alimentație publică, servicii suplimentare	Expunere, curs interactiv	4	video-proiector
Noi tendințe în HR în ospitalitate – managementul resursei umane: recrutare, selecție, negociere, sisteme de motivare și recompensare inovative	Expunere	2	video-proiector
Noi tendințe în rezervarea hotelieră – website-uri, platforme de rezervare, politici de tarificare, politici de anulare	Expunere, curs interactiv	4	video-proiector
Noi tehnologii în ospitalitate: Turism 4.0, Internet of Things (IoT), Robotică, AI și alte soluții tehnologice inovatoare în ospitalitate	Expunere, curs interactiv	4	video-proiector
Tendențe în organizarea de evenimente – etapele de organizare a	Expunere, curs interactiv	2	video-proiector

evenimentelor, evenimente personalizate			
Destinație turistică inteligentă - tehnologii și sisteme pentru a administra în mod eficient resursele unei destinații, în vederea îmbunătățirii calității vieții, dezvoltării sustenabile și protejării mediului.	Expunere, curs interactiv	4	video-proiector
Practici sustenabile în ospitalitate – reducerea consumului de energie, apă, reducerea și gestionarea deșeurilor, protejarea biodiversității și conservarea resurselor naturale	Expunere	4	video-proiector
Bibliografie 12. Foris, D., Crihalmean, N., Panoiu T.M., (2020), The New Technologies and Sustainable Practices in Hospitality, Buletin of the Transilvania University of Brasov, Series V: Economic Sciences, Vol. 13(62) No. 2 – 2020, pp. 65-74 13. Rondelli, V., Cojocariu, S., <i>Managementul calității serviciilor din turism și industria ospitalității</i>, Editura THR-CG, București, 2008 14. Diana Foris , Alina Simona Tecau , Madalina Hartescu , Tiberiu Foris Relevance of the features regarding the performance of booking websites, Tourism Economics, Volume 26, Issue 6, pp. 1021-1041 15. Tecau, Alina Simona; Constantin, Cristinel; Tescasiu, Bianca; Chitu, Ioana; Bratucu, Gabriel ; Foris, Diana, Responsible Tourism – Integrating Families with Disabled Children in Tourist Destinations, Sustainability 2019, 11(16), 4420 16. Foris, D.; Florescu, A.; Foris, T.; Barabas, S. Improving the Management of Tourist Destinations: A New Approach to Strategic Management at the DMO Level by Integrating Lean Techniques. Sustainability 2020, 12 (23), 10201. 17. Foris, D.; Crihalmean, N.; Foris, T. Exploring the Environmental Practices in Hospitality through Booking Websites and Online Tourist Reviews. Sustainability 2020, 12(24), 10282. 18. Foris, D., Matei C.A., Foris. T. (2021), Exploring Solutions and the Role of GDS Technology in Crossing the Current Pandemic Context in Tourism, European Journal of Tourism, Hospitality and Recreation (EJTHR), 11 (1), pp. 91-101. 19. Foris, D., Bâra, GR., Mălăescu, S. (2022). Tourism Professionals' Awareness of the New Technologies: A Premise of the Destinations' Modernization and Development. In: Reis, J.L., López, E.P., Moutinho, L., Santos, J.P.M.d. (eds) Marketing and Smart Technologies. Smart Innovation, Systems and Technologies, vol 279. Springer, Singapore. https://doi.org/10.1007/978-981-16-9268-0_44 20. Foris, D., Popescu, M. and Foris, T. (2018), "A Comprehensive Review of the Quality Approach in Tourism" in Butowski, L. (Ed.), <i>Mobilities, Tourism and Travel Behavior – Contexts and Boundaries</i>, InTech, London, pp. 159-188. https://www.intechopen.com/books/mobilities-tourism-and-travel-behavior-contexts-and-boundaries/a-comprehensive-review-of-the-quality-approach-in-tourism 21. Hotărârea Guvernului nr. 1267/2010 privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism 22. Ordinul ministrului dezvoltării regionale și turism nr. 65 din 10 iunie 2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism			

8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Seminar			
Inginerie în hoteluri de lux - studiu de caz	Analiza de caz, învățare prin exemple	4	video-proiector
Inginerie în stațiuni de lux - studiu de caz	Analiza de caz, învățare prin exemple	4	video-proiector
Lanturi hoteliere – elaborare referat	Lucru în grup	2	video-proiector
Managementul resurselor umane în lanțurile hoteliere	Analiza de caz, învățare prin exemple	2	video-proiector
Platforme de rezervare – Booking.com, Airbnb.com, lastminute.com	Lucru în grup	4	video-proiector
Soluții tehnologice inovatoare în ospitalitate - studiu de caz	Lucru în grup	4	video-proiector, conexiune internet
Evenimente de lux - studiu de caz	Analiza de caz, învățare prin exemple	2	video-proiector
Destinație turistică inteligentă - studiu de caz	Analiza de caz, învățare prin exemple	2	video-proiector
Analiza practicilor sustenabile în ospitalitate - studii de caz	Analiza de caz, învățare prin exemple	4	video-proiector
Bibliografie 12. Foris, D., Crihalmean, N., Panoiu T.M., (2020), The New Technologies and Sustainable Practices in Hospitality, Buletin of the Transilvania University of Brasov, Series V: Economic Sciences, Vol. 13(62) No. 2 – 2020, pp. 65-74 13. Rondelli, V., Cojocariu, S., <i>Managementul calității serviciilor din turism și industria ospitalității</i>, Editura THR-CG, București, 2008 14. Diana Foris , Alina Simona Tecau , Madalina Hartescu , Tiberiu Foris Relevance of the features regarding the performance of booking websites, Tourism Economics, Volume 26, Issue 6, pp. 1021-1041 15. Tecau, Alina Simona; Constantin, Cristinel; Tescasiu, Bianca; Chitu, Ioana; Bratucu, Gabriel ; Foris, Diana, Responsible Tourism - Integrating Families with Disabled Children in Tourist Destinations, Sustainability 2019, 11(16), 4420 16. Foris, D.; Florescu, A.; Foris, T.; Barabas, S. Improving the Management of Tourist Destinations: A New Approach to Strategic Management at the DMO Level by Integrating Lean Techniques. Sustainability 2020, 12 (23), 10201. 17. Foris, D.; Crihalmean, N.; Foris, T. Exploring the Environmental Practices in Hospitality through Booking Websites and Online Tourist Reviews. Sustainability 2020, 12(24), 10282. 18. Foris, D., Matei C.A., Foris. T. (2021), Exploring Solutions and the Role of GDS Technology in Crossing the Current Pandemic Context in Tourism, European Journal of Tourism, Hospitality and Recreation (EJTHR), 11 (1), pp. 91-101. 19. Foris, D., Bâra, GR., Mălăescu, S. (2022). Tourism Professionals' Awareness of the New Technologies: A Premise of the Destinations' Modernization and Development. In: Reis, J.L., López, E.P., Moutinho, L., Santos,			

J.P.M.d. (eds) Marketing and Smart Technologies. Smart Innovation, Systems and Technologies, vol 279. Springer, Singapore. https://doi.org/10.1007/978-981-16-9268-0_44

20. Foris, D., Popescu, M. and Foris, T. (2018), "A Comprehensive Review of the Quality Approach in Tourism" in Butowski, L. (Ed.), *Mobilities, Tourism and Travel Behavior - Contexts and Boundaries*, InTech, London, pp. 159-188. <https://www.intechopen.com/books/mobilities-tourism-and-travel-behavior-contexts-and-boundaries/a-comprehensive-review-of-the-quality-approach-in-tourism>
21. Hotărârea Guvernului nr. 1267/2010 privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism
22. Ordinul ministrului dezvoltării regionale și turism Quality characteristics and criteria for evaluating services ului nr. 65 din 10 iunie 2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei respectă tendințele academice actuale și asigură o relevanță ridicată a competențelor transmise către studenți. Conținutul reflectă metodele și teoriile acceptate de comunitatea științifică și sunt în consonanță cu abordările actuale, permițându-le studenților să își formeze o bază științifică solidă și actualizată. De asemenea, subiectele și temele abordate în cadrul cursului și activităților aplicative le oferă studenților cadru pentru cercetarea ulterioară a domeniului.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Înșușirea termenilor specifici, a bazelor teoretice și utilizarea acestora în abordarea problematicei de specialitate	Evaluare scrisă	60%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Utilizarea termenilor specifici și a bazelor teoretice. Elaborare și prezentare referat	Evaluare scrisă	60%
10.6 Standard minim de performanță			
- Înșușirea corectă a termenilor specifici - Utilizarea corectă a bazelor teoretice în abordarea problematicei de specialitate			
Grilă de evaluare pe niveluri de performanță			
Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici	
Excelent (10–9)	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică	
Foarte bine (8)	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă	
Bine (7)	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete	
Suficient (6)	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică	
Insuficient (<5)	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare	

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 5/09 / 2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 8 /09 /2025.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU Decan	Prof.dr.ing. Cristina Maria CANJA Director de departament
Șef lucr. dr. ing. jur. Diana FORIS Titular de curs	Șef lucr. dr. ing. jur. Diana FORIS Titular de seminar/ laborator/ proiect

Notă:

⁶⁶⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

⁶⁷⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

⁶⁸⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală) / **DS** (disciplină de specializare) / **DC** (disciplină complementară).

⁶⁹⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DOB** (disciplină obligatorie)/ **DOP** (disciplină opțională)/ **DFA** (disciplină facultativă);

⁷⁰⁾ Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat	Ingineria și management
1.5 Ciclu de studii ²⁾	Masterat
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Psihologia alimentației umane pentru consumatori de lux							
2.2 Titularul activităților de curs	Conferențiar dr. psih. Laura CISMARU							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conferențiar dr. psih. Laura CISMARU							
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	V 2	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾ Obligativitate ⁴⁾	DC DFA

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/ laborator/ proiect	0/0/2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/ proiect	0/0/28
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					14
Tutoriat					
Examinări					
Alte activități.....					
3.7 Total ore de activitate a studentului	34				
3.8 Total ore pe semestru	90				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	3				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	•
4.2 de competențe	•

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Videoproiector
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/	• Sală echipată cu calculatoare conectate la Internet

proiectului	
-------------	--

6. Competențe și rezultate ale învățării

Cp.1 Gestionează și planifică diversele resurse psihologice și informaționale necesare pentru analiza și interpretarea comportamentului alimentar al consumatorilor premium, monitorizând și aplicând rezultatele în proiectarea unor experiențe de lux personalizate.

La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să:

Cunoștințe:

R.Î.1.1 Cunoască conceptele fundamentale de psihologie a personalității umane și corelațiile acestora cu comportamentul alimentar al consumatorilor de lux;

R.Î.1.2 Înțeleagă influența emoțiilor, a diferențelor de gen și a tiparului de atașament asupra preferințelor și deciziilor alimentare în ospitalitatea premium.

Abilități:

R.Î.1.8 Aplice instrumente psihologice de autotestare și să interpreteze rezultatele în scopul analizării comportamentului alimentar al consumatorilor de lux;

R.Î.1.13 Proiecteze și să valorifice scenarii creative de personalizare a experiențelor culinare, integrate pe baza dimensiunilor psihologice identificate.

Responsabilități și autonomie:

R.Î.1.17 Asigure integrarea rezultatelor evaluărilor psihologice în conceperea unor experiențe de lux adaptate la nevoile clienților premium;

R.Î.1.19 Planifice și adapteze strategiile de personalizare a alimentației în funcție de profilurile psihologice și de comportament identificate.

Cp.5 Realizează evaluări psihologice și teste aplicabile comportamentului alimentar al consumatorilor premium, pentru a fundamenta personalizarea experiențelor culinare și menținerea standardelor de calitate în ospitalitatea de lux.

Cunoștințe:

R.Î.5.1 Cunoască principiile testării psihologice aplicabile comportamentului alimentar și modalitățile de utilizare a acestora în segmentul consumatorilor premium.

Abilități:

R.Î.5.8 Realizeze și să interpreteze teste psihologice relevante pentru alimentație (ex. temperament, personalitate, emoții), aplicând rezultatele în proiectarea experiențelor de lux.

Responsabilități și autonomie:

R.Î.5.15 Asigure integrarea evaluărilor psihologice și a testelor de comportament alimentar în procesele de personalizare a meniurilor și serviciilor premium.

Cp.7 Protejează interesele și nevoile clienților premium prin identificarea și interpretarea profilurilor psihologice și alimentare, asigurând personalizarea experiențelor gastronomice de lux.

La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să:

Cunoștințe:

R.Î.7.1 Cunoască metodele de analiză psihologică a cerințelor și preferințelor alimentare ale clienților premium, precum și principiile de personalizare a experiențelor culinare.

Abilități:

R.Î.7.6 Analizeze profilurile psihologice și emoționale ale clienților și să adapteze experiențele gastronomice de lux pentru a răspunde nevoilor identificate.

Responsabilități și autonomie:

R.Î.7.11 Asigure respectarea nevoilor psihologice și alimentare ale clienților premium în toate etapele personalizării experiențelor de ospitalitate de lux.

7. Obiectivele disciplinei

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Înșușirea noțiunilor specifice psihologiei și aplicarea corectă a acestora în contextul alimentației umane din zona ospitalității de lux.
7.2 Obiectivele specifice	- Explicarea și însușirea conceptelor cheie specifice psihologiei și utilizarea acestora în explicarea comportamentului alimentar al turistului de lux. - Autotestarea psihologică a studenților și înțelegerea corectă a propriului profil de comportament de angajat, în contextul ospitalității de lux.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Temperamentul uman și comportamentul alimentar Se analizează modul în care dimensiunile temperamentului (introversie/extraversie și stabilitate/instabilitate emoțională) influențează preferințele și obiceiurile alimentare ale consumatorilor premium. Sunt discutate corelațiile dintre stilurile de temperament și alegerile culinare în contextul ospitalității de lux (ex. preferința pentru mese intime sau pentru experiențe sociale elaborate).	Prelegere și dezbatere	4	
2. Personalitatea umană și comportamentul alimentar Această unitate introduce modelele consacrate de analiză a personalității (Big Five și MBTI) și explorează modul în care trăsăturile de personalitate (ex. deschiderea către nou, conștiinciozitatea, extraversia) influențează comportamentele alimentare ale clienților de lux și deciziile lor de consum.	Prelegere și dezbatere	6	
3. Diferențe de gen reflectate în alimentația umană Se investighează diferențele de gen în preferințele alimentare și modul în care acestea se manifestă în segmentul consumatorilor premium. Se pun în evidență tendințe psihologice și culturale care influențează experiența culinară a bărbaților și femeilor în ospitalitatea de lux.	Prelegere și dezbatere	2	
4. Tiparul de atașament și comportamentul alimentar Unitatea explorează legătura dintre tiparele de atașament (securizant, anxios, evitant) și comportamentul alimentar al consumatorilor premium. Sunt analizate implicațiile acestor tipare în preferințele	Prelegere și dezbatere	2	

pentru experiențe culinare, relația cu mâncarea și modul de interacțiune cu personalul din ospitalitate.			
5. Emoțiile și comportamentul alimentar Se examinează influența emoțiilor pozitive și negative asupra alegerilor alimentare ale clienților premium. Se discută modul în care emoțiile sunt utilizate în designul experiențelor culinare de lux pentru a spori satisfacția și loialitatea consumatorilor.	Prelegere și dezbateri	6	
6. Somatotipul și alimentația umană Această unitate analizează corelațiile dintre tipurile constituționale (ectomorf, mezomorf, endomorf) și comportamentele alimentare ale consumatorilor premium. Sunt discutate implicațiile pentru personalizarea meniurilor și a experiențelor culinare.	Prelegere și dezbateri	2	
7. Inteligență și creativitate – corelații cu comportamentul alimentar Se investighează modul în care nivelul de inteligență și creativitate al consumatorilor premium influențează preferințele alimentare, dorința de experimentare și receptivitatea la concepte gastronomice inovatoare. Se subliniază rolul acestor trăsături în alegerea experiențelor culinare exclusive.	Prelegere și dezbateri	4	
8. Tulburări alimentare Se abordează principalele tulburări de comportament alimentar (anorexie, bulimie, tulburarea de alimentație compulsivă), analizând cauzele psihologice și impactul acestora asupra consumatorilor premium. Se discută rolul industriei ospitalității de lux în identificarea și gestionarea sensibilă a acestor situații, prin personalizarea experiențelor culinare și respectarea nevoilor speciale ale clienților afectați.	Prelegere și dezbateri	2	
Bibliografie Ogden, J. (2011). The psychology of eating: From healthy to disordered behavior. John Wiley & Sons. Logue, A. W. (2014). The psychology of eating and drinking. Routledge. Ross, C. C. (2016). The Emotional Eating Workbook: A Proven-Effective, Step-by-Step Guide to End Your Battle with Food and Satisfy Your Soul. New Harbinger Publications. Sproesser, G. (2012). Why we eat what we eat: Psychological influences on eating behavior (Doctoral dissertation). Lieberman, H. R., Kanarek, R. B., & Prasad, C. (Eds.). (2005). Nutritional neuroscience. CRC Press. Shepherd, R., & Raats, M. (Eds.). (2006). The psychology of food choice (Vol. 3). Cabi. Lyman, B. (2012). A psychology of food: More than a matter of taste. Springer Science & Business Media.			

Smith, J. L. (2002). The psychology of food and eating: A fresh approach to theory and method. London: Palgrave. American Psychiatric Association, D., & American Psychiatric Association. (2013). Diagnostic and statistical manual of mental disorders: DSM-5 (Vol. 5, No. 5). Washington, DC: American psychiatric association.			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare- învățare	Număr de ore	Observații
1. Introversie-extraversie și alimentație Fiecare student va trebui să completeze un test de introversie/extraversie, interpreteze rezultatele și redacteze o scurtă descriere a unui meniu sau a unei experiențe culinare de lux potrivite profilului lor.	Pentru fiecare unitate, studenții vor parcurge următoarele etape: autotestare, interpretarea rezultatelor și exercițiu de scriere creativă în contextul ospitalității premium. Autotestare, dezbatere și scriere reflexivă	2	
2. Stabilitate-instabilitate emoțională și alimentație Fiecare student va trebui să aplice un test de stabilitate emoțională, interpreteze rezultatele și scrie un scenariu scurt despre cum ar reacționa un client premium la o experiență culinară personalizată pe baza profilului lor emoțional.	Autotestare, dezbatere și scriere reflexivă	2	
3. Personalitate și alimentație Fiecare student va trebui să parcurgă un test de personalitate (Big Five sau MBTI), interpreteze trăsăturile dominante și creeze un concept de restaurant de lux adaptat profilului identificat.	Autotestare, dezbatere și scriere reflexivă	6	
4. Gen și alimentație Fiecare student va trebui să realizeze o autoevaluare a percepțiilor legate de preferințele culinare pe baza genului, interpreteze rezultatele și redacteze un meniu de lux care țină cont de diferențele de gen.	Autoevaluare, dezbatere și scriere reflexivă	2	
5. Tipar de atașament și alimentație Fiecare student va trebui să completeze un test de atașament, interpreteze stilul propriu și scrie o descriere creativă a unei experiențe culinare care ar răspunde nevoilor unui client cu același tipar.	Autotestare, dezbatere și scriere reflexivă	2	
6. Emoții și alimentație Fiecare student va trebui să efectueze un test de recunoaștere și gestionare a emoțiilor, interpreteze rezultatele și redacteze o propunere creativă de design al unei cine de lux care să inducă emoții	Autotestare, dezbatere și scriere reflexivă	6	

pozitive.			
7. Somatotip și alimentație Fiecare student va trebui să identifice propriul somatotip, interpreteze implicațiile asupra alimentației și creeze un meniu personalizat pentru un resort de lux, adaptat somatotipului respectiv.	Autotestare, dezbatere și scriere reflexivă	2	
8. Inteligență, creativitate și alimentație Fiecare student va trebui să parcurgă un test de creativitate/inteligență, interpreteze scorurile și scrie un concept original de experiență gastronomică inovatoare pentru clienți premium.	Autotestare, dezbatere și scriere reflexivă	4	
9. Tulburări alimentare Fiecare student va trebui să completeze un chestionar de screening (simplificat) privind obiceiurile alimentare, interpreteze rezultatele și redacteze un plan de adaptare a serviciilor unui hotel de lux pentru clienți cu nevoi speciale legate de alimentație.	Autotestare, dezbatere și scriere reflexivă	2	

Bibliografie

researchcentral.ro

psihoprofile.ro

Ogden, J. (2011). The psychology of eating: From healthy to disordered behavior. John Wiley & Sons.

Logue, A. W. (2014). The psychology of eating and drinking. Routledge.

Ross, C. C. (2016). The Emotional Eating Workbook: A Proven-Effective, Step-by-Step Guide to End Your Battle with Food and Satisfy Your Soul. New Harbinger Publications.

Sproesser, G. (2012). Why we eat what we eat: Psychological influences on eating behavior (Doctoral dissertation).

Lieberman, H. R., Kanarek, R. B., & Prasad, C. (Eds.). (2005). Nutritional neuroscience. CRC Press.

Shepherd, R., & Raats, M. (Eds.). (2006). The psychology of food choice (Vol. 3). Cabi.

Lyman, B. (2012). A psychology of food: More than a matter of taste. Springer Science & Business Media.

Smith, J. L. (2002). The psychology of food and eating: A fresh approach to theory and method. London: Palgrave.

American Psychiatric Association, D., & American Psychiatric Association. (2013). Diagnostic and statistical manual of mental disorders: DSM-5 (Vol. 5, No. 5). Washington, DC: American psychiatric association.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei respectă tendințele academice actuale din domeniul psihologiei aplicate alimentației și asigură o relevanță ridicată a competențelor transmise către studenți în contextul ospitalității de lux. Structura cursului reflectă metodele și teoriile recunoscute de comunitatea științifică internațională în analiza comportamentului alimentar și este în concordanță cu abordările promovate de asociațiile profesionale din industria ospitalității și nutriției. Totodată, prin integrarea temelor legate de temperament, personalitate, emoții, tipare de atașament și tulburări alimentare, disciplina răspunde direct așteptărilor angajatorilor din domeniul ospitalității de lux, care solicită personal capabil să înțeleagă profilul psihologic al clientului și să adapteze serviciile la acesta. Activitățile aplicative (autotestare, interpretarea rezultatelor și exerciții de scriere creativă) oferă studenților un cadru inovator de învățare și cercetare, pregătindu-i pentru a valorifica psihologia alimentației în personalizarea experiențelor premium și în consolidarea loialității clienților.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însușirea corectă a conceptelor teoretice de psihologie predate și utilizarea adecvată a acestora în contexte specifice alimentației umane	Examen oral	50%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Autotestarea și interpretarea corectă a rezultatelor	Evaluarea interpretării scrise a testelor	50%
10.6 Standard minim de performanță			
• Obținerea notei min.5 la proiectul individual • Încărcarea pe platforma E-learning a interpretării scrise a testelor în termenul prevăzut. • Un număr minim de 3 prezențe la proiect. • Însușirea corectă a noțiunilor teoretice legate de psihologia alimentației umane. • Utilizarea corectă a noțiunilor teoretice legate de psihologie în domeniul alimentației. • Realizarea unui proiect de cercetare original.			
Grilă de evaluare pe niveluri de performanță			
Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici	
Excelent (10–9)	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică	
Foarte bine (8)	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă	
Bine (7)	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete	
Suficient (6)	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică	
Insuficient (<5)	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare	

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 5/09 / 2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 8/09 /2025.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU Decan	Prof.Habil.dr.ing. Cristina Maria CANJA Director de departament
Conf.dr.psih. Laura CISMARU Titular de curs	Conf.dr.psih. Laura CISMARU Titular de proiect

Notă:

⁷¹⁾Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

⁷²⁾Ciclu de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

⁷³⁾Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală) / **DS** (disciplină de specializare) / **DC** (disciplină complementară).

