

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	Strategii financiare pentru afacerile de lux							
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. univ. dr. BOIAN Nicolae							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conf. univ. dr. BOIAN Nicolae							
2.4 Anul de studiu	1	2.5 Semestrul	1	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	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					32
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					9
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					21
Tutoriat					4
Examinări					3
Alte activități.....					-
3.7 Total ore de activitate a studentului	69				
3.8 Total ore pe semestru	125				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Bazele Managementului, Marketing, Bazele Contabilității, Drept comercial
4.2 de competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Videoproiector, TV
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Videoproiector, TV

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.1.3 Absolvenții vor avea abilitățile de a planifica, monitoriza și optimiza bugetele proiectelor pentru întreprinderile de lux din ospitalitate, folosind strategii financiare avansate adaptate cerințelor pieței premium. 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.2.2 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. 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.
	Ct.3 Gestionează resurse financiare și materiale. R.Î.3.1 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a aloca 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.3.3 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.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Fundamentarea tehnico-economică a alocării resurselor și bugetelor
7.2 Obiectivele specifice	- Dezvoltarea capacității de analiză financiară în managementul afacerilor de lux; - Dobândirea competențelor manageriale, precum și folosirea corectă a limbajului și terminologiei specifice domeniului de studiu; - Dezvoltarea capacității de analiză și sinteză în context antreprenorial printr-un sistemul de indicatori care stă la baza adoptării deciziilor de investiții.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Conceptul de performanță în afacerile de lux; structura performanței în afaceri, așteptări antreprenoriale	Interactive Slide-uri; videoproiector, TV / Platforma E-Learning	4	

privind performanța, indicatori specifici de performanță			
2. Managementul strategic al pieței afacerilor de lux; managementul relațiilor cu clienții, furnizorii, managementul competitivității afacerilor	Interactive Slide-uri; videoproiector, TV / Platforma E-Learning	6	
3. Managementul resurselor tehnice; structură, indicatori, eficiență	Interactive Slide-uri; videoproiector, TV / Platforma E-Learning	6	
4. Managementul resurselor umane; structură, competențe, eficiență	Interactive Slide-uri; videoproiector, TV / Platforma E-Learning	4	
5. Gestiunea financiară a afacerilor de lux; gestiunea activelor de exploatare, pasivelor de exploatare, riscurilor financiare	Interactive Slide-uri; videoproiector, TV / Platforma E-Learning	8	

Bibliografie

1. Atamer T., Calori R., Diagnostic et decision strategiques, Ed. Dunod Paris, 2003
2. Boian N., Management Business Development, Revista RECENT vol.20/2019, nr.2(58), Universitatea Transilvania Brașov, noiembrie 2019, pag. 48-55, ISSN 1582-0246
3. Boian N., The diagnosis of financial balance of small and middle size enterprises (SME) in time of economic crisis, ICMAS 2016-Proceedings in manufacturing systems, vol.11(3), ISSN 2067-9238, Editura Academiei 2016
4. Boian N., Diagnosticul întreprinderilor de turism, Ed. Universității Transilvania, 2014
5. Boian N., Mărcu Klein V, Analiza diagnostic a întreprinderilor mici și mijlocii, Ed. Universității Transilvania, 2011
6. Brătucu G., Marketing strategic, Curs Universitatea Transilvania Brașov, 2006
7. Bruhn M., *Orientarea spre clienți*, Editura Economică, 2001
8. Burduș E., *Managementul schimbării organizaționale*, Editura Economică București, 2002
9. Landsberg M., *Leadership*, Editura Curtea Veche București, 2005
10. Lê Ph., Rivet Ph., *Piloter et réussir l'innovation en entreprise*, Editura Maxima Paris, 2007

8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Analiză diagnostic a afacerilor de lux; prezentare afacere, indicatori financiari semnificativi	Studiu de caz	2	
Model general de analiză; domenii, criterii	Studiu de caz	2	
Model matematic de evaluare; coeficienți de importanță criterii	Studiu de caz	2	
Indicatori specifici de evaluare a criteriilor	Studiu de caz	14	
Evaluare punctaje criterii, calcul punctaj afacere	Studiu de caz	6	
Concluzii, propuneri	Studiu de caz	2	

Bibliografie

1. Boian N., Diagnosticul întreprinderilor de turism, Ed. Universității Transilvania, 2014
2. Boian N., Mărcu Klein V, Analiza diagnostic a întreprinderilor mici și mijlocii, Ed. Universității Transilvania, 2011

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

Nu este cazul

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Insusirea cunoștințelor de bază în domeniu	Examen scris	60%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Analiză diagnostic afacere	Predare proiect în format fizic și prezentare proiect	40%
10.6 Standard minim de performanță			
• Insusirea notiunilor de baza privind noțiunea de performanță a afacerilor de lux (cap 1) • Insusirea notiunilor de baza privind managementul strategic al afacerilor de lux (cap2) • Insusirea notiunilor de baza privind gestiunea financiară a afacerilor de lux (cap 5) • Proiect de analiză diagnostic afacere, notă minim 6			

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).

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	Tendințe în hotelurile, resorturile și evenimentele de lux							
2.2 Titularul activităților de curs	Foris Diana							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Foris Diana							
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DA
							Obligativitate ³⁾	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
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					12
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					12
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități.....					
3.7 Total ore de activitate a studentului	44				
3.8 Total ore pe semestru	100				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• nu
4.2 de competențe	• nu

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Echipamente : PC, videoproiector
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Echipamente : PC, videoproiector

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. 1.11 Absolvenții vor dobândi capacitatea de a organiza și gestiona experiențe pentru oaspeți care reflectă identitatea culturală și tradițiile regiunii locale, cum ar fi evenimente tematice, festivaluri sau expoziții de artă.
- R.Î. 1.12 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a integra patrimoniul local, povestirile și meșteșugurile în experiențele personalizate, asigurând o conectare profundă între oaspeți și destinația turistică.
- 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. 2.3 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.
- Cp.5 Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.
- R.Î. 5.1 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a evalua produse de înaltă calitate, cum ar fi produsele de patiserie artizanală, mâncărurile fine și băuturile de lux, prin teste și analize sistematice.
- 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.
- R.Î. 5.6 Absolvenții vor demonstra expertiză în analizarea și validarea executării activităților personalizate, cum ar fi excursiile organizate sau evenimentele culturale imersive, pentru a asigura o experiență excepțională și memorabilă a oaspeților.
- R.Î. 5.7 Absolvenții vor fi capabili să evalueze infrastructurile și proiectele resorturilor, concentrându-se asupra caracteristicilor de durabilitate, a integrării biofilice și a impactului acestora asupra bunăstării și satisfacției oaspeților.
- 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. 7.4 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.
- Cp.8 Creează și menține relații interne și externe solide cu partile interesate la nivel operational, bazate pe încredere reciprocă și credibilitate, în vederea atingerii obiectivelor organizationale. Se asigura ca strategiile organizationale includ o gestionare solida a partilor interesate si identifica si stabileste prioritatea relatiilor strategice cu partile interesate.
- R.Î. 8.1 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a construi și de a menține relații puternice cu echipele interne, clienții, furnizorii și partenerii externi în domeniul ospitalității de lux, promovând încrederea reciprocă și colaborarea.

Competențe transversale	Ct.1 Organizează o echipa.
	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. 1.3 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.
	Ct.3 Gestionează resurse financiare și materiale.
	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.
	Ct.4 Gestionează aspectele legate de calitate.
	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.
	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.
	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.
	Ct.5 Asigură orientarea către client.
	R.Î. 5.1 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a proiecta și implementa servicii și experiențe axate pe oaspeți, asigurându-se că fiecare punct de contact depășește așteptările clienței de lux.
	R.Î. 5.2 Absolvenții vor dobândi abilitățile de a crea interacțiuni personalizate și soluții personalizate pentru oaspeții de lux, sporind satisfacția și construind loialitatea acestora pe termen lung.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea și înțelegerea trendurilor în hotelurile, resorturile și evenimentele de lux
7.2 Obiectivele specifice	- Cunoașterea, înțelegerea și utilizarea limbajului specific de specialitate în domeniul ospitalității; - Cunoașterea și înțelegerea conceptelor privind hoteluri și resorturi de lux, organizarea de evenimente, noi tehnologii în ospitalitate, destinații turistice inteligente; - Cunoașterea și înțelegerea conceptelor privind organizarea de evenimente; - Cunoașterea și înțelegerea conceptelor privind noi tehnologii în ospitalitate; - Cunoașterea și înțelegerea conceptelor privind destinații turistice inteligente; - Cunoașterea și înțelegerea conceptelor privind practici sustenabile în ospitalitate.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Hoteluri de lux	Expunere	2	video-proiector
Stațiuni de lux	Expunere, curs interactiv	2	video-proiector
Noi tendințe în ospitalitate	Expunere, curs interactiv	4	video-proiector
Noi tendințe în HR în ospitalitate	Expunere	2	video-proiector

