

## 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 <sup>1)</sup>	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii <sup>2)</sup>	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 <sup>3)</sup>	DAP
							Obligativitate <sup>4)</sup>	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
<b>Distribuția fondului de timp</b>					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					16
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					24
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					24
Tutoriat					1
Examinări					4
Alte activități.....					
3.7 Total ore de activitate a studentului	69				
3.8 Total ore pe semestru	125				
3.9 Numărul de credite <sup>5)</sup>	5				

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Instalații și echipamente pentru hoteluri și restaurante</li> <li>• Instalații pentru agrement în turism</li> <li>• Sisteme de transport în industria turismului</li> <li>• Servicii și utilități publice</li> <li>• Elemente de inginerie mecanică, electrică</li> </ul>
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competențe de planificare și proiectare a infrastructurilor din industria turismului</li> <li>• Abilități în proiectarea și gestionarea infrastructurii turistice, precum hoteluri, resorturi, centre de conferințe sau parcuri de agrement.</li> <li>• Competențe în utilizarea software-urilor CAD pentru proiectarea tehnică.</li> <li>• Competențe în gestionarea eficientă a resurselor naturale (ex.: apă, energie) în infrastructuri turistice.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Competențe în implementarea sistemelor sustenabile, cum ar fi energii regenerabile și reciclarea.</li> <li>• Competențe în utilizarea IoT pentru crearea de camere inteligente sau facilități integrate tehnologic.</li> </ul>
--	---

#### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sală cu număr corespunzător de locuri</li> <li>• Videoproiector</li> <li>• Table</li> </ul>
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sală cu număr corespunzător de locuri</li> <li>• PC-uri</li> <li>• Videoproiector</li> <li>• Table</li> </ul>

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

Competențe profesionale

**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.**

R.Î. 1.1 Absolvenții vor fi capabili să identifice și să aloce eficient resursele umane, financiare și materiale pentru a executa proiecte complexe în ospitalitatea de lux, asigurând alinierea la standardele de calitate premium și la așteptările clienților.

R.Î. 1.2 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a elabora planificări detaliate în cadrul proiectelor pentru unități de lux din ospitalitate, inclusiv stațiuni, hoteluri, unități de gastronomie de lux și unități de producție artizanală, asigurând în același timp livrarea la timp a etapelor-cheie.

R.Î. 1.5 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a aplica principiile ingineriei de precizie pentru a crea spații de lux durabile, încorporând designul biofilic, practicile economiei circulare și tehnologiile ecologice pentru crearea experiențelor pentru clienții premium.

R.Î. 1.6 Absolvenții vor fi capabili să planifice, să gestioneze și să supravegheze proiecte de renovare sau extindere a hotelurilor, resorturilor și restaurantelor echilibrând bugetul, termenele și estetica de lux specifică mărcii.

**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.**

R.Î. 2.1 Absolvenții vor fi capabili să dezvolte și să pună în aplicare cadre de supraveghere pentru gestionarea proceselor de producție în unitățile de ospitalitate de lux, asigurând alinierea la standardele de calitate de vârf și la așteptările clienților.

R.Î. 2.5 Absolvenții vor fi capabili să recomande și să integreze practici ecologice, cum ar fi principiile economiei circulare și strategiile de minimizare a deșeurilor, în procesele de fabricație și producție de lux.

**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.**

R.Î. 3.3 Absolvenții vor dobândi competențele necesare pentru a proiecta și optimiza spații de lux flexibile, cum ar fi camere de hotel modulare sau spații pentru evenimente, care pot fi reconfigurate pentru a răspunde nevoilor și așteptărilor specifice ale clienților individuali.

R.Î. 3.4 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a valorifica datele furnizate de clienți și preferințele acestora pentru a concepe și implementa servicii personalizate, cum ar fi meniuri, spații de cazare personalizate și activități exclusive în contexte de ospitalitate de lux.

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

R.Î. 7.1 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a analiza cerințele clienților și de a identifica în mod proactiv soluții inovatoare pentru a asigura realizarea viziunii lor în operațiunile și designul ospitalității de lux.

R.Î. 7.2 Absolvenții vor dobândi abilitățile de a integra preferințele și așteptările clienților în proiectarea și execuția spațiilor, serviciilor și experiențelor de lux, asigurând satisfacția optimă.

R.Î. 7.4 Absolvenții vor demonstra expertiză în cercetarea și evaluarea tuturor opțiunilor disponibile, cum ar fi alternative de design, modele operaționale și îmbunătățiri ale serviciilor, pentru a obține cele mai favorabile rezultate pentru clienți.