⁷⁴⁾Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DOB** (disciplină obligatorie)/ **DOP** (disciplină opțională)/ **DFA** (disciplină facultativă);

⁷⁵⁾Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat	Ingineria și management
1.5 Ciclu de studii ²⁾	Masterat
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Managementul proiectului în ospitalitatea de lux							
2.2 Titularul activităților de curs	Prof. dr. Florentina MATEI							
2.3 Titularul activităților de seminar/proiect	Prof. dr. Florentina MATEI							
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	E 3	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾ Obligativitate ⁴⁾	DF DOB

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/ laborator/ proiect	0/0/2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/ proiect	0/0/28
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					21
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					14
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					24
Tutoriat					6
Examinări					4
Alte activități.....					
3.7 Total ore de activitate a studentului	69				
3.8 Total ore pe semestru	150				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Nu este cazul
4.2 de competențe	• Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Sala cu PC sau Notebook + videoproiector si/sau platforma educațională on-line
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Sala cu PC sau Notebook + videoproiector si/sau platforma educațională on-line

6. Competențe și rezultate ale învățării

Competențe și rezultate ale învățării	Cp.1 Gestionează și planifică diversele resurse, cum ar fi resursele umane, bugetul, termenul, rezultatele și calitatea necesare pentru un anumit proiect și monitorizează progresele înregistrate în cadrul proiectului pentru a realiza un obiectiv specific într-o anumită perioadă de timp și cu un buget prestabilit. Cunoștințe: R.Î.1.1 Cunoască conceptele, principiile și instrumentele de management al resurselor umane, financiare și materiale aplicabile proiectelor complexe din ospitalitatea de lux; R.Î.1.2 Identifice tehnici avansate de planificare și monitorizare a proiectelor din unități de ospitalitate de lux, inclusiv stațiuni, hoteluri, restaurante fine-dining și unități artisanale; Abilități: R.Î.1.8 Gestioneze eficient alocarea resurselor umane, financiare și materiale pentru proiecte complexe, respectând standardele pieței premium; R.Î.1.9 Elaboreze și implementeze planuri detaliate pentru livrarea etapelor-cheie în proiectele pentru hoteluri, resorturi, restaurante și unități artisanale de lux; R.Î.1.12 Planifice, gestioneze și monitorizeze proiecte de renovare sau extindere a unităților de ospitalitate, asigurând echilibrul dintre buget, termene de execuție și estetica specifică luxului; Responsabilități și autonomie: R.Î.1.17 Asigure gestionarea autonomă a proiectelor complexe în ospitalitatea de lux, asumându-și responsabilitatea pentru atingerea obiectivelor stabilite; R.Î.1.18 Organizeze și coordoneze echipe multidisciplinare implicate în derularea unui proiect, asigurând colaborarea eficientă între acestea; R.Î.1.19 Planifice și adapteze strategiile de management al proiectelor pentru a răspunde schimbărilor pieței și preferințelor clienților; Cp.6 Revizuieste și analizează informațiile financiare și cerințele proiectelor, cum ar fi evaluarea bugetului, cifra de afaceri preconizată și evaluarea riscurilor pentru a determina beneficiile și costurile proiectului. Evaluează dacă acordul sau proiectul își va recupera investiția și dacă profitul potențial merită riscul financiar. Cunoștințe: R.Î.6.1 Cunoască principiile de evaluare a riscurilor financiare și metodele de analiză a costurilor, veniturilor și profitabilității proiectelor din ospitalitatea de lux; R.Î.6.2 Identifice structurile și componentele bugetelor de proiect, corelate cu cerințele de resurse, standardele de calitate și așteptările părților interesate; R.Î.6.4 Explice sintetic informațiile financiare, corelate cu tendințele pieței și cu cerințele specifice ale proiectelor pentru fundamentarea deciziilor strategice. Abilități: R.Î.6.5 Analizeze riscurile financiare asociate proiectelor, evaluând costurile proiectate, veniturile anticipate și dinamica pieței de lux; R.Î.6.6 Construiască, utilizeze și evalueze bugete de proiect, asigurându-se de alinierea acestora cu resursele disponibile și obiectivele organizaționale; R.Î.6.7 Monitorizeze impactul financiar Responsabilități și autonomie: R.Î.6.9 Asigure cadrul necesar pentru evaluarea riguroasă a riscurilor și beneficiilor proiectelor din ospitalitatea de lux; R.Î.6.10 Organizeze și coordoneze procesul de elaborare și monitorizare a bugetelor, în concordanță cu obiectivele strategice;
---------------------------------------	--

7. Obiectivele disciplinei

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Dezvoltarea competențelor necesare derulării în condiții optime a diferitelor
---------------------------------------	---

	etape de management de proiect în ospitalitatea de lux: pregătire, implementare, evaluare, controlul calității
7.2 Obiectivele specifice	• Dezvoltarea capacității de identificare a nevoilor și corelarea cu posibile surse de finanțare • Dezvoltarea capacității de a construi și coordona o echipă de proiect • Dezvoltarea capacității de a implementa și evalua un proiect în domeniu • Dezvoltarea capacității de estimare a costurilor și de construire de bugete

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Principii ale managementului de proiect Definire proiect versus program și a tipurilor de proiecte. Tipuri de management de proiect. Specificitățile unui proiect. Factori ce influențează reușita unui proiect. Elementele de bază ale unui proiect. Specificități manager de proiect	Prelegere și dezbateri	2	
Identificarea problemelor și analiza de nevoi în domeniul ospitalității de lux Ciclu de viață al unui proiect-generalități. Modalități de identificare a unor probleme/nevoi și descrierea acestora. Instrumente și tehnici ale analizei de nevoi. Luarea deciziilor în baza analizei de nevoi	Prelegere și dezbateri	4	
Ciclu de viață al unui proiect și procesele managementului de proiect Identificarea obiectivelor, planificarea activităților, a planului de lucru, planificarea resurselor umane, materiale și de timp	Prelegere și dezbateri	4	
Estimarea costurilor și construirea de bugete pentru proiecte din domeniul ospitalității de lux Etapă ale planificării bugetului. Categoriile de costuri și estimarea acestora. Construirea bugetului	Prelegere și dezbateri	2	
Identificarea surselor de finanțare a proiectelor din domeniul ospitalității de lux Identificarea strategiilor de finanțare. Bootstrapping-ul, sursele proprii, business angels, creditul bancar, fondurile europene	Prelegere și dezbateri	2	
Managementul resurselor umane Identificarea necesarului de resurse umane. Crearea echipei de proiect. Recrutarea, evaluarea și motivarea membrilor echipei de proiect. Managementul comunicării.	Prelegere și dezbateri	4	
Managementul riscurilor în managementul de proiect Definire și tipuri de riscuri. Identificare și	Prelegere și dezbateri	2	

evaluarea riscurilor. Dezvoltarea strategiei de răspuns la riscuri			
Monitorizarea, evaluare, închiderea proiectului Planul de monitorizare și evaluare al proiectului. Elemente specifice ale evaluării. Evaluarea rezultatelor. Finalizarea formală, administrativă a proiectului. Gestionarea și păstrarea documentelor. Elaborarea raportului final.	Prelegere și dezbateri	4	
Bibliografie 1. Matei F., Zirra D. (2019). Editors of "Introduction to Biotech Entrepreneurship: From Idea to Business". Springer, Cham. ISBN: 978-3-030-22141-6 2. Dearden Philip N., Carter Mike (2012). Handbook on "Programme and Project ThinkingTools", CIDT.			
8.2 Proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Dezvoltarea unui plan de proiect în domeniul ospitalității de lux Alegerea temei de proiect și motivarea acestei alegeri	Prezentare, demonstrație, lucru individual și în echipă	4	
Analiza de nevoi în domeniul ospitalității de lux Identificarea de nevoi prin tehnici specifice (SWOT, diagrama pește)	Prezentare, demonstrație, lucru individual și în echipă	4	
Construirea echipei de proiect și motivarea acesteia Designul echipei de proiect, elaborare fișe de post, identificarea membrilor echipei	Prezentare, demonstrație, lucru individual și în echipă	4	
Elaborarea unui proiect de dezvoltare în domeniul ospitalității de lux Identificarea scopului principal, a obiectivelor specifice, definirea activităților și planificarea acestora în timp (diagrama Gantt). Identificarea resurselor materiale, construirea de bugete	Prezentare, demonstrație, lucru individual și în echipă	8	
Utilizarea de instrumente și tehnici pentru analiza riscurilor Identificarea riscurilor, evaluarea probabilității și a efectelor riscului, identificarea de acțiuni de reducere a riscurilor, elaborarea unui plan de management de riscuri	Prezentare, demonstrație, lucru individual și în echipă	4	
Evaluarea proiectului și dezvoltarea planului de control al calității Identificarea obiectivelor monitorizării și evaluării, definirea momentelor de acțiune, definirea responsabililor și a frecvenței acțiunilor de evaluare și monitorizare.	Prezentare, demonstrație, lucru individual și în echipă	4	

Aplicare acțiunilor corective			
Bibliografie 1. Matei F., Zirra D. (2019). Editors of "Introduction to Biotech Entrepreneurship: From Idea to Business". Springer, Cham. ISBN: 978-3-030-22141-6 2. Dearden Philip N., Carter Mike (2012). Handbook on "Programme and Project ThinkingTools", CIDT.			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei respectă tendințele academice actuale și asigură o relevanță ridicată a competențelor transmise către studenți. Conținutul reflectă metodele și teoriile acceptate de comunitatea științifică și sunt în consonanță cu abordările actuale, permițându-le studenților să își formeze o bază științifică solidă și actualizată. De asemenea, subiectele și temele abordate în cadrul cursului și activităților aplicative le oferă studenților cadru pentru cercetarea ulterioară a domeniului. Rezultatele învățării vpr permite identificarea și buna comunicare cu stakeholderi relevanți, precum și relaționarea cu stakeholderi din domeniul ospitalității de lux pentru identificarea de surse de finanțare

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Nivelul de însușire a cunoștințelor teoretice de management de proiect aplicat în domeniul ospitalității de lux	Examen grilă scris	50%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Nivelul de însușire a cunoștințelor de elaborare a unui proiect specific ospitalității de lux în contextul lucrului în echipă	Fișe de lucru/Susținere proiect elaborat în domeniul ospitalității de lux	50%
10.6 Standard minim de performanță			
- Obținerea notei min.5 la proiectul de grup - Examenul se promovează cu nota minimă 5			
Grilă de evaluare pe niveluri de performanță			
Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici	
Excelent (10–9)	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică	
Foarte bine (8)	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă	
Bine (7)	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete	
Suficient (6)	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică	
Insuficient (<5)	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare	

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 05 / 09 / 2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 08 / 09 / 2025.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU Decan	Conf.dr.ing. Cristina Maria CANJA Director de departament
Prof. dr. Florentina MATEI Titular de curs	Prof. dr. Florentina MATEI Titular de proiect

Notă:

⁷⁶⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

⁷⁷⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

⁷⁸⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală) / **DS** (disciplină de specializare) / **DC** (disciplină complementară).

⁷⁹⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DOB** (disciplină obligatorie)/ **DOP** (disciplină opțională)/ **DFA** (disciplină facultativă);

⁸⁰⁾ Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat	Ingineria și management
1.5 Ciclu de studii ²⁾	Masterat
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Concepte eco-luxury pentru băuturi și cafea								
2.2 Titularul activităților de curs	Șef Lucr. Dr.ing Alina MAIER								
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Șef Lucr. Dr.ing Alina MAIER								
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	III	2.6 Tipul de evaluare	E 3	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DF	
							Obligativitate ⁴⁾	DOB	

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/ laborator/ proiect	0/1/0
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/ proiect	0/14/0
Distribuția fondului de timp					
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					35
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					35
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					38
Tutoriat					
Examinări					
Alte activități.....					
3.7 Total ore de activitate a studentului	108				
3.8 Total ore pe semestru	150				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Studenții trebuie să dețină competențe de bază în analiza calității produselor alimentare. • Cunoștințe prealabile ale tehnologiilor fundamentale de fermentație.
4.2 de competențe	• Studenții trebuie să dețină competențe de bază în analiza calității produselor alimentare. • Cunoștințe prealabile ale tehnologiilor fundamentale de fermentație.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Tehnică de calcul modernă
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/	• Laborator de analize • Condiții de igienă; halate

6. Competențe și rezultate ale învățării

Competențe și rezultate ale învățării	Cp.2 Oferă consiliere unităților industriale vizitate cu privire la o modalitate mai buna de supraveghere a producției pentru a asigura diagnosticarea și soluționarea corectă a problemelor de fabricație. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe: R.Î.2.1 Cunoască conceptele, principiile și cadrele de supraveghere aplicabile gestionării proceselor de producție în unitățile de ospitalitate de lux; R.Î.2.2 Identifice metode și instrumente de analiză, diagnosticare și monitorizare a ineficiențelor în procesele de producție din industria ospitalității de lux; R.Î.2.3 Înțeleagă standardele de calitate premium și cerințele specifice proceselor de fabricație din domeniul ospitalității; R.Î.2.5 Cunoască strategiile de dezvoltare durabilă, principiile economiei circulare și metodele de minimizare a deșeurilor în cadrul proceselor de fabricație de lux. Abilități: R.Î.2.7 Analizeze și diagnosticeze ineficiențele de producție în diferite operațiuni, precum prepararea alimentelor, producția artizanală de panificație sau fabricarea băuturilor premium; R.Î.2.8 Propună, implementeze și monitorizeze soluții inovatoare pentru optimizarea fluxurilor operaționale și creșterea eficienței; R.Î.2.10 Utilizeze și adapteze practici ecologice și tehnologii sustenabile în cadrul proceselor de fabricație, în vederea alinierii la principiile economiei circulare. Responsabilități și autonomie: R.Î.2.11 Asigure supravegherea corectă a proceselor de producție, intervenind în mod eficient în situații complexe și imprevizibile; R.Î.2.12 Organizeze și coordoneze activitățile de diagnosticare și optimizare a proceselor de fabricație în unitățile de ospitalitate de lux. Cp.5 Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe R.Î.5.1 Cunoască metodele și procedurile de testare și analiză sistematică pentru evaluarea produselor de lux, precum produsele de patiserie artizanală, mâncărurile fine și băuturile premium; R.Î.5.2 Identifice tehnicile și instrumentele de inspecție și monitorizare aplicabile proceselor de producție și fluxurilor culinare din industria ospitalității de lux; R.Î.5.3 Înțeleagă criteriile de calitate specifice serviciilor personalizate din ospitalitatea de lux și mecanismele de feedback asociate acestora; R.Î.5.4 Explice standardele premium, atât culinare, cât și de siguranță, aplicabile mâncărilor, deserturilor și băuturilor de specialitate. Abilități R.Î.5.8 Realizeze teste și analize sistematice pentru evaluarea calității produselor gastronomice și a băuturilor premium; R.Î.5.9 Inspecteze și monitorizeze procesele de producție și fluxurile culinare pentru a identifica neconformități și oportunități de îmbunătățire; R.Î.5.10 Evalueze și valideze calitatea serviciilor personalizate prin aplicarea mecanismelor de feedback și a procedurilor de testare continuă; R.Î.5.11 Verifice conformitatea mâncărilor, deserturilor și băuturilor de specialitate cu standardele culinare și de siguranță premium; Responsabilități și autonomie R.Î.5.15 Asigure cadrul necesar pentru desfășurarea inspecțiilor și testelor de calitate în unitățile de lux; R.Î.5.17 Planifice și supravegheze implementarea standardelor culinare, de siguranță și de sustenabilitate în unitățile de ospitalitate; R.Î.5.18 Își asume responsabilitatea pentru validarea finală a calității produselor, serviciilor și infrastructurilor, în conformitate cu așteptările clienței de lux
---------------------------------------	---

7. Obiectivele disciplinei

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cursurile sunt concepute pentru a oferi studenților cunoștințele și abilitățile necesare pentru proiectarea, dezvoltarea, construcția și operarea proceselor industriale de băuturi și pentru a efectua inspecții și teste ale proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea acestora.
7.2 Obiectivele specifice	- Dezvoltarea abilităților practice necesare pentru a identifica, analiza și diagnostica ineficiența producției în operațiunile de ospitalitate de lux, cum ar fi producția de băuturi premium. - Capabil să recomande și să integreze practici ecologice, cum ar fi principiile economiei circulare și strategiile de minimizare a deșeurilor, în procesele de producție de lux. - Capabil să dezvolte și să implementeze procese și tehnici inovatoare pentru producția de băuturi de ultimă generație, asigurând eficiență, consecvență și aderarea la standardele de lux. - Capacitatea de a evalua calitatea produselor de ultimă generație, cum ar fi băuturile de lux, prin teste și analize sistematice.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1 Tendințele actuale ale industriei băuturilor cu următoarea structură: - Introducere în conceptul de eco-luxury în industria băuturilor - Tendințe majore în producția și consumul de băuturi eco-luxury - Impactul digitalizării și al noilor tehnologii - Schimbarea comportamentului consumatorilor - Studii de caz și exemple internaționale și locale - Perspective și tendințe emergente	Prelegeri și dezbateri	4	
2. Concepte distinctive pentru băuturi Prelegerea explorează conceptele distinctive din industria băuturilor premium, evidențiind cum sustenabilitatea, inovația și experiențele personalizate definesc noul segment eco-luxury. Sunt analizate practici precum utilizarea ingredientelor organice și biodinamice, ambalajelor sustenabile, trasabilitatea prin tehnologii digitale și importanța storytelling-ului de brand pentru consumatorii exigenți.	Prelegeri și dezbateri	4	
3. Alegeri sustenabile în băuturile de lux. Opțiuni organice și Eco-Friendly. Prelegerea abordează alegerile sustenabile din industria băuturilor de lux, evidențiind	Prelegeri și dezbateri	4	

tranziția către produse realizate din ingrediente organice, biodinamice și provenite din surse etice. Sunt analizate ambalajele eco-friendly, practicile de producție cu amprentă redusă de carbon și rolul certificărilor verzi în consolidarea credibilității brandurilor premium. De asemenea, se explorează comportamentul consumatorilor moderni, care caută băuturi exclusiviste ce îmbină luxul, autenticitatea și responsabilitatea față de mediu.			
4. Sustenabilitate în industria băuturilor premium. Prelegerea evidențiază importanța sustenabilității în industria băuturilor premium, subliniind tranziția către practici responsabile și producție cu impact redus asupra mediului. De asemenea, se analizează modul în care transparența, inovația și storytelling-ul de brand influențează percepția consumatorilor și consolidează poziția produselor premium pe piață.	Prelegeri și dezbateri	2	
5. Practici vitivinicole ecologice și sustenabile Prelegerea analizează impactul producției de vin asupra mediului, evidențiind efectele utilizării pesticidelor, consumului ridicat de apă și emisiilor de carbon asupra ecosistemelor viticole. Sunt prezentate practici vitivinicole durabile, precum cultivarea biodinamică, utilizarea resurselor regenerabile și reducerea deșeurilor, corelate cu percepțiile consumatorilor care valorizează tot mai mult sustenabilitatea și autenticitatea produsului. Se discută rolul etichetelor ecologice și al certificărilor internaționale în construirea încrederii și diferențierea brandurilor pe piața globală. De asemenea, este analizată eco-certificarea ca indicator al calității și trasabilității produsului, oferind exemple de bune practici din crame premium. În final, se explorează tendința emergentă a vinurilor cu conținut scăzut sau fără alcool (NOLO), care răspund cererii pentru produse sănătoase, inovatoare și prietenoase cu mediul, integrând sustenabilitatea în experiența	Prelegeri și dezbateri	6	

consumatorului modern.			
6. Băuturi spirtoase de lux și ultra-premium Prelegerea explorează evoluția și tendințele actuale ale băuturilor spirtoase de lux și ultra-premium, evidențiind accentul pe calitate, exclusivitate și inovație. Sunt analizate aspecte precum utilizarea ingredientelor rare și proceselor artisanale, ambalajele sofisticate și experiențele personalizate oferite consumatorilor. De asemenea, se subliniază rolul storytelling-ului de brand și al sustenabilității în consolidarea poziției acestui segment pe piața globală.	Prelegeri și dezbateri	2	
7. Soluții durabile de fabricare a berii Prelegerea abordează soluțiile durabile în fabricarea berii, concentrându-se pe reducerea consumului de apă și energie, utilizarea ingredientelor locale și implementarea tehnologiilor verzi. Sunt analizate inițiative precum reciclarea deșeurilor, ambalajele eco-friendly și reducerea amprentei de carbon a proceselor de producție. De asemenea, se discută despre impactul acestor practici asupra percepției consumatorilor și despre tendința globală către beri artisanale sustenabile.	Prelegeri și dezbateri	2	
8. Căfea de lux Prelegerea explorează universul cafelei de lux, punând accent pe origine, raritate și calitate superioară. Sunt analizate practici precum selecția atentă a boabelor, metodele artisanale de prăjire și experiențele personalizate oferite consumatorilor premium. De asemenea, se discută rolul brandingului, storytelling-ului și al inovațiilor în definirea segmentului exclusivist al cafelei.	Prelegeri și dezbateri	2	
9. Dimensiuni sustenabile în industria cafelei Prelegerea evidențiază practicile sustenabile adoptate în industria cafelei, de la cultivarea ecologică și reducerea utilizării pesticidelor până la reciclarea deșeurilor și ambalajelor eco-friendly. Sunt analizate inițiativele de fair trade, strategiile de reducere a amprentei de carbon și impactul acestora asupra percepțiilor consumatorilor. De asemenea, se subliniază cum	Prelegeri și dezbateri	2	

sustenabilitatea devine un factor esențial în consolidarea reputației brandurilor premium de cafea.			
Bibliografie 1. Food & Beverage Tomorrow: Why are luxe brands embracing food and drink concepts, Insights, 2023, https://www.cbre.com/insights/articles/food-and-beverage-tomorrow-why-are-luxe-brands-embracing-food-and-drink-concepts 2. Rodriguez-Sanchez, Carla & Sellers-Rubio, Ricardo. (2020). Sustainability in the Beverage Industry: A Research Agenda from the Demand Side. Sustainability. 13. 186. 10.3390/su13010186. 3. Falcó, J. M., Sánchez-García, E., Marco-Lajara, B., Millán-Tudela, L. A., & Popescu, C. R. (2024). Exploring Eco-Friendly Approaches: Case Studies of Environmental Management in Wineries. In C. Popescu, J. Martínez-Falcó, B. Marco-Lajara, E. Sánchez-García, & L. Millán-Tudela (Eds.), Building Sustainable Human Resources Management Practices for Businesses (pp. 74-91). IGI Global Scientific Publishing. https://doi.org/10.4018/979-8-3693-1994-9.ch005 4. Magali A. Delmas, Olivier Gergaud, Sustainable practices and product quality: Is there value in eco-label certification? The case of wine, Ecological Economics, Volume 183, 2021, 106953, ISSN 0921-8009, https://doi.org/10.1016/j.ecolecon.2021.106953. 5. Amoriello, T., & Ciccoritti, R. (2021). Sustainability: Recovery and Reuse of Brewing-Derived By-Products. Sustainability, 13(4), 2355. https://doi.org/10.3390/su13042355 6. A H Hadi et al 2022 IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci. 1063 012049, Exploring the sustainability dimensions of coffee agro-industry: a critical review and future research agenda, DOI 10.1088/1755-1315/1063/1/012049 7. Wright, D.R., Bekessy, S.A., Lentini, P.E. et al. Sustainable coffee: A review of the diverse initiatives and governance dimensions of global coffee supply chains. Ambio 53, 984–1001 (2024). https://doi.org/10.1007/s13280-024-02003-w			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Aprecierea vinului: ▪ Servirea și degustarea vinurilor ▪ Vinuri din Franța ▪ Vinurile lumii ▪ Gastronomie și vin în ospitalitatea de lux ▪ Etichetare și pronunție ▪ Întreținerea listei de vinuri ▪ Depozitarea vinului	Prelegere, Aplicații practice, Lucru în echipă	6	
2. Soluții sustenabile de fabricare a berii. Producerea de bere durabilă. Studenții se vor familiariza cu tehnici și soluții sustenabile utilizate în producerea berii durabile, de la selectarea ingredientelor ecologice până la optimizarea proceselor tehnologice. Activitatea include demonstrații privind reducerea consumului de apă și energie, gestionarea subproduselor și utilizarea ambalajelor prietenoase cu mediul. Studenții vor analiza studii de caz și vor propune propriile soluții inovatoare pentru	Prelegere, Aplicații practice, Lucru în echipă	2	

dezvoltarea unei microberării sustenabile.			
3. Cocktail de lux fără deșeuri Studentii se vor familiariza cu tehnici de preparare a cocktailurilor de lux fără deșeuri, utilizând ingrediente locale, părți comestibile ale fructelor și reutilizarea resturilor botanice. Studentii vor învăța să creeze băuturi sofisticate, minimizând risipa și folosind ambalaje și accesorii eco-friendly. Activitatea include și experimentarea cu arome și prezentări sustenabile, evidențiind impactul pozitiv asupra mediului și experiența consumatorului.	Prelegere, Aplicații practice, Lucru în echipă	2	
4. Modalități ecologice de a prepara cafea Studentii vor învăța să aplice metode ecologice de preparare a cafelei, folosind aparate cu consum redus de energie și filtre reutilizabile sau compostabile. Sunt demonstrate tehnici de extracție sustenabilă și utilizarea boabelor certificate organic sau fair trade. Studentii vor analiza, de asemenea, modul în care aceste practici reduc deșeurile și contribuie la consumul responsabil și sustenabil al cafelei.	Prelegere, Aplicații practice, Lucru în echipă	2	
5. Amprenta de carbon a diferitelor metode de preparare a cafelei Studentii vor urmări evaluarea amprente de carbon a diferitelor metode de preparare a cafelei, comparând consumul de energie, apă și resurse pentru espresso, filtru, french press și alte tehnici. Studentii vor colecta date și vor analiza impactul ecologic al fiecărei metode, învățând să identifice opțiuni mai sustenabile. Activitatea include discuții despre reducerea deșeurilor și optimizarea proceselor, dezvoltând conștientizarea responsabilității de mediu în prepararea cafelei.	Prelegere, Aplicații practice, Lucru în echipă	2	
Bibliografie 1. Food & Beverage Tomorrow: Why are luxe brands embracing food and drink concepts, Insights, 2023, https://www.cbre.com/insights/articles/food-and-beverage-tomorrow-why-are-luxe-brands-embracing-food-and-drink-concepts 2. Rodríguez-Sánchez, Carla & Sellers-Rubio, Ricardo. (2020). Sustainability in the Beverage Industry: A Research Agenda from the Demand Side. Sustainability. 13. 186. 10.3390/su13010186. 3. Falcó, J. M., Sánchez-García, E., Marco-Lajara, B., Millán-Tudela, L. A., & Popescu, C. R. (2024). Exploring Eco-Friendly Approaches: Case Studies of Environmental Management in Wineries. In C. Popescu, J. Martínez-Falcó, B. Marco-Lajara, E. Sánchez-García, & L. Millán-Tudela (Eds.), Building Sustainable Human Resources Management Practices for Businesses (pp. 74-91). IGI Global Scientific Publishing.			