Noi tendințe în rezervarea hotelieră	Expunere, curs interactiv	4	video-proiector
Noi tehnologii în ospitalitate: Turism 4.0, Internet of Things (IoT), Robotică, AI și alte soluții tehnologice inovatoare în ospitalitate	Expunere, curs interactiv	4	video-proiector
Tendințe în organizarea de evenimente	Expunere, curs interactiv	2	video-proiector
Destinație turistică inteligentă	Expunere, curs interactiv	4	video-proiector
Practici sustenabile în ospitalitate	Expunere	4	video-proiector
Bibliografie			
- Foris, D., Crihalmean, N., Panoiu T.M., (2020), The New Technologies and Sustainable Practices in Hospitality, Buletin of the Transilvania University of Brasov, Series V: Economic Sciences, Vol. 13(62) No. 2 – 2020, pp. 65-74 - Rondelli, V., Cojocariu, S., <i>Managementul calității serviciilor din turism și industria ospitalității</i>, Editura THR-CG, București, 2008 - Diana Foris , Alina Simona Tecau , Madalina Hartescu , Tiberiu Foris Relevance of the features regarding the performance of booking websites, Tourism Economics, Volume 26, Issue 6, pp. 1021-1041 - Tecau, Alina Simona; Constantin, Cristinel; Tescasiu, Bianca; Chitu, Ioana; Bratucu, Gabriel ; Foris, Diana, Responsible Tourism - Integrating Families with Disabled Children in Tourist Destinations, Sustainability 2019, 11(16), 4420 - Foris, D.; Florescu, A.; Foris, T.; Barabas, S. Improving the Management of Tourist Destinations: A New Approach to Strategic Management at the DMO Level by Integrating Lean Techniques. Sustainability 2020, 12 (23), 10201. - Foris, D.; Crihalmean, N.; Foris, T. Exploring the Environmental Practices in Hospitality through Booking Websites and Online Tourist Reviews. Sustainability 2020, 12(24), 10282. - Foris, D., Matei C.A., Foris. T. (2021), Exploring Solutions and the Role of GDS Technology in Crossing the Current Pandemic Context in Tourism, European Journal of Tourism, Hospitality and Recreation (EJTHR), 11 (1), pp. 91-101. - Foris, D., Bâra, GR., Mălăescu, S. (2022). Tourism Professionals' Awareness of the New Technologies: A Premise of the Destinations' Modernization and Development. In: Reis, J.L., López, E.P., Moutinho, L., Santos, J.P.M.d. (eds) Marketing and Smart Technologies. Smart Innovation, Systems and Technologies, vol 279. Springer, Singapore. https://doi.org/10.1007/978-981-16-9268-0_44 - Foris, D., Popescu, M. and Foris, T. (2018), "A Comprehensive Review of the Quality Approach in Tourism" in Butowski, L. (Ed.), <i>Mobilities, Tourism and Travel Behavior - Contexts and Boundaries</i>, InTech, London, pp. 159-188. https://www.intechopen.com/books/mobilities-tourism-and-travel-behavior-contexts-and-boundaries/a-comprehensive-review-of-the-quality-approach-in-tourism - Hotărârea Guvernului nr. 1267/2010 privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism - Ordinul ministrului dezvoltării regionale și turism nr. 65 din 10 iunie 2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Seminar			
Hoteluri de lux - studiu de caz	Analiza de caz, învățare prin exemple	4	video-proiector

Stațiuni de lux - studiu de caz	Analiza de caz, învățare prin exemple	4	video-proiector
Lanturi hoteliere	Lucru in grup	2	video-proiector
Managementul resurselor umane în lanțurile hoteliere	Analiza de caz, învățare prin exemple	2	video-proiector
Experiență locală—cazarea la localnici	Lucru in grup	2	video-proiector
Platforme de rezervare	Lucru in grup	2	video-proiector
Soluții tehnologice inovatoare în ospitalitate - studiu de caz	Lucru in grup	4	video-proiector, conexiune internet
Evenimente de lux - studiu de caz	Analiza de caz, învățare prin exemple	2	video-proiector
Destinație turistică inteligentă - studiu de caz	Analiza de caz, învățare prin exemple	2	video-proiector
Analiza practicilor sustenabile în ospitalitate - studii de caz	Analiza de caz, învățare prin exemple	4	video-proiector

Bibliografie

1. Foris, D., Crihalmean, N., Panoiu T.M., (2020), The New Technologies and Sustainable Practices in Hospitality, Buletin of the Transilvania University of Brasov, Series V: Economic Sciences, Vol. 13(62) No. 2 – 2020, pp. 65-74
2. Rondelli, V., Cojocariu, S., *Managementul calității serviciilor din turism și industria ospitalității*, Editura THR-CG, București, 2008
3. Diana Foris , Alina Simona Tecau , Madalina Hartescu , Tiberiu Foris Relevance of the features regarding the performance of booking websites, Tourism Economics, Volume 26, Issue 6, pp. 1021-1041
4. Tecau, Alina Simona; Constantin, Cristinel; Tescasiu, Bianca; Chitu, Ioana; Bratucu, Gabriel ; Foris, Diana, Responsible Tourism - Integrating Families with Disabled Children in Tourist Destinations, Sustainability 2019, 11(16), 4420
5. Foris, D.; Florescu, A.; Foris, T.; Barabas, S. Improving the Management of Tourist Destinations: A New Approach to Strategic Management at the DMO Level by Integrating Lean Techniques. Sustainability 2020, 12 (23), 10201.
6. Foris, D.; Crihalmean, N.; Foris, T. Exploring the Environmental Practices in Hospitality through Booking Websites and Online Tourist Reviews. Sustainability 2020, 12(24), 10282.
7. Foris, D., Matei C.A., Foris. T. (2021), Exploring Solutions and the Role of GDS Technology in Crossing the Current Pandemic Context in Tourism, European Journal of Tourism, Hospitality and Recreation (EJTHR), 11 (1), pp. 91-101.
8. Foris, D., Bâra, GR., Mălăescu, S. (2022). Tourism Professionals' Awareness of the New Technologies: A Premise of the Destinations' Modernization and Development. In: Reis, J.L., López, E.P., Moutinho, L., Santos, J.P.M.d. (eds) Marketing and Smart Technologies. Smart Innovation, Systems and Technologies, vol 279. Springer, Singapore. https://doi.org/10.1007/978-981-16-9268-0_44
9. Foris, D., Popescu, M. and Foris, T. (2018), "A Comprehensive Review of the Quality Approach in Tourism" in Butowski, L. (Ed.), *Mobilities, Tourism and Travel Behavior - Contexts and Boundaries*, InTech, London, pp. 159-188. <https://www.intechopen.com/books/mobilities-tourism-and-travel-behavior-contexts-and->

boundaries/a-comprehensive-review-of-the-quality-approach-in-tourism

10. Hotărârea Guvernului nr. 1267/2010 privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism
11. Ordinul ministrului dezvoltării regionale și turism Quality characteristics and criteria for evaluating services ului nr. 65 din 10 iunie 2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism

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

Conținutul disciplinei este adecvat așteptărilor și cerințelor angajatorilor reprezentativi din domeniul turismului

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 termenilor specifici, a bazelor teoretice și utilizarea acestora în abordarea problematicei de specialitate	Evaluare scrisă	60%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Utilizarea termenilor specifici și a bazelor teoretice. Elaborare și prezentare referat	Evaluare scrisă	40%
10.6 Standard minim de performanță			
- Însușirea corectă a termenilor specifici - Utilizarea corectă a bazelor teoretice în abordarea problematicei de specialitate			

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).

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	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 ³⁾	DAP
							Obligativitate ⁴⁾	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
Distribuția fondului de timp					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 ⁵⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Instalații și echipamente pentru hoteluri și restaurante • Instalații pentru agrement în turism • Sisteme de transport în industria turismului • Servicii și utilități publice • Elemente de inginerie mecanică, electrică
4.2 de competențe	• Competențe de planificare și proiectare a infrastructurilor din industria turismului • Abilități în proiectarea și gestionarea infrastructurii turistice, precum hoteluri, resorturi, centre de conferințe sau parcuri de agrement. • Competențe în utilizarea software-urilor CAD pentru proiectarea tehnică. • Competențe în gestionarea eficientă a resurselor naturale (ex.: apă, energie) în infrastructuri turistice.

	• Competențe în implementarea sistemelor sustenabile, cum ar fi energii regenerabile și reciclarea. • Competențe în utilizarea IoT pentru crearea de camere inteligente sau facilități integrate tehnologic.
--	---

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Sală cu număr corespunzător de locuri • Videoproiector • Table
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Sală cu număr corespunzător de locuri • PC-uri • Videoproiector • Table

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	Ct.1 Organizează o echipa. 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. Ct.2 Își asuma rolul de lider. 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, 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. Ct.3 Gestionează resurse financiare și materiale 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 Ct.5 Asigură orientarea către client. 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. 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.
-------------------------	--

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	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.
7.2 Obiectivele specifice	Dezvoltarea competențelor tehnice și ingineresti: Integrarea soluțiilor avansate de inginerie în proiectarea infrastructurilor. Aplicarea standardelor de siguranță, eficiență energetică și funcționalitate pentru unitățile HORECA de lux. Promovarea sustenabilității: Adoptarea principiilor proiectării ecologice și a tehnologiilor verzi. Implementarea soluțiilor eficiente din punct de vedere al resurselor și al impactului asupra mediului. Abordarea interdisciplinară: 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. Orientarea către inovație și excelență: Utilizarea tehnologiilor de ultimă generație (IoT, BIM, soluții automatizate) pentru optimizarea funcționalității. Crearea unor spații personalizate, care să răspundă exigențelor înalte ale clienților. Formarea unei viziuni axate pe client: Asigurarea unei experiențe unice pentru utilizatori prin îmbinarea confortului, esteticii și funcționalității.

