

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 | Psihologia alimentației umane pentru consumatorii de lux | | | | | | | |
| 2.2 Titularul activităților de curs | Conferențiar dr. psih. Laura CISMARU | | | | | | | |
| 2.3 Titularul activităților de proiect | Conferențiar dr. psih. Laura CISMARU | | | | | | | |
| 2.4 Anul de studiu | I | 2.5 Semestrul | II | 2.6 Tipul de evaluare | C | 2.7 Regimul disciplinei | Conținut ³⁾ | DS |
| | | | | | 2 | | Obligativitate ⁴⁾ | DFac |

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 | | | | | |
| Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren | | | | | |
| Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri | | | | | 19 |
| Tutoriat | | | | | |
| Examinări | | | | | |
| Alte activități..... | | | | | |
| 3.7 Total ore de activitate a studentului | 19 | | | | |
| 3.8 Total ore pe semestru | 75 | | | | |
| 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/ proiectului | • Sală echipată cu calculatoare conectate la Internet |

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

| | |
|-------------------------|--|
| Competențe profesionale | <p>C1. 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 evalueze și să aloce resursele umane în mod eficient, aplicând principii psihologice pentru a înțelege comportamentul, preferințele și motivațiile consumatorilor, asigurând astfel oferirea unor experiențe gastronomice personalizate care să corespundă așteptărilor clientelei de lux.</p> <p>C5 Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.</p> <p>R.Î.5.3 Absolvenții vor fi capabili să evalueze calitatea serviciilor de alimentație personalizate, aplicând principii psihologice și mecanisme de feedback pentru a asigura îndeplinirea sau depășirea așteptărilor consumatorilor exigenți din segmentul de lux.</p> |
| Competențe transversale | <p>CT4 Gestionează aspectele legate de calitate.</p> <p>R.Î.4.4 Absolvenții vor dezvolta expertiză în analizarea feedback-ului consumatorilor de lux și a datelor comportamentale pentru a îmbunătăți și perfecționa serviciile gastronomice personalizate, asigurând îndeplinirea continuă a așteptărilor psihologice și experiențiale ale clientelei de lux.</p> <p>CT5 Asigură orientarea către client.</p> <p>R.Î.5.1 Absolvenții vor demonstra abilitatea de a concepe și oferi experiențe gastronomice adaptate preferințelor psihologice și comportamentale ale consumatorilor de lux, asigurând că fiecare interacțiune le depășește așteptările și le îmbunătățește satisfacția generală.</p> |

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

| | |
|---------------------------------------|---|
| 7.1 Obiectivul general al disciplinei | <ul style="list-style-type: none"> Înșușirea noțiunilor specifice psihologiei și aplicarea corectă a acestora în contextul alimentației umane din zona ospitalității de lux. |
| 7.2 Obiectivele specifice | <ul style="list-style-type: none"> Explicarea și înșușirea 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 |
|--|------------------------|--------------|------------|
| Temperamentul uman și comportamentul alimentar. Corelații între introversie/extraversie, respectiv stabilitate/instabilitate emoțională și comportamentul alimentar al consumatorului premium. | Prelegere și dezbateri | 4 | |
| Personalitatea umană și comportamentul alimentar. Modelele Big Five și MBTI – corelații între trăsături de personalitate și comportamentul alimentar al consumatorului premium. | Prelegere și dezbateri | 6 | |
| Diferențe de gen reflectate în alimentația umană în cazul consumatorului de lux | Prelegere și dezbateri | 2 | |

| | | | |
|---|---|--------------|------------|
| Tiparul de atașament reflectat în comportamentul alimentar al consumatorului premium. | Prelegere și dezbateri | 2 | |
| Emoțiile și comportamentul alimentar | Prelegere și dezbateri | 6 | |
| Somatotipul și alimentația umană | Prelegere și dezbateri | 2 | |
| Inteligență și creativitate – corelații cu comportamentul alimentar al consumatorului premium. | Prelegere și dezbateri | 4 | |
| Tulburări alimentare | Prelegere și dezbateri | 2 | |
| <p>Bibliografie</p> <p>Ogden, J. (2011). The psychology of eating: From healthy to disordered behavior. John Wiley & Sons.</p> <p>Logue, A. W. (2014). The psychology of eating and drinking. Routledge.</p> <p>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.</p> <p>Sproesser, G. (2012). Why we eat what we eat: Psychological influences on eating behavior (Doctoral dissertation).</p> <p>Lieberman, H. R., Kanarek, R. B., & Prasad, C. (Eds.). (2005). Nutritional neuroscience. CRC Press.</p> <p>Shepherd, R., & Raats, M. (Eds.). (2006). The psychology of food choice (Vol. 3). Cabi.</p> <p>Lyman, B. (2012). A psychology of food: More than a matter of taste. Springer Science & Business Media.</p> <p>Smith, J. L. (2002). The psychology of food and eating: A fresh approach to theory and method. London: Palgrave.</p> <p>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.</p> | | | |
| 8.2 Seminar/ laborator/ proiect | Metode de predare-învățare | Număr de ore | Observații |
| Introversie-extraversie și alimentație | Autotestare, dezbateri și scriere reflexivă | 2 | |
| Stabilitate-instabilitate emoțională și alimentație | Autotestare, dezbateri și scriere reflexivă | 2 | |
| Personalitate și alimentație | Autotestare, dezbateri și scriere reflexivă | 6 | |
| Gen și alimentație | Autotestare, dezbateri și scriere reflexivă | 2 | |
| Tipar de atașament și alimentație | Autotestare, dezbateri și scriere reflexivă | 2 | |
| Emoții și alimentație | Autotestare, dezbateri și scriere reflexivă | 6 | |
| Somatotip și alimentație | Autotestare, dezbateri și scriere reflexivă | 2 | |
| Inteligență, creativitate și alimentație | Autotestare, dezbateri și scriere reflexivă | 4 | |
| Tulburări alimentare | Autotestare, dezbateri și scriere reflexivă | 2 | |
| <p>Bibliografie</p> <p>researchcentral.ro</p> <p>psihoprofile.ro</p> | | | |

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

Conținuturile disciplinei au fost stabilite pe baza trendurilor identificate și a nevoilor de pe piața muncii în domeniul psihologiei alimentației umane, având astfel o utilitate ridicată pentru maștranzii și contribuind la posibilitatea angajării

acestora în posturi de execuție sau de decizie, în special în management și marketing.

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 | | | |
| <ul style="list-style-type: none">Obținerea notei min.5 la proiectul individualÎncărcarea 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. | | | |

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12.09.25 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12.09.25

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)/ **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).