<https://doi.org/10.4018/979-8-3693-1994-9.ch005>

4. Magali A. Delmas, Olivier Gergaud, Sustainable practices and product quality: Is there value in eco-label certification? The case of wine, Ecological Economics, Volume 183, 2021, 106953, ISSN 0921-8009, <https://doi.org/10.1016/j.ecolecon.2021.106953>.
5. Amoriello, T., & Ciccoritti, R. (2021). Sustainability: Recovery and Reuse of Brewing-Derived By-Products. Sustainability, 13(4), 2355. <https://doi.org/10.3390/su13042355>
6. A H Hadi et al 2022 IOP Conf. Ser.: Earth Environ. Sci. 1063 012049, Exploring the sustainability dimensions of coffee agro-industry: a critical review and future research agenda, DOI 10.1088/1755-1315/1063/1/012049
7. Wright, D.R., Bekessy, S.A., Lentini, P.E. et al. Sustainable coffee: A review of the diverse initiatives and governance dimensions of global coffee supply chains. Ambio 53, 984–1001 (2024). <https://doi.org/10.1007/s13280-024-02003-w>

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se studiază în centrele universitare din străinătate. Pentru o mai bună adaptare la cerințele pieței muncii a conținutului disciplinei au avut loc întâlniri atât cu reprezentanți ai mediului de afaceri cât și cu cadre didactice cu experiență în domeniu.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	• Studenții demonstrează înțelegerea corectă a conceptelor și teoriilor. • Capacitatea de a explica și de a face conexiuni între concepte. • Construirea unor răspunsuri logice și susținerea acestora cu dovezi. • Abilitatea de a propune soluții eficiente pentru situații complexe. • Acoperirea cerințelor și oferirea de răspunsuri corecte.	Examen oral	70%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	• Capacitatea de a utiliza conceptele teoretice în rezolvarea problemelor practice. • Utilizarea eficientă a instrumentelor și tehnologiilor specifice domeniului. • Participarea activă în activități interactive, întrebări, comentarii. • Inițiativa de a contribui la proiecte, teme sau discuții.	Colocviu de laborator	30%
10.6 Standard minim de performanță			
• Cunoașterea cunoștințelor fundamentale aferente domeniului; • Promovarea colocviului de laborator; • Obținerea notei minime de 5, la cel puțin jumătate din subiectele existente pe biletul de examen pentru a se putea realiza media finală			
Grilă de evaluare pe niveluri de performanță			
Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici	

Excelent (10–9)	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică
Foarte bine (8)	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă
Bine (7)	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete
Suficient (6)	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică
Insuficient (<5)	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de / / 2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de / /2025.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU Decan	Conf.dr.ing. Cristina Maria CANJA Director de departament
Șef Lucr. Dr.ing Alina MAIER..... Titular de curs	Șef Lucr. Dr.ing Alina MAIER..... Titular de laborator

Notă:

- ⁸¹⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);
- ⁸²⁾ Ciclu de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;
- ⁸³⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală) / **DS** (disciplină de specializare) / **DC** (disciplină complementară).
- ⁸⁴⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DOB** (disciplină obligatorie)/ **DOP** (disciplină opțională)/ **DFA** (disciplină facultativă);
- ⁸⁵⁾ Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat ¹⁾	Ingineria și management
1.5 Ciclul de studii ²⁾	Masterat
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Sisteme de etichetare de calitate premium în ospitalitate							
2.2 Titularul activităților de curs	Foris Diana							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Foris Diana							
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	III	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DC
							Obligativitate ³⁾	DOB

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	1	3.3 seminar/ laborator/ proiect	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/ laborator/ proiect	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					36
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					35
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					35
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități.....					
3.7 Total ore de activitate a studentului	108				
3.8 Total ore pe semestru	150				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• nu
4.2 de competențe	• nu

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Echipamente : PC, videoproiector
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Echipamente : PC, videoproiector

6. Competențe specifice acumulate (conform grilei de competențe din planul de învățământ)

Competențe și rezultate ale învățării	Cp.1 Gestionează și planifică diversele resurse, cum ar fi resursele umane, bugetul, termenul, rezultatele și calitatea necesare pentru un anumit proiect, și monitorizează progresele înregistrate în cadrul proiectului pentru a realiza un obiectiv specific într-o anumita perioada de timp și cu un buget prestabilit. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe R.Î.1.1 Cunoască conceptele, principiile și instrumentele de management al resurselor umane, financiare și materiale aplicabile proiectelor complexe din ospitalitatea de lux; R.Î.1.2 Identifice tehnici avansate de planificare și monitorizare a proiectelor din unități de ospitalitate de lux, inclusiv stațiuni, hoteluri, restaurante fine-dining și unități artisanale; Abilități R.Î.1.8 Gestioneze eficient alocarea resurselor umane, financiare și materiale pentru proiecte complexe, respectând standardele pieței premium; R.Î.1.15 Organizeze și valorifice experiențe pentru oaspeți, precum evenimente tematice, festivaluri sau activități culturale; R.Î.1.16 Utilizeze patrimoniul local, poveștile și tradițiile în designul experiențelor personalizate, creând o conexiune autentică între oaspeți și destinația turistică, respectiv unitatea premium care le prestează servicii de cazare, masă, entertainment sau de alt tip, specifice industriei ospitalității. Responsabilități și autonomie R.Î.1.17 Asigure gestionarea autonomă a proiectelor complexe în ospitalitatea de lux, asumându-și responsabilitatea pentru atingerea obiectivelor stabilite. Cp.5 Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe R.Î.5.2 Identifice tehnicile și instrumentele de inspecție și monitorizare aplicabile proceselor de producție și fluxurilor culinare din industria ospitalității de lux; R.Î.5.3 Înțeleagă criteriile de calitate specifice serviciilor personalizate din ospitalitatea de lux și mecanismele de feedback asociate acestora; R.Î.5.5 Cunoască principiile de evaluare și monitorizare a facilităților și serviciilor personalizate oferite oaspeților din resorturile de lux; Abilități R.Î.5.9 Inspecteze și monitorizeze procesele de producție și fluxurile culinare pentru a identifica neconformități și oportunități de îmbunătățire; R.Î.5.10 Evalueze și valideze calitatea serviciilor personalizate prin aplicarea mecanismelor de feedback și a procedurilor de testare continuă; R.Î.5.12 Monitorizeze calitatea facilităților și serviciilor din resorturile de lux, adaptându-le la preferințele individuale ale oaspeților; Responsabilități și autonomie R.Î.5.15 Asigure cadrul necesar pentru desfășurarea inspecțiilor și testelor de calitate în unitățile de lux; R.Î.5.16 Organizeze și coordoneze activitățile de monitorizare și control al proceselor, produselor și serviciilor premium; R.Î.5.18 Își asume responsabilitatea pentru validarea finală a calității produselor, serviciilor și infrastructurilor, în conformitate cu așteptările clienței de lux.
---------------------------------------	---

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea și înțelegerea sistemelor de etichetare de calitate și managementul calității în ospitalitate.
7.2 Obiectivele specifice	- Cunoașterea, înțelegerea și utilizarea limbajului specific de specialitate în domeniul managementului calității și al sistemelor de etichetare de calitate și certificare ale hotelurilor și restaurantelor;; - Cunoașterea și în alegerea conceptelor privind calitatea, managementul calității, standarde de calitate, sisteme de managementul calității; - Cunoașterea și înțelegerea principiilor și instrumentelor managementului calității; - Cunoașterea și înțelegerea resurselor, proceselor și implementării sistemului de management/sistem integrat al calității; - Cunoașterea și înțelegerea certificării serviciilor și a sistemelor de management al calității, precum și auditul calității; - Cunoașterea și înțelegerea procedurii privind securitatea alimentara.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Calitatea – concepte, obiective, caracteristici	Expunere	1	video-proiector
Calitatea în ospitalitate – noțiuni generale și concepte	Expunere, curs interactiv	1	video-proiector
Managementul calității – concepte, funcții și scop	Expunere, curs interactiv	1	video-proiector
Principiile Managementului calității. Managementul calității totale	Expunere	2	video-proiector
Managementul calității în ospitalitate – obiective. Politici și strategii de calitate în turism	Expunere, curs interactiv	1	video-proiector
Instrumente ale managementului calității și securitate alimentară în ospitalitate: HACCP, SAFE, Mărci de calitate	Expunere, curs interactiv	2	video-proiector
Standarde de calitate în turism. Standarde internaționale pentru managementul calității – ISO	Expunere, curs interactiv	1	video-proiector
Sistemul de management al calității – resurse, procese, implementare. Sistemul de management integrat	Expunere, curs interactiv	1	video-proiector
Certificarea serviciilor și sistemelor de management al calității. Auditul calității	Expunere	1	video-proiector
Certificarea ecologică, BIO	Expunere, curs interactiv	2	video-proiector
Managementul calității în ospitalitate versus clasificarea	Expunere, curs interactiv	1	video-proiector
Bibliografie 23. Pop, C., <i>Managementul calității</i> , Editura TipoMoldova, Iași, 2009 24. Rondelli, V., Cojocariu, S., <i>Managementul calității serviciilor din turism și industria ospitalității</i> , Editura THR-CG,			

București, 2008

25. Foris, D., Popescu, M. and Foris, T. (2018), "A Comprehensive Review of the Quality Approach in Tourism" in Butowski, L. (Ed.), *Mobilities, Tourism and Travel Behavior - Contexts and Boundaries*, InTech, London, pp. 159-188. <https://www.intechopen.com/books/mobilities-tourism-and-travel-behavior-contexts-and-boundaries/a-comprehensive-review-of-the-quality-approach-in-tourism>
26. ISO 9001 – Sisteme de management al calității
27. ISO 14001 – Sisteme de management de mediu
28. ISO 22000 – Sisteme de management al siguranței alimentului
29. Hotărârea Guvernului nr. 668/2003 privind aprobarea Programului național de creștere a calității serviciilor hoteliere și de lansare a mărcii Q
30. Hotărârea Guvernului nr. 1267/2010 privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism
31. Ordinul ministrului dezvoltării regionale și turismului nr. 65 din 10 iunie 2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism

8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Seminar			
Caracteristici de calitate și criterii de apreciere a serviciilor	Analiza de caz, învățare prin exemple	4	video-proiector
Îmbunătățirea calității serviciilor în ospitalitate	Analiza de caz, învățare prin exemple	4	video-proiector
Strategii de calitate în ospitalitate	Lucru în grup	2	video-proiector
Mărci de calitate - MarcaQ	Analiza de caz, învățare prin exemple	4	video-proiector
ISO 9001 – Sisteme de management al calității ISO 14001 – Sisteme de management de mediu ISO 22000 – Sisteme de management al siguranței alimentului	Lucru în grup	4	video-proiector
Documentația sistemului de management al calității	Lucru în grup	4	video-proiector
Securitatea alimentară	Analiza de caz, învățare prin exemple	4	video-proiector, conexiune internet
Marca de certificare de calitate versus clasificarea	Analiza de caz, învățare prin exemple	2	video-proiector

Bibliografie

23. Pop, C., *Managementul calității*, Editura TipoMoldova, Iași, 2009
24. Rondelli, V., Cojocariu, S., *Managementul calității serviciilor din turism și industria ospitalității*, Editura THR-CG, București, 2008
25. Foris, D., Comparative analysis on hotel classification and quality mark in hospitality, *Journal of Tourism and Hospitality Management*, ISSN 2328-2169, USA, 2014, Vol. 2, No. 1, pp. 26-39
26. Foris, D., Study on Quality Mark in Hospitality, *Revista Calitatea - acces la succes (Quality – Access to Success)*, Q- asContents, Vol 15, , Supliment 5, November 2014, pp. 68-73
27. Foris, D., Tecau, A.S., Hartescu, M., Foris, T. (2019) Relevance of the features regarding the performance of booking websites. *Tourism Economics*, Volume 26, Issue 6, pp. 1021-1041
28. Foris, D.; Florescu, A.; Foris, T.; Barabas, S. Improving the Management of Tourist Destinations: A New Approach to Strategic Management at the DMO Level by Integrating Lean Techniques. *Sustainability* 2020, 12 (23), 10201

32. Foris D., Florescu A., Foris T., Barabas S. (2021) *Implementation of Lean Techniques in Destination Management Organizations*. In: Abreu A., Liberato D., González E.A., Garcia Ojeda J.C. (eds) *Advances in Tourism, Technology and Systems*. ICOTTS 2020. Smart Innovation, Systems and Technologies, vol 209, pp 293-303. Springer, Singapore.
29. ISO 9001 – Sisteme de management al calității
30. ISO 14001 – Sisteme de management de mediu
31. ISO 22000 – Sisteme de management al siguranței alimentului
32. Hotărârea Guvernului nr. 668/2003 privind aprobarea Programului național de creștere a calității serviciilor hoteliere și de lansare a mărcii Q
33. Hotărârea Guvernului nr. 1267/2010 privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism
34. Ordinul ministrului dezvoltării regionale și turismului nr. 65 din 10 iunie 2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei respectă tendințele academice actuale și asigură o relevanță ridicată a competențelor transmise către studenți. Conținutul reflectă metodele și teoriile acceptate de comunitatea științifică și sunt în consonanță cu abordările actuale, permițându-le studenților să își formeze o bază științifică solidă și actualizată. De asemenea, subiectele și temele abordate în cadrul cursului și activităților aplicative le oferă studenților cadru pentru cercetarea ulterioară a domeniului.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Însușirea termenilor specifici, a bazelor teoretice și utilizarea acestora în abordarea problematicii de specialitate	Evaluare scrisă	60%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Utilizarea termenilor specifici și a bazelor teoretice. Elaborare și prezentare referat	Evaluare scrisă	60%
10.6 Standard minim de performanță			
- Însușirea corectă a termenilor specifici - Utilizarea corectă a bazelor teoretice în abordarea problematicii de specialitate			
Grilă de evaluare pe niveluri de performanță			
Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici	
Excelent (10–9)	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică	
Foarte bine (8)	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă	
Bine (7)	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete	
Suficient (6)	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică	

Insuficient (<5)	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare
----------------------------	---	---

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 5/09 / 2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 8 /09 /2025.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU Decan	Prof.dr.ing. Cristina Maria CANJA Director de departament
Șef lucr. dr. ing. jur. Diana FORIS Titular de curs	Șef lucr. dr. ing. jur. Diana FORIS Titular de seminar/ laborator/ proiect

Notă:

⁸⁶⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

⁸⁷⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

⁸⁸⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală) / **DS** (disciplină de specializare) / **DC** (disciplină complementară).

⁸⁹⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DOB** (disciplină obligatorie)/ **DOP** (disciplină opțională)/ **DFA** (disciplină facultativă);

⁹⁰⁾ Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat	Ingineria și management
1.5 Ciclu de studii ²⁾	Masterat
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Practică profesională III								
2.2 Titularul activităților de curs	Conferențiar dr. psih. Laura CISMARU								
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conferențiar dr. psih. Laura CISMARU								
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	III	2.6 Tipul de evaluare	V 4	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DS	
							Obligativitate ⁴⁾	DOB	

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Total ore din planul de învățământ	140	
Distribuția fondului de timp		
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe		
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren		
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri		
Tutoriat		
Examinări		
Alte activități - Realizarea caietului de practică		10
3.7 Total ore de activitate a studentului	10	
3.8 Total ore pe semestru	150	
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	5	

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Nu este cazul
4.2 de competențe	Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sală echipată multimedia
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Bucătărie echipată și recepție

6. Competențe și rezultate ale învățării

Competențe și rezultate ale învățării	Cp.1 Gestionează și planifică resursele materiale și financiare din unitățile de gastronomie de lux, monitorizând crearea meniurilor și controlul costurilor pentru a asigura calitatea premium și profitabilitatea. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe: R.Î.1.3 Înțelege strategiiile financiare și metodele de control al costurilor aplicabile în crearea și implementarea meniurilor de lux. Abilități: R.Î.1.9 Elaboreze meniuri diversificate și echilibrate, integrând criterii de cost, sezonabilitate și exclusivitate gastronomică. R.Î.1.10 Aplice metode moderne de analiză a costurilor (food cost, beverage cost) pentru optimizarea bugetului și menținerea profitabilității. Responsabilități și autonomie: R.Î.1.17 Asigure gestionarea eficientă a resurselor materiale și financiare, asumându-și responsabilitatea pentru sustenabilitatea și profitabilitatea meniurilor create. Cp.4 Dezvoltă și aplică tehnici culinare avansate specifice gastronomiei de lux, implicându-se în proiectarea și implementarea proceselor culinare care garantează experiențe gastronomice premium. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe: R.Î.4.1 Cunoască tehnicile culinare avansate, precum sous-vide, gastronomie moleculară și pairing culinar, utilizate în restaurantele de lux. Abilități: R.Î.4.8 Aplice tehnici de gătit și prezentare inovatoare, respectând standardele de igienă și siguranță alimentară. R.Î.4.12 Optimizeze fluxurile de lucru din bucătărie prin integrarea unor tehnici culinare avansate, pentru eficiență și calitate constantă. Responsabilități și autonomie: R.Î.4.15 Asigure respectarea standardelor culinare internaționale în pregătirea și prezentarea preparatelor de lux, asumându-și responsabilitatea pentru excelența gastronomică. Cp.5 Efectuează inspecții și monitorizări practice ale meniurilor și produselor culinare din unitățile de gastronomie de lux, pentru a evalua calitatea și a garanta respectarea standardelor premium. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe: R.Î.5.1 Cunoască metodele de evaluare a calității meniurilor și produselor culinare premium, prin teste și analize sistematice. Abilități: R.Î.5.8 Realizeze evaluări senzoriale și tehnice ale preparatelor culinare pentru a verifica respectarea standardelor de lux. R.Î.5.9 Inspecteze și monitorizeze procesele de pregătire și servire pentru a identifica neconformități și a propune corecții. Responsabilități și autonomie: R.Î.5.15 Asigure desfășurarea corectă a proceselor de verificare și validare a calității meniurilor și produselor gastronomice premium.
---------------------------------------	--

7. Obiectivele disciplinei

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Însușirea corectă a noțiunilor specifice activității practice într-o unitate de gastronomie și/sau cazare. • Dobândirea abilităților practice specifice activității într-o unitate de gastronomie și/sau cazare.
7.2 Obiectivele specifice	• Explicarea și însușirea conceptelor specifice legate de crearea meniului și controlul costurilor, precum și dobândirea abilităților practice legate de implementarea acestora în cadrul unei unități cu profil de gastronomie de lux. • Explicarea și însușirea conceptelor specifice legate de tehnici culinare, precum și dobândirea abilităților practice legate de implementarea acestora în cadrul unei unități cu profil de gastronomie de lux.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Crearea meniului și controlul costurilor Această unitate vizează procesul de concepere a unui meniu adaptat segmentului de lux, care să reflecte atât identitatea unității, cât și așteptările clienților premium. Se studiază principiile de echilibru între creativitate gastronomică, diversitate și fezabilitate economică, precum și modalitățile de selecție a ingredientelor de calitate superioară și de integrare a conceptelor de sezon și sustenabilitate. Totodată, se abordează metode moderne de control al costurilor (food cost, beverage cost, analiza rentabilității), pentru a asigura menținerea profitabilității fără a compromite calitatea și exclusivitatea meniului.	Instruire Practică	70	
2. Tehnici culinare II Această unitate consolidează și extinde cunoștințele și abilitățile dobândite anterior în domeniul tehnicilor culinare, cu aplicabilitate directă în gastronomia de lux. Accentul se pune pe utilizarea ingredientelor rare și de top, pe aplicarea unor metode avansate de gătit (tehnici sous-vide, gastronomie moleculară, pairing culinar), precum și pe prezentarea inovatoare a preparatelor (plating artistic, storytelling gastronomic). Studenții exersează integrarea detaliilor estetice și funcționale care transformă experiența culinară într-un act memorabil, în concordanță cu standardele internaționale ale ospitalității premium.	Instruire Practică	70	

Bibliografie:

C.M. Clyne, & V. Clyne (2015). Modern Buffet Presentation. John Wiley & Sons.

The Culinary Institute of America (2011). The Professional Chef. John Wiley & Sons.

Walker, J. R. (2021). The restaurant: from concept to operation. John Wiley & Sons.

Arduser, L., & Brown, D. R. (2006). The Professional Caterers' Handbook: How to Open and Operate a Financially Successful Catering Business with CD-ROM. Atlantic Publishing Company.

National Restaurant Association Educational Foundation (2011). FOUNDATIONS of Restaurant Management & Culinary Arts Level One. Pearson Education.

Labensky, S. R. (2013). On Cooking: A text book of Culinary Fundamentals. Pearson Education.

Arvanitoyannis, I. S. (2010). Waste management for the food industries. Academic Press.

Jones, T. (2008). Culinary calculations: simplified math for culinary professionals. John Wiley & Sons.

Tian, Y. (2015). Impact of Menu Designs and Personal Dietary Behaviors on Young Millennials' Restaurant Menu Choices.

Wang, Y. (2012). Designing restaurant digital menus to enhance user experience (Doctoral dissertation, Iowa State University).

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei răspunde cerințelor actuale ale comunităților academice și profesionale prin integrarea noțiunilor și abilităților esențiale pentru gastronomia de lux, cu accent pe crearea meniurilor, controlul costurilor și aplicarea tehnicilor culinare avansate. Aceste aspecte sunt aliniate tendințelor internaționale din domeniu, reflectând bunele practici promovate de organizații profesionale și asociații gastronomice de prestigiu. Totodată, disciplina contribuie la formarea unei pregătiri practice solide, solicitate de angajatori, pentru a asigura absolvenților capacitatea de a proiecta meniuri sustenabile și profitabile, de a aplica tehnici inovatoare de gătit și prezentare și de a evalua calitatea produselor și serviciilor la standarde premium. Prin aceasta, studenții dobândesc atât o bază științifică actualizată, cât și competențe direct aplicabile, care le facilitează integrarea și dezvoltarea în industria ospitalității de lux.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Înșușirea corectă a conceptelor teoretice legate de crearea meniului, controlul costurilor și tehnici culinare, precum și utilizarea adecvată a acestora în contexte specifice gastronomiei de lux.	Examen oral	25%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice legate de crearea meniului, controlul costurilor și tehnici culinare în gastronomia de lux.	Evaluarea conținutului caietului de practică	25%
		Nota propusă de către coordonatorul de practică din cadrul unității de ospitalitate unde s-a desfășurat practica	50%
10.6 Standard minim de performanță			
• Prezentarea caietului de practică. • Prezența fizică la cele 112 de ore de practică. • Înșușirea corectă a conceptelor teoretice. • Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice într-o unitate de ospitalitate.			