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	

unităților HORECA de lux: Design biofil: Încorporarea elementelor naturale în spații pentru a spori starea de bine. Reutilizare adaptivă: Transformarea proprietăților istorice sau abandonate în hoteluri de lux, păstrând semnificația culturală și istorică. Minimalism: schimbarea atenției de la opulență la eleganță .	Curs interactiv		
Bibliografie 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 2. Brun, A., & Castelli, C. (2013). <i>The nature of luxury: A consumer perspective</i>. International Journal of Retail & Distribution Management, 41(11/12), 823–847. doi:10.1108/IJRDM-01-2013-0006 3. Holmqvist, J., Wirtz, J., & Fritze, M. P. (2020). <i>Luxury in the digital age</i>. A multi-actor service encounter perspective. Journal of Business Research, 121, 747–756. 4. Kapferer, J. N. (2014). <i>The future of luxury: Challenges and opportunities</i>. Journal of Brand Management, 21(9), 716–726. 5. Yeoman, I., & 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. 6. Sharr, A. (2016). Liebskind in Las Vegas: <i>Reflections on architecture as luxury commodity</i>. Critical luxury studies: Art, design, media, 151–176. 7. Shen, K. N., Vel, P., & Khalifa, M. (2016). <i>Website design: Place for luxury brands in Cyberspace</i>, Behaviour & Information Technology, 35(12), 1115–1129. doi:10.1080/0144929X.2016.1188987, 8. Nahodil, P., & Vitku, J. (2013). How to design an autonomous creature based on original life approaches. In J. Kelemen, J. Romportl, & E. Zackova (Eds.), <i>Beyond artificial intelligence: Contemplations, expectations, applications</i> (pp. 161–180), Berlin, Springer. 9. Cerović, M., Pavia, N., & 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). 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., & 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 11. Tekken, V., Costa, L., & 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 12. Tekken, V., & Kropp, J. P. (2015). <i>Sustainable water management</i>–Perspectives for tourism development in north-eastern Morocco. 13. Garnett, S. T., Austin, B. J., Shepherd, P., & Zander, K. K. (2016). <i>Culture-based enterprise opportunities for indigenous people in the Northern Territory</i>, Australia. 14. In K. Iankova & A. Hassan (Eds.), <i>Indigenous people and economic development</i>. An international perspective (pp. 111–132). London: Routledge.			
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

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).

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 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	Sisteme Integrate Inteligente pentru Ospitalitate de Lux Sustenabilă							
2.2 Titularul activităților de curs	Prof. dr. ing. Gaceu Liviu							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Prof. dr. ing. Gaceu Liviu							
2.4 Anul de studiu	1	2.5 Semestrul	1	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	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 laborator	28
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					20
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					5
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 ⁵⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Inginerie si management in turism
4.2 de competențe	Utilizarea sistemului de operare Windows 10 si a pachetului Open Office

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Video proiector, conexiune internet
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Rețea de calculatoare, Sistem de operare Windows, Web browser, Macromedia Dreamweaver, FIDELIO, Medallion

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

Competențe profesionale	Cp1. 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. 1.5 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. Cp3. Analizeaza procese de productie în vederea realizarii de îmbunatatiri. Efectueaza analize în vederea reducerii pierderilor de productie si a costurilor generale de fabricatie. R.Î.3.1. Absolvenții vor fi capabili să evalueze fluxurile de producție în industria ospitalității de lux, cum ar fi prepararea alimentelor artisanale 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 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.
Competențe transversale	Ct4. Gestioneaza aspectele legate de calitate. 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. 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. 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. Ct5 . Asigură orientarea către client. R.Î.5.1. Absolvenții vor demonstra capacitatea de a proiecta și implementa servicii și experiențe axate pe oaspeți, asigurându-se că fiecare punct de contact depășește așteptările clientelei de lux. 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. 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.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Dezvoltarea competențelor teoretice și practice necesare pentru proiectarea, implementarea și gestionarea sistemelor integrate inteligente destinate industriei ospitalității de lux, cu un accent deosebit pe sustenabilitate și
---------------------------------------	---

	inovație tehnologică.
7.2 Obiectivele specifice	• Înțelegerea principiilor fundamentale ale sistemelor inteligente și a tehnologiilor utilizate în industria ospitalității de lux. • Aplicarea soluțiilor tehnologice sustenabile, inclusiv optimizarea resurselor și reducerea impactului asupra mediului. • Dezvoltarea abilităților de integrare a sistemelor smart, cum ar fi automatizarea, Internet of Things (IoT) și inteligența artificială, pentru îmbunătățirea experienței clienților. • Analiza tendințelor globale în domeniul ospitalității de lux sustenabile, cu accent pe inovare și personalizare. • Crearea de proiecte practice care să includă implementarea de soluții tehnologice integrate, aliniate standardelor internaționale și nevoilor pieței. • Dezvoltarea competențelor de management al sistemelor inteligente, incluzând monitorizarea performanței și adaptarea la cerințele dinamice ale industriei.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Introducere în sisteme integrate inteligente (Definirea conceptului de sisteme inteligente; rolul tehnologiilor avansate în ospitalitatea de lux; sustenabilitatea în contextul ospitalității.	Expunere tematica curs interactiv	2	Folosire de mijloace multimedia, filme didactice
Sisteme domotice în ospitalitatea de lux (Introducere în tehnologia domotică: concepte și aplicații; controlul iluminării, climatizării și securității în camere inteligente; automatizarea și personalizarea mediului de lux pentru oaspeți; interacțiunea dintre domotică și sustenabilitate: reducerea consumului de energie și optimizarea resurselor)	Expunere tematica curs interactiv	4	Folosire de mijloace multimedia, filme didactice
Tehnologii fundamentale pentru sisteme inteligente (Internet of Things (IoT) și conectivitatea dispozitivelor; inteligența Artificială (AI) și învățarea automată în ospitalitate; big Data și analiza datelor în luarea deciziilor.	Expunere tematica curs interactiv	4	Folosire de mijloace multimedia, filme didactice
Automatizarea și personalizarea experienței clienților (Tehnologii de automatizare în hoteluri și restaurante de lux; integrarea preferințelor clienților prin soluții inteligente)	Expunere tematica curs interactiv	4	Folosire de mijloace multimedia, filme didactice
Soluții sustenabile în ospitalitate (Managementul eficient al resurselor (energie, apă, deșeuri); materiale și tehnologii prietenoase cu mediul.	Expunere tematica curs interactiv	4	Folosire de mijloace multimedia
Proiectarea și implementarea sistemelor integrate (Etapile de dezvoltare a unui sistem integrat; Studii de caz și bune practici)	Expunere tematica curs interactiv	4	Folosire de mijloace multimedia
Cybersecurity și etica în sistemele inteligente (Asigurarea securității datelor clienților; respectarea normelor etice și de	Expunere tematica curs interactiv	2	Folosire de mijloace

confidențialitate.			multimedia, filme didactice
Tendințe emergente în industria ospitalității de lux (Automatizarea robotică; Realitatea virtuală (VR) și augmentată (AR); Blockchain în ospitalitate.)	Expunere tematica curs interactiv	4	Folosire de mijloace multimedia, filme didactice

Bibliografie

1. Thomas Erl, Ricardo Puttini, Zaigham Mahmood, Cloud Computing: Concepts, Technology & Architecture Prentice Hall, 2013
2. Richard Susskind, Daniel Susskind, The Future of the Professions: How Technology Will Transform the Work of Human Experts, Oxford University Press, 2015
3. Matthew N. O. Sadiku, Sarhan M. Musa, Syed A. Nasar, Smart Grid Technology and Applications CRC Press, 2020
4. Gerald D. Jones, L. Douglas Smith, The Internet of Things in the Modern Business World: An Analysis Routledge, 2021
5. Gaceu, L. Inginerie asistată de calculator. Editura Infomarket, 2006
6. Gaceu, L., Gruia, R. Sisteme informatice în management. Editura Infomarket, 2006
7. Gaceu, L., FMEA Used as Risk Assessment Method in Food Labeling. Journal of EcoAgriTourism, 1, 2010)
8. John M. Carroll, Human-Computer Interaction in the New Millennium, Addison-Wesley, 2002
9. James Canton, Future Smart: Managing the Game-Changing Trends That Will Transform Your World Da Capo Press, 2015
10. Ken Sinclair, Automated Buildings: The Internet of Things for Smart Buildings Automated Buildings Press, 2018
11. Bing Ran, Smart Technologies and Innovation for a Sustainable Future, Springer, 2017
12. Robert C. Brears, The Green Economy and Smart Cities: A Policy Perspective Springer, 2020

