

## 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 ..... <sup>1)</sup>	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii <sup>2)</sup>	Master
1.6 Programul de studii/ Calificarea	Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Economie circulară în gastronomie și ospitalitate							
2.2 Titularul activităților de curs	Conferențiar dr. ing. Mirabela Ioana LUPU							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conferențiar dr. ing. Mirabela Ioana LUPU							
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	III	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut <sup>3)</sup>	DS
							Obligatorietate <sup>4)</sup>	DS

### 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					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					3
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					2
Tutoriat					2
Examinări					2
Alte activități.....					0
3.7 Total ore de activitate a studentului	19				
3.8 Total ore pe semestru	75				
3.9 Numărul de credite <sup>5)</sup>	3				

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

4.1 de curriculum	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tehnologii generale in industria alimentara, Biotehnologii, Chimia alimentului</li> </ul>
4.2 de competențe	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului</li> </ul>

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

5.1 de desfășurare a cursului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sala de curs dotată cu sistem de proiectie; conexiune internet</li> </ul>
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	<ul style="list-style-type: none"> <li>Materii prime si auxiliare, scheme tehnologice, halate, aparatură specifică</li> </ul>



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

Competențe profesionale	<p>C1. Realizează operațiuni detaliate de prelucrare a alimentelor</p> <p>R.Î.1.1 Absolventul efectuează operațiuni precise de prelucrare a alimentelor, acordând o atenție deosebită tuturor etapelor creării unui produs calitativ.</p> <p>R.Î.1.2 Absolventul aplică reglementari specifice referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor</p> <p>C2 Verifică calitatea materiilor prime</p> <p>R.Î.2.1 Absolventul evaluează calitatea unui anumit tip de aliment sau băutură, în funcție de aspect, miros, gust, aroma și altele</p> <p>R.Î.2.2 Absolventul recomandă posibile îmbunătățiri și comparații cu alte produse.</p> <p>R.Î.2.3. Absolventul asigură calitatea tuturor factorilor implicați în procesul de producție a alimentelor.</p> <p>R.Î.2.4 Absolventul aplică și urmează cerințele naționale, internaționale și interne menționate în standarde, reglementări și alte specificații legate de fabricarea alimentelor și a băuturilor.</p> <p>R.Î.2.5 Absolventul aplică reglementări privind fabricarea produselor alimentare și respectarea siguranței alimentare.</p>
Competențe transversale	<p>CT1 . Își asuma responsabilitatea și dă dovadă de hotărâre</p> <p>R.Î. 1.1 Absolventul acceptă responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii si acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora.</p> <p>R.Î. 1.2 Absolventul demonstrează angajamentul de a întreprinde acțiuni dificile și care necesită eforturi susținute.</p> <p>R.Î. 1.3 Absolventul demonstrează disponibilitatea de a-și asuma imediat sarcinile ce rezultă din activitățile profesionale.</p> <p>Ct.2 Conduce controlul calității, abordează provocările în mod pozitiv</p> <p>R.Î. 2.1 Absolventul ajustează proiectele de produse sau de părți de produse astfel încât acestea să îndeplinească cerințele.</p> <p>R.Î. 2.2 Absolventul adoptă o atitudine pozitivă și o abordare constructivă în fața provocărilor.</p> <p>R.Î. 2.3 Absolventul gândește analitic, folosind logica și raționamentul pentru a identifica punctele tari și punctele slabe ale soluțiilor alternative.</p>

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>Să ofere studenților cunoștințe fundamentale despre principiile economiei circulare și aplicabilitatea acestora în sectorul gastronomic și de ospitalitate.</li> <li>Să dezvolte competențe pentru adoptarea practicilor sustenabile în lanțurile de aprovizionare și operare din domeniul gastronomic și ospitalier.</li> <li>Să promoveze inovarea și gestionarea eficientă a resurselor în vederea minimizării deșeurilor.</li> <li>Să încurajeze utilizarea tehnologiilor moderne pentru optimizarea proceselor și reducerea impactului asupra mediului.</li> </ul>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identificarea strategiilor pentru reducerea deșeurilor alimentare în cadrul unităților de ospitalitate.</li> <li>Integrarea principiilor de economie circulară în meniuri, preparate culinare și servicii.</li> <li>Analiza și implementarea sistemelor de reciclare și reutilizare a resurselor în bucătării profesionale.</li> <li>Evaluarea impactului deciziilor operaționale asupra mediului și asupra sustenabilității economice a afacerilor.</li> <li>Crearea unor modele de afaceri inovatoare bazate pe economia circulară în domeniul HORECA.</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Introducere în economia circulară: concepte și principii	Prelegere, prezentare, dialog, dezbateri	2	
2. Economia circulară în contextul gastronomiei și ospitalității	Prelegere, prezentare, dialog, dezbateri	2	
3. Analiza ciclului de viață al alimentelor și produselor utilizate în gastronomie	Prelegere, prezentare, dialog, dezbateri	2	
4. Strategii pentru reducerea risipei alimentare în restaurante și hoteluri	Prelegere, prezentare, dialog, dezbateri	2	
5. Designul circular al meniurilor: optimizarea ingredientelor și valorificarea surplusului	Prelegere, prezentare, dialog, dezbateri	2	
6. Identificarea oportunităților de valorificare a subproduselor alimentare	Prelegere, prezentare, dialog, dezbateri	4	
7. Gestionarea deșeurilor în unitățile de gastronomie și ospitalitate	Prelegere, prezentare, dialog, dezbateri	2	
8. Reciclarea și reutilizarea resurselor în bucătăriile profesionale	Prelegere, prezentare, dialog, dezbateri	2	
9. Implementarea tehnologiilor verzi în industria HORECA	Prelegere, prezentare, dialog, dezbateri	2	
10. Surse alternative de energie pentru restaurante și hoteluri	Prelegere, prezentare, dialog, dezbateri	2	
11. Economia circulară și impactul social: implicarea comunităților locale	Prelegere, prezentare, dialog, dezbateri	2	
12. Impactul reglementărilor și politicilor publice asupra economiei circulare	Prelegere, prezentare, dialog, dezbateri	2	
13. Viitorul economiei circulare în ospitalitate: tendințe și provocări	Prelegere, prezentare, dialog, dezbateri	2	
<p>Bibliografie</p> <p>1. Ellen MacArthur Foundation. (2019). Cities and Circular Economy for Food. Ellen MacArthur Foundation. ISBN: 978-0-9572494-9-1.</p> <p>2. Blanco, E., &amp; Cotrim, J. (2020). Circular Economy in the Hospitality Industry: A Practical Guide. Routledge. ISBN: 978-0-367-42345-6.</p>			