Grilă de evaluare pe niveluri de performanță		
Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici
Excelent (10–9)	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică
Foarte bine (8)	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă
Bine (7)	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete
Suficient (6)	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică
Insuficient (<5)	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 5/09 / 2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 8/09 /2025.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU Decan	Prof.Habil.dr.ing. Cristina Maria CANJA Director de departament
Conf.dr.psih. Laura CISMARU Coordonator practică	

Notă:

- ⁹¹⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);
- ⁹²⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;
- ⁹³⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală) / **DS** (disciplină de specializare) / **DC** (disciplină complementară).
- ⁹⁴⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DOB** (disciplină obligatorie)/ **DOP** (disciplină opțională)/ **DFA** (disciplină facultativă);
- ⁹⁵⁾ Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat	Ingineria și management
1.5 Ciclu de studii ²⁾	Masterat
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Practică profesională IV								
2.2 Titularul activităților de curs	Conferențiar dr. psih. Laura CISMARU								
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conferențiar dr. psih. Laura CISMARU								
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	IV	2.6 Tipul de evaluare	V 4	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DS	
								Obligativitate ⁴⁾	DOB

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Total ore din planul de învățământ	140
Distribuția fondului de timp	
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri	30
Tutoriat	100
Examinări	
Alte activități - Realizarea caietului de practică	30
3.7 Total ore de activitate a studentului	160
3.8 Total ore pe semestru	300
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	10

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Nu este cazul
4.2 de competențe	Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sală echipată multimedia
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Bucătărie echipată și recepție

6. Competențe și rezultate ale învățării

Cp.1 Gestionează și planifică resursele umane, materiale și tehnologice necesare implementării trendurilor și inovațiilor din gastronomia și ospitalitatea de lux, monitorizând eficiența proceselor de servire și producție. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe: R.Î.1.2 Identifice tehnici avansate de planificare și monitorizare a proceselor operaționale din unitățile de gastronomie și servire de lux, inclusiv în contextul introducerii inovațiilor. Abilități: R.Î.1.9 Elaboreze planuri detaliate pentru integrarea trendurilor și inovațiilor în meniuri și servicii, asigurând coerență și calitate. R.Î.1.13 Proiecteze și optimizeze fluxurile de lucru în restaurante și zone de servire, facilitând colaborarea între echipe și menținând standardele premium. Responsabilități și autonomie: R.Î.1.19 Planifice și adapteze strategiile de management al resurselor și proceselor pentru a răspunde schimbărilor impuse de tendințele și inovațiile din ospitalitate. Cp.4 Dezvoltă și aplică tehnici culinare avansate și procese inovatoare pentru producția alimentară în gastronomia de lux, asigurând integrarea sustenabilității și a inovației în experiența oferită clienților. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe: R.Î.4.1 Cunoască tehnicile culinare avansate și trendurile internaționale aplicabile gastronomiei de lux. Abilități: R.Î.4.8 Aplice metode inovatoare de gătire și prezentare, precum gastronomie moleculară sau plating artistic, în concordanță cu cerințele clienților premium. R.Î.4.12 Optimizeze fluxurile de lucru din bucătărie prin integrarea tehnologiilor moderne și a tehnicilor culinare avansate, pentru a spori eficiența și consistența calității. Responsabilități și autonomie: R.Î.4.15 Asigure respectarea și promovarea standardelor internaționale de excelență culinară și sustenabilitate în unitățile de gastronomie de lux. Cp.5 Efectuează inspecții și monitorizări asupra proceselor culinare și de servire food & beverage în unități de ospitalitate de lux, evaluând calitatea și respectarea standardelor premium. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe: R.Î.5.2 Identifice tehnicile și instrumentele de inspecție și monitorizare a proceselor de servire și stewarding în gastronomia premium. Abilități: R.Î.5.8 Realizeze evaluări sistematice și senzoriale pentru verificarea calității preparatelor și a băuturilor servite clienților premium. R.Î.5.9 Inspecteze și monitorizeze activitățile de servire food & beverage, identificând abateri de la standardele premium și propunând soluții de corecție. Responsabilități și autonomie: R.Î.5.15 Asigure cadrul necesar pentru verificarea și validarea calității produselor culinare și a serviciilor de servire în unitățile de ospitalitate de lux.
--

7. Obiectivele disciplinei

7.1 Obiectivul general al disciplinei	- Însușirea corectă a noțiunilor specifice activității practice într-o unitate de gastronomie și/sau cazare. - Dobândirea abilităților practice specifice activității într-o unitate de gastronomie și/sau cazare.
7.2 Obiectivele specifice	- Explicarea și însușirea conceptelor specifice legate de trenduri și inovație în ospitalitate, precum și dobândirea abilităților practice legate de implementarea acestora în cadrul unei unități cu profil de gastronomie și/sau cazare. - Explicarea și însușirea conceptelor specifice legate de tehnici culinare avansate, precum și dobândirea abilităților practice legate de implementarea acestora în cadrul unei unități cu profil de gastronomie și/sau cazare. - Explicarea și însușirea conceptelor specifice legate de stewarding și tehnici de servire food & beverage, precum și dobândirea abilităților practice legate de implementarea acestora în cadrul unei unități cu profil de gastronomie.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Trenduri și inovație în ospitalitate Această unitate urmărește familiarizarea studenților cu tendințele contemporane și inovațiile care definesc industria ospitalității de lux: digitalizare și utilizarea inteligenței artificiale pentru personalizarea serviciilor, concepte de eco-lux și sustenabilitate, experiențe gastronomice multisenzoriale și integrarea patrimoniului cultural în servicii. Accentul este pus pe capacitatea de a recunoaște, evalua și implementa tendințe relevante într-o unitate de gastronomie și/sau cazare, asigurând un avantaj competitiv și satisfacerea așteptărilor clienților premium.	Instruire Practică	50	
2. Tehnici culinare avansate Această unitate consolidează pregătirea practică a studenților în arta culinară de lux, prin aplicarea unor tehnici de gătit sofisticate și inovatoare (tehnici de gastronomie moleculară, fermentație controlată, pairing-uri avangardiste și plating artistic). Se pune accent pe utilizarea ingredientelor rare, pe echilibrul între tradiție și inovație, dar și pe integrarea principiilor de sănătate, nutriție și sustenabilitate în gastronomia de lux.	Instruire Practică	70	
3. Stewarding și tehnici de servire food & beverage Această unitate are ca scop dezvoltarea	Instruire Practică	20	

competențelor practice necesare pentru gestionarea eficientă a fluxurilor operaționale dintr-o unitate de gastronomie. Studenții învață principiile stewarding-ului (organizarea și întreținerea echipamentelor, a ustensilelor și a spațiilor de lucru), precum și tehnicile de servire adaptate clienților premium: fine dining, wine pairing, servirea la masă și la evenimente exclusiviste. Accentul este pus pe perfecțiunea execuției, coordonarea echipelor de servire și menținerea unei experiențe impecabile pentru oaspeți.			
Bibliografie: Drucker, P. (2014). Innovation and entrepreneurship. Routledge. Farmer, N. (Ed.). (2013). Trends in packaging of food, beverages and other fast-moving consumer goods (FMCG): markets, materials and technologies. Elsevier. Fuller, G. W. (2016). New food product development: from concept to marketplace. CRC Press. O'sullivan, M. (2016). A handbook for sensory and consumer-driven new product development: innovative technologies for the food and beverage industry. Woodhead Publishing. C.M. Clyne, & V. Clyne (2015). Modern Buffet Presentation. John Wiley & Sons. The Culinary Institute of America (2011). The Professional Chef. John Wiley & Sons. Walker, J. R. (2021). The restaurant: from concept to operation. John Wiley & Sons. Arduser, L., & Brown, D. R. (2006). The Professional Caterers' Handbook: How to Open and Operate a Financially Successful Catering Business with CD-ROM. Atlantic Publishing Company. National Restaurant Association Educational Foundation (2011). FOUNDATIONS of Restaurant Management & Culinary Arts Level One. Pearson Education. Labensky, S. R. (2013). On Cooking: A text book of Culinary Fundamentals. Pearson Education. Cousins, J., Lillicrap, D., & Weekes, S. (2014). Food and beverage service. Hachette UK.			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei integrează trendurile și inovațiile actuale din domeniul ospitalității de lux, fiind în deplină concordanță cu direcțiile promovate de comunitățile academice internaționale și de organizațiile profesionale din industrie. Prin abordarea tehnicilor culinare avansate, a stewarding-ului și a tehnicilor de servire food & beverage, disciplina răspunde cerințelor angajatorilor pentru formarea unor profesioniști capabili să ofere experiențe impecabile și inovatoare. Studenții sunt instruiți să implementeze practici moderne de gătit, să gestioneze procesele operaționale și să monitorizeze calitatea produselor și serviciilor la standarde premium, competențe recunoscute și valorizate pe piața muncii. Astfel, disciplina asigură atât fundamentul științific și metodologic actualizat, cât și relevanța practică directă, facilitând integrarea absolvenților în industria ospitalității de lux la nivel internațional.
--

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Înșușirea corectă a conceptelor teoretice legate de trenduri și inovație în ospitalitate, de tehnici culinare avansate,	Examen oral	25%

	precum și utilizarea adecvată a acestora în contexte specifice ospitalității de lux.		
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice legate de trenduri și inovație în ospitalitate, de tehnici culinare avansate în ospitalitatea de lux.	Evaluarea conținutului caietului de practică	25%
		Nota propusă de către coordonatorul de practică din cadrul unității de ospitalitate unde s-a desfășurat practica	50%
10.6 Standard minim de performanță			
• Prezentarea caietului de practică. • Prezența fizică la cele 112 de ore de practică. • Însușirea corectă a conceptelor teoretice. • Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice într-o unitate de ospitalitate.			
Grilă de evaluare pe niveluri de performanță			
Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici	
Excelent (10–9)	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică	
Foarte bine (8)	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă	
Bine (7)	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete	
Suficient (6)	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică	
Insuficient (<5)	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare	

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 5/09 / 2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 8/09 /2025.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU Decan	Prof.Habil.dr.ing. Cristina Maria CANJA Director de departament
Conf.dr.psih. Laura CISMARU Coordonator practică	

Notă:

⁹⁶⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

⁹⁷⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

⁹⁸⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală) / **DS** (disciplină de specializare) / **DC** (disciplină complementară).

⁹⁹⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DOB** (disciplină obligatorie)/ **DOP** (disciplină opțională)/ **DFA** (disciplină facultativă);

¹⁰⁰⁾ Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat	Ingineria și management
1.5 Ciclul de studii ²⁾	Masterat
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Practică profesională pentru elaborarea disertației							
2.2 Titularul activităților de curs	Coordonatorul lucrării de disertație							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Coordonatorul lucrării de disertație							
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	IV	2.6 Tipul de evaluare	V 4	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾ Obligativitate ⁴⁾	DS DOB

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Total ore din planul de învățământ		84
Distribuția fondului de timp		
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe		
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren		60
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri		36
Tutoriat		120
Examinări		
Alte activități		
3.7 Total ore de activitate a studentului	216	
3.8 Total ore pe semestru	300	
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	10	

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Nu este cazul
4.2 de competențe	• Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Nu este cazul
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Nu este cazul

6. Competențe și rezultate ale învățării

Competențe și rezultate ale învățării	Cp.1 Gestionează și planifică resursele academice și practice necesare elaborării lucrării de disertație, integrând bibliografie, date din teren și soluții inovatoare pentru a fundamenta partea practică a studiului de caz. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe: R.Î.1.1 Cunoască metodele de documentare academică și practică necesare realizării unui studiu de caz în domeniul ospitalității de lux. Abilități: R.Î.1.9 Elaboreze planuri de documentare și cercetare pentru integrarea coerentă a bibliografiei, datelor de teren și a observațiilor practice. R.Î.1.13 Utilizeze instrumente de analiză și sinteză pentru a integra informațiile obținute din surse diverse în cadrul lucrării de disertație. Responsabilități și autonomie: R.Î.1.17 Asigure gestionarea autonomă a procesului de elaborare a studiului de caz, asumându-și responsabilitatea pentru calitatea și originalitatea rezultatelor. Cp.7 Identifică și integrează nevoile și așteptările clienților premium în cadrul temelor de cercetare și studiilor de caz din lucrarea de disertație, pentru a asigura relevanța și aplicabilitatea practică a lucrării. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe: R.Î.7.1 Cunoască metodele de analiză a cerințelor clienților premium și modalitățile de integrare a acestora în cercetarea aplicată. Abilități: R.Î.7.6 Analizeze date și informații referitoare la preferințele și comportamentele clienților premium pentru fundamentarea studiului de caz. R.Î.7.7 Integreze aceste preferințe în propunerile și soluțiile dezvoltate în lucrarea de disertație. Responsabilități și autonomie: R.Î.7.11 Asigure relevanța practică a lucrării de disertație prin corelarea concluziilor cu nevoile și așteptările reale ale clienților din industria ospitalității de lux.
---------------------------------------	--

7. Obiectivele disciplinei

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Disciplina este concepută ca un suport pentru masteranzi în vederea realizării părții practice a lucrării de disertație. Împreună cu disciplina „Elaborarea lucrării de disertație” este menită să sprijine realizarea lucrării de disertație.
7.2 Obiectivele specifice	Dezvoltarea capacității de analiză, pe baza bibliografiei și webografiei, pentru încadrarea părții practice a lucrării de disertație în stadiul actual al cunoașterii la nivel național și internațional.

	• Dezvoltarea inventivității prin găsirea unor metode și soluții ce pregătesc realizarea practică. • Antrenarea în realizarea unei documentații tehnice în cadrul unei unități cu profil de gastronomie sau cazare. • Punerea bazelor pentru deprinderi antreprenoriale și de management economic al proiectelor.
--	---

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Documentarea pe teren, la unitatea de gastronomie sau cazare unde este prevăzut studiul de caz Această unitate vizează familiarizarea masteranzilor cu realitățile operaționale dintr-o unitate de gastronomie sau cazare de lux. Accentul este pus pe observarea directă a proceselor, pe colectarea de date calitative și cantitative, precum și pe identificarea problemelor și a oportunităților practice ce pot constitui baza studiului de caz.	Învățare bazată pe proiecte (Project-Based Learning)	84	
2. Identificarea de metode și soluții ce pregătesc realizarea practică a studiului de caz Masteranzii sunt ghidați să selecteze și să justifice instrumente de analiză, metode de cercetare și soluții aplicabile în contextul studiat. Această unitate dezvoltă gândirea critică și inventivitatea, pregătind integrarea unor strategii inovatoare și sustenabile în partea practică a lucrării de disertație.			
3.Documentare pe platforme electronice/bibliotecă Această unitate are rolul de a consolida competențele de căutare, selecție și utilizare a surselor bibliografice și webografice. Studenții învață să identifice publicații academice, rapoarte profesionale, standarde și bune practici din ospitalitatea de lux, necesare pentru fundamentarea științifică a studiului de caz și pentru corelarea acestuia cu tendințele internaționale.			
Bibliografie: Bibliografia este recomandată și personalizată de fiecare coordonator al lucrării de disertație, în funcție de tema aleasă de student și de specificul studiului de caz. Aceasta va include: - Surse academice de specialitate – articole publicate în reviste științifice internaționale și naționale, lucrări de referință în domeniul ospitalității, gastronomiei, managementului de lux și marketingului. - Monografii și tratate – volume de autor sau lucrări colective consacrate în domeniul brandingului.			

- managementului experienței oaspeților, psihologiei consumatorilor de lux și inovațiilor în ospitalitate.
- Rapoarte și studii profesionale – elaborate de organizații și asociații profesionale din industria ospitalității de lux (ex. World Luxury Hotel Association, Culinary Institute of America, Hotrec, etc.).
 - Standarde și reglementări – documente normative aplicabile industriei ospitalității și gastronomiei de lux (igienă, siguranță alimentară, certificări de calitate și sustenabilitate).
 - Resurse digitale – baze de date academice (ex. ScienceDirect, SpringerLink, Emerald Insight), platforme electronice și biblioteci online care oferă acces la literatură de specialitate actualizată.

Astfel, fiecare student va utiliza o bibliografie variată și actualizată, adaptată temei lucrării de disertație, asigurând fundamentarea științifică și practică a studiului realizat.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei este în deplină concordanță cu așteptările comunităților academice și profesionale, prin accentul pus pe cercetare aplicată, fundamentare științifică și integrarea bunelor practici din industria ospitalității de lux. Activitățile de documentare bibliografică și pe teren oferă studenților competențe aliniate la standardele științifice actuale, asigurându-le o înțelegere riguroasă și actualizată a domeniului.

Prin orientarea spre identificarea de soluții inovatoare și sustenabile în studiile de caz, disciplina răspunde cerințelor angajatorilor din ospitalitatea premium, care caută specialiști capabili să transfere rezultatele cercetării în practici concrete. De asemenea, unitățile de conținut stimulează deprinderile antreprenoriale și de management economic al proiectelor, corelându-se cu tendințele pieței internaționale și cu prioritățile organizațiilor profesionale din domeniu.

Astfel, disciplina sprijină studenții în dobândirea unei baze academice solide, competențe aplicative relevante și capacitatea de a elabora lucrări de disertație cu valoare practică, în acord cu așteptările comunităților științifice și ale angajatorilor din industria ospitalității de lux.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Proiect	Stabilite de fiecare coordonator al lucrării de disertație în parte pe baza modelului de structură aprobat la nivelul facultății.	Stabilite de fiecare coordonator al lucrării de disertație în parte	100%
10.5 Standard minim de performanță			
Cunoștințele minime sunt apreciate de fiecare coordonator al lucrării de disertație în parte.			
Grilă de evaluare pe niveluri de performanță			
Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici	
Excelent (10–9)	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică	
Foarte bine (8)	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă	
Bine (7)	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete	
Suficient (6)	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică	
Insuficient (<5)	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare	

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 5/09 / 2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 8/09 /2025.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU Decan	Prof.Habil.dr.ing. Cristina Maria CANJA Director de departament
Conf.dr.psih. Laura CISMARU Coordonator program de studii	

Notă:

- ¹⁰¹⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);
- ¹⁰²⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;
- ¹⁰³⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală) / **DS** (disciplină de specializare) / **DC** (disciplină complementară).
- ¹⁰⁴⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DOB** (disciplină obligatorie)/ **DOP** (disciplină opțională)/ **DFA** (disciplină facultativă);
- ¹⁰⁵⁾ Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de masterat	Ingineria și management
1.5 Ciclu de studii ²⁾	Masterat
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Elaborarea disertației							
2.2 Titularul activităților de curs	Coordonatorul lucrării de disertație							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Coordonatorul lucrării de disertație							
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	IV	2.6 Tipul de evaluare	V 4	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DS
							Obligativitate ⁴⁾	DOB

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Total ore din planul de învățământ	140
Distribuția fondului de timp	
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	60
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri	
Tutoriat	100
Examinări	
Alte activități	
3.7 Total ore de activitate a studentului	160
3.8 Total ore pe semestru	300
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	10

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Nu este cazul
4.2 de competențe	• Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Nu este cazul
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Nu este cazul

6. Competențe și rezultate ale învățării

Competențe și rezultate ale învățării	Cp.1 Gestionează și planifică etapele, resursele și documentele necesare pentru realizarea lucrării de disertație, monitorizând progresul și asigurând finalizarea acestora la standardele academice și profesionale stabilite. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe: R.Î.1.2 Identifice tehnici avansate de planificare și monitorizare a proiectelor academice, aplicabile etapelor de realizare a lucrării de disertație; Abilități: R.Î.1.9 Elaboreze și implementeze un plan detaliat pentru etapele de cercetare, redactare și validare a disertației, în concordanță cu termenele și cerințele academice; R.Î.1.11 Dezvolte și implementeze un sistem de control al calității academice (citare corectă, structură logică, respectarea normelor etice) pe parcursul elaborării disertației; Responsabilități și autonomie: R.Î.1.17 Asigure gestionarea autonomă a etapelor de realizare a disertației, asumându-și responsabilitatea pentru respectarea termenelor și a calității lucrării. Cp.6 Revizuieste și analizează informațiile financiare, economice și contextuale relevante pentru tema de cercetare, evaluând costurile, beneficiile și riscurile pentru a fundamenta concluziile și recomandările incluse în disertație. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe: R.Î.6.1 Cunoască principiile de evaluare a costurilor, beneficiilor și riscurilor asociate temei cercetate, pentru fundamentarea unei analize aplicative relevante; Abilități: R.Î.6.5 Analizeze critic date financiare și informații economice relevante pentru studiul de caz din disertație, extrăgând concluzii argumentate; R.Î.6.8 Sintetizeze informațiile economice și tendințele pieței de lux pentru a formula recomandări strategice integrate în lucrare; Responsabilități și autonomie: R.Î.6.9 Asigure cadrul necesar pentru evaluarea riguroasă a implicațiilor economice ale cercetării, demonstrând responsabilitate în interpretarea datelor. Cp.7 Integrează interesele, nevoile și perspectivele beneficiarilor sau ale stakeholderilor relevanți în tema cercetării, prin selectarea și aplicarea celor mai potrivite soluții pentru a asigura relevanța și aplicabilitatea lucrării de disertație. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe: Î.7.1 Cunoască metodele de analiză a cerințelor beneficiarilor și stakeholderilor și modalitățile de integrare a acestora în lucrarea de disertație; Abilități: R.Î.7.6 Analizeze cerințele stakeholderilor (ex. unități de cazare, restaurante, clienți premium) și să genereze soluții aplicabile, reflectate în studiul de caz al disertației; R.Î.7.9 Realizeze cercetări comparative asupra opțiunilor disponibile, pentru a propune soluții inovatoare și sustenabile în tema cercetată; Responsabilități și autonomie: R.Î.7.11 Asigure integrarea intereselor beneficiarilor și a dimensiunii aplicative în lucrarea de disertație, respectând cerințele academice și etice.
---------------------------------------	---

7. Obiectivele disciplinei

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Disciplina este concepută ca un suport pentru masteranzi în vederea realizării lucrării de disertație, împreună cu disciplina „Practică pentru elaborarea disertației”. Masteranzii sunt îndrumați și monitorizați, în strânsă comunicare cu coordonatorii lucrărilor de disertație pentru elaborarea lucrării finale, atât din punct de vedere al implementării practice, cât și la nivel de documentație și metodă de prezentare.
7.2 Obiectivele specifice	• Dezvoltarea capacității de analiză, pe baza bibliografiei și webografiei, pentru încadrarea părții practice a lucrării de disertație în stadiul actual al cunoașterii la nivel național și internațional. • Dezvoltarea inventivității prin găsirea unor metode și soluții ce pregătesc realizarea practică. • Antrenarea în realizarea unei documentații tehnice în cadrul unei unități cu profil de gastronomie sau cazare. • Punerea bazelor pentru deprinderi antreprenoriale și de management economic al proiectelor.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
----------	-------------------	--------------	------------

1.Documentarea pe baza bibliografiei recomandate de coordonatorul lucrării de disertație – Studierea resurselor clasice (cărți, articole, reviste științifice) și electronice (platforme academice, baze de date internaționale) pentru a fundamenta partea teoretică și pentru a încadra tema în stadiul actual al cercetării la nivel național și internațional. 2.Discuții cu privire la proprietatea intelectuală, costurile de implementare și interesul unor beneficiari – Clarificarea aspectelor etice și juridice privind originalitatea lucrării, evaluarea costurilor de implementare a soluțiilor propuse și identificarea potențialului interes din partea industriei ospitalității de lux sau a altor părți interesate. 3.Întocmirea planului de realizare a lucrării de disertație, pe etape – Structurarea lucrării pe capitole, stabilirea etapelor de cercetare și a termenelor intermediare, pentru a asigura un progres coerent și monitorizat. 4.Întocmirea și explicarea fișei cu vize periodice – Crearea unui instrument de monitorizare prin care studentul și coordonatorul verifică stadiul lucrării, corectând eventualele deviații de la planul inițial. 5.Clarificarea documentelor necesare pentru susținerea lucrării de disertație – Stabilirea tipului de documente ce trebuie pregătite (rezumat, anexe, declarații de originalitate, avize), astfel încât dosarul de disertație să fie complet și conform cerințelor instituționale. 6.Realizarea lucrării de disertație conform structurii aprobate – Elaborarea documentului final după modelul și cerințele facultății, cu respectarea standardelor academice de redactare și prezentare. 7.Elaborarea stadiului actual al cercetărilor în domeniu – Integrarea unei analize critice a literaturii de specialitate pentru a sublinia noutatea și relevanța cercetării proprii.	Învățare bazată pe proiecte (Project-Based Learning)	84	
--	---	-----------	--

8.Redactarea studiului de caz, pe baza practicii realizate – Valorificarea experienței practice dobândite în unitățile de gastronomie sau cazare, prin analiza aplicată a unui caz concret și extragerea de concluzii relevante. 9.Finalizarea lucrării cu concluzii, direcții viitoare de cercetare și anexe – Formularea concluziilor generale, identificarea posibilităților de continuare a cercetării și includerea anexelor necesare (chestionare, interviuri, date statistice etc.). 10.Realizarea prezentării PowerPoint și a planșelor aferente (dacă este cazul) – Pregătirea suportului vizual pentru susținerea lucrării, structurarea clară a mesajelor cheie și utilizarea unor instrumente grafice atractive pentru o prezentare profesională.			
---	--	--	--

Bibliografie:

Bibliografia este recomandată și personalizată de fiecare coordonator al lucrării de disertație, în funcție de tema aleasă de student și de specificul studiului de caz. Aceasta va include:

- Surse academice de specialitate – articole publicate în reviste științifice internaționale și naționale, lucrări de referință în domeniul ospitalității, gastronomiei, managementului de lux și marketingului.
- Monografii și tratate – volume de autor sau lucrări colective consacrate în domeniul brandingului, managementului experienței oaspeților, psihologiei consumatorilor de lux și inovațiilor în ospitalitate.
- Rapoarte și studii profesionale – elaborate de organizații și asociații profesionale din industria ospitalității de lux (ex. World Luxury Hotel Association, Culinary Institute of America, Hotrec, etc.).
- Standarde și reglementări – documente normative aplicabile industriei ospitalității și gastronomiei de lux (igienă, siguranță alimentară, certificări de calitate și sustenabilitate).
- Resurse digitale – baze de date academice (ex. ScienceDirect, SpringerLink, Emerald Insight), platforme electronice și biblioteci online care oferă acces la literatură de specialitate actualizată.