8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare- învățare	Număr de ore	Observații
Soluții software integrate pentru Industria HoReCa (S2S)	Aplicatii specifice pe calculator	4	
Soluții software integrate pentru Industria HoReCa (Medallion)	Aplicatii specifice pe calculator	4	
Soluții software integrate pentru Industria HoReCa (Fidellio)	Aplicatii specifice pe calculator	4	
Simularea și crearea de scenarii pentru personalizarea serviciilor clienților)	Aplicatii specifice pe calculator	4	
Introducere în configurarea unui sistem IoT; Conectarea și controlul dispozitivelor inteligente.	Aplicatii specifice pe calculator	4	
Implementarea soluțiilor sustenabile (monitorizarea consumului de energie și apă prin senzori; optimizarea resurselor prin algoritmi inteligenți)	Aplicatii specifice pe calculator	4	
Proiect practic: crearea unui sistem inteligent personalizat (Dezvoltarea unui sistem prototip pentru un hotel sau restaurant de lux sustenabil)	Aplicatii specifice pe calculator	4	
Bibliografie			
1. Richard Susskind, Daniel Susskind, The Future of the Professions: How Technology Will Transform the Work of			

- Human Experts, Oxford University Press, 2015
2. Gerald D. Jones, L. Douglas Smith, The Internet of Things in the Modern Business World: An Analysis Routledge, 2021
 3. Gaceu, L. Inginerie asistată de calculator. Editura Infomarket, 2006
 4. Gaceu, L., Gruia, R. Sisteme informatice în management. Editura Infomarket, 2006
 5. Gaceu, L., FMEA Used as Risk Assessment Method in Food Labeling. Journal of EcoAgriTourism, 1, 2010
 6. John M. Carroll, Human-Computer Interaction in the New Millennium, Addison-Wesley, 2002
 7. Ken Sinclair, Automated Buildings: The Internet of Things for Smart Buildings Automated Buildings Press, 2018
 8. Robert C. Brears, The Green Economy and Smart Cities: A Policy Perspective Springer, 2020
 9. **** Manuale S2S, Fidellio, Medallion

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

Coroborarea conținuturilor disciplinei se realizează prin consultarea experților din comunitățile academice, asociațiilor profesionale și angajatorilor, integrarea cerințelor pieței, a standardelor internaționale și a tehnologiilor emergente, precum și prin actualizarea periodică a curriculumului pe baza feedback-ului și a tendințelor din domeniu.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Utilizarea cunoștințelor asimilate pentru explicarea și notiunilor predate	Examen scris și oral	70%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Utilizarea aptitudinilor formate în timpul semestrului pentru rezolvarea de probleme impuse și conceperea unor proiecte individuale	Aplicații specifice pe calculator	30%
10.6 Standard minim de performanță			
- Curs: tratarea fiecărui subiect în proporție de minim nota 5. - Laborator: rezolvarea practică corectă a minim 2/3 dintre problemele impuse			

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12.09.24 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12.09.2024

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).

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	Etică și integritate academică								
2.2 Titularul activităților de curs	Lector dr. Simona Soica								
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Lector dr. Simona Soica								
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	C	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	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					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	Comunicare managerială, Cultură organizațională, Scriere academică
4.2 de competențe	Comunicare și scriere academică, valori și practici organizaționale

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sală dotată cu videoproiector
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Sală dotată cu videoproiector

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

Competențe profesionale	Cp.7 Protejeaza interesele si nevoile unui client prin luarea masurilor necesare si prin studierea tuturor posibilitatilor, pentru a se asigura ca acel client obtine 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. 7.3 Absolvenții vor dezvolta capacitatea de a reprezenta și proteja interesele clienților pe tot parcursul ciclului de viață al proiectelor din ospitalitate, de la proiectarea conceptului până la finalizare, asigurând alinierea cu rezultatele dorite. 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. R.Î. 7.5 Absolvenții vor stăpâni capacitatea de a negocia și de a alinia aspirațiile clienților cu constrângerile tehnice, financiare și de sustenabilitate, oferind soluții care îndeplinesc sau depășesc așteptările clienților în sectorul ospitalității de lux. Cp.8 Creeaza si mentine relatii interne si externe solide cu partile interesate la nivel operational, bazate pe încredere reciproca si credibilitate, în vederea atingerii obiectivelor organizationale. Se asigura ca strategiile organizationale includ o gestionare solida a partilor interesate si identifica si stabileste prioritatea relatiilor strategice cu partile interesate. R.Î. 8.1 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a construi și de a menține relații puternice cu echipele interne, clienții, furnizorii și partenerii externi în domeniul ospitalității de lux, promovând încrederea reciprocă și colaborarea. R.Î. 8.2 Absolvenții vor dobândi abilitățile de a comunica eficient și transparent cu părțile interesate, asigurând alinierea cu strategiile organizaționale și obiectivele operaționale în proiectele din ospitalitatea de lux. R.Î. 8.3 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a identifica, evalua și prioritiza relațiile strategice cu părțile interesate, asigurându-se că resursele și eforturile sunt concentrate pe parteneriatele cu cel mai mare impact pentru atingerea obiectivelor organizaționale. R.Î. 8.4 Absolvenții vor stăpâni capacitatea de a colecta și analiza contribuțiile părților interesate pentru a perfecționa serviciile, produsele și operațiunile, asigurând beneficii reciproce și loialitate pe termen lung în industria ospitalității de lux. R.Î. 8.5 Absolvenții își vor dezvolta expertiza în medierea disputelor și abordarea preocupărilor părților interesate cu profesionalism și diplomație, asigurându-se că relațiile rămân puternice și că obiectivele organizaționale sunt îndeplinite. R.Î. 8.6 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a crea și executa planuri cuprinzătoare de implicare a părților interesate care integrează obiectivele organizaționale cu nevoile și așteptările părților interesate interne și externe din industria ospitalității de lux.
-------------------------	---

Competențe transversale	Ct.1 Organizează o echipa. 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 restaurante 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. Ct.2 Își asuma rolul de lider. 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. R.Î. 2.2 Absolvenții vor dobândi abilitățile de a inspira și motiva subordonații prin promovarea unei viziuni comune și alinierea eforturilor echipei la obiectivele de a oferi clienților experiențe personalizate de înaltă calitate. R.Î. 2.3 Absolvenții își vor dezvolta capacitatea de a lua decizii în cunoștință de cauză, în timp util, în roluri de conducere, echilibrând prioritățile operaționale, alocarea resurselor și satisfacția clienților în contexte de ospitalitate de lux. R.Î. 2.4 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a negocia eficient cu părțile interesate, asigurând acorduri reciproc avantajoase care să se alinieze cu obiectivele companiei în proiectele din ospitalitatea de lux. 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. R.Î. 2.6 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a lucra îndeaproape cu clienții pentru a elabora acorduri personalizate care sporesc satisfacția și loialitatea clienților, asigurând în același timp profitabilitatea afacerii.
-------------------------	--

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Etică în cercetarea științifică; Etică în ospitalitatea de lux
7.2 Obiectivele specifice	• Dezvoltarea capacității de a gestiona scrierea științifică și profesională. • Dezvoltarea capacității de a aplica principiile etice în ramuri ale ospitalității de lux. • Dezvoltarea capacității de a-și însuși practici de etichetă și protocol în afaceri.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
8.1.1. Discurs științific. Elaborare lucrări științifice și academice: Documentare, cercetare, baze de date	Problematizare. Aplicații	2	
8.1.2. Elaborare lucrări științifice și academice: ipoteze, metode de cercetare. Organizarea textelor	Problematizare. Aplicații	3	