3. Sustainable Restaurant Association. (2018). The Sustainable Restaurant Handbook: How to Run a Restaurant That's Good for the Planet. Sustainable Restaurant Association. ISBN: 978-1-9997171-0-3.
4. Jones, P., Hillier, D., & Comfort, D. (2016). Sustainability in the Global Hotel Industry. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 28(1), 36-67.
5. Baldassarre, B., Calabretta, G., Bocken, N. M. P., & Jaskiewicz, T. (2019). Bridging Sustainable Business Model Innovation and User-Driven Innovation: A Process for Sustainable Value Proposition Design. *Journal of Cleaner Production*, 215, 149-162.

8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Evaluarea fluxurilor de deșeuri alimentare într-o unitate gastronomică	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	2	
2. Măsurarea pierderilor de resurse (energie, apă, alimente).	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	2	
2. Proiectarea unui meniu sustenabil bazat pe principiile economiei circulare	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	2	
3. Monitorizarea și reducerea risipei alimentare într-o bucătărie de restaurant	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	2	
4. Testarea proceselor de compostare pentru deșeurile alimentare	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	2	
5. Identificarea oportunităților de valorificare a subproduselor alimentare	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	6	
6. Studiu de caz: analiza sustenabilității unui lanț HoReCa	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	2	
7. Aplicarea conceptelor de design circular în amenajarea bucătăriilor	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	2	
8. Analiza cost-beneficiu pentru implementarea soluțiilor circulare	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	2	
9. Studiu de caz: impactul furnizorilor asupra sustenabilității	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	2	
10. Tehnologii digitale pentru economia circulară	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	2	
11. Proiectarea unui model circular pentru o unitate de ospitalitate	Prelegere, aplicații practice, lucru în echipa	2	

#### Bibliografie

1. Ellen MacArthur Foundation. (2019). Cities and Circular Economy for Food. Ellen MacArthur Foundation. ISBN: 978-0-9572494-9-1.
2. Blanco, E., & Cotrim, J. (2020). Circular Economy in the Hospitality Industry: A Practical Guide. Routledge. ISBN: 978-0-367-42345-6.
3. Sustainable Restaurant Association. (2018). The Sustainable Restaurant Handbook: How to Run a Restaurant That's Good for the Planet. Sustainable Restaurant Association. ISBN: 978-1-9997171-0-3.
4. Jones, P., Hillier, D., & Comfort, D. (2016). Sustainability in the Global Hotel Industry. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 28(1), 36-67. doi:10.1108/IJCHM-10-2014-0505.
5. Baldassarre, B., Calabretta, G., Bocken, N. M. P., & Jaskiewicz, T. (2019). Bridging Sustainable Business Model Innovation and User-Driven Innovation: A Process for Sustainable Value Proposition Design. *Journal of Cleaner Production*, 215, 149-162. doi:10.1016/j.jclepro.2018.12.243.

**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 cererile asociațiilor profesionale naționale specifice.

**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"> <li>• Studenții demonstrează înțelegerea corectă a conceptelor și teoriilor.</li> <li>• Capacitatea de a explica și de a face conexiuni între concepte.</li> <li>• Construirea unor răspunsuri logice și susținerea acestora cu dovezi.</li> <li>• Abilitatea de a propune soluții eficiente pentru situații complexe.</li> <li>• Acoperirea cerințelor și oferirea de răspunsuri corecte.</li> </ul>	Verificare orală	70%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Capacitatea de a utiliza conceptele teoretice în rezolvarea problemelor practice.</li> <li>• Utilizarea eficientă a instrumentelor și tehnologiilor specifice domeniului.</li> <li>• Participarea activă în activități interactive, întrebări, comentarii.</li> <li>• Inițiativa de a contribui la proiecte, teme sau discuții.</li> </ul>	Colocviu	30%
10.6 Standard minim de performanță			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizarea unui proiect: Proiectarea unui model circular pentru o unitate de ospitalitate</li> <li>• Cunoașterea noțiunilor fundamentale urmărite de curs.</li> <li>• Promovarea colocviului de laborator;</li> <li>• Studentul trebuie să poată exprima ideile într-un mod coerent și logic.</li> <li>• Atingerea fiecărui subpunct din subiectul de examen și promovarea acestora cu nota minimă.</li> </ul>			

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12.09.2025 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12.09.2025



- <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).