Astfel, fiecare student va utiliza o bibliografie variată și actualizată, adaptată temei lucrării de disertație, asigurând fundamentarea științifică și practică a studiului realizat.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei respectă tendințele academice actuale în domeniul cercetării aplicate și al metodologiei de redactare, oferind masteranzilor un cadru riguros pentru elaborarea lucrării de disertație. Conținuturile sunt aliniate practicilor academice și profesionale recunoscute la nivel național și internațional, incluzând aspecte privind documentarea științifică, planificarea etapelor de cercetare, respectarea normelor de etică și proprietate intelectuală, precum și integrarea dimensiunilor aplicative și economice în studiul de caz.

De asemenea, disciplina reflectă așteptările asociațiilor profesionale și ale angajatorilor din industria ospitalității de lux, prin orientarea către rezultate practice și soluții inovatoare, aplicabile direct în unități de gastronomie și cazare. Prin temele și activitățile propuse, masteranzii sunt sprijiniți să dezvolte atât competențe de cercetare, cât și competențe antreprenoriale și manageriale, necesare pentru a contribui la progresul domeniului și pentru a răspunde cerințelor pieței de lux.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Proiect	Stabilite de fiecare coordonator al lucrării de disertație în parte pe baza modelului de structură aprobat la nivelul facultății.	Stabilite de fiecare coordonator al lucrării de disertație în parte, pe faze de realizare, conform fișei de vize periodice.	100%
10.5 Standard minim de performanță			
Standardele minime de performanță sunt apreciate de fiecare coordonator al lucrării de disertație în parte și comunicate masterandului.			
Grilă de evaluare pe niveluri de performanță			
Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici	
Excelent (10–9)	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică	
Foarte bine (8)	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă	
Bine (7)	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete	
Suficient (6)	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică	

Insuficient (<5)	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare
----------------------------	---	---

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 5/09 / 2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 8/09 /2025.

Prof.dr.ing. Vasile PĂDUREANU Decan	Prof.Habil.dr.ing. Cristina Maria CANJA Director de departament
Conf.dr.psih. Laura CISMARU Coordonator program de studii	

Notă:

- ¹⁰⁶⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);
- ¹⁰⁷⁾ Ciclu de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;
- ¹⁰⁸⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală) / **DS** (disciplină de specializare) / **DC** (disciplină complementară).
- ¹⁰⁹⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DOB** (disciplină obligatorie)/ **DOP** (disciplină opțională)/ **DFA** (disciplină facultativă);
- ¹¹⁰⁾ Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de ¹⁾	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii ²⁾	Master
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Ingineria bucătăriei cu stele Michelin							
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. dr. ing. Cristina Maria CANJA							
2.3 Titularul activităților de laborator	Conf. dr. ing. Cristina Maria CANJA							
2.4 Anul de studiu	2	2.5 Semestrul	3	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DS
							Obligativitate ⁴⁾	DO

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					35
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					30
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					25
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități.....					2
3.7 Total ore de activitate a studentului	94				
3.8 Total ore pe semestru	150				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Finalizarea cursurilor fundamentale de inginerie și tehnologie alimentară, inclusiv modulele despre sisteme inteligente și managementul calității.
4.2 de competențe	- Abilitatea de a interpreta și aplica standardele internaționale de calitate, cum ar fi HACCP și ISO în gastronomie. - Familiarizarea cu tehnicile de bază ale bucătăriei moleculare și cu principiile de sustenabilitate în industria ospitalității.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	- Accesul la echipamente tehnologice avansate utilizate în bucătăriile Michelin, precum sous-vide, Thermomix, echipamente de afumare etc. - Bibliografie recomandată
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	- Disponibilitatea spațiilor de laborator dotate cu aparatură specifică proceselor culinare moderne. - Asigurarea accesului la materii prime de calitate premium pentru aplicații practice.

Competențe și rezultate ale învățării	Cp.1 – Gestionarea și planificarea resurselor pentru proiecte în ospitalitate Cunoștințe • Absolvenții vor dobândi cunoștințe privind principiile de management al resurselor umane, financiare și materiale. • Absolvenții vor înțelege modul în care pot fi aplicate tehnologiile inovatoare (ex. sous-vide, sferificare, imprimare 3D) pentru a optimiza procesele culinare. • Absolvenții vor cunoaște criteriile esențiale de calitate și standardele de performanță utilizate în proiectele de ospitalitate. Abilități • Absolvenții vor fi capabili să planifice și să monitorizeze activitățile unui proiect, respectând termenele și bugetul alocat. • Absolvenții vor dezvolta competențe în integrarea tehnologiilor moderne de gătit pentru a asigura consistența și creativitatea preparatelor. • Absolvenții vor demonstra capacitatea de a selecta și utiliza echipamente avansate în sprijinul eficienței operaționale. Responsabilități și autonomie • Absolvenții vor fi pregătiți să gestioneze autonom proiecte complexe, asumându-și responsabilitatea pentru atingerea obiectivelor stabilite. • Absolvenții vor putea coordona echipe și resurse diverse pentru realizarea unor rezultate de calitate. • Absolvenții vor manifesta inițiativă în dezvoltarea de soluții inovatoare și sustenabile adaptate industriei ospitalității. CP2. Consilierea unităților de producție din ospitalitate pentru optimizare Cunoștințe • Absolvenții vor deține cunoștințe referitoare la procesele de supraveghere și control al producției. • Absolvenții vor înțelege principiile sustenabilității și ale practicilor „zero waste” aplicabile industriei alimentare și ospitalității. • Absolvenții vor cunoaște elementele de bază pentru proiectarea de meniuri care îmbină estetica, gustul și responsabilitatea față de mediu. Abilități • Absolvenții vor fi capabili să consilieze unitățile de producție în implementarea unor practici sustenabile. • Absolvenții vor dezvolta competențe în proiectarea meniurilor echilibrate, care răspund atât cerințelor clienților, cât și principiilor ecologice. • Absolvenții vor demonstra capacitatea de a optimiza stocurile și fluxurile de aprovizionare pentru a reduce pierderile. • Absolvenții vor putea identifica și soluționa problemele de fabricație prin instrumente de diagnostic și analiză. Responsabilități și autonomie • Absolvenții vor fi pregătiți să supravegheze procesele de producție și să intervină eficient în situații neprevăzute. • Absolvenții vor putea furniza recomandări strategice pentru îmbunătățirea performanței operaționale. • Absolvenții își vor asuma responsabilitatea pentru implementarea unor soluții inovatoare și ecologice, adaptate cerințelor industriei de lux.	
	6. Competențe specifice acumulate și rezultate ale învățării	
	7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)	
	<table border="1"> <tr> <td>7.1 Obiectivul general al disciplinei</td> <td> • Să formeze competențe în ingineria proceselor din bucătăriile de elită. </td> </tr> </table>	7.1 Obiectivul general al disciplinei
7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Să formeze competențe în ingineria proceselor din bucătăriile de elită.	

	• Să dezvolte abilități de planificare și organizare a bucătăriilor la standard Michelin. • Să integreze inovația tehnologică cu tehnici culinare avansate.
7.2 Obiectivele specifice	• Abilități avansate de tehnici culinare (sous-vide, gelificare, fumare, sferificare etc.). • Implementarea conceptului de „zero waste” în bucătării. • Dezvoltarea unui meniu creativ și sustenabil. • Optimizarea fluxurilor operaționale pentru eficiență maximă.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Introducere în standardele Michelin: istoric și criterii de evaluare 1.1 Originea Ghidului Michelin și impactul său asupra gastronomiei mondiale. 1.2 Criteriile de acordare a stelelor Michelin: ce contează cel mai mult? 1.3 Rolul inspectorilor Michelin și modul de evaluare	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	2	
2. Tehnologii inovatoare utilizate în bucătăriile Michelin-star 2.1 Echipamente avansate: sous-vide, pacojet, dehidratatoare. 2.2 Rolul imprimării 3D alimentare și al inteligenței artificiale în bucătării. 2.3 Controlul temperaturii și tehnologiile de gătit de precizie.	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	2	
3. Managementul operațiunilor și organizarea eficientă a spațiului de lucru 3.1 Metode de organizare: mise en place și principiile 5S în bucătărie. 3.2 Gestionarea echipelor: leadership și comunicare eficientă în medii cu presiune ridicată. 3.3 Planificarea spațiului de lucru pentru productivitate maximă.	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	2	
4. Conceperea meniurilor: echilibrul dintre gust, estetică și sustenabilitate 4.1 Psihologia gustului: cum combinăm arome pentru a crea o experiență unică. 4.2 Designul unui meniu tematic pentru experiențe multisenzoriale. 4.3 Alegerea ingredientelor sustenabile și locale.	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	4	
5. Igiena și siguranța alimentară la standarde de excelență	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de	2	

5.1 Norme internaționale și proceduri HACCP în bucătăriile de top. 5.2 Traseul alimentelor: de la depozitare la servire. 5.3 Gestionarea contaminării și siguranța în bucătărie	caz, brainstorming		
6. Psihologia clientului de restaurant high-end 6.1 Analiza așteptărilor clientului Michelin: servicii personalizate și detalii. 6.2 Crearea unei atmosfere memorabile: lumină, sunet și ambianță. 6.3 Feedback-ul clienților: rolul său în îmbunătățirea continuă.	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	2	
Bibliografie 1. Bocuse, Paul. The Complete Bocuse. 2020 2. Blumenthal, Heston. The Fat Duck Cookbook. 3. Adria, Ferran. The Family Meal: Home Cooking with Ferran Adrià. 4. Escoffier, Auguste. Guide Culinaire. 5. Michelin Guide			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Aplicarea tehnicilor avansate de gătit 1.1 Prepararea proteinelor prin sous-vide și testarea diferitelor texturi. 1.2 Aplicarea tehnicilor moleculare: sferificare, spume, geluri. 1.3 Combinarea tehnologiilor moderne cu metode tradiționale (ex.: gătitul la foc deschis).	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	4	
2. Testare senzorială: evaluarea texturii, gustului și prezentării 2.1 Tehnici de plating și echilibrul culorilor. 2.2 Testarea percepțiilor de gust și textură: cum să răspundem nevoilor variate ale clienților. 2.3 Dezvoltarea unei semnături vizuale pentru fiecare preparat	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	2	
3. Dezvoltarea unui meniu tematic și evaluarea acestuia 3.1 Crearea unui concept de meniu unic (de exemplu: sezonier, bazat pe povești). 3.2 Testarea și rafinarea rețetelor prin feedback. 3.3 Prezentarea meniului și simularea unui serviciu complet.	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	4	
4. Simularea unei bucătărie Michelin:	Demonstrații practice, învățare	4	

organizare și coordonare 4.1 Crearea unei echipe funcționale și distribuirea responsabilităților. 4.1 Gestionarea presiunii în timpul unei simulări „live”. 4.3 Analiza performanței și îmbunătățirea proceselor.	colaborativă, învățare bazată pe experimentare		
Bibliografie 1. Bocuse, Paul. The Complete Bocuse. 2. Blumenthal, Heston. The Fat Duck Cookbook. 3. Adria, Ferran. The Family Meal: Home Cooking with Ferran Adria. 4. Escoffier, Auguste. Guide Culinaire.			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei respectă tendințele academice actuale și asigură o relevanță ridicată a competențelor transmise către studenți. Conținutul reflectă metodele și teoriile acceptate de comunitatea științifică și sunt în consonanță cu abordările actuale, permițându-le studenților să își formeze o bază științifică solidă și actualizată. De asemenea, subiectele și temele abordate în cadrul cursului și activităților aplicative le oferă studenților cadru pentru cercetarea ulterioară a domeniului.
--

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Participare activă la cursuri și lucrări practice		20%
	Studentul masterand trebuie să facă dovada înțelegerii aspectelor esențiale ale cursului (având ca surse suportul de curs și bibliografia)	Examen scris - Teorie și studii de caz	40%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Dezvoltarea și prezentarea unui meniu complet	Proiect final	40%

10.6 Standard minim de performanță

- Standardul minim de performanță pentru disciplina *Ingineria bucătăriei cu stele Michelin* presupune ca studenții să demonstreze competențe avansate în aplicarea tehnologiilor culinare moderne, inovarea preparatelor, prezentarea artistică și respectarea standardelor de excelență și sustenabilitate specifice gastronomiei de lux.

Grilă de evaluare pe niveluri de performanță

Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici
Excelent (10–9)	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică
Foarte bine (8)	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă
Bine (7)	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete
Suficient (6)	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică
Insuficient (<5)	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 05/09/2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 08/09/2025

PROF. DR. VASILE PĂDUREANU, Decan	CONF. DR. CRISTINA MARIA CANJA, Director de departament
CONF. DR. CRISTINA MARIA CANJA Titular de curs	CONF. DR. CRISTINA MARIA CANJA Titular de laborator

Notă:

- ¹¹¹⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);
- ¹¹²⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;
- ¹¹³⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală)/ **DD** (disciplină din domeniu)/ **DS** (disciplină de specialitate)/ **DC** (disciplină complementară) - pentru nivelul de licență; **DAP** (disciplină de aprofundare)/ **DSI** (disciplină de sinteză)/ **DCA** (disciplină de cunoaștere avansată) - pentru nivelul de masterat;
- ¹¹⁴⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);
- ¹¹⁵⁾ Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Transilvania din Brașov
1.2 Facultatea	Alimentație și turism
1.3 Departamentul	Ingineria și managementul alimentației și turismului
1.4 Domeniul de studii de ¹⁾	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii ²⁾	Master
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Preparate principale și deserturi montate la farfurie și cu semnătură							
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. dr. ing. Maria Cristina CANJA							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conf. dr. ing. Maria Cristina CANJA							
2.4 Anul de studiu	2	2.5 Semestrul	3	2.6 Tipul de evaluare	ES	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DS
							Obligativitate ⁴⁾	DO

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar/ laborator/ proiect	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/ proiect	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					35
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					35
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități.....					2
3.7 Total ore de activitate a studentului	94				
3.8 Total ore pe semestru	150				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Cunoștințe relevante pentru tehnici de gătit, estetica preparatelor și gestionarea resurselor, precum „Inginerie de precizie pentru producția artizanală de panificație și patiserie” și „Lanțuri de aprovizionare de la fermă la masă și minimizarea deșeurilor alimentare”.
4.2 de competențe	- Capacitatea de a utiliza echipamente moderne și tehnici culinare avansate. - Abilități de organizare și planificare a resurselor pentru preparate complexe. - Cunoștințe despre sustenabilitate și reducerea risipei alimentare.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Sală echipată cu proiector, ecran și alte echipamente multimedia pentru suport vizual. • Acces la bibliografia cursului și la materialele suplimentare puse la dispoziție de titularul cursului.
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Laborator culinar dotat cu echipamente moderne (ex. torțe culinare, sifon de spumă, pacojet). • Spațiu de lucru pentru studenți, acces la ingrediente variate și de calitate. • Respectarea normelor de siguranță alimentară și a regulilor de protecție a muncii.

6. Competențe specifice acumulate (conform grilei de competențe din planul de învățământ)

Competențe profesionale și rezultate ale învățării	Cp.1 – Dezvoltarea proceselor și tehnicilor pentru producția alimentară și conservarea alimentelor Cunoștințe • Absolvenții vor dobândi cunoștințe privind principiile de design vizual (plating), cromatică, textură și echilibru estetic aplicate în gastronomie. • Absolvenții vor înțelege importanța utilizării ingredientelor sustenabile și a reducerii risipei alimentare pentru optimizarea costurilor și a impactului asupra mediului. • Absolvenții vor cunoaște tehnici moderne de gătit și echipamente inovatoare (ex. sous-vide, sferificare, pacojet, torțe culinare) aplicabile în crearea de preparate de înaltă calitate. Abilități • Absolvenții vor fi capabili să dezvolte și să prezinte farfurii care reflectă creativitatea și identitatea culinară. • Absolvenții vor demonstra capacitatea de a gestiona resursele disponibile, integrând sustenabilitatea în procesul de gătit și servire. • Absolvenții vor aplica metode moderne pentru a elabora deserturi și preparate complexe, adaptate standardelor gastronomiei de lux. Responsabilități și autonomie • Absolvenții vor fi pregătiți să își asume responsabilitatea pentru implementarea unor tehnici inovatoare în producția alimentară. • Absolvenții vor putea adapta procesele de lucru pentru a asigura calitatea constantă a produselor, în conformitate cu cerințele pieței. • Absolvenții vor manifesta inițiativă în crearea de concepte culinare inovatoare și sustenabile. Cp.2 – Analiza și optimizarea proceselor de producție Cunoștințe • Absolvenții vor dobândi cunoștințe despre principiile proporției, simetriei și focusului în realizarea unor compoziții culinare atractive. • Absolvenții vor înțelege rolul texturilor și al temperaturilor variate în construcția experiențelor gastronomice. • Absolvenții vor cunoaște impactul culorilor și al compoziției asupra percepției gustative și emoționale a consumatorilor. Abilități • Absolvenții vor fi capabili să creeze preparate vizual atractive care transmit o poveste prin plating și design. • Absolvenții vor dezvolta competența de a combina texturi și temperaturi diverse pentru a genera experiențe culinare memorabile. • Absolvenții vor putea aplica principiile estetice pentru a crește valoarea percepută și experiența consumatorului. Responsabilități și autonomie • Absolvenții vor fi pregătiți să analizeze și să îmbunătățească constant procesele de producție în vederea reducerii pierderilor și costurilor. • Absolvenții își vor asuma responsabilitatea pentru menținerea standardelor estetice și senzoriale ale preparatelor. • Absolvenții vor putea propune soluții inovatoare pentru optimizarea experienței culinare în funcție de preferințele clienților.
--	---

	– Organizarea unei echipe Cunoștințe - Absolvenții vor înțelege principiile de concepere a meniurilor adaptate tendințelor gastronomice și cerințelor pieței. Abilități - Absolvenții vor fi capabili să elaboreze și să coordoneze meniuri inovatoare, integrate în activitatea echipei culinare. Responsabilități și autonomie - Absolvenții vor fi pregătiți să coordoneze echipe în vederea implementării unor meniuri competitive și atractive. Gestionarea evoluției personale Cunoștințe - Absolvenții vor cunoaște metode de dezvoltare profesională continuă și de adaptare la schimbările din domeniul gastronomiei. Abilități - Absolvenții vor fi capabili să se adapteze la situații neprevăzute, menținând calitatea preparatelor. - Absolvenții vor dezvolta competențe de auto-învățare și perfecționare continuă pentru a rămâne competitivi pe piața gastronomică. Responsabilități și autonomie - Absolvenții vor fi pregătiți să își asume responsabilitatea pentru propria dezvoltare profesională. - Absolvenții vor manifesta autonomie în aplicarea strategiilor de îmbunătățire a abilităților și în consolidarea carierei lor în gastronomie.
--	--

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	- Dezvoltarea competențelor practice în prepararea și decorarea preparatelor culinare de tip „signature” și a deserturilor. - Înțelegerea principiilor estetice ale plating-ului și impactul vizual asupra consumatorului. - Exersarea creativității culinare prin proiectarea unor preparate originale și memorabile
7.2 Obiectivele specifice	La finalizarea cursului, studentul va putea: - Să utilizeze tehnici avansate de gătit și plating pentru preparate complexe. - Să creeze rețete și concepte originale pentru „signature dishes” și deserturi. - Să aplice noțiuni de cromatică, textură și contrast în aranjarea farfuriilor. - Să gestioneze ingredientele și resursele pentru prepararea deserturilor premium.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Introducere în plating și design culinar: 1.1. Definiția și importanța plating-ului în gastronomia modernă. 1.2. Evoluția plating-ului de la tradițional la avangardist.	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	2	

1.3. Rolul primei impresii vizuale în experiența consumatorului			
2. Elemente de bază în realizarea „signature dishes”: 2.1. Ce sunt „signature dishes” și cum reflectă identitatea unui bucătar? 2.2. Selecția ingredientelor și rolul lor în crearea unui preparat memorabil. 2.3. Echilibrul dintre gust, textură și estetică.	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	2	
3. Istoria și tendințele contemporane în deserturile fine dining: 3.1. Deserturile iconice și influența lor în gastronomia actuală. 3.2. Tendințe actuale: deserturi minimaliste, sustenabile, molecular cooking. 3.3. Studiu de caz: analiza deserturilor semnate de chefi renumiți.	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	2	
4. Tehnici avansate de gătit și prezentare: 4.1. Sous-vide, sferificare și alte metode de gătire inovatoare. 4.2. Folosirea echipamentelor moderne: torțe culinare, pacojet, sifon de spumă. 4.3. Combinarea tehnicilor tradiționale cu inovațiile moderne.	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	2	
5. Compoziție vizuală și storytelling prin plating: 5.1. Regulile de bază ale compoziției vizuale (simetrie, proporții, focus). 5.2. Culorile în gastronomie: impactul emoțional și psihologic. 5.3. „Povestea în farfurie” – cum să spui o poveste prin design-ul unui preparat.	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	2	
6. Rolul texturii și al temperaturii în preparate: 6.1. Contrastul dintre texturi – crocant, moale, spumos, gelatinos. 6.2. Importanța temperaturii în crearea experienței gustative optime. 6.3. Integrarea elementelor surpriză (componente reci în deserturi calde etc.).	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	2	
7. Utilizarea ingredientelor sezoniere și sustenabile în preparatele	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de	2	

de semnătură: 7.1. Selecția ingredientelor locale și de sezon pentru preparate autentice. 7.2. Reducerea deșeurilor și utilizarea completă a ingredientelor. 7.3. Incorporarea ingredientelor rare și de lux în preparatele „signature.”	caz, brainstorming		
Bibliografie 1. Keller, T. The French Laundry Cookbook. Artisan Books.2023 2. Adria, F. The Family Meal: Home Cooking with Ferran Adrià. Phaidon Press. 2020 3. Will Goldfarb. Room for Dessert. Phaidon.2021 4. Articole și materiale suplimentare furnizate de cadrul didactic			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Crearea unor rețete personalizate pentru „signature dishes”.	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	2	
2. Exerciții de plating creativ.	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	2	
3. Prepararea deserturilor clasice reinterpretate	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	2	
4. Tehnici de decorare folosind ciocolată, zahăr și fructe.	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	2	
5. Realizarea unui proiect final: design-ul și execuția unui meniu complet cu plating.	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	6	
Bibliografie 1. Keller, T. The French Laundry Cookbook. Artisan Books. 2. Adria, F. The Family Meal: Home Cooking with Ferran Adrià. Phaidon Press. 3. Will Goldfarb. Room for Dessert. Phaidon. 4. Articole și materiale suplimentare furnizate de cadrul didactic.			