8.1.3. Scriere tehnică/științifică	Problematizare. Aplicații	2	
8.1.4. Etică și comunicare în industria turismului. Paradigme, teorii, mișcări	Problematizare. Aplicații	2	
8.1.5. Paradigma turismul de lux. Responsabilitate socială. Etica mediului înconjurător. Valorile consumatorilor	Problematizare. Aplicații	2	
8.1.6. Comunicare etică. Transparență/ Sensibilitate culturală. Intimitate. Incluziune socială	Problematizare. Aplicații	3	
Bibliografie Alley, M. (2018) <i>The craft of scientific writing</i>. New York: Springer. De Mente, B. L. (2011). <i>Etiquette Guide to Japan: Know the rules that make the difference!</i>. Tuttle Publishing Foster, D. (2002). <i>The Global Etiquette Guide to Africa and the Middle East: everything you need to know for business and travel success</i>. John Wiley & Sons. Kotur, A. S., & Dixit, S. K. (Eds.). (2022). <i>The Emerald handbook of luxury management for hospitality and tourism</i>. Emerald Publishing Limited. Laplante, P.A. (2012) <i>Technical writing</i>. Boca Raton: CRC Press Taylor & Francis Group. Pramezwar, A., Lee, E., & Oktalievadi, V. (2021). <i>Etiquette and protocol in hospitality</i>. Penerbit NEM. Martin, J.S, Chaney, L.H. (2006). <i>Global business etiquette: a guide to international communication and customs</i>. Westport: Praeger. Smith, M., Duffy, R. (2003) <i>The ethics of tourism development</i>. London: Routledge			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
8.2.1. Discurs științific. Elaborare lucrări științifice și academice: Documentare, cercetare. Aplicații	Studii de caz. Aplicații		
8.2.2. Elaborare lucrări științifice și academice: ipoteze, metode de cercetare. Organizarea textelor. Aplicații	Studii de caz. Aplicații		
8.2.3. Scriere tehnică/științifică	Aplicații		
8.2.4. Paradigme, teorii, mișcări	Studii de caz. Aplicații		
8.2.5. Practici în cadrul paradigmei turismul de lux. Responsabilitate socială. Etica mediului înconjurător. Valorile consumatorilor	Studii de caz. Aplicații		
8.2.6. Creare de conținut. Mesaje, transparență, sustenabilitate	Studii de caz. Aplicații		
8.2.7. Etichetă în afaceri și protocol. Abordare interculturală	Studii de caz. Joc de rol. Aplicații		
Bibliografie Alley, M. (2018) <i>The craft of scientific writing</i>. New York: Springer. De Mente, B. L. (2011). <i>Etiquette Guide to Japan: Know the rules that make the difference!</i> Tuttle Publishing Foster, D. (2002). <i>The Global Etiquette Guide to Africa and the Middle East: everything you need to know for business and travel success</i>. John Wiley & Sons. Kotur, A. S., & Dixit, S. K. (Eds.). (2022). <i>The Emerald handbook of luxury management for hospitality and tourism</i>. Emerald Publishing Limited. Laplante, P.A. (2012) <i>Technical writing</i>. Boca Raton: CRC Press Taylor & Francis Group.			

Pramezwary, A., Lee, E., & Oktalileyadi, V. (2021). *Etiquette and protocol in hospitality*. Penerbit NEM.

Martin, J.S, Chaney, L.H. (2006). *Global business etiquette: a guide to international communication and customs*. Westport: Praeger.

Smith, M., Duffy, R. (2003) *The ethics of tourism development*. London: Routledge

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

Angajatorii din ospitalitatea de lux solicită angajaților înțelegerea practicilor etice care pot fi incluse în noi modele de afaceri.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Aplicarea noțiunilor cheie din cadrul cursului	Examen	50%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Pregătirea activităților de seminar	Activități de seminar	50%
10.6 Standard minim de performanță			
Explicarea conceptelor cheie din cadrul cursului, realizarea activităților de seminar, obținerea notei minime de promovare			

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

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).

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	Tehnologii Inovatoare și Managementul Proceselor în Brutărie și Patiserie pentru Ospitalitate de Lux							
2.2 Titularul activităților de curs	Prof. dr. ing. Gaceu Liviu							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Prof. dr. ing. Gaceu Liviu							
2.4 Anul de studiu	1	2.5 Semestrul	2	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	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 laborator	28
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					20
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					5
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 ⁵⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Inginerie si management in turism
4.2 de competențe	Procese generale de procesare alimentara

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Video proiector, conexiune internet
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Linie tehnologica de panificatie si patiserie

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

Competențe profesionale	Cp3. Analizeaza procese de productie în vederea realizarii de îmbunatatiri. Efectueaza analize în vederea reducerii pierderilor de productie si a costurilor generale de fabricatie. R.Î.3.1. Absolvenții vor fi capabili să evalueze fluxurile de producție în industria ospitalității de lux, cum ar fi prepararea alimentelor artisanale sau fabricarea băuturilor, pentru a identifica lipsa de eficiență și pentru a propune îmbunătățiri ale proceselor bazate pe date. 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. Cp4. Dezvolta procese si tehnici pentru productia alimentara sau pentru conservarea alimentelor. Se implica în proiectarea, dezvoltarea, constructia si functionarea unor procese si tehnici industriale pentru productia alimentara. 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. 4.3 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.
Competențe transversale	Ct4. Gestioneaza aspectele legate de calitate. 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. 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. 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. Ct5. Asigură orientarea către client. R.Î. 5.1. Absolvenții vor demonstra capacitatea de a proiecta și implementa servicii și experiențe axate pe oaspeți, asigurându-se că fiecare punct de contact depășește așteptările clienței de lux. R.Î. 5.3 . Absolvenții vor putea conduce echipe în adoptarea unei mentalități orientate spre client, asigurându-se că personalul oferă în mod constant servicii de clasă mondială în hoteluri de lux, restaurante și cafenele. 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.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Dezvoltarea competențelor teoretice și practice necesare pentru aplicarea tehnologiilor inovatoare și a metodelor de management al proceselor în producția de brutărie și patiserie, cu scopul de a îmbunătăți calitatea produselor, eficiența proceselor și experiența clienților în contextul ospitalității de lux.
7.2 Obiectivele specifice	Înțelegerea principiilor fundamentale ale tehnologiilor inovatoare utilizate în

	producția de brutărie și patiserie, inclusiv aplicarea tehnologiilor avansate de procesare și conservare. • Identificarea și utilizarea ingredientelor premium pentru a dezvolta produse de brutărie și patiserie care să răspundă cerințelor specifice industriei de lux. • Aplicarea metodelor de control al calității și al siguranței alimentare pentru a asigura standardele ridicate necesare ospitalității de lux. • Implementarea soluțiilor sustenabile în procesele de producție pentru a optimiza consumul de resurse și pentru a minimiza impactul asupra mediului. • Dezvoltarea abilităților de management al proceselor și al personalului, inclusiv planificarea, monitorizarea și optimizarea etapelor de producție. • Proiectarea și realizarea de produse personalizate pentru clienți premium, prin utilizarea unor tehnici creative și inovatoare. • Crearea de proiecte practice și demonstrații care să reflecte utilizarea tehnologiilor inovatoare și a metodelor de management în brutărie și patiserie pentru ospitalitatea de lux.
--	--

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Tehnologii inovatoare în brutărie și patiserie. Introducere în procesele avansate de fabricare: fermentație controlată, coacere cu infraroșu, utilizarea enzimelor.	Expunere tematica curs interactiv	4	Folosire de mijloace multimedia, filme didactice
Ingrediente premium și impactul lor asupra produselor. Proprietățile și utilizarea făinurilor speciale, grăsimilor de calitate superioară, și a aditivilor naturali.	Expunere tematica curs interactiv	4	Folosire de mijloace multimedia, filme didactice
Managementul proceselor în producția de brutărie și patiserie. Planificarea, monitorizarea și optimizarea producției. Analiza fluxului de procese și echilibrarea acestuia.	Expunere tematica curs interactiv	4	Folosire de mijloace multimedia, filme didactice
Soluții sustenabile în brutărie și patiserie. Tehnologii de reducere a risipei alimentare. Optimizarea consumului de energie și apă în procesele de producție.	Expunere tematica curs interactiv	4	Folosire de mijloace multimedia, filme didactice
Inovații tehnologice pentru ospitalitatea de lux . Automatizarea proceselor, integrarea IoT în echipamentele de patiserie, printarea 3D a produselor.	Expunere tematica curs interactiv	4	
Tendențe în industria brutăriei și patiseriei de lux Personalizarea produselor, deserturile de semnătură și utilizarea tehnologiei digitale în designul produselor.	Expunere tematica curs interactiv	4	
Siguranța alimentară și standardele de calitate. Sisteme HACCP,	Expunere tematica	4	Folosire de

trasabilitatea ingredientelor și criteriile de calitate în industria ospitalității de lux.	curs interactiv		mijloace multimedia, filme didactice
--	-----------------	--	--------------------------------------

Bibliografie

1. Ponte, J. G., Hosene, R. C., Bread and Breadmaking Technology, Chapman & Hall, 1995
2. Cauvain, S. P., Young, L. S., Technology of Breadmaking, Springer, 2007
3. Eliasson, A.-C., Larsson, K., Cereals in Breadmaking: A Molecular Colloidal Approach, CRC Press, 1993
4. Manley, D., Technology of Biscuits, Crackers and Cookies, Elsevier, 2011
5. Belitz, H.-D., Grosch, W., Schieberle, P., Food Chemistry, Springer, 2009
6. Cauvain, S. P., Young, L. S., Baking Problems Solved, Woodhead Publishing, 2001
7. Auty, M. A. E., Brijis, K., Food Microstructures: From Microscopy to Industrial Applications, Royal Society of Chemistry, 2020
8. Fellows, P. J., Food Processing Technology: Principles and Practice, Woodhead Publishing, 2016
9. Gisslen, W., Professional Baking, Wiley, 2012
10. Marinova, K., Marinov, B., Innovative Technologies in Bakery Production, Nova Science Publishers, 2020
11. Gaceu, L., Tehnologii de procesare și utilaje în industria panificației. Editura Universității Transilvania din Brașov, 2006.
12. Gaceu, L., Utilaje și tehnologii în industria panificației. Îndrumar de laborator. Editura Lux Libris, 2014

