

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 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	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	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DSI
							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 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					12
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					12
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					
Examinări					3
Alte activități.....					7
3.7 Total ore de activitate a studentului	44				
3.8 Total ore pe semestru	100				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> • Parcurgerea 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	<ul style="list-style-type: none"> • Studenții 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	<ul style="list-style-type: none"> • Studenții trebuie să aibă acces la suporturi de curs, materiale multimedia și studii de caz relevante privind procesarea și comercializarea produselor premium.
-------------------------------	---

	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<p>Cp1. 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.</p> <p>R.Î.1.1 Absolvenții vor fi capabili să identifice criteriile de calitate pentru produse premium din carne și lapte, respectând standardele internaționale.</p> <p>R.Î.1.2 Absolvenții vor fi capabili să aplice tehnologiile avansate de procesare, precum maturarea și ambalarea durabilă.</p> <p>R.Î.1.3 Absolvenții vor avea capacitatea de optimizare a proceselor de producție pentru a minimiza pierderile și a asigura sustenabilitatea.</p> <p>Cp 4. Dezvolta 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.</p> <p>R.Î.4.1 Absolvenții vor fi capabili să efectueze analize senzoriale, nutriționale și de conformitate pentru produse lactate și din carne premium, respectând cerințele piețelor de lux.</p> <p>R.Î.4.2 Absolvenții vor putea elabora și optimiza rețete și produse inovatoare, integrate cu tehnologii de procesare avansate, pentru a răspunde tendințelor și așteptărilor consumatorilor de lux.</p> <p>R.Î.4.3 Absolvenții vor fi capabili să implementeze sisteme robuste de trasabilitate și certificare a calității pentru a garanta conformitatea produselor cu standardele premium și sustenabile.</p>
Competențe transversale	<p>CT1. Organizează o echipă.</p> <p>R.Î.1.1 Absolvenții vor avea capacitatea de a promova un mediu de lucru colaborativ în echipele implicate în procesarea produselor premium.</p> <p>R.Î.1.2 Absolvenții vor dobândi abilități avansate de rezolvare a conflictelor în cadrul echipelor multidisciplinare și organizarea eficientă a resurselor umane pentru atingerea obiectivelor de calitate în producție.</p> <p>CT3. Gestionează resursele financiare și materiale.</p> <p>R.Î.3.1 Absolvenții vor fi capabili să monitorizeze tendințele emergente în domeniul ospitalității de lux și integrarea acestora în practică.</p> <p>R.Î.3.2 Absolvenții vor avea capacitatea de a reflecta critic asupra performanțelor proprii și identificarea oportunităților de îmbunătățire profesională.</p>

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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	4	
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	4	
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	4	
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	8	
5. Aspecte nutriționale și de sănătate: 5.1. Beneficiile nutriționale ale produselor premium. 5.2. Impactul proceselor de prelucrare asupra valorii nutriționale.	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	4	

5.3. Cerințe pentru produse ecologice și fără aditivi.			
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	4	
Bibliografie			
1. McGee, H. On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen. Scribner, 2018. 2. Gisslen, W. Professional Cooking. Wiley, 2020. 3. Clark, M. The Art of Preserving Meat and Dairy Products. Artisan, 2020. 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	4	
2. Tehnici de maturare și marinare pentru carnea premium.	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	4	
3. Prepararea brânzeturilor artisanale în laborator	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	4	
4. Crearea unui meniu de degustare folosind produse premium din carne și lapte	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	8	
5. Simularea unui concept de marketing pentru lansarea unui produs high-end	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	8	
Bibliografie			
1. McGee, H. On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen. Scribner, 2018. 2. Gisslen, W. Professional Cooking. Wiley, 2020. 3. Clark, M. The Art of Preserving Meat and Dairy Products. Artisan, 2020. 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

Disciplina *Produse din carne și lapte pentru clienți premium* își corelează conținuturile cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniu, oferind studenților competențe avansate în selecția, procesarea și dezvoltarea produselor din carne și lapte de înaltă calitate, aliniate standardelor de excelență și inovație cerute pe piața premium.

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		30%

	privind producători celebri		
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Proiect individual		40%
	Participare și activitate practică		30%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> Standardul de performanță pentru disciplina <i>Produse din carne și lapte pentru clienți premium</i> 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. 			

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12.09.24 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12.09.2024

- 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)/ **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;
- ⁴⁾ Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);
- ⁵⁾ Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).