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținutul disciplinei respectă tendințele academice actuale și asigură o relevanță ridicată a competențelor transmise către studenți. Conținutul reflectă metodele și teoriile acceptate de comunitatea științifică și sunt în consonanță cu abordările actuale, permițându-le studenților să își formeze o bază științifică solidă și actualizată. De asemenea, subiectele și temele abordate în cadrul cursului și activităților aplicative le oferă studenților cadru pentru cercetarea ulterioară a domeniului.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Test scris	Examinare scris	20%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Susținere proiect	Examinare orală	50%
	Participare și activitate în		30%

	timpul orelor practice		
10.6 Standard minim de performanță			
Studentii să demonstreze competențe fundamentale în pregătirea și prezentarea preparatelor culinare, conform standardelor industriei gastronomice. Aceasta include capacitatea de a selecta și utiliza corect ingredientele, aplicarea tehnicilor culinare de bază, respectarea normelor de igienă și siguranță alimentară, precum și prezentarea estetică a preparatelor. De asemenea, studenții trebuie să fie capabili să reproducă rețete standardizate și să înțeleagă importanța consistenței și calității în prepararea mâncărurilor. Aceste competențe corespund unui nivel de performanță de bază, necesar pentru a asigura o fundație solidă în arta culinară.			
Grilă de evaluare pe niveluri de performanță			
Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici	
Excelent (10–9)	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică	
Foarte bine (8)	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă	
Bine (7)	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete	
Suficient (6)	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică	
Insuficient (<5)	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare	

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 05/09/2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 08/09/2025

PROF. DR. VASILE PĂDUREANU, Decan	CONF. DR. CRISTINA MARIA CANJA, Director de departament
CONF. DR. CRISTINA MARIA CANJA, Titular de curs	CONF. DR. CRISTINA MARIA CANJA, Titular de laborator

Notă:

¹¹⁶⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

¹¹⁷⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

¹¹⁸⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: **DF** (disciplină fundamentală)/ **DD** (disciplină din domeniu)/ **DS** (disciplină de specialitate)/ **DC** (disciplină complementară) - pentru nivelul de licență; **DAP** (disciplină de aprofundare)/ **DSI** (disciplină de sinteză)/ **DCA** (disciplină de cunoaștere avansată) - pentru nivelul de masterat;

¹¹⁹⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);

¹²⁰⁾ Un credit este echivalent cu 30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA TRANSILVANIA DIN BRAȘOV
1.2 Facultatea	ALIMENTAȚIE ȘI TURISM
1.3 Departamentul	INGINERIA ȘI MANAGEMENTUL ALIMENTAȚIEI ȘI TURISMULUI
1.4 Domeniul de studii de master ¹⁾	INGINERIE ȘI MANAGEMENT
1.5 Ciclu de studii ²⁾	MASTER
1.6 Programul de studii/ Calificarea	INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN OSPITALITATEA DE LUX (ÎN ENGLEZĂ)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	ARHITECTURĂ INSPIRATĂ DIN NATURĂ ÎN PROPRIETĂȚI DE LUX DIN OSPITALITATE							
2.2 Titularul activităților de curs	Prof. dr. arh. Teofil MIHĂILESCU							
2.3 Titularul activităților de seminar / laborator / proiect	Prof. dr. arh. Teofil MIHĂILESCU							
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	III	2.6 Tipul de evaluare	E3	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DC
							Obligativitate ³⁾	DO

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar / laborator / proiect	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar / laborator / proiect	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					25
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					28
Tutoriat					-
Examinări					2
Alte activități: Explorarea practică de soluții principale de design/arhitectură de interior pentru unități de alimentație publică (restaurante, cafenele, baruri, cofetării, braserii etc) și unități hoteliere.					14
3.7 Total ore de activitate a studentului	94				
3.8 Total ore pe semestru	150				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Familiarizarea cu fenomenul arhitectural-urbanistic, interes pentru istoria, teoria și practica de arhitectură, precum și pentru arte vizuale, fotografie.
4.2 de competențe	Utilizarea în comunicarea profesională a cunoștințelor dobândite în specialitatea absolvită în vederea cristalizării conexiunilor cu domeniul arhitecturii.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sală cu mobilier adecvat, whiteboard și watermark, eventual tablă și cretă, videoproiector și acces la internet.
5.2 de desfășurare a seminarului / laboratorului / proiectului	Sală cu mobilier adecvat, whiteboard și watermark, eventual tablă și cretă, videoproiector și acces la internet.

6. Competențe și rezultate ale învățării

Competențe și rezultate ale învățării	Cp.1 Gestionează și planifică diversele resurse, cum ar fi resursele umane, bugetul, termenul, rezultatele și calitatea necesare pentru un anumit proiect și monitorizează progresele înregistrate în cadrul proiectului pentru a realiza un obiectiv specific într-o anumită perioadă de timp și cu un buget prestabilit. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe R.Î.1.5 Cunoască principiile ingineriei de precizie, designului biofilic, economiei circulare și tehnologiilor verzi utilizate în proiectele de lux; R.Î.1.6 Explice conceptele inovatoare de design pentru restaurante, incluzând integrarea poveștii culinare, a identității de brand și a principiilor experiențiale (plating, scenografie, iluminat, ergonomie și fluxuri); Abilități R.Î.1.12 Planifice, gestioneze și monitorizeze proiecte de renovare sau extindere a unităților de ospitalitate, asigurând echilibrul dintre buget, termene de execuție și estetica specifică luxului; Responsabilități și autonomie R.Î.1.20 Își asume dezvoltarea de soluții inovatoare și sustenabile cu impact asupra performanței și imaginii întreprinderilor de lux. Cp.4 Dezvoltă procese și tehnici pentru producția alimentară sau pentru conservarea alimentelor. Se implică în proiectarea, dezvoltarea, construcția și funcționarea unor procese și tehnici industriale pentru producția alimentară. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe R.Î.4.5 Cunoască principiile de proiectare și optimizare a fluxurilor de lucru din bucătării precum și a celor de servire pentru restaurantele de lux; R.Î.4.6 Înțeleagă conceptele de design aplicabile spațiilor de servire (restaurante, cafenele, baruri), care integrează teme culturale și elemente de eco-lux; R.Î.4.7 Cunoască soluțiile moderne de amenajare flexibilă pentru spații de luat masa și pentru evenimente, adaptate în timp real preferințelor clienților. Abilități R.Î.4.12 Optimizeze fluxurile de lucru din bucătării și din zona de servire în restaurantele de lux, pentru reducerea pierderilor și îmbunătățirea experienței clienților; R.Î.4.13 Proiecteze spații de lux de tip restaurante, cafenele și baruri, integrând teme culturale și tehnologii orientate spre client; R.Î.4.14 Realizeze și adapteze designul unor amenajări flexibile pentru servirea mesei și pentru evenimente exclusiviste. Responsabilități și autonomie R.Î.4.17 Planifice și supravegheze amenajările flexibile și fluxurile de lucru adaptate preferințelor clienților; R.Î.4.18 Își asume responsabilitatea pentru crearea de concepte gastronomice și spații de servire inovatoare care îmbină calitatea, sustenabilitatea și exclusivitatea. Cp.5 Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe R.Î.5.7 Cunoască criteriile de durabilitate și principiile designului biofilic aplicabile evaluării infrastructurilor și proiectelor de resorturi. Abilități R.Î.5.14 Evalueze infrastructurile și proiectele resorturilor, verificând integrarea principiilor de durabilitate și biofilie. Responsabilități și autonomie R.Î.5.18 Își asume responsabilitatea pentru validarea finală a calității produselor, serviciilor și infrastructurilor, în conformitate cu așteptările clientelei de lux. Cp.7 Protejează interesele și nevoile unui client prin luarea măsurilor necesare și prin studierea tuturor posibilităților, pentru a se asigura că acel client obține rezultatul preferat. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe R.Î.7.4 Explice opțiunile de design, modelele operaționale și strategiile de îmbunătățire a serviciilor adaptate sectorului de lux; Abilități R.Î.7.9 Realizeze cercetări și analize comparative ale opțiunilor de design, modelelor operaționale și serviciilor pentru a propune cele mai avantajoase soluții Responsabilități și autonomie R.Î.7.12 Organizeze și coordoneze procesele de integrare a preferințelor clienților în soluțiile finale;
---------------------------------------	--

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cunoștințe de bază privind proiectarea structurală, funcțională, estetică în arhitectură, în vederea familiarizării cu fenomenul arhitectural. Dezvoltarea deprinderilor de a observa/analiza/interpreta spațiile arhitecturale pentru înțelegerea și utilizarea potențialului expresiv al formei arhitecturale din punct de vedere al semnificațiilor primare (structurale, senzorial-spațiale), funcționale (utilitare) și cultural-simbolice (estetice). Provocarea la interactivitate prin proiectarea unor situații variate de predare-învățare folosind strategii de tip activ-participativ. Dezvoltarea capacității de abordare sistemică a disciplinei prin evidențierea legăturilor între domenii precum arhitectură, design, ergonomie, estetică, teoria culorii, arte și ingineria și managementul în alimentație și turism și prezentarea sintetică a principalelor direcții/concepte/teorii ale domeniului arhitecturii, insistând asupra situațiilor/pretextelor care argumentează ideea unei învățări active. Dezvoltarea abilităților de comunicare, dialog, lucru în echipă, explorare și comunicare inter-, trans-, multi- și pluridisciplinară și utilizarea de criterii profesionale/metode de evaluare în interpretarea spațiului arhitectural, în vederea cristalizării unor soluții pentru adaptarea acestuia la tipuri diferite de nevoi de planificare și design al spațiilor din domeniul ospitalității de lux. Set de cunoștințe generale în vederea cristalizării unei capacități de analiză a unui context arhitectural și a capacității formulării unor concluzii și opțiuni specifice realiste privind habitatul uman, în vederea îndeplinirii cerințelor culturale, funcționale, estetice, de confort și siguranță ale acestuia în corelație cu parametrii de referință din domeniu. Dezvoltarea culturii vizuale și profesionale și a deprinderilor de a analiza, interpreta și crea entități artistice în relație cu universul spațiilor din domeniul ospitalității de lux, în vederea identificării calităților și caracteristicilor care să le confere potențial și să le aducă valoare adăugată din punct de vedere arhitectural, ergonomic, estetic, artistic.
7.2 Obiectivele specifice	Capacitatea de a observa, înțelege și interpreta în mod creativ-inovativ spațiul arhitectural în matricea realitate-imaginație-imaginar. Abilitatea de exprimare/înțelegere a conceptelor/proiectelor din domeniul arhitecturii și design-ului, în vederea raportării aplicate la acestea. Abordarea realistă și responsabilă a situațiilor concrete de observare, analiză și concepție în practică în vederea soluționării eficiente a problemelor specifice planificării și design-ului. Cristalizarea unor abilități cognitive, aplicativ-profesionale și afectiv-valorice ca matrice de referință pentru abordarea situațiilor practice din sfera arhitecturii, precum și dezvoltarea/cultivarea unui interes specific pentru domeniul design-ului și arhitecturii. Cristalizarea unei minime culturi vizuale și a unui limbaj de specialitate. Dezvoltarea unor abilități de comunicare și de lucru în echipă în context profesional, de înțelegere a temelor specifice și de a le răspunde în mod creativ-inovativ, pentru crearea premizelor pentru un dialog optim între specialiști în practica de specialitate. Provocarea la interactivitate prin proiectarea unor situații variate de predare/învățare/aplicare, folosind strategii de tip activ-participativ urmărind familiarizarea cu problematica proiectării și design-ului în relație cu domeniul specific. Cristalizarea unui spirit creativ în rezolvarea problemelor de specialitate privind culoarea, textura, forma, suprafața, volumul, în relație planificarea și design-ul spațiilor din domeniul ospitalității de lux în context inter-/pluri-/trans-/multi-disciplinar. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri, internet, aplicații software-uri de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc).

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Obs.
Precizări generale. Profesorul are drept de proprietate intelectuală asupra materialelor, creațiilor și conținuturilor profesionale și artistice al căror autor este, prezentate la cursuri, seminarii și/sau examene sub formă de slide-uri, materiale audio-video și materiale didactice specifice (machete, lucrări artistice, subiecte de			

examen, grile etc.), precum și dreptul la gestionarea propriei imagini în orice media, garantate de legislația specifică în vigoare din România. Prin urmare, fără acordul prealabil în scris al profesorului și în lumina legislației în vigoare, sunt interzise fotografierea, filmarea și/sau înregistrarea audio-video prin orice mijloace, parțial și/sau în totalitate: i) a activităților desfășurate la cursuri, seminarii, susțineri de lucrări, examene etc, ii) a conținuturilor, slide-urilor, materialelor didactice etc prezentate la cursuri, seminarii etc, precum și a conținuturilor desenate direct pe tablă sau pe alte suporturi de către profesor și/sau iii) a profesorului (imagine și/sau voce, integral sau parțial) la cursuri, seminarii, susțineri de lucrări, examene etc. În ce privește relația profesor-student, desfășurată strict în cadrul prevederilor regulamentelor în vigoare în UniTBv precum și a respectului reciproc, bune credințe și bunului simț, profesorul: i) acceptă exclusiv comunicarea în scris și doar cu studenții care sunt titulari de drept a unei adrese de email instituționale a UniTBv, ii) răspunde oricăror chestiuni în limita competențelor și obligațiilor prevăzute în regulamentele care i se aplică, iii) își rezervă dreptul de a nu răspunde la email-uri în afara orelor de program / week-end-uri / zilele libere legale / concediul de odihnă sau medical sau în situații care pot fi interpretate ca intimidări, insulte, încercări de fraudă, minciuni prezentate ca adevăr, manipulare etc, iv) nu intermediază în niciun fel relația studenților cu secretariatul sau alte entități din cadrul UniTBv și v) pentru folosirea eficientă a timpului dedicat procesului educațional, își rezervă dreptul de a nu răspunde întrebărilor care deja își au răspunsul în documentele .pdf încărcate pe platforma E-learning a UniTBv la disciplina aferentă, accesibile tuturor studenților înrolați.			
Introducere în arhitectură – concepte, terminologie, problematică, definirea termenilor, misiune. Arhitectura (de la idee, temă și proiect la realitate construită) în raport cu exigențele dezvoltării sustenabile (condiționări tehnice/structurale, funcționale, estetice, de sit, legislative etc) Despre triada inițiere-căutare-devenire/pragma și relația structură-stil-simbol în arhitectură și design: despre genul proximal și diferența specifică. Introducere în euristica proiectării în arhitectură (realitate, imagine, imaginar) în raport cu conceptele arhitecturii sustenabile și inspirate din natură, cu aplicații în universul ospitalității de lux.	Prelegere pe bază de proiecție de imagini, studii de caz, dezbateri interactive și multimedia.	6h	-
De euristica proiectării în arhitectura sustenabilă inspirate de natură, cu aplicații în universul ospitalității de lux, în raport cu conceptele dezvoltării durabile. Incursiune în istoria, teoria și critica relației arhitectură-inginerie structurală (devenirea stilurilor arhitecturale, curentelor emblematică, influențelor specifice și a modului în care acestea se relaționează cu conceptele arhitecturale moderne în proiectarea construcțiilor sustenabile de la sfârșitul sec. al XIX-lea și până în prezent, pentru înțelegerea tipologiei diverselor situații de proiectare în vederea găsirii soluțiilor optime de proiectare sustenabilă, eficiență energetică etc. Dihotomia <i>low-tech</i> / <i>high-tech</i>; semnificații asociate.		4h	
Conceptele de eco-design, eficiență energetică, fair building, smart building în inspirate din natură, cu aplicații în universul ospitalității de lux. Cum se gândește obiectul de arhitectură în raport cu principiile proiectării inspirate din natură și dezvoltării sustenabile. Relația materiale de construcție / sisteme structurale – destinație / funcție - formă / expresie. Atributele Vitruviene în proiectarea durabilă: <i>Stabilitas/Firmitas</i> (rezistență, siguranță, inginerie structurală, semnificații asociate) - <i>Utilitas</i> (funcțiune, semnificații asociate) - <i>Venustas</i> (expresivitate, frumusețe, semnificații asociate). De percepția obiectelor de arhitectura/spațiului: repetiție, ritm,		4h	

ierarhie, contrast, simetrie, asimetrie, perspectivă, proporții, armonie, estetică, efecte spațiale, iluminat, materiale și texturi, culoare, efecte optice, secțiunea de aur. Aplicații în planificarea și design-ul spațiilor din domeniul ospitalității de lux.			
Explorarea conceptelor și teoriilor de arhitectură sustenabilă, durabilă, de arhitectură pasivă/solară/bioclimate, de arhitectură smart inspirate din natură, cu aplicații în universul ospitalității de lux, și măsura/limitele integrării acestora în proiectarea contemporană (premize, repertoarul soluțiilor deopotrivă din istoria arhitecturii tradiționale ca surse de inspirație pentru arhitectura contemporană. Explorarea materialelor de construcție dedicate. Dihotomiile hard-soft, high-tech - low-tech, unfair-fair în arhitectura contemporană în raport cu principiile dezvoltării sustenabile. Parametri tehnici specifici.		4h	
Elemente fundamentale de: i) funcțiune/ergonomie în planificarea și designul spațiilor din domeniul alimentației publice în general și ospitalității de lux în particular (accese, lobby-uri, spații multifuncționale, camerele, restaurantul, bucătăria, circulațiile, spațiile sanitare, anexele, fluxuri și circulații, condiționări tehnice/sanitare/legale/ale echipamentelor specifice), ii) mobilare și echipare pentru ergonomia spațiilor din domeniul ospitalității de lux și principii de mobilare în raport cu destinația și caracteristicile spațiilor specifice, iii) iluminat în planificarea și designul spațiilor din domeniul ospitalității de lux (natura luminii, legi de propagare, clasificare, fenomene explicate pe baza legilor opticii geometrice în raport cu tipurile de spații, mobilierul specific, caracteristicile contextului, iluminat tehnic versus de atmosferă, corpul de iluminat - tipologie, destinații, elemente de design, criterii de alegere, lumina naturală/artificială ca parametru creativ în design, iv) de teoria culorii (relațiile dintre proprietățile luminii și caracteristicile culorii, culoarea ca senzație, relațiile lungime de undă - culoare, încărcătură energetică - luminozitate și compoziție spectrală - saturație, complexitatea culorii și complexitatea comunicării în universul cromatic, senzațiile și percepțiile în raport cu universul cromatic, legile fundamentale ale percepției, sisteme de reprezentare a culorilor, fenomene subiective ale vederii umane: iluziile optice și corecțiile optice, despre fenomenul cromatic: culori lumină/pigmentare, sinteza cromatică, caracteristicile culorii, contrastele. Dihotomii: senzații-percepții, vedere-privire. Aplicații specifice în planificarea și design-ul spațiilor inspirate din natură din domeniul ospitalității de lux.		8h	
Arhitectura sustenabilă, inspirată de natură, cu aplicații în universul ospitalității de lux, în dihotomia ideal virtual și/versus realitate proiectată, acceptată, aprobată și construită (tema de proiectare, analiza stării de fapt, mentalitatea, limitele și tipurile de condiționări, importanța dialogului arhitect – beneficiar - reprezentanții diverselor specialități - autorități, importanța pieselor scrise și desenate, provocările în transformarea proiectului în realitate construită.		2h	
Total ore curs=28h			
Bibliografie: 1. ARNHEIM, R., <i>Arta și percepția vizuală</i> , Ed. Meridiane, București, 1979; 2. CALEFATO, P., <i>Moda, corpo, mito. Storia, mitologia e ossessione del corpo vestito</i> , Ed. Castelvechi, 1999; 3. CERVER F. A., <i>Habitat et Decoration</i> , Ed. Konemann, 2000; 4. CONSTANTIN, P., <i>Culoare, artă, ambient</i> , Ed. Meridiane, 1979; 5. CUNLIFE, S., LOUSSIER, J., <i>Architecture Styles. From classical temples to soaring skyscrapers</i> , Thunder Bay, 2006; 6. CURL, J. S., <i>Dictionary of Architecture</i> , Oxford University Press, Oxford, 1999; 7. DITTMAN, L., <i>Stil, simbol, structură</i> , Ed. Meridiane, București, 1988; 8. ECO, U., <i>Istoria frumuseții</i> , 2005; <i>Istoria urâtului</i> , 2007, Ed. Enciclopedia RAO, București;			

9. GLANCEY, J., <i>The Story of Architecture</i>, DK Londra, 2000; 10. HACKING, J. (coord), <i>Fotografia. La storia completa</i>, Atlante, Bologna, 2013; 11. HALLER, K., <i>Psihologia culorilor. Fascinația culorilor de la Cro-Magnon la Michelangelo</i>, Baroque Books&Arts, 2019; 12. IONESCU, I., <i>Lumină și culoare (pentru arhitecți și designeri)</i>, Ed. Univ. "Ion Mincu", București, 2013; 13. JANSON, H. W., JANSON, A. F., <i>History of Art</i>, Harry N. Abrams, Inc., Publishers, New York, 2001; 14. KASTAN, D. S., FARTHING, S., <i>Culorile. Pasiune și mister</i>, Ed. Baroque Books&Arts, 2020; 15. LIVIO, M., <i>Secțiunea de aur. Povestea lui phi, cel mai uimitor număr</i>, Ed. Humanitas, București, 2012; 16. MIHĂILESCU, T., <i>Standard economic bioclimatic solar individual houses</i>, (IOP Publishing), 2017; 17. MIHAILESCU, T., <i>Elemente de geometrie descriptivă</i>, Ed. Univ. Ion Mincu, București, 2025; 18. MIHĂILESCU, T.(coord); IOAN,A., GHEORGHE,M., MORUZI,D., MIHAIL,H.,BEBEȘELEA, G.,MUNTEAN, C., PESCARU,O., CISAR,M., <i>România paralelă. Alienare și kitsch în arhitectură și spațiul public</i>, Ed. UniTBv, 2016; 18. NEUFERT, E., <i>Manualul arhitectului. Elemente de proiectare și construcție</i>. Ed. Alutus, 2004; 19. PACURARU, D., <i>Arce stilistice sau despre stiluri și dinamica lor</i>, Ed. Albatros, București, 1987; RHURBERG, K., SCHNECKENBURGER, M., FRICKE, Ch., HONNEF, K., <i>Art of the 20th Century</i>, Taschen, 2000; 20. TRACHTENBERG,M.; HYMAN,I.,<i>Architecture from Prehistory to Postmodernity</i>, H. N. Abrams Inc., NY, 2002; 21. *, <i>Funcțiune și formă</i>, Ed. Meridiane, București, 1989; 22. Reviste de specialitate: <i>Zeppelin, Arhitekt Design, Igloo, Domus, Arhitectura</i> etc; Internet.			
8.2 Seminar / laborator / proiect Precizări generale. Profesorul are drept de proprietate intelectuală asupra materialelor, creațiilor și conținuturilor profesionale și artistice al căror autor este, prezentate la cursuri, seminarii și/sau examene sub formă de slide-uri, materiale audio-video și materiale didactice specifice (machete, lucrări artistice, subiecte de examen, grile etc.), precum și dreptul la gestionarea propriei imagini în orice media, garantate de legislația specifică în vigoare din România. Prin urmare, fără acordul prealabil în scris al profesorului și în lumina legislației în vigoare, sunt interzise fotografierea, filmarea și/sau înregistrarea audio-video prin orice mijloace, parțial și/sau în totalitate: i) a activităților desfășurate la cursuri, seminarii, susțineri de lucrări, examene etc, ii) a conținuturilor, slide-urilor, materialelor didactice etc prezentate la cursuri, seminarii etc, precum și a conținuturilor desenate direct pe tablă sau pe alte suporturi de către profesor și/sau iii) a profesorului (imagine și/sau voce, integral sau parțial) la cursuri, seminarii, susțineri de lucrări, examene etc. În ce privește relația profesor-student, desfășurată strict în cadrul prevederilor regulamentelor în vigoare în UniTBv precum și a respectului reciproc, buneii credințe și bunului simț, profesorul: i) acceptă exclusiv comunicarea în scris și doar cu studenții care sunt titulari de drept a unei adrese de email instituționale a UniTBv, ii) răspunde oricăror chestiuni în limita competențelor și obligațiilor prevăzute în regulamentele care i se aplică, iii) își rezervă dreptul de a nu răspunde la email-uri în afara orelor de program / week-end-uri / zilele libere legale / concediul de odihnă sau medical sau în situații care pot fi interpretate ca intimidări, insulte, încercări de fraudă, minciuni prezentate ca adevăr, manipulare etc, iv) nu intermediază în niciun fel relația studenților cu secretariatul sau alte entități din cadrul UniTBv și v) pentru folosirea eficientă a timpului dedicat procesului educațional, își rezervă dreptul de a nu răspunde întrebărilor care deja își au răspunsul în documentele .pdf încărcate pe platforma E-learning a UniTBv la disciplina aferentă, accesibile tuturor studenților înrolați.	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Obs. -
Tema 1. Studenții vor identifica, obiectiva și descrie o experiență personală semnificativă avută în relație cu un spațiu relevant din domeniul ospitalității de lux (dacă nu au avut-o, atunci își imaginează această experiență într-un spațiu dedicat,	Activitate practică, corecturi,	8h	

existent și posibil de explorat virtual), oricând de la absolvirea universității și până în prezent, din România sau de oriunde din străinătate. Tema propune o explorare conștientă, asumată, a spațiului arhitectural și este destinată cristalizării relației studenților cu universul construit dedicat ospitalității de lux în primul rând în ipostaza acestora de "clienți". Experiența va fi materializată într-o lucrare personală de ~1000 de cuvinte. Lucrările vor conține: i) motivul alegerii locației (întâmplător, reclamă, recomandare, specific gastronomic, calități arhitecturale etc), ii) descrierea exteriorului locației (volumetrie, caracteristici, estetică, relația cu vecinătățile, dotări exterioare, cromatică, finisaje, atmosferă, particularități, impresie personală etc), iii) descrierea interiorului locației (ambianță, atmosferă, cromatică, sonorizare, servicii, ergonomia spațiului și a mobilierului, curățenie, calitatea servirii și interacțiunii cu personalul, materiale, finisaje, texturi, particularități, elemente de originalitate din perspective studentului, legătura conceptului de amenajare de interior cu specificul gastronomic etc), și iv) măsura legăturii între caracteristicile arhitecturale, conceptul de design interior, numele, contextul și specificul locației. În cadrul lucrării studenții trebuie să includă și oricâte imagini consideră că sunt necesare în susținerea opiniilor personale (fotografii, schițe etc).	discuții interactive, lucru în echipă, îndrumare, documentare și cercetare, analiză de imagini și raportarea la teme specifice, analiză și dezbateri a ideilor și viziunilor, brainstorming		
Tema 2. Studenții vor identifica, obiectiva și documenta un spațiu existent considerat la nivel personal ca ideal pentru un anume specific din domeniul ospitalității de lux (în principal un restaurant sau un spațiu gastronomic dedicat) etc), realizat după anul 2000, din România sau străinătate, indiferent dacă au avut și o experiență în acel spațiu sau nu, dar l-au descoperit în internet, cărți, reviste etc). Tema propune găsirea, în urma documentării, a unei locații considerate de către fiecare student ca ideală după gustul său și în lumina experiențelor în spații similare și a cunoștințelor sale de până în prezent, și este destinată cristalizării relației studenților cu universul construit dedicat ospitalității de lux în ipostază de potențiali investitori într-un spațiu dedicat ospitalității de lux, sens în care documentarea și experiența personale sunt extrem de importante. Lucrarea va conține: i) imagini relevante, ii) informații despre locație (după caz: arhitect, țară/regiune/zonă/localitate, perioada construirii, alcătuire constructivă etc, iii) planuri, secțiuni, fațade, volumetrii, schițe și iv) impresia personală și motivația alegerii într-un text personal de ~1000 cuvinte).	, explorări tehnice.	10h	
Tema 3. Tema invită studentul la un exercițiu de imaginație prin răspunsul la întrebarea "cum arată proprietatea mea de lux din domeniul ospitalității inspirată de natură"? Tema continuă și folosește experiențele proiectelor 1 și 2 și va fi materializată într-un proiect conținând un colaj de idei, imagini, schițe personale etc, cu care, ipotetic, studentul în ipostază de investitor în afacerea ideală din domeniul de studiu s-ar prezenta la un arhitect pentru a-l face pe acesta să le transforme în realitate un vis în legătură cu un concept și un specific de spațiu, făcându-l pe acesta să înțeleagă ce anume doresc. Lucrarea va include orice tip de informații și alegeri privind cât mai multe amănunte care, împreună, ar alcătui spațiul cu destinație gastronomică ideală din perspectiva fiecărui student și va conține imagini cu: i) contextul dorit (amplasamentul ideal rural / urban, în natură sau nu, la munte / între dealuri / la câmpie / la mare, în țară sau în străinătate etc), ii) stilul preferat de arhitectură, iii) conceptul de amenajare interioară dorit (stil, atmosferă, particularități, texturi, materiale, mobilier dedicat, tip de relație cu bucătăria, corpuri de iluminat, pardoseli, tâmplării, feronerie, perdele etc) și iv) un eseu personal de ~1000 de cuvinte descriind conceptul și visul dorit.		10h	