8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare- învățare	Număr de ore	Observații
Crearea unui produs de patiserie cu ingrediente inovatoare. Utilizarea făinurilor speciale (ex. făină din migdale, quinoa, etc.) sau proteine vegetale. Evaluarea impactului asupra texturii, gustului și valorii nutriționale.	Aplicatii specifice in laborator	4	
Valorificarea subproduselor din industria alimentară în panificație. Integrarea făinii din coji de struguri sau a altor subproduse în rețetele de pâine. Analiza proprietăților reologice ale aluatului și a caracteristicilor produsului finit.	Aplicatii specifice in laborator	4	
Proiectarea și realizarea unui produs prin imprimare 3D. Crearea unui design personalizat pentru produse de lux din aluat. Testarea diferitelor rețete pentru compatibilitatea cu imprimarea 3D.	Aplicatii specifice in laborator	4	
Testarea efectului ingredientelor funcționale asupra produselor de patiserie. Adăugarea de ingrediente precum semințe de chia, spirulină sau pudră de matcha în rețete. Evaluarea schimbărilor de culoare, aromă și structură.	Aplicatii specifice in laborator	4	
Optimizarea rețetelor prin analiză senzorială. Organizarea unui panel de degustare pentru a analiza produsele de patiserie și panificație. Aplicarea unor metode de analiză senzorială (testele de preferință, scalarea hedonică).	Aplicatii specifice in laborator	4	
Reducerea pierderilor prin inovare tehnologică. Crearea de produse de patiserie utilizând surplusul de aluat sau ingrediente care se apropie de termenul de valabilitate. Monitorizarea impactului asupra costurilor și calității produselor finale.	Aplicatii specifice in laborator	4	
Realizarea unui desert de lux personalizat prin integrarea tehnologiilor avansate. Utilizarea tehnologiilor digitale pentru	Aplicatii specifice in laborator	4	

simularea proceselor și optimizarea designului. Dezvoltarea unui produs unic care să reflecte tendințele actuale în ospitalitatea de lux.			
Bibliografie 1. Ponte, J. G., Hosenev, R. C., Bread and Breadmaking Technology, Chapman & Hall, 1995 2. Cauvain, S. P., Young, L. S., Technology of Breadmaking, Springer, 2007 3. Eliasson, A.-C., Larsson, K., Cereals in Breadmaking: A Molecular Colloidal Approach, CRC Press, 1993 4. Manley, D., Technology of Biscuits, Crackers and Cookies, Elsevier, 2011 5. Belitz, H.-D., Grosch, W., Schieberle, P., Food Chemistry, Springer, 2009 6. Cauvain, S. P., Young, L. S., Baking Problems Solved, Woodhead Publishing, 2001 7. Marinova, K., Marinov, B., Innovative Technologies in Bakery Production, Nova Science Publishers, 2020 8. Gaceu, L., Tehnologii de procesare și utilaje în industria panificației. Editura Universității Transilvania din Brașov, 2006. 9. Gaceu, L., Utilaje și tehnologii în industria panificației. Îndrumar de laborator. Editura Lux Libris, 2014 10. Oprea, Oana Bianca, Sannan, Sigurd, Tolstorebrov, Ignat, Claussen, Ingrid Camilla, Gaceu, Liviu. Effects of Fish Protein Hydrolysate on the Nutritional, Rheological, Sensorial, and Textural Characteristics of Bread. Foods, 2024. 11. Oprea, Oana Bianca, Popa, Mona Elena, Apostol, Livia, Gaceu, Liviu. Research on the Potential Use of Grape Seed Flour in the Bakery Industry. Foods, 2022. 12. Oprea, Oana Bianca, Tolstorebrov, Ignat, Claussen, Ingrid Camilla, Sannan, Sigurd, Apostol, Livia, Moșoiu, Claudia, Gaceu, Liviu. Potential for Saccharina latissima Flour as a Functional Ingredient in the Baking Sector. Foods, 2023. https://www.mdpi.com/2304-8158/12/24/4498			

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

Coroborarea conținuturilor disciplinei se realizează prin consultarea experților din comunitățile academice, asociațiilor profesionale și angajatorilor, integrarea cerințelor pieței, a standardelor internaționale și a tehnologiilor emergente, precum și prin actualizarea periodică a curriculumului pe baza feedback-ului și a tendințelor din domeniu.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Utilizarea cunoștințelor asimilate pentru explicarea și notiunilor predate	Examen scris și oral	70%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Utilizarea aptitudinilor formate în timpul semestrului pentru rezolvarea de probleme impuse și conceperea unor proiecte individuale	Aplicații specifice în laborator	30%
10.6 Standard minim de performanță			
• Curs: tratarea fiecărui subiect în proporție de minim nota 5. • Laborator: rezolvarea practică corectă a minim 2/3 dintre problemele impuse			

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12/09/24 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12/09/2024

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).

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	Tehnologii generale în industria alimentară, Operații unitare în industria alimentară, Materii prime agroalimentare
4.2 de competențe	- 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	Tehnică de calcul modernă
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	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 buna 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 ineficiențele 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 si 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 si tehnici pentru producția alimentara sau pentru conservarea alimentelor. Se implica în proiectarea, dezvoltarea, construcția si funcționarea unor procese si tehnici industriale pentru producția alimentara.

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

Competențe transversale	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	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	- 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	• 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	• 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			
• 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).

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	Crearea de experiențe unice pentru oaspeți							
2.2 Titularul activităților de curs	Lector dr. Simona Soica							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Lector dr. Simona Soica							
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	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar	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					20
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					24
Tutoriat					
Examinări					4
Alte activități.....					
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	• Etică și comunicare în ospitalitatea de lux
4.2 de competențe	• Comunicare valori și practici organizaționale

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Sală dotată cu videoproiector
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Sală dotată cu videoproiector

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

Competențe profesionale	Cp.7 Protejeaza interesele si nevoile unui client prin luarea masurilor necesare si prin studierea tuturor posibilitatilor, pentru a se asigura ca acel client obtine 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. 7.3 Absolvenții vor dezvolta capacitatea de a reprezenta și proteja interesele clienților pe tot parcursul ciclului de viață al proiectelor din ospitalitate, de la proiectarea conceptului până la finalizare, asigurând alinierea cu rezultatele dorite. 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. R.Î. 7.5 Absolvenții vor stăpâni capacitatea de a negocia și de a alinia aspirațiile clienților cu constrângerile tehnice, financiare și de sustenabilitate, oferind soluții care îndeplinesc sau depășesc așteptările clienților în sectorul ospitalității de lux.
Competențe profesionale	Cp.8 Creeaza si mentine relatii interne si externe solide cu partile interesate la nivel operational, bazate pe încredere reciproca si credibilitate, în vederea atingerii obiectivelor organizationale. Se asigura ca strategiile organizationale includ o gestionare solida a partilor interesate si identifica si stabileste prioritatea relatiilor strategice cu partile interesate.
	R.Î. 8.1 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a construi și de a menține relații puternice cu echipele interne, clienții, furnizorii și partenerii externi în domeniul ospitalității de lux, promovând încrederea reciprocă și colaborarea. R.Î. 8.2 Absolvenții vor dobândi abilitățile de a comunica eficient și transparent cu părțile interesate, asigurând alinierea cu strategiile organizaționale și obiectivele operaționale în proiectele din ospitalitatea de lux. R.Î. 8.3 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a identifica, evalua și prioritiza relațiile strategice cu părțile interesate, asigurându-se că resursele și eforturile sunt concentrate pe parteneriatele cu cel mai mare impact pentru atingerea obiectivelor organizaționale. R.Î. 8.4 Absolvenții vor stăpâni capacitatea de a colecta și analiza contribuțiile părților interesate pentru a perfecționa serviciile, produsele și operațiunile, asigurând beneficii reciproce și loialitate pe termen lung în industria ospitalității de lux. R.Î. 8.5 Absolvenții își vor dezvolta expertiza în medierea disputelor și abordarea preocupărilor părților interesate cu profesionalism și diplomație, asigurându-se că relațiile rămân puternice și că obiectivele organizaționale sunt îndeplinite. R.Î. 8.6 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a crea și executa planuri cuprinzătoare de implicare a părților interesate care integrează obiectivele organizaționale cu nevoile și așteptările părților interesate interne și externe din industria ospitalității de lux.