Competențe transversale	<p><b>Ct.1 Organizează o echipa.</b></p> <p>R.Î. 1.1 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a promova un mediu de lucru pozitiv și favorabil incluziunii, promovând munca în echipă și colaborarea în rândul personalului divers din hoteluri, restaurante și cafenele de lux.</p> <p><b>Ct.2 Își asuma rolul de lider.</b></p> <p>R.Î. 2.1 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a elabora și implementa planuri strategice, ghidând echipele din hoteluri, restaurante și cafenele de lux în vederea atingerii obiectivelor organizaționale, menținând în același timp cele mai înalte standarde de excelență a serviciilor,</p> <p>R.Î. 2.5 Absolvenții vor dobândi abilitățile de a stabili și menține relații bune cu furnizorii, vânzătorii și partenerii de afaceri, promovând colaborarea și succesul pe termen lung în sectorul ospitalității de lux.</p> <p><b>Ct.3 Gestionează resurse financiare și materiale</b></p> <p>R.Î. 3.2 Absolvenții vor dobândi abilitățile de a evalua, gestiona și optimiza resursele materiale, cum ar fi ingrediente premium, materiale durabile și mobilier de ultimă generație, pentru a minimiza deșeurile și a maximiza valoarea.</p> <p>R.Î. 3.3 Absolvenții vor putea integra principiile sustenabilității în gestionarea resurselor financiare și materiale, promovând practici ecologice și economii de costuri pe termen lung în operațiunile din ospitalitatea de lux</p> <p><b>Ct.5 Asigură orientarea către client.</b></p> <p>R.Î. 5.4 Absolvenții vor dobândi abilitățile de a crea medii funcționale, plăcute din punct de vedere estetic și captivante din punct de vedere cultural în hoteluri de lux, restaurante și cafenele, care să îmbunătățească experiența generală a oaspeților.</p> <p>R.Î. 5.5 Absolvenții vor dezvolta capacitatea de a proiecta o infrastructură de ospitalitate de lux care integrează perfect ergonomia și sustenabilitatea, asigurând confortul oaspeților, respectând în același timp standardele ecologice.</p>
-------------------------	--

## 7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>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.</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Dezvoltarea competențelor tehnice și ingineresti:</b> Integrarea soluțiilor avansate de inginerie în proiectarea infrastructurilor. Aplicarea standardelor de siguranță, eficiență energetică și funcționalitate pentru unitățile HORECA de lux.</li> <li><b>Promovarea sustenabilității:</b> Adoptarea principiilor proiectării ecologice și a tehnologiilor verzi. Implementarea soluțiilor eficiente din punct de vedere al resurselor și al impactului asupra mediului.</li> <li><b>Abordarea interdisciplinară:</b> 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.</li> <li><b>Orientarea către inovație și excelență:</b> Utilizarea tehnologiilor de ultimă generație (IoT, BIM, soluții automatizate) pentru optimizarea funcționalității. Crearea unor spații personalizate, care să răspundă exigențelor înalte ale clienților.</li> <li><b>Formarea unei viziuni axate pe client:</b> Asigurarea unei experiențe unice pentru utilizatori prin îmbinarea confortului, esteticii și funcționalității.</li> </ul>

## 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. Integrarea cu natura	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	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 amprente 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	Expunere/prezentare	2 ore	