Bibliografie:

1. ARNHEIM, R., *Artă și percepția vizuală*, Ed. Meridiane, București, 1979;
2. CALEFATO, P., *Moda, corpo, mito. Storia, mitologia e ossessione del corpo vestito*, Ed. Castelvechi, 1999;
3. CERVER F. A., *Habitat et Decoration*, Ed. Konemann, 2000;
4. CONSTANTIN, P., *Culoare, artă, ambient*, Ed. Meridiane, 1979;
5. CUNLIFE, S., LOUSSIER, J., *Architecture Styles. From classical temples to soaring skyscrapers*, Thunder Bay, 2006;
6. CURL, J. S., *Dictionary of Architecture*, Oxford University Press, Oxford, 1999;
7. DITTMAN, L., *Stil, simbol, structură*, Ed. Meridiane, București, 1988;
8. ECO, U., *Istoria frumuseții*, 2005; *Istoria urâtului*, 2007, Ed. Enciclopedia RAO, București;
9. GLANCEY, J., *The Story of Architecture*, DK Londra, 2000;
10. HACKING, J. (coord), *Fotografia. La storia completa*, Atlante, Bologna, 2013;
11. HALLER, K., *Psihologia culorilor. Fascinația culorilor de la Cro-Magnon la Michelangelo*, Baroque Books&Arts, 2019;
12. IONESCU, I., *Lumină și culoare (pentru arhitecți și designeri)*, Ed. Univ. "Ion Mincu", București, 2013;
13. JANSON, H. W., JANSON, A. F., *History of Art*, Harry N. Abrams, Inc., Publishers, New York, 2001;
14. KASTAN, D. S., FARTHING, S., *Culorile. Pasiune și mister*, Ed. Baroque Books&Arts, 2020;
15. LIVIO, M., *Secțiunea de aur. Povestea lui phi, cel mai uimitor număr*, Ed. Humanitas, București, 2012;
16. MIHĂILESCU, T., *Standard economic bioclimatic solar individual houses*, (IOP Publishing), 2017;
17. MIHAILESCU, T., *Elemente de geometrie descriptivă*, Ed. Univ. Ion Mincu, București, 2025;
18. MIHĂILESCU, T.(coord); IOAN, A., GHEORGHE, M., MORUZI, D., MIHAIL, H., BEBEȘULEA, G., MUNTEAN, C., PESCARU, O., CISAR, M., *România paralelă. Alienare și kitsch în arhitectură și spațiul public*, Ed. UniTBv, 2016;
18. NEUFERT, E., *Manualul arhitectului. Elemente de proiectare și construcție*. Ed. Alutus, 2004;
19. PACURARU, D., *Arce stilistice sau despre stiluri și dinamica lor*, Ed. Albatros, București, 1987;
- RHURBERG, K., SCHNECKENBURGER, M., FRICKE, Ch., HONNEF, K., *Art of the 20th Century*, Taschen, 2000;
20. TRACHTENBERG, M.; HYMAN, I., *Architecture from Prehistory to Postmodernity*, H. N. Abrams Inc., NY, 2002;
21. *, *Funcțiune și formă*, Ed. Meridiane, București, 1989;
22. Reviste de specialitate: *Zeppelin, Arhitekt Design, Igloo, Domus, Arhitectura* etc; Internet.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținuturile disciplinei sunt formulate în concordanță cu specificul domeniului proiectării generale de arhitectură și design-ului, aplicate în ingineria și managementul alimentației și turismului în general și în proiectarea, planificarea și design-ului spațiilor din domeniul culinar în particular, urmărindu-se dezvoltarea creativității, a libertății de opțiune și expresie arhitectural-artistică, a independenței creative, a gândirii *out of the box*, a spiritului inovativ, în contextul unor activități de concepere, de creație și de lucru inter-/trans-/multi-/pluridisciplinare complexe. Tematica teoretică și practică răspunde cerințelor asociațiilor profesionale (OAR, UCMR etc), precum și așteptărilor reprezentanților comunităților epistemice și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului de studiu.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
-------------------	---------------------------	-------------------------	------------------------------

10.4 Curs	Asimilarea și înțelegerea cunoștințelor teoretice privind: a) elemente generale de teoria, istoria și critica de arhitectură, b) metode de observare și înțelegere a spațiului arhitectural din perspectiva atributelor vitruviene, c) capacitatea de "citi" și interpreta universul arhitectural, d) conștientizarea halourilor de semnificații ale arhitecturii și amenajărilor interioare asociate realităților funcționale ale acestora, e) proiectarea și design-ului spațiilor din domeniul ospitalității de lux, explorate la cursuri. Condițiile de susținere a examenelor în sesiunile de restanțe / reexaminări / examene amânate medical / măriri de note etc sunt: 1) elaborarea lucrărilor corespunzătoare: i) temelor nepredate în timpul semestrului și rămase fără note, și/sau ii) temelor predate în timpul semestrului, dar fără a avea nota minim 5(cinci), și/sau iii) temelor predate în timpul semestrului, dar cu notă nemulțumitoare și predarea acestora conform condițiilor de realizare (EXCLUSIV ca document .pdf, nu link-uri), pe adresa instituțională t.mihailescu@unitbv.ro în intervalul cuprins între prima zi a sesiunii și 24 ore înainte de data/ora programate pentru examen; 2) prezentarea la examen cu condiția predării anterioare a lucrărilor conform punctului 1.	Oral Susținerea lucrărilor elaborate conform cerințelor temelor în cadrul seminariilor). Examenul constă în susținerea publică a ultimei lucrări predate pe platforma E-learning în săptămâna 14, la resursa dedicată. În vederea tuturor susținerilor, inclusiv pentru examen, lucrările vor fi descărcate de către profesor de pe platforma e-learning și proiectate la facultate, astfel că nu este necesară printarea acestora din rațiuni de respect față de mediu.	100% Media aritmetică a notelor lucrărilor elaborate conform cerințelor temelor și susținute public în cadrul examenului.
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Lucrările urmăresc însușirea abilităților teoretice și practice de: a) reprezentare și exprimare intuitivă a ideilor și a conceptelor utilizate în arhitectură și design, b) cristalizare a unui "loc comun" în dialogul cu specialiștii din domeniul arhitecturii, c) observare, conștientizare și interpretare a spațiului în relația arhitectură – design – structură în vederea raportării conștiente și creative la spațiu pentru soluții de design dedicate din domeniul ospitalității de lux. Lucrările se elaborează după normele specifice de scriere și integritate academică, EXCLUSIV ca document .pdf (A4, orientare portret, margini normale, font <i>Times New Roman</i> 12, la un rând) și se predau exclusiv pe platforma e-learning a UniTBV, la resursele dedicate pentru predări. Lucrările se susțin public în cadrul seminariilor care urmează fiecăreia dintre predări. Studenții care au predat lucrările, dar nu se prezintă la susțineri vor fi penalizați cu 3(trei) puncte din nota obținută pentru proiect în valoare absolută (<i>recte</i> dacă lucrarea este evaluată în valoare absolută cu nota 8, nota din catalogul de pe platformă va fi 8-3=5). Pot susține lucrările în cadrul seminariilor dedicate doar studenții care anterior le-au predat pe platformă. În vederea tuturor susținerilor, inclusiv pentru examen, lucrările vor fi descărcate de către profesor de pe platforma e-learning și proiectate la facultate, astfel că nu este necesară printarea acestora, din rațiuni de respect față de mediu. Lucrările nepredate conform regulilor NU se pot recupera decât în	Evaluarea lucrărilor elaborate conform cerințelor temelor în cadrul seminariilor.	

	sesiunile de restanțe. Fiecare lucrare va fi notată separat de la 0 la 10. O lucrare nepredată primește nota 0. Nota finală se constituie în jurul mediei aritmetice a notelor lucrărilor corespunzătoare temelor, potențată sau diminuată funcție de calitatea susținerii/interviului din ziua examenului, având ca temă experiența acumulată urmare a cursului.		
--	---	--	--

10.6 Standard minim de performanță

Cunoștințe generale, fundamentale de teoria și practica de arhitectură, modele și curente arhitecturale, stiluri și direcții în design, ca elemente fundamentale de cultură vizuală și arhitecturală, vehiculate la curs și aplicații din sfera arhitecturii inspirate din natură, cu aplicații în universul ospitalității de lux. Însușirea unui limbaj de specialitate și cristalizarea unei culturi vizuale în vederea dobândirii unei minime autonomii în contextul fenomenului arhitectural și a identificării / utilizării corecte a unor criterii și metode de analiză în concordanță cu cerințele de siguranță / funcționale / estetice / culturale implicate de relațiile cu universul construit. Cunoștințe generale de ergonomie, funcțiune, iluminare, mobilare, teoria culorii, cu aplicații în sfera arhitecturii inspirate din natură, cu aplicații în universul ospitalității de lux.

Grilă de evaluare pe niveluri de performanță

Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici
Excelent (10–9)	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică
Foarte bine (8)	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă
Bine (7)	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete
Suficient (6)	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică
Insuficient (<5)	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 05/09/2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 08/09/2025

(Grad didactic, Prenume, NUME, Semnătură), Prof. dr. ing. Vasile PĂDUREANU Decan	(Grad didactic, Prenume, NUME, Semnătură), Conf.dr.ing. Cristina Maria CANJA Director de departament
(Grad didactic, Prenume, NUME, Semnătură), Prof. dr. arh. Teofil MIHĂILESCU Titular curs	(Grad didactic, Prenume, NUME, Semnătură), Prof. dr. arh. Teofil MIHĂILESCU Titular seminar / laborator / proiect

Notă:

¹²¹⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

¹²²⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

¹²³⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: DF (disciplină fundamentală)/ DD (disciplină din domeniu)/ DS (disciplină de specialitate)/ DC (disciplină complementară) - pentru nivelul de licență; DAP (disciplină de aprofundare)/ DSI (disciplină de sinteză)/ DCA (disciplină de cunoaștere avansată) - pentru nivelul de masterat;

¹²⁴⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: DI (disciplină obligatorie)/ DO (disciplină opțională)/ DFac (disciplină facultativă);

¹²⁵⁾ Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	UNIVERSITATEA TRANSILVANIA DIN BRAȘOV
1.2 Facultatea	ALIMENTAȚIE ȘI TURISM
1.3 Departamentul	INGINERIA ȘI MANAGEMENTUL ALIMENTAȚIEI ȘI TURISMULUI
1.4 Domeniul de studii de master ¹⁾	INGINERIE ȘI MANAGEMENT
1.5 Ciclul de studii ²⁾	MASTER
1.6 Programul de studii/ Calificarea	INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN OSPITALITATEA DE LUX (ÎN ENGLEZĂ)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	ARHITECTURĂ INSPIRATĂ DIN NATURĂ ÎN PROPRIETĂȚI DE LUX DIN OSPITALITATE							
2.2 Titularul activităților de curs	Prof. dr. arh. Teofil MIHĂILESCU							
2.3 Titularul activităților de seminar / laborator / proiect	Prof. dr. arh. Teofil MIHĂILESCU							
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	III	2.6 Tipul de evaluare	E3	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DC
							Obligativitate ³⁾	DO

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Număr de ore pe săptămână	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar / laborator / proiect	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar / laborator / proiect	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					25
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					25
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					28
Tutoriat					-
Examinări					2
Alte activități: Explorarea practică de soluții principale de design/arhitectură de interior pentru unități de alimentație publică (restaurante, cafenele, baruri, cofetării, braserii etc) și unități hoteliere.					14
3.7 Total ore de activitate a studentului	94				
3.8 Total ore pe semestru	150				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Familiarizarea cu fenomenul arhitectural-urbanistic, interes pentru istoria, teoria și practica de arhitectură, precum și pentru arte vizuale, fotografie.
4.2 de competențe	Utilizarea în comunicarea profesională a cunoștințelor dobândite în specialitatea absolvită în vederea cristalizării conexiunilor cu domeniul arhitecturii.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sală cu mobilier adecvat, whiteboard și watermark, eventual tablă și cretă, videoproiector și acces la internet.
5.2 de desfășurare a seminarului / laboratorului / proiectului	Sală cu mobilier adecvat, whiteboard și watermark, eventual tablă și cretă, videoproiector și acces la internet.

6. Competențe și rezultate ale învățării

Competențe și rezultate ale învățării	Cp.1 Gestionează și planifică diversele resurse, cum ar fi resursele umane, bugetul, termenul, rezultatele și calitatea necesare pentru un anumit proiect și monitorizează progresele înregistrate în cadrul proiectului pentru a realiza un obiectiv specific într-o anumită perioadă de timp și cu un buget prestabilit. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe R.Î.1.5 Cunoască principiile ingineriei de precizie, designului biofilic, economiei circulare și tehnologiilor verzi utilizate în proiectele de lux; R.Î.1.6 Explice conceptele inovatoare de design pentru restaurante, incluzând integrarea poveștii culinare, a identității de brand și a principiilor experiențiale (plating, scenografie, iluminat, ergonomie și fluxuri); Abilități R.Î.1.12 Planifice, gestioneze și monitorizeze proiecte de renovare sau extindere a unităților de ospitalitate, asigurând echilibrul dintre buget, termene de execuție și estetica specifică luxului; Responsabilități și autonomie R.Î.1.20 Își asume dezvoltarea de soluții inovatoare și sustenabile cu impact asupra performanței și imaginii întreprinderilor de lux. Cp.4 Dezvoltă procese și tehnici pentru producția alimentară sau pentru conservarea alimentelor. Se implică în proiectarea, dezvoltarea, construcția și funcționarea unor procese și tehnici industriale pentru producția alimentară. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe R.Î.4.5 Cunoască principiile de proiectare și optimizare a fluxurilor de lucru din bucătării precum și a celor de servire pentru restaurantele de lux; R.Î.4.6 Înțeleagă conceptele de design aplicabile spațiilor de servire (restaurante, cafenele, baruri), care integrează teme culturale și elemente de eco-lux; R.Î.4.7 Cunoască soluțiile moderne de amenajare flexibilă pentru spații de luat masa și pentru evenimente, adaptate în timp real preferințelor clienților. Abilități R.Î.4.12 Optimizeze fluxurile de lucru din bucătării și din zona de servire în restaurantele de lux, pentru reducerea pierderilor și îmbunătățirea experienței clienților; R.Î.4.13 Proiecteze spații de lux de tip restaurante, cafenele și baruri, integrând teme culturale și tehnologii orientate spre client; R.Î.4.14 Realizeze și adapteze designul unor amenajări flexibile pentru servirea mesei și pentru evenimente exclusiviste. Responsabilități și autonomie R.Î.4.17 Planifice și supravegheze amenajările flexibile și fluxurile de lucru adaptate preferințelor clienților; R.Î.4.18 Își asume responsabilitatea pentru crearea de concepte gastronomice și spații de servire inovatoare care îmbină calitatea, sustenabilitatea și exclusivitatea. Cp.5 Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe R.Î.5.7 Cunoască criteriile de durabilitate și principiile designului biofilic aplicabile evaluării infrastructurilor și proiectelor de resorturi. Abilități R.Î.5.14 Evalueze infrastructurile și proiectele resorturilor, verificând integrarea principiilor de durabilitate și biofilie. Responsabilități și autonomie R.Î.5.18 Își asume responsabilitatea pentru validarea finală a calității produselor, serviciilor și infrastructurilor, în conformitate cu așteptările clienței de lux. Cp.7 Protejează interesele și nevoile unui client prin luarea măsurilor necesare și prin studierea tuturor posibilităților, pentru a se asigura că acel client obține rezultatul preferat. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să: Cunoștințe R.Î.7.4 Explice opțiunile de design, modelele operaționale și strategiile de îmbunătățire a serviciilor adaptate sectorului de lux; Abilități R.Î.7.9 Realizeze cercetări și analize comparative ale opțiunilor de design, modelelor operaționale și serviciilor pentru a propune cele mai avantajoase soluții Responsabilități și autonomie R.Î.7.12 Organizeze și coordoneze procesele de integrare a preferințelor clienților în soluțiile finale;
---------------------------------------	--

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cunoștințe de bază privind proiectarea structurală, funcțională, estetică în arhitectură, în vederea familiarizării cu fenomenul arhitectural. Dezvoltarea deprinderilor de a observa/analiza/interpreta spațiile arhitecturale pentru înțelegerea și utilizarea potențialului expresiv al formei arhitecturale din punct de vedere al semnificațiilor primare (structurale, senzorial-spațiale), funcționale (utilitare) și cultural-simbolice (estetice). Provocarea la interactivitate prin proiectarea unor situații variate de predare-învățare folosind strategii de tip activ-participativ. Dezvoltarea capacității de abordare sistemică a disciplinei prin evidențierea legăturilor între domenii precum arhitectură, design, ergonomie, estetică, teoria culorii, arte și ingineria și managementul în alimentație și turism și prezentarea sintetică a principalelor direcții/concepte/teorii ale domeniului arhitecturii, insistând asupra situațiilor/pretextelor care argumentează ideea unei învățări active. Dezvoltarea abilităților de comunicare, dialog, lucru în echipă, explorare și comunicare inter-, trans-, multi- și pluridisciplinară și utilizarea de criterii profesionale/metode de evaluare în interpretarea spațiului arhitectural, în vederea cristalizării unor soluții pentru adaptarea acestuia la tipuri diferite de nevoi de planificare și design al spațiilor din domeniul ospitalității de lux. Set de cunoștințe generale în vederea cristalizării unei capacități de analiză a unui context arhitectural și a capacității formulării unor concluzii și opțiuni specifice realiste privind habitatul uman, în vederea îndeplinirii cerințelor culturale, funcționale, estetice, de confort și siguranță ale acestuia în corelație cu parametrii de referință din domeniu. Dezvoltarea culturii vizuale și profesionale și a deprinderilor de a analiza, interpreta și crea entități artistice în relație cu universul spațiilor din domeniul ospitalității de lux, în vederea identificării calităților și caracteristicilor care să le confere potențial și să le aducă valoare adăugată din punct de vedere arhitectural, ergonomic, estetic, artistic.
7.2 Obiectivele specifice	Capacitatea de a observa, înțelege și interpreta în mod creativ-inovativ spațiul arhitectural în matricea realitate-imaginație-imaginare. Abilitatea de exprimare/înțelegere a conceptelor/proiectelor din domeniul arhitecturii și design-ului, în vederea raportării aplicate la acestea. Abordarea realistă și responsabilă a situațiilor concrete de observare, analiză și concepție în practică în vederea soluționării eficiente a problemelor specifice planificării și design-ului. Cristalizarea unor abilități cognitive, aplicativ-profesionale și afectiv-valorice ca matrice de referință pentru abordarea situațiilor practice din sfera arhitecturii, precum și dezvoltarea/cultivarea unui interes specific pentru domeniul design-ului și arhitecturii. Cristalizarea unei minime culturi vizuale și a unui limbaj de specialitate. Dezvoltarea unor abilități de comunicare și de lucru în echipă în context profesional, de înțelegere a temelor specifice și de a le răspunde în mod creativ-inovativ, pentru crearea premizelor pentru un dialog optim între specialiști în practica de specialitate. Provocarea la interactivitate prin proiectarea unor situații variate de predare/învățare/aplicare, folosind strategii de tip activ-participativ urmărind familiarizarea cu problematica proiectării și design-ului în relație cu domeniul specific. Cristalizarea unui spirit creativ în rezolvarea problemelor de specialitate privind culoarea, textura, forma, suprafața, volumul, în relație planificarea și design-ul spațiilor din domeniul ospitalității de lux în context inter-/pluri-/trans-/multi-disciplinar. Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri, internet, aplicații software-uri de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc).

