

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	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	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DAP
							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	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					30
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					30
Tutoriat					
Examinări					3
Alte activități.....					
3.7 Total ore de activitate a studentului	83				
3.8 Total ore pe semestru	125				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> • Studenții trebuie să dețină competențe de bază în analiza calității produselor alimentare. • Cunoștințe prealabile ale tehnologiilor fundamentale de fermentație.
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • Tehnică de calcul modernă
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/	<ul style="list-style-type: none"> • Laborator de analize • Condiții de igienă; halate

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

Competențe profesionale	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>R.Î. 2.2 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a identifica, analiza și diagnostica ineficiențele de producție în operațiunile de ospitalitate de lux, cum ar fi prepararea alimentelor, producția de panificație artizanală și fabricarea băuturilor premium.</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>Cp.4 Dezvolta procese și tehnici pentru producția alimentară sau pentru conservarea alimentelor. Se implică în proiectarea, dezvoltarea, construcția și functionarea unor procese și tehnici industriale pentru producția alimentară.</p> <p>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.</p> <p>Cp.5 Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.</p> <p>R.Î. 5.1 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a evalua produsele de înaltă calitate, cum ar fi produsele de patiserie artizanală, mâncărurile fine și băuturile de lux, prin teste și analize sistematice.</p> <p>R.Î. 5.2 Absolvenții vor dobândi abilitățile de a inspecta și monitoriza procesele de producție, cum ar fi fluxurile de lucru culinare sau operațiunile sistemelor inteligente, pentru a asigura coerența și a identifica domeniile care necesită îmbunătățiri.</p> <p>R.Î. 5.3 Absolvenții vor fi capabili să evalueze calitatea serviciilor personalizate pentru oaspeți, asigurându-se că acestea îndeplinesc sau depășesc așteptările unei clientele de lux exigente, prin testare continuă și mecanisme de feedback.</p> <p>R.Î. 5.4 Absolvenții vor dobândi abilitățile de a valida calitatea mâncărurilor și deserturilor de înaltă calitate și a băuturilor de specialitate, asigurând conformitatea cu standardele culinare și de siguranță premium.</p>
-------------------------	--

Competențe transversale	<p>Ct.2 Își asuma rolul de lider.</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>Ct.3 Gestioneaza resurse financiare și materiale.</p> <p>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.</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>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.</p> <p>Ct.4 Gestioneaza aspectele legate de calitate.</p> <p>R.Î. 4.1 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a proiecta și implementa cadre cuprinzătoare de asigurare a calității, adaptate la standardele înalte așteptate în hoteluri, restaurante și cafenele de lux.</p> <p>R.Î. 4.2 Absolvenții vor dobândi abilitățile de a monitoriza și evalua producția de panificație artizanală, patiserie și băuturi premium pentru a asigura consistența și conformitatea cu standardele de calitate de lux.</p> <p>R.Î. 4.3 Absolvenții vor stăpâni capacitatea de a gestiona și implementa procese de certificare a calității, cum ar fi sistemele de etichetare premium, asigurându-se că produsele și serviciile de ospitalitate îndeplinesc standardele de reglementare și cele specifice mărcii.</p> <p>R.Î. 4.4 Absolvenții vor dezvolta expertiză în analiza feedback-ului oaspeților și a datelor operaționale pentru a implementa îmbunătățiri continue ale excelenței în servicii și experiențe personalizate în proprietățile de lux.</p> <p>R.Î. 4.5 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a integra practici durabile în procesele de management al calității, asigurându-se că inițiativele ecologice contribuie la creșterea standardelor înalte în ospitalitatea de lux.</p>
-------------------------	--

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> 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	<ul style="list-style-type: none"> 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

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Tendințele actuale ale industriei băuturilor	Prelegeri și curs interactiv	2	
2. Concepte distinctive pentru băuturi	Prelegeri și curs interactiv	2	
3. Alegeri sustenabile în băuturile de lux. Opțiuni organice și Eco-Friendly.	Prelegeri și curs interactiv	4	
4. Sustenabilitate în industria băuturilor premium.	Prelegeri și curs interactiv	2	
5. Practici vitivinicole ecologice și sustenabile 5.1. Impactul producției de vin asupra mediului 5.2. Practici durabile și percepțiile consumatorilor 5.3. Etichete ecologice în industria vinului 5.4. Eco-certificare și calitate 5.5. Vinuri cu conținut scăzut și fără alcool (NOLO).	Prelegeri și curs interactiv	10	
6. Băuturi spirtoase de lux și ultra-premium	Prelegeri și curs interactiv	2	
7. Soluții durabile de fabricare a berii	Prelegeri și curs interactiv	2	
8. Cafea de lux	Prelegeri și curs interactiv	2	
9. Dimensiuni sustenabile în industria cafelei	Prelegeri și curs interactiv	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. 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-	Număr de ore	Observații
---------------------------------	--------------------	--------------	------------

	Învățare		
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.	Prelegere, Aplicații practice, Lucru în echipă	2	
3. Cocktail de lux fără deșeuri	Prelegere, Aplicații practice, Lucru în echipă	2	
4. Modalități ecologice de a prepara cafea	Prelegere, Aplicații practice, Lucru în echipă	2	
5. Amprenta de carbon a diferitelor metode de preparare a cafelei	Prelegere, Aplicații practice, Lucru în echipă	2	
Bibliografie			
<ol style="list-style-type: none"> 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 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. 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 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. Amoriello, T., & Ciccoritti, R. (2021). Sustainability: Recovery and Reuse of Brewing-Derived By-Products. Sustainability, 13(4), 2355. https://doi.org/10.3390/su13042355 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 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	10.3 Pondere
-------------------	---------------------------	----------------	--------------

		evaluare	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, teme sau discuții. 	Colocviu de laborator	30%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> • 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 			

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).