<p>unităților HORECA de lux:</p> <p>Design biofil: Încorporarea elementelor naturale în spații pentru a spori starea de bine.</p> <p>Reutilizare adaptivă: Transformarea proprietăților istorice sau abandonate în hoteluri de lux, păstrând semnificația culturală și istorică.</p> <p>Minimalism: schimbarea atenției de la opulență la eleganță .</p>	Curs interactiv		
<p>Bibliografie</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>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</li> <li>2. Brun, A., &amp; Castelli, C. (2013). <i>The nature of luxury: A consumer perspective</i>. International Journal of Retail &amp; Distribution Management, 41(11/12), 823–847. doi:10.1108/IJRDM-01-2013-0006</li> <li>3. Holmqvist, J., Wirtz, J., &amp; Fritze, M. P. (2020). <i>Luxury in the digital age</i>. A multi-actor service encounter perspective. Journal of Business Research, 121, 747–756.</li> <li>4. Kapferer, J. N. (2014). <i>The future of luxury: Challenges and opportunities</i>. Journal of Brand Management, 21(9), 716–726.</li> <li>5. Yeoman, I., &amp; 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.</li> <li>6. Sharr, A. (2016). Liebskind in Las Vegas: <i>Reflections on architecture as luxury commodity</i>. Critical luxury studies: Art, design, media, 151–176.</li> <li>7. Shen, K. N., Vel, P., &amp; Khalifa, M. (2016). <i>Website design: Place for luxury brands in Cyberspace</i>, Behaviour &amp; Information Technology, 35(12), 1115–1129. doi:10.1080/0144929X.2016.1188987,</li> <li>8. Nahodil, P., &amp; Vitku, J. (2013). How to design an autonomous creature based on original life approaches. In J. Kelemen, J. Romportl, &amp; E. Zackova (Eds.), <i>Beyond artificial intelligence: Contemplations, expectations, applications</i> (pp. 161–180), Berlin, Springer.</li> <li>9. Cerović, M., Pavia, N., &amp; Florićić, T. (2019). <i>The importance of innovation in designing a luxury tourism offering</i>: 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).</li> <li>10. Chalastani, V. I., Manetos, P., Al-Suwailem, A. M., Hale, J. A., Vijayan, A. P., Pagano, J., ... Duarte, C. M. (2020). <i>Reconciling tourism development and conservation outcomes through marine spatial planning for a Saudi giga-project in the Red Sea</i> (the Red Sea project, Jensen, M., &amp; Andersen, A. H. (2013). <i>Biofuels: A contested response to climate change</i>. Sustainability: Science, Practice and Policy, 9(1), 42–56. doi:10.1080/15487733.2013.11908106</li> <li>11. Tekken, V., Costa, L., &amp; Kropp, J. P. (2013). <i>Increasing pressure, declining water and climate change in north-eastern Morocco</i>. Journal of Coastal Conservation, 17(3), 379–388. doi:10.1007/s11852-013-0234-7</li> <li>12. Tekken, V., &amp; Kropp, J. P. (2015). <i>Sustainable water management</i>–Perspectives for tourism development in north-eastern Morocco.</li> <li>13. Garnett, S. T., Austin, B. J., Shepherd, P., &amp; Zander, K. K. (2016). <i>Culture-based enterprise opportunities for indigenous people in the Northern Territory</i>, Australia.</li> <li>14. In K. Iankova &amp; A. Hassan (Eds.), <i>Indigenous people and economic development</i>. An international perspective (pp. 111–132). London: Routledge.</li> </ol>			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Proiectarea sustenabilă a unităților HORECA de lux. Utilizarea panourilor	Învățarea pe bază de proiecte, Analiza studiilor de caz,	2 ore	

solare.	Workshop-uri axate pe utilizarea software-urilor de proiectare, Vizite de studiu și învățare în teren, Învățarea prin rezolvarea problemelor, Evaluarea iterativă a proiectelor.		
Proiectarea sustenabilă a unităților HORECA de lux. Utilizarea sistemelor de recuperare a energiei, izolații performante.	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.	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.	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.	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	4 ore	



	proiectare, Vizite de studiu și învățare în teren, Învățarea prin rezolvarea problemelor, Evaluarea iterativă a proiectelor.		
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

Comunitățile epistemice oferă perspective asupra noilor cercetări și descoperiri relevante pentru domeniul infrastructurilor HORECA. De exemplu, utilizarea materialelor sustenabile sau aplicarea IoT (Internet of Things) în proiectarea unităților de lux.

- Integrarea cunoștințelor interdisciplinare: Acest tip de curs ar trebui să includă concepte din inginerie civilă, arhitectură, tehnologia alimentară, managementul energiei și protecția mediului.
- Asociațiile profesionale (precum cele din domeniul hotelier, arhitectură, sau inginerie) pot valida dacă aptitudinile predate în cadrul cursului sunt cele cerute pe piață.
- Structura cursului poate fi aliniată la cerințele standardelor recunoscute la nivel internațional (de exemplu, LEED pentru infrastructuri verzi sau alte certificări specifice HORECA de lux).
- Angajatorii apreciază cunoștințele aplicabile imediat în practică. Conținutul cursului poate include studii de caz, simulări de proiecte reale și practică în colaborare cu unități HORECA.
- Angajatorii din domeniul HORECA de lux cer de obicei soluții personalizate și tehnologii avansate. De aceea, cursul ar trebui să abordeze proiectarea personalizată, sustenabilitatea și integrarea tehnologiilor moderne.
- Organizarea unor întâlniri între cadrele universitare, experți din industrie și reprezentanții angajatorilor pentru a revizui conținutul cursului.
- Sondaje și studii: Obținerea de date despre cerințele și așteptările pieței de muncă.
- Adaptarea continuă a curriculumului
- Încorporarea competențelor soft (managementul proiectelor, comunicare, creativitate) și a celor hard (design

CAD, soluții de eficiență energetică).

- Reîmprospătarea periodică a materialelor pentru a include ultimele noutăți în ceea ce privește designul, legislația sau tehnologiile inovatoare.

## 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 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.

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

<sup>1)</sup> 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);

<sup>2)</sup> Ciclul de studii - se alege una din variantele: Licență/ Masterat/ Doctorat;



- <sup>3)</sup> 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;
- <sup>4)</sup> Regimul disciplinei (obligativitate) - se alege una din variantele: **DI** (disciplină obligatorie)/ **DO** (disciplină opțională)/ **DFac** (disciplină facultativă);
- <sup>5)</sup> Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).