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Obs.
Precizări generale. Profesorul are drept de proprietate intelectuală asupra materialelor, creațiilor și conținuturilor profesionale și artistice al căror autor este, prezentate la cursuri, seminarii și/sau examene sub formă de slide-uri, materiale audio-video și materiale didactice specifice (machete, lucrări artistice, subiecte de			

examen, grile etc.), precum și dreptul la gestionarea propriei imagini în orice media, garantate de legislația specifică în vigoare din România. Prin urmare, fără acordul prealabil în scris al profesorului și în lumina legislației în vigoare, sunt interzise fotografierea, filmarea și/sau înregistrarea audio-video prin orice mijloace, parțial și/sau în totalitate: i) a activităților desfășurate la cursuri, seminarii, susțineri de lucrări, examene etc, ii) a conținuturilor, slide-urilor, materialelor didactice etc prezentate la cursuri, seminarii etc, precum și a conținuturilor desenate direct pe tablă sau pe alte suporturi de către profesor și/sau iii) a profesorului (imagine și/sau voce, integral sau parțial) la cursuri, seminarii, susțineri de lucrări, examene etc. În ce privește relația profesor-student, desfășurată strict în cadrul prevederilor regulamentelor în vigoare în UniTBv precum și a respectului reciproc, bune credințe și bunului simț, profesorul: i) acceptă exclusiv comunicarea în scris și doar cu studenții care sunt titulari de drept a unei adrese de email instituționale a UniTBv, ii) răspunde oricăror chestiuni în limita competențelor și obligațiilor prevăzute în regulamentele care i se aplică, iii) își rezervă dreptul de a nu răspunde la email-uri în afara orelor de program / week-end-uri / zilele libere legale / concediul de odihnă sau medical sau în situații care pot fi interpretate ca intimidări, insulte, încercări de fraudă, minciuni prezentate ca adevăr, manipulare etc, iv) nu intermediază în niciun fel relația studenților cu secretariatul sau alte entități din cadrul UniTBv și v) pentru folosirea eficientă a timpului dedicat procesului educațional, își rezervă dreptul de a nu răspunde întrebărilor care deja își au răspunsul în documentele .pdf încărcate pe platforma E-learning a UniTBv la disciplina aferentă, accesibile tuturor studenților înrolați.			
Introducere în arhitectură – concepte, terminologie, problematică, definirea termenilor, misiune. Arhitectura (de la idee, temă și proiect la realitate construită) în raport cu exigențele dezvoltării sustenabile (condiționări tehnice/structurale, funcționale, estetice, de sit, legislative etc) Despre triada inițiere-căutare-devenire/pragma și relația structură-stil-simbol în arhitectură și design: despre genul proxim și diferența specifică. Introducere în euristica proiectării în arhitectură (realitate, imagine, imaginar) în raport cu conceptele arhitecturii sustenabile și inspirate din natură, cu aplicații în universul ospitalității de lux.	Prelegere pe bază de proiecție de imagini, studii de caz, dezbateri interactive și multimedia.	6h	-
De euristica proiectării în arhitectura sustenabilă inspirate de natură, cu aplicații în universul ospitalității de lux, în raport cu conceptele dezvoltării durabile. Incursiune în istoria, teoria și critica relației arhitectură-inginerie structurală (devenirea stilurilor arhitecturale, curentelor emblematic, influențelor specifice și a modului în care acestea se relaționează cu conceptele arhitecturale moderne în proiectarea construcțiilor sustenabile de la sfârșitul sec. al XIX-lea și până în prezent, pentru înțelegerea tipologiei diverselor situații de proiectare în vederea găsirii soluțiilor optime de proiectare sustenabilă, eficiență energetică etc. Dihotomia <i>low-tech</i> / <i>high-tech</i>; semnificații asociate.		4h	
Conceptele de eco-design, eficiență energetică, fair building, smart building în inspirate din natură, cu aplicații în universul ospitalității de lux. Cum se gândește obiectul de arhitectură în raport cu principiile proiectării inspirate din natură și dezvoltării sustenabile. Relația materiale de construcție / sisteme structurale – destinație / funcție - formă / expresie. Atributele Vitruviene în proiectarea durabilă: <i>Stabilitas/Firmitas</i> (rezistență, siguranță, inginerie structurală, semnificații asociate) - <i>Utilitas</i> (funcțiune, semnificații asociate) - <i>Venustas</i> (expresivitate, frumusețe, semnificații asociate). De percepția obiectelor de arhitectura/spațiului: repetiție, ritm,		4h	

ierarhie, contrast, simetrie, asimetrie, perspectivă, proporții, armonie, estetică, efecte spațiale, iluminat, materiale și texturi, culoare, efecte optice, secțiunea de aur. Aplicații în planificarea și design-ul spațiilor din domeniul ospitalității de lux.			
Explorarea conceptelor și teoriilor de arhitectură sustenabilă, durabilă, de arhitectură pasivă/solară/bioclimatică, de arhitectură smart inspirate din natură, cu aplicații în universul ospitalității de lux, și măsura/limitele integrării acestora în proiectarea contemporană (premize, repertoarul soluțiilor deopotrivă din istoria arhitecturii tradiționale ca surse de inspirație pentru arhitectura contemporană. Explorarea materialelor de construcție dedicate. Dihotomiile hard-soft, high-tech - low-tech, unfair-fair în arhitectura contemporană în raport cu principiile dezvoltării sustenabile. Parametri tehnici specifici.		4h	
Elemente fundamentale de: i) funcțiune/ergonomie în planificarea și designul spațiilor din domeniul alimentației publice în general și ospitalității de lux în particular (accese, lobby-uri, spații multifuncționale, camerele, restaurantul, bucătăria, circulațiile, spațiile sanitare, anexele, fluxuri și circulații, condiționări tehnice/sanitare/legale/ale echipamentelor specifice), ii) mobilare și echipare pentru ergonomia spațiilor din domeniul ospitalității de lux și principii de mobilare în raport cu destinația și caracteristicile spațiilor specifice, iii) iluminat în planificarea și designul spațiilor din domeniul ospitalității de lux (natura luminii, legi de propagare, clasificare, fenomene explicate pe baza legilor opticii geometrice în raport cu tipurile de spații, mobilierul specific, caracteristicile contextului, iluminat tehnic versus de atmosferă, corpul de iluminat - tipologie, destinații, elemente de design, criterii de alegere, lumina naturală/artificială ca parametru creativ în design, iv) de teoria culorii (relațiile dintre proprietățile luminii și caracteristicile culorii, culoarea ca senzație, relațiile lungime de undă - culoare, încărcătură energetică - luminozitate și compoziție spectrală - saturație, complexitatea culorii și complexitatea comunicării în universul cromatic, senzațiile și percepțiile în raport cu universul cromatic, legile fundamentale ale percepției, sisteme de reprezentare a culorilor, fenomene subiective ale vederii umane: iluziile optice și corecțiile optice, despre fenomenul cromatic: culori lumină/pigmentare, sinteza cromatică, caracteristicile culorii, contrastele. Dihotomii: senzații-percepții, vedere-privire. Aplicații specifice în planificarea și design-ul spațiilor inspirate din natură din domeniul ospitalității de lux.		8h	
Arhitectura sustenabilă, inspirată de natură, cu aplicații în universul ospitalității de lux, în dihotomia ideal virtual și/versus realitate proiectată, acceptată, aprobată și construită (tema de proiectare, analiza stării de fapt, mentalitatea, limitele și tipurile de condiționări, importanța dialogului arhitect – beneficiar - reprezentanții diverselor specialități - autorități, importanța pieselor scrise și desenate, provocările în transformarea proiectului în realitate construită.		2h	
Total ore curs=28h			
Bibliografie: 1. ARNHEIM, R., <i>Arta și percepția vizuală</i> , Ed. Meridiane, București, 1979; 2. CALEFATO, P., <i>Moda, corpo, mito. Storia, mitologia e ossessione del corpo vestito</i> , Ed. Castelvechi, 1999; 3. CERVER F. A., <i>Habitat et Decoration</i> , Ed. Konemann, 2000; 4. CONSTANTIN, P., <i>Culoare, artă, ambient</i> , Ed. Meridiane, 1979; 5. CUNLIFE, S., LOUSSIER, J., <i>Architecture Styles. From classical temples to soaring skyscrapers</i> , Thunder Bay, 2006; 6. CURL, J. S., <i>Dictionary of Architecture</i> , Oxford University Press, Oxford, 1999; 7. DITTMAN, L., <i>Stil, simbol, structură</i> , Ed. Meridiane, București, 1988; 8. ECO, U., <i>Istoria frumuseții</i> , 2005; <i>Istoria urâtului</i> , 2007, Ed. Enciclopedia RAO, București;			

9. GLANCEY, J., <i>The Story of Architecture</i>, DK Londra, 2000; 10. HACKING, J. (coord), <i>Fotografia. La storia completa</i>, Atlante, Bologna, 2013; 11. HALLER, K., <i>Psihologia culorilor. Fascinația culorilor de la Cro-Magnon la Michelangelo</i>, Baroque Books&Arts, 2019; 12. IONESCU, I., <i>Lumină și culoare (pentru arhitecți și designeri)</i>, Ed. Univ. "Ion Mincu", București, 2013; 13. JANSON, H. W., JANSON, A. F., <i>History of Art</i>, Harry N. Abrams, Inc., Publishers, New York, 2001; 14. KASTAN, D. S., FARTHING, S., <i>Culorile. Pasiune și mister</i>, Ed. Baroque Books&Arts, 2020; 15. LIVIO, M., <i>Secțiunea de aur. Povestea lui phi, cel mai uimitor număr</i>, Ed. Humanitas, București, 2012; 16. MIHĂILESCU, T., <i>Standard economic bioclimatic solar individual houses</i>, (IOP Publishing), 2017; 17. MIHAILESCU, T., <i>Elemente de geometrie descriptivă</i>, Ed. Univ. Ion Mincu, București, 2025; 18. MIHĂILESCU, T.(coord); IOAN, A., GHEORGHE, M., MORUZI, D., MIHAIL, H., BEBEȘELEA, G., MUNTEAN, C., PESCARU, O., CISAR, M., <i>România paralelă. Alienare și kitsch în arhitectură și spațiul public</i>, Ed. UniTBv, 2016; 18. NEUFERT, E., <i>Manualul arhitectului. Elemente de proiectare și construcție</i>, Ed. Alutus, 2004; 19. PACURARU, D., <i>Arce stilistice sau despre stiluri și dinamica lor</i>, Ed. Albatros, București, 1987; RHURBERG, K., SCHNECKENBURGER, M., FRICKE, Ch., HONNEF, K., <i>Art of the 20th Century</i>, Taschen, 2000; 20. TRACHTENBERG, M.; HYMAN, I., <i>Architecture from Prehistory to Postmodernity</i>, H. N. Abrams Inc., NY, 2002; 21. *, <i>Funcțiune și formă</i>, Ed. Meridiane, București, 1989; 22. Reviste de specialitate: <i>Zeppelin, Arhitect Design, Igloo, Domus, Arhitectura</i> etc; Internet.			
8.2 Seminar / laborator / proiect Precizări generale. Profesorul are drept de proprietate intelectuală asupra materialelor, creațiilor și conținuturilor profesionale și artistice al căror autor este, prezentate la cursuri, seminarii și/sau examene sub formă de slide-uri, materiale audio-video și materiale didactice specifice (machete, lucrări artistice, subiecte de examen, grile etc.), precum și dreptul la gestionarea propriei imagini în orice media, garantate de legislația specifică în vigoare din România. Prin urmare, fără acordul prealabil în scris al profesorului și în lumina legislației în vigoare, sunt interzise fotografierea, filmarea și/sau înregistrarea audio-video prin orice mijloace, parțial și/sau în totalitate: i) a activităților desfășurate la cursuri, seminarii, susțineri de lucrări, examene etc, ii) a conținuturilor, slide-urilor, materialelor didactice etc prezentate la cursuri, seminarii etc, precum și a conținuturilor desenate direct pe tablă sau pe alte suporturi de către profesor și/sau iii) a profesorului (imagine și/sau voce, integral sau parțial) la cursuri, seminarii, susțineri de lucrări, examene etc. În ce privește relația profesor-student, desfășurată strict în cadrul prevederilor regulamentelor în vigoare în UniTBv precum și a respectului reciproc, bunei credințe și bunului simț, profesorul: i) acceptă exclusiv comunicarea în scris și doar cu studenții care sunt titulari de drept a unei adrese de email instituționale a UniTBv, ii) răspunde oricăror chestiuni în limita competențelor și obligațiilor prevăzute în regulamentele care i se aplică, iii) își rezervă dreptul de a nu răspunde la email-uri în afara orelor de program / week-end-uri / zilele libere legale / concediul de odihnă sau medical sau în situații care pot fi interpretate ca intimidări, insulte, încercări de fraudă, minciuni prezentate ca adevăr, manipulare etc, iv) nu intermediază în niciun fel relația studenților cu secretariatul sau alte entități din cadrul UniTBv și v) pentru folosirea eficientă a timpului dedicat procesului educațional, își rezervă dreptul de a nu răspunde întrebărilor care deja își au răspunsul în documentele .pdf încărcate pe platforma E-learning a UniTBv la disciplina aferentă, accesibile tuturor studenților înrolați.	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Obs. -
Tema 1. Studenții vor identifica, obiectiva și descrie o experiență personală semnificativă avută în relație cu un spațiu relevant din domeniul ospitalității de lux (dacă nu au avut-o, atunci își imaginează această experiență într-un spațiu dedicat, existent și posibil de explorat virtual), oricând de la absolvirea universității și până în	Activitate practică, corecturi, discuții	8h	

prezent, din România sau de oriunde din străinătate. Tema propune o explorare conștientă, asumată, a spațiului arhitectural și este destinată cristalizării relației studenților cu universul construit dedicat ospitalității de lux în primul rând în ipostaza acestora de "clienți". Experiența va fi materializată într-o lucrare personală de ~1000 de cuvinte. Lucrările vor conține: i) motivul alegerii locației (întâmplător, reclamă, recomandare, specific gastronomic, calități arhitecturale etc), ii) descrierea exteriorului locației (volumetrie, caracteristici, estetică, relația cu vecinătățile, dotări exterioare, cromatică, finisaje, atmosferă, particularități, impresie personală etc), iii) descrierea interiorului locației (ambianță, atmosferă, cromatică, sonorizare, servicii, ergonomia spațiului și a mobilierului, curățenie, calitatea servirii și interacțiunii cu personalul, materiale, finisaje, texturi, particularități, elemente de originalitate din perspective studentului, legătura conceptului de amenajare de interior cu specificul gastronomic etc), și iv) măsura legăturii între caracteristicile arhitecturale, conceptul de design interior, numele, contextul și specificul locației. În cadrul lucrării studenții trebuie să includă și oricâte imagini consideră că sunt necesare în susținerea opiniilor personale (fotografii, schițe etc).	interactive, lucru în echipă, îndrumare, documentare și cercetare, analiză de imagini și raportarea la teme specifice, analiză și dezbateri a ideilor și viziunilor, brainstorming		
Tema 2. Studenții vor identifica, obiectiva și documenta un spațiu existent considerat la nivel personal ca ideal pentru un anume specific din domeniul ospitalității de lux (în principal un restaurant sau un spațiu gastronomic dedicat) etc), realizat după anul 2000, din România sau străinătate, indiferent dacă au avut și o experiență în acel spațiu sau nu, dar l-au descoperit în internet, cărți, reviste etc). Tema propune găsirea, în urma documentării, a unei locații considerate de către fiecare student ca ideală după gustul său și în lumina experiențelor în spații similare și a cunoștințelor sale de până în prezent, și este destinată cristalizării relației studenților cu universul construit dedicat ospitalității de lux în ipostază de potențiali investitori într-un spațiu dedicat ospitalității de lux, sens în care documentarea și experiența personale sunt extrem de importante. Lucrarea va conține: i) imagini relevante, ii) informații despre locație (după caz: arhitect, țară/regiune/zonă/localitate, perioada construirii, alcătuire constructivă etc, iii) planuri, secțiuni, fațade, volumetrii, schițe și iv) impresia personală și motivația alegerii într-un text personal de ~1000 cuvinte).	, explorări tehnice.	10h	
Tema 3. Tema invită studentul la un exercițiu de imaginație prin răspunsul la întrebarea "cum arată proprietatea mea de lux din domeniul ospitalității inspirată de natură"? Tema continuă și folosește experiențele proiectelor 1 și 2 și va fi materializată într-un proiect conținând un colaj de idei, imagini, schițe personale etc, cu care, ipotetic, studentul în ipostază de investitor în afacerea ideală din domeniul de studiu s-ar prezenta la un arhitect pentru a-l face pe acesta să le transforme în realitate un vis în legătură cu un concept și un specific de spațiu, făcându-l pe acesta să înțeleagă ce anume doresc. Lucrarea va include orice tip de informații și alegeri privind cât mai multe amănunte care, împreună, ar alcătui spațiul cu destinație gastronomică ideală din perspectiva fiecărui student și va conține imagini cu: i) contextul dorit (amplasamentul ideal rural / urban, în natură sau nu, la munte / între dealuri / la câmpie / la mare, în țară sau în străinătate etc), ii) stilul preferat de arhitectură, iii) conceptul de amenajare interioară dorit (stil, atmosferă, particularități, texturi, materiale, mobilier dedicat, tip de relație cu bucătăria, corpuri de iluminat, pardoseli, tâmplării, feronerie, perdele etc) și iv) un eseu personal de ~1000 de cuvinte descriind conceptul și visul dorit.		10h	
Total ore seminarii=28h			

Bibliografie:

1. ARNHEIM, R., *Arta și percepția vizuală*, Ed. Meridiane, București, 1979;
2. CALEFATO, P., *Moda, corpo, mito. Storia, mitologia e ossessione del corpo vestito*, Ed. Castelvechi, 1999;
3. CERVER F. A., *Habitat et Decoration*, Ed. Konemann, 2000;
4. CONSTANTIN, P., *Culoare, artă, ambient*, Ed. Meridiane, 1979;
5. CUNLIFE, S., LOUSSIER, J., *Architecture Styles. From classical temples to soaring skyscrapers*, Thunder Bay, 2006;
6. CURL, J. S., *Dictionary of Architecture*, Oxford University Press, Oxford, 1999;
7. DITTMAN, L., *Stil, simbol, structură*, Ed. Meridiane, București, 1988;
8. ECO, U., *Istoria frumuseții*, 2005; *Istoria urâtului*, 2007, Ed. Enciclopedia RAO, București;
9. GLANCEY, J., *The Story of Architecture*, DK Londra, 2000;
10. HACKING, J. (coord), *Fotografia. La storia completa*, Atlante, Bologna, 2013;
11. HALLER, K., *Psihologia culorilor. Fascinația culorilor de la Cro-Magnon la Michelangelo*, Baroque Books&Arts, 2019;
12. IONESCU, I., *Lumină și culoare (pentru arhitecți și designeri)*, Ed. Univ. "Ion Mincu", București, 2013;
13. JANSON, H. W., JANSON, A. F., *History of Art*, Harry N. Abrams, Inc., Publishers, New York, 2001;
14. KASTAN, D. S., FARTHING, S., *Culorile. Pasiune și mister*, Ed. Baroque Books&Arts, 2020;
15. LIVIO, M., *Secțiunea de aur. Povestea lui phy, cel mai uimitor număr*, Ed. Humanitas, București, 2012;
16. MIHĂILESCU, T., *Standard economic bioclimatic solar individual houses*, (IOP Publishing), 2017;
17. MIHAILESCU, T., *Elemente de geometrie descriptivă*, Ed. Univ. Ion Mincu, București, 2025;
18. MIHĂILESCU, T. (coord); IOAN, A., GHEORGHE, M., MORUZI, D., MIHAIL, H., BEBEȘULEA, G., MUNTEAN, C., PESCARU, O., CISAR, M., *România paralelă. Alienare și kitsch în arhitectură și spațiul public*, Ed. UniTBv, 2016;
18. NEUFERT, E., *Manualul arhitectului. Elemente de proiectare și construcție*, Ed. Alutus, 2004;
19. PACURARU, D., *Arce stilistice sau despre stiluri și dinamica lor*, Ed. Albatros, București, 1987;
- RHURBERG, K., SCHNECKENBURGER, M., FRICKE, Ch., HONNEF, K., *Art of the 20th Century*, Taschen, 2000;
20. TRACHTENBERG, M.; HYMAN, I., *Architecture from Prehistory to Postmodernity*, H. N. Abrams Inc., NY, 2002;
21. *, *Funcțiune și formă*, Ed. Meridiane, București, 1989;
22. Reviste de specialitate: *Zeppelin, Arhitect Design, Igloo, Domus, Arhitectura* etc; Internet.

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului

Conținuturile disciplinei sunt formulate în concordanță cu specificul domeniului proiectării generale de arhitectură și design-ului, aplicate în ingineria și managementul alimentației și turismului în general și în proiectarea, planificarea și design-ului spațiilor din domeniul culinar în particular, urmărindu-se dezvoltarea creativității, a libertății de opțiune și expresie arhitectural-artistică, a independenței creative, a gândirii *out of the box*, a spiritului inovativ, în contextul unor activități de concepere, de creație și de lucru inter-/trans-/multi-/pluridisciplinare complexe. Tematica teoretică și practică răspunde cerințelor asociațiilor profesionale (OAR, UCMR etc), precum și așteptărilor reprezentanților comunităților epistemice și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului de studiu.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
-------------------	---------------------------	-------------------------	------------------------------

10.4 Curs	Asimilarea și înțelegerea cunoștințelor teoretice privind: a) elemente generale de teoria, istoria și critica de arhitectură, b) metode de observare și înțelegere a spațiului arhitectural din perspectiva atributelor vitruviene, c) capacitatea de "citi" și interpreta universul arhitectural, d) conștientizarea halourilor de semnificații ale arhitecturii și amenajărilor interioare asociate realităților funcționale ale acestora, e) proiectarea și design-ului spațiilor din domeniul ospitalității de lux, explorate la cursuri. Condițiile de susținere a examenelor în sesiunile de restanțe / reexaminări / examene amânate medical / măriri de note etc sunt: 1) elaborarea lucrărilor corespunzătoare: i) temelor nepredate în timpul semestrului și rămase fără note, și/sau ii) temelor predate în timpul semestrului, dar fără a avea nota minim 5(cinci), și/sau iii) temelor predate în timpul semestrului, dar cu notă nemulțumitoare și predarea acestora conform condițiilor de realizare (EXCLUSIV ca document .pdf, nu link-uri), pe adresa instituțională t.mihailescu@unitbv.ro în intervalul cuprins între prima zi a sesiunii și 24 ore înainte de data/ora programate pentru examen; 2) prezentarea la examen cu condiția predării anterioare a lucrărilor conform punctului 1.	Oral Susținerea lucrărilor elaborate conform cerințelor temelor în cadrul seminariilor). Examenul constă în susținerea publică a ultimei lucrări predate pe platforma E-learning în săptămâna 14, la resursa dedicată. În vederea tuturor susținerilor, inclusiv pentru examen, lucrările vor fi descărcate de către profesor de pe platforma e-learning și proiectate la facultate, astfel că nu este necesară printarea acestora din rațiuni de respect față de mediu.	100% Media aritmetică a notelor lucrărilor elaborate conform cerințelor temelor și susținute public în cadrul examenului.
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Lucrările urmăresc însușirea abilităților teoretice și practice de: a) reprezentare și exprimare intuitivă a ideilor și a conceptelor utilizate în arhitectură și design, b) cristalizare a unui "loc comun" în dialogul cu specialiștii din domeniul arhitecturii, c) observare, conștientizare și interpretare a spațiului în relația arhitectură – design – structură în vederea raportării conștiente și creative la spațiu pentru soluții de design dedicate din domeniul ospitalității de lux. Lucrările se elaborează după normele specifice de scriere și integritate academică, EXCLUSIV ca document .pdf (A4, orientare portret, margini normale, font <i>Times New Roman</i> 12, la un rând) și se predau exclusiv pe platforma e-learning a UniTBV, la resursele dedicate pentru predări. Lucrările se susțin public în cadrul seminariilor care urmează fiecăreia dintre predări. Studenții care au predat lucrările, dar nu se prezintă la susțineri vor fi penalizați cu 3(trei) puncte din nota obținută pentru proiect în valoare absolută (<i>recte</i> dacă lucrarea este evaluată în valoare absolută cu nota 8, nota din catalogul de pe platformă va fi 8-3=5). Pot susține lucrările în cadrul seminariilor dedicate doar studenții care anterior le-au predat pe platformă. În vederea tuturor susținerilor, inclusiv pentru examen, lucrările vor fi descărcate de către profesor de pe platforma e-learning și proiectate la facultate, astfel că nu este necesară printarea acestora, din rațiuni de respect față de mediu. Lucrările nepredate conform regulilor NU se pot recupera decât în	Evaluarea lucrărilor elaborate conform cerințelor temelor în cadrul seminariilor.	

	sesiunile de restanțe. Fiecare lucrare va fi notată separat de la 0 la 10. O lucrare nepredată primește nota 0. Nota finală se constituie în jurul mediei aritmetice a notelor lucrărilor corespunzătoare temelor, potențată sau diminuată funcție de calitatea susținerii/interviului din ziua examenului, având ca temă experiența acumulată urmare a cursului.		
--	---	--	--

10.6 Standard minim de performanță

Cunoștințe generale, fundamentale de teoria și practica de arhitectură, modele și curente arhitecturale, stiluri și direcții în design, ca elemente fundamentale de cultură vizuală și arhitecturală, vehiculate la curs și aplicații din sfera arhitecturii inspirate din natură, cu aplicații în universul ospitalității de lux. Însușirea unui limbaj de specialitate și cristalizarea unei culturi vizuale în vederea dobândirii unei minime autonomii în contextul fenomenului arhitectural și a identificării / utilizării corecte a unor criterii și metode de analiză în concordanță cu cerințele de siguranță / funcționale / estetice / culturale implicate de relațiile cu universul construit. Cunoștințe generale de ergonomie, funcțiune, iluminare, mobilare, teoria culorii, cu aplicații în sfera arhitecturii inspirate din natură, cu aplicații în universul ospitalității de lux.

Grilă de evaluare pe niveluri de performanță

Nivel de performanță	Descriere generală	Caracteristici
Excelent (10–9)	Stăpânește integral conceptele; analizele sunt inovative și exacte	Terminologie perfectă, structură logică, autonomie, gândire critică
Foarte bine (8)	Demonstrează înțelegere solidă și aplicare corectă	Erori minore, dar coerență conceptuală și aplicativă
Bine (7)	Înțelege conceptele de bază, dar aplicarea este parțială	Terminologie uneori inexactă, explicații incomplete
Suficient (6)	Aplicare mecanică a noțiunilor, fără reflecție reală	Răspunsuri corecte parțial, lacune de logică
Insuficient (<5)	Nu demonstrează înțelegerea noțiunilor fundamentale	Confuzie teoretică, aplicații greșite, lipsă de argumentare

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 05/09/2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 08/09/2025

(Grad didactic, Prenume, NUME, Semnătură), Prof. dr. ing. Vasile PĂDUREANU Decan	(Grad didactic, Prenume, NUME, Semnătură), Conf.dr.ing. Cristina Maria CANJA Director de departament
(Grad didactic, Prenume, NUME, Semnătură), Prof. dr. arh. Teofil MIHĂILESCU Titular curs	(Grad didactic, Prenume, NUME, Semnătură), Prof. dr. arh. Teofil MIHĂILESCU Titular seminar / laborator / proiect

Notă:

¹²⁶⁾ Domeniul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat (se completează conform cu Nomenclatorul domeniilor și al specializărilor/ programelor de studii universitare în vigoare);

¹²⁷⁾ Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;

¹²⁸⁾ Regimul disciplinei (conținut) - se alege una din variantele: DF (disciplină fundamentală)/ DD (disciplină din domeniu)/ DS (disciplină de specialitate)/ DC (disciplină complementară) - pentru nivelul de licență; DAP (disciplină de aprofundare)/ DSI (disciplină de sinteză)/ DCA (disciplină de cunoaștere avansată) - pentru nivelul de masterat;

¹²⁹⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: DI (disciplină obligatorie)/ DO (disciplină opțională)/ DFac (disciplină facultativă);

¹³⁰⁾ Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).