

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⁾	Inginerie 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	2.7 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	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					14
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					22
Tutoriat					10
Examinări					2
Alte activități.....					0
3.7 Total ore de activitate a studentului	58				
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"> Tehnologii generale în industria alimentară, Operații unitare în industria alimentară, Materii prime agroalimentare
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> Tehnică de calcul modernă
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	<ul style="list-style-type: none"> Condiții de igienă; halate, aparatură specifică

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

Cp2. 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. 2.2 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a identifica, analiza și diagnostica deficiențele de producție

în operațiunile de ospitalitate de lux, cum ar fi prepararea alimentelor, producția de panificație artizanală și fabricarea băuturilor Premium.

R.Î. 2.3 Absolvenții vor dobândi abilitățile de a propune și implementa soluții inovatoare pentru a rezolva blocajele operaționale și pentru a spori eficiența în sistemele de producție din industria ospitalității de lux.

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.

Cp3 . 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.3.1 Absolvenții vor fi capabili să evalueze fluxurile de producție în industria ospitalității de lux, cum ar fi prepararea alimentelor artizanale sau fabricarea băuturilor, pentru a identifica lipsa de eficiență și pentru a propune îmbunătățiri ale proceselor bazate pe date.

R.Î.3.2 Absolvenții vor dobândi abilitățile necesare pentru a analiza și a atenua pierderile de producție în operațiunile culinare și de ospitalitate de lux, inclusiv strategii pentru gestionarea durabilă a deșeurilor și inginerie de precizie.

Cp4. 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.

R.Î.4.1 Absolvenții vor fi capabili să dezvolte și să pună în aplicare procese și tehnici inovatoare pentru producția de alimente de înaltă calitate, asigurând eficiența, coerența și respectarea standardelor de lux.

R.Î. 4.2 Absolvenții vor demonstra expertiză în proiectarea unor metode de conservare ecologice și eficiente din punct de vedere energetic, cum ar fi logistica lanțului frigorific și tehnologiile avansate de ambalare, adaptate operațiunilor de ospitalitate de lux.

R.Î. 4.3 Absolvenții vor dobândi abilitățile de a proiecta sisteme de precizie pentru fabricarea produselor de panificație, patiserie, a produselor lactate și din carne de calitate superioară, echilibrând tradiția cu tehnologia de ultimă oră pentru a satisface cerințele pieței de lux.

R.Î. 4.4 Absolvenții vor fi capabili să proiecteze și să gestioneze sisteme de producție alimentară care încorporează aprovizionarea durabilă, locală și minimizează risipa de alimente, menținând în același timp cea mai înaltă calitate pentru oaspeții de lux.

R.Î. 4.5 Absolvenții vor fi capabili să proiecteze și să optimizeze fluxurile de lucru din bucătărie și servicii în restaurantele de lux, asigurând operațiuni fără întreruperi, reducerea risipei și îmbunătățirea experienței clienților.

Competențe profesionale

CT1 Organizează o echipă.

- 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.
- R.Î. 1.2 Absolvenții vor dobândi abilitățile de a asculta în mod activ membrii echipei, de a oferi feedback constructiv și de a aborda problemele în mod eficient pentru a îmbunătăți performanța și moralul personalului în contexte de ospitalitate Premium.
- R.Î. 1.3 Absolvenții vor fi capabili să supravegheze și să motiveze echipele în medii de lux exigente, cum ar fi restaurantele fine-dining sau locurile de desfășurare a evenimentelor, asigurând profesionalismul și excelența serviciilor.
- R.Î. 1.4 Absolvenții își vor dezvolta capacitatea de a media conflictele dintre membrii personalului cu empatie și diplomatie, favorizând o atmosferă de lucru armonioasă și productivă în operațiunile din ospitalitatea de lux.
- R.Î. 1.5 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a construi relații respectuoase și profesionale cu membrii echipei și cu părțile interesate din medii culturale diverse, asigurând alinierea la natura globală a ospitalității de lux.

CT3 Gestionează resurse financiare și materiale.

- R.Î. 3.1 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a alocă resurse financiare în mod eficient în cadrul operațiunilor specifice ospitalității de lux, asigurând o utilizare optimă a bugetului, menținând în același timp standardele de calitate superioară.
- 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.
- 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.
- R.Î. 3.4 Absolvenții vor dobândi abilitățile de a evalua și selecta materiale durabile de înaltă calitate pentru proiectarea spațiilor de ospitalitate de lux, asigurând durabilitatea, atractivitatea estetică și eficiența costurilor în conformitate cu cerințele proiectului.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
2. Provocările risipirii alimentare în hotelurile de lux	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
3. Strategii de prevenire și reducere a risipei alimentare	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
4. Reciclarea și reutilizarea deșeurilor alimentare	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
5. Politici de sustenabilitate și reglementări legale	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
6. Tehnologii și inovații în gestionarea deșeurilor alimentare	Prelegeri și prezentări PowerPoint	2	
7. Implementarea unui plan de gestionare a deșeurilor alimentare	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	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	
3. Implementarea unui sistem de management al deșeurilor alimentare în cadrul hotelurilor de lux	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	4	
4. Valorificarea deșeurilor alimentare pentru producerea de produse alimentare noi	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	6	
5. Gestionarea deșeurilor alimentare în funcție de tipologia restaurantului într-un hotel de lux	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	2	
6. Optimizarea stocurilor și reducerea risipei alimentare în hotelurile de lux	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	2	
7. Educația personalului hotelier în privința gestionării deșeurilor	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	2	

alimentare			
8. Tehnologii de ambalare și conservare pentru reducerea risipei alimentare în hotelurile de lux	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	4	
9. Analiza impactului politicii „zero risipă alimentară” într-un hotel de lux	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	2	
10. Deșeurile alimentare și responsabilitatea socială în hotelurile de lux	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	2	
Bibliografie			
1. Elina Näreänen, 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 este în concordanță cu ceea ce se predă în alte centre universitare din țara și din străinătate.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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, 	Colocviu de laborator	30%

	teme sau discuții.		
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> • Cunoașterea noțiunilor fundamentale aferente domeniului care reflectă competențele esențiale urmărite de curs. • Promovarea colocviului de laborator; • 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. • Implementarea unui sistem de management al deșeurilor alimentare în cadrul hotelurilor de lux. 			

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

- 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).