Competențe transversale	Ct.1 Organizează o echipa.
	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.
	Ct.2 Își asuma rolul de lider.
	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.
	R.Î. 2.2 Absolvenții vor dobândi abilitățile de a inspira și motiva subordonații prin promovarea unei viziuni comune și alinierea eforturilor echipei la obiectivele de a oferi clienților experiențe personalizate de înaltă calitate.
	R.Î. 2.3 Absolvenții își vor dezvolta capacitatea de a lua decizii în cunoștință de cauză, în timp util, în roluri de conducere, echilibrând prioritățile operaționale, alocarea resurselor și satisfacția clienților în contexte de ospitalitate de lux.
	R.Î. 2.4 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a negocia eficient cu părțile interesate, asigurând acorduri reciproc avantajoase care să se alinieze cu obiectivele companiei în proiectele din ospitalitatea de lux.
	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.
	R.Î. 2.6 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a lucra îndeaproape cu clienții pentru a elabora acorduri personalizate care sporesc satisfacția și loialitatea clienților, asigurând în același timp profitabilitatea afacerii.
	Ct.5 Asigură orientarea către client.
	R.Î. 5.1 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a proiecta și implementa servicii și experiențe axate pe oaspeți, asigurându-se că fiecare punct de contact depășește așteptările clienței de lux.
	R.Î. 5.2 Absolvenții vor dobândi abilitățile de a crea interacțiuni personalizate și soluții personalizate pentru oaspeții de lux, sporind satisfacția și construind loialitatea acestora pe termen lung.
	R.Î. 5.3 Absolvenții vor putea conduce echipe în adoptarea unei mentalități orientate spre client, asigurându-se că personalul oferă în mod constant servicii de clasă mondială în hoteluri de lux, restaurante și cafenele.
	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.
	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.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Proiectarea de experiențe turistice exclusiviste
7.2 Obiectivele specifice	Dezvoltarea capacității de a crea experiențe personalizate;

	• Dezvoltarea capacității de a proiecta experiențe unice pentru turismul de nișă; • Dezvoltarea creativității și a capacității de inovare.
--	---

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
8.1.1. Crearea de experiențe exclusiviste. Paradigme și teorii	Problematizare. Aplicații	2	
8.1.2. Conceptul de experiență exclusivistă. Personalizare, inovare, sustenabilitate	Problematizare. Aplicații	2	
8.1.3. Roluri, fantezie, imaginar, fericire. Contexte ale ospitalității de lux	Problematizare. Aplicații	2	
8.1.4. Turismul de nișă. Experiențe exclusiviste în diferite tipuri de turism	Problematizare. Aplicații	4	
8.1.5. Dimensiunile experienței de lux: co-creare, loc, actori	Problematizare. Aplicații	2	
8.1.6. Personalizarea produsului și antrenarea prin intermediul tehnologiei (AR, VR), crearea de experiențe înainte, în timpul și după călătorie	Problematizare. Aplicații	2	
Bibliografie • Conrady, R., Ruetz, D., & Aeberhard, M. (2020). <i>Luxury Tourism. Market Trends, Changing Paradigms and Best Practices</i>. Editorial: Springer. • Feng, R., Wang, Y. C., & Ryan, B. (2018). Service Experiences at Luxury Hotels: Business Tourists' Perspectives. In <i>Quality Services and Experiences in Hospitality and Tourism</i> (pp. 181-193). Emerald Publishing Limited. • Iloranta, R. (2022). Luxury tourism—a review of the literature. <i>European Journal of Tourism Research</i>, 30, 3007-3007. • Kotur, A. S., & Dixit, S. K. (Eds.). (2022). <i>The Emerald Handbook of Luxury Management for Hospitality and Tourism</i>. Emerald Publishing Limited. • Novelli, M. (2018). Niche tourism: Past, present and future. <i>The SAGE handbook of tourism management</i>, 344-359. • Wirtz, J., Holmqvist, J., & Fritze, M. P. (2020). Luxury services. <i>Journal of Service Management</i>, 31(4), 665-691.			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
8.2.1. Crearea de experiențe exclusiviste. Fenomenul de lux în industria turismului.	Studii de caz. Aplicații	4	
8.2.2. Conceptul de experiență exclusivistă. Personalizare, inovare. Aplicații	Studii de caz. Aplicații	4	
8.2.3. Roluri, fantezie, imaginar, fericire. Contexte ale ospitalității de lux	Aplicații	4	
8.2.4. Turismul de nișă. Experiențe exclusiviste în diferite tipuri de turism	Studii de caz. Aplicații	8	
8.2.5. Dimensiunile experienței de lux: co-creare, loc, actori. Valorile consumatorilor	Studii de caz. Aplicații	4	
8.2.6. Personalizarea produsului și	Studii de caz. Aplicații	4	

antrenarea prin intermediul tehnologiei (AR, VR), crearea de experiențe înainte, în timpul și după călătorie			
Bibliografie Alley, M. (2018) <i>The craft of scientific writing</i>. New York: Springer. - Conrady, R., Ruetz, D., & Aeberhard, M. (2020). <i>Luxury Tourism. Market Trends, Changing Paradigms and Best Practices</i>. Editorial: Springer. - Feng, R., Wang, Y. C., & Ryan, B. (2018). Service Experiences at Luxury Hotels: Business Tourists' Perspectives. In <i>Quality Services and Experiences in Hospitality and Tourism</i> (pp. 181-193). Emerald Publishing Limited. - Iloranta, R. (2022). Luxury tourism—a review of the literature. <i>European Journal of Tourism Research</i>, 30, 3007-3007. - Kotur, A. S., & Dixit, S. K. (Eds.). (2022). <i>The Emerald Handbook of Luxury Management for Hospitality and Tourism</i>. Emerald Publishing Limited. - Novelli, M. (2018). Niche tourism: Past, present and future. <i>The SAGE handbook of tourism management</i>, 344-359. - Wirtz, J., Holmqvist, J., & Fritze, M. P. (2020). Luxury services. <i>Journal of Service Management</i>, 31(4), 665-691			

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

Angajatorii din ospitalitatea de lux urmăresc să angajeze profesioniști creativi, capabili să conceapă produse unice, personalizate, exclusiviste.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs		Proiectarea unui produs experiențial exclusivist	50%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Pregătirea activităților de seminar	Activități de seminar	50%
10.6 Standard minim de performanță			
Explicarea conceptelor cheie din cadrul cursului și obținerea notei minime de promovare			

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12.05.2024 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12.05.2024

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).

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	Produse din carne și lapte pentru consumatorii de lux							
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. dr. ing. Cristina Canja							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conf. dr. ing. Cristina Canja							
2.4 Anul de studiu	1	2.5 Semestrul	2	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	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					12
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					12
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					
Examinări					3
Alte activități.....					7
3.7 Total ore de activitate a studentului	44				
3.8 Total ore pe semestru	100				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	- Parcursarea cursurilor fundamentale din domeniul ingineriei alimentare sau ospitalității, cum ar fi „Bazele ingineriei în ospitalitatea de lux” sau „Psihologia alimentației umane pentru consumatorii de lux”. - Cunoștințe generale privind principiile de igienă și siguranță alimentară.
4.2 de competențe	- Studentii trebuie să dețină competențe de bază în analiza calității produselor alimentare. - Familiarizarea cu tehnologiile de procesare a alimentelor și criteriile de evaluare a produselor premium.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Studentii trebuie să aibă acces la suporturi de curs, materiale multimedia și studii de caz relevante privind procesarea și comercializarea produselor premium.
-------------------------------	---

	• Activitatea didactică trebuie să se desfășoare într-o sală dotată cu echipamente audio-video moderne pentru prezentări interactive și simulări virtuale.
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Seminarele și laboratoarele se desfășoară în spații dotate cu echipamente și instrumente pentru analiza organoleptică și procesarea produselor din carne și lapte. • Studenții trebuie să aibă acces la materii prime premium pentru desfășurarea experimentelor și simulărilor practice

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

Competențe profesionale	Cp1. 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 criteriile de calitate pentru produse premium din carne și lapte, respectând standardele internaționale. R.Î.1.2 Absolvenții vor fi capabili să aplice tehnologiile avansate de procesare, precum maturarea și ambalarea durabilă. R.Î.1.3 Absolvenții vor avea capacitatea de optimizare a proceselor de producție pentru a minimiza pierderile și a asigura sustenabilitatea. Cp 4. Dezvolta procese si tehnici pentru productia alimentara sau pentru conservarea alimentelor. Se implica în proiectarea, dezvoltarea, constructia si functionarea unor procese si tehnici industriale pentru productia alimentara. R.Î.4.1 Absolvenții vor fi capabili să efectueze analize senzoriale, nutriționale și de conformitate pentru produse lactate și din carne premium, respectând cerințele piețelor de lux. R.Î.4.2 Absolvenții vor putea elabora și optimiza rețete și produse inovatoare, integrate cu tehnologii de procesare avansate, pentru a răspunde tendințelor și așteptărilor consumatorilor de lux. R.Î.4.3 Absolvenții vor fi capabili să implementeze sisteme robuste de trasabilitate și certificare a calității pentru a garanta conformitatea produselor cu standardele premium și sustenabile.
Competențe transversale	CT1. Organizează o echipă. R.Î.1.1 Absolvenții vor avea capacitatea de a promova un mediu de lucru colaborativ în echipele implicate în procesarea produselor premium. R.Î.1.2 Absolvenții vor dobândi abilități avansate de rezolvare a conflictelor în cadrul echipelor multidisciplinare și organizarea eficientă a resurselor umane pentru atingerea obiectivelor de calitate în producție. CT3. Gestionează resursele financiare și materiale. R.Î.3.1 Absolvenții vor fi capabili să monitorizeze tendințele emergente în domeniul ospitalității de lux și integrarea acestora în practică. R.Î.3.2 Absolvenții vor avea capacitatea de a reflecta critic asupra performanțelor proprii și identificarea oportunităților de îmbunătățire profesională.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Dezvoltarea cunoștințelor despre specificul produselor premium din carne și lapte. • Înțelegerea tehnologiilor avansate de procesare și conservare. • Analizarea tendințelor globale și impactului cerințelor consumatorilor asupra producției
7.2 Obiectivele specifice	• Să recunoască și să evalueze produsele premium din carne și lapte. • Să aplice tehnici avansate de prelucrare pentru menținerea calității și a valorii adăugate.

- Să adapteze procesele de producție la cerințele consumatorilor high-end.
- Să elaboreze rețete și concepte culinare folosind produse premium.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Introducere în segmentul high-end al pieței alimentare: 1.1. Definiția produselor premium. 1.2. Factori care influențează cererea pe segmentul high-end. 1.3. Diferitele categorii de consumatori de produse premium.	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	4	
2. Produse premium din carne: 2.1. Criterii de calitate pentru carnea destinată consumatorilor high-end. 2.2. Tipuri de carne premium: wagyu, dry-aged beef, iberico pork etc. 2.3. Metode avansate de procesare: maturare, marinare, tehnici sous-vide. 2.4. Ambalarea și conservarea cărnii premium	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	4	
3. Produse lactate premium: 3.1. Definiția și clasificarea produselor lactate premium. 3.2. Lapte de origine controlată: caracteristici și beneficii. 3.3. Brânzeturi fine: tipuri, procesare și maturare (brânzeturi cu mușcăi, din lapte crud etc.). 3.4. Produse de nișă: unt artizanal, smântână fermentată, iaurt grecesc premium.	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	4	
4. Tendințe globale în producția de carne și lapte premium: 4.1. Impactul agriculturii sustenabile asupra produselor premium. 4.2. Utilizarea tehnologiilor avansate (biotehnologie, blockchain în trasabilitate). 4.3. Produse alternative pentru consumatorii high-end (lapte vegetal artizanal, carne de cultură).	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	8	
5. Aspecte nutriționale și de sănătate: 5.1. Beneficiile nutriționale ale produselor premium. 5.2. Impactul proceselor de prelucrare asupra valorii nutriționale.	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	4	

5.3. Cerințe pentru produse ecologice și fără aditivi.			
6. Crearea experiențelor culinare pentru consumatorii high-end: 6.1. Cum să transformi produsele premium în preparate memorabile. 6.2. Asocierea produselor premium cu băuturi și alte preparate. 6.3. Prezentarea și povestea în jurul unui produs culinar exclusivist	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	4	
Bibliografie			
1. McGee, H. On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen. Scribner, 2018. 2. Gisslen, W. Professional Cooking. Wiley, 2020. 3. Clark, M. The Art of Preserving Meat and Dairy Products. Artisan, 2020. 4. Materiale suplimentare oferite de cadrul didactic.			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Identificarea și evaluarea organoleptică a diferitelor tipuri de carne și lapte premium.	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	4	
2. Tehnici de maturare și marinare pentru carnea premium.	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	4	
3. Prepararea brânzeturilor artisanale în laborator	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	4	
4. Crearea unui meniu de degustare folosind produse premium din carne și lapte	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	8	
5. Simularea unui concept de marketing pentru lansarea unui produs high-end	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	8	
Bibliografie			
1. McGee, H. On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen. Scribner, 2018. 2. Gisslen, W. Professional Cooking. Wiley, 2020. 3. Clark, M. The Art of Preserving Meat and Dairy Products. Artisan, 2020. 4. Materiale suplimentare oferite de cadrul didactic.			

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

Disciplina *Produse din carne și lapte pentru clienți premium* își corelează conținuturile cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniu, oferind studenților competențe avansate în selecția, procesarea și dezvoltarea produselor din carne și lapte de înaltă calitate, aliniate standardelor de excelență și inovație cerute pe piața premium.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Prezentarea unui studiu de caz		30%

	privind producători celebri		
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Proiect individual		40%
	Participare și activitate practică		30%
10.6 Standard minim de performanță			
Standardul de performanță pentru disciplina <i>Produse din carne și lapte pentru clienți premium</i> presupune ca studenții să demonstreze competențe avansate în selecția, procesarea și dezvoltarea produselor alimentare din carne și lapte, utilizând tehnologii moderne, aliniate standardelor de calitate și sustenabilitate, pentru a răspunde cerințelor estetice, nutriționale și senzoriale ale segmentului premium.			

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12.09.24 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).

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 alimentație și turismului
1.4 Domeniul de studii de master ¹⁾	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii ²⁾	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	Practică profesională I							
2.2 Titularul activităților de curs	Conf.dr.psih. Laura CISMARU							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conf.dr.psih. Laura CISMARU							
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DSI
					1		Obligativitate ³⁾	DI

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Total ore din planul de învățământ	112
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	
Tutoriat	
Examinări	
Alte activități – Realizarea caietului de practică	8
3.2 Total ore de activitate a studentului	8
3.3 Total ore pe semestru	112
3.4 Numărul de credite ⁵⁾	5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Nu este cazul
4.2 de competențe	Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sală echipată multimedia
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Bucătărie echipată și recepție

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

Competențe profesionale	- CP1 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. - 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. - CP3 Analizează procese de producție în vederea realizării de îmbunătățiri. Efectuează analize în vederea reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație. - 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. - CP5 Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea. - CP6 Revizuieste și analizează informațiile financiare și cerințele proiectelor, cum ar fi evaluarea bugetului, cifra de afaceri preconizată și evaluarea riscurilor pentru a determina beneficiile și costurile proiectului. Evaluează dacă acordul sau proiectul își va recupera investiția și dacă profitul potențial merita riscul financiar.
Competențe transversale	- CT1 Organizează o echipă. - CT2 Își asumă rolul de lider. - CT3 Gestionează resurse financiare și materiale. - CT4 Gestionează aspectele legate de calitate. - CT5 Asigură orientarea către client.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	- Înșușirea corectă a noțiunilor specifice activității practice într-o unitate de gastronomie și/sau cazare. - Dobândirea abilităților practice specifice activității într-o unitate de gastronomie și/sau cazare.
7.2 Obiectivele specifice	- Explicarea și înșușirea conceptelor specifice legate de nutriție, servire și recepție, precum și dobândirea abilităților practice legate de implementarea acestora în cadrul unor unități cu profil de gastronomie și/sau cazare. - Explicarea și înșușirea conceptelor specifice legate de igienă și sănătate în muncă, precum și dobândirea abilităților practice legate de implementarea acestora în cadrul unor unități cu profil de gastronomie și/sau cazare.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Introducere în nutriție și dietetică. Introducere în practici de servire și recepție pentru clienți premium.	Instruire Practică	56	
Practici de igienă și sănătate în muncă.	Instruire Practică	56	
Bibliografie Sendjaya, S. (2015). Personal and organizational excellence through servant leadership. Australia: Springer International Publishing Switzerland. Ford, R. C., Sturman, M. C., & Heaton, C. P. (2012). Managing quality service in hospitality: How organizations achieve excellence in the guest experience. Cengage Learning. Gibney, M. J., Lanham-New, S. A., Cassidy, A., & Vorster, H. H. (2009). Introduction to Human Nutrition Second Edition. Webster-Gandy, J., Madden, A., & Holdsworth, M. (Eds.). (2020). Oxford handbook of nutrition and dietetics. Oxford			

University Press.

Winterfeldt, E. A., Bogle, M. L., & Ebro, L. L. (2017). Nutrition & Dietetics: Practice and Future Trends. Jones & Bartlett Publishers.

Wallace, C. A., Sperber, W. H., & Mortimore, S. E. (2018). Food safety for the 21st century: Managing HACCP and food safety throughout the global supply chain. John Wiley & Sons.

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

Conținuturile au fost elaborate pe baza nevoilor specifice din câmpul muncii identificate în domeniul ospitalității premium. Dobândirea cunoștințelor specificate, precum și a abilităților practice legate de activitățile specifice desfășurate într-o unitate de gastronomie, respectiv într-o unitate de cazare, sunt foarte utile pentru calitatea pregătirii masteranzilor, contribuind direct la posibilitatea angajării imediate a acestora în posturi de execuție sau de decizie.

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 legate de nutriție, dietetică, prestare a serviciilor de servire și recepție pentru clienți premium, igienă și sănătate în muncă și utilizarea adecvată a acestora în contexte specifice ospitalității.	Examen oral	25%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice în ospitalitate.	Evaluarea conținutului caietului de practică	25%
		Nota propusă de către coordonatorul de practică din cadrul unității de ospitalitate unde s-a desfășurat practica	50%
10.6 Standard minim de performanță			
• Prezentarea caietului de practică. • Prezența fizică la cele 112 de ore de practică. • Însușirea corectă a conceptelor teoretice. • Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice într-o unitate de ospitalitate.			

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12.09/24 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).

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 alimentație și turismului
1.4 Domeniul de studii de master ¹⁾	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii ²⁾	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	Practică profesională II							
2.2 Titularul activităților de curs	Conf.dr.psih. Laura CISMARU							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conf.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⁾	DSI
					2		Obligativitate ³⁾	DI

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Total ore din planul de învățământ	112
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	
Tutoriat	
Examinări	
Alte activități – Realizarea caietului de practică	8
3.2 Total ore de activitate a studentului	8
3.3 Total ore pe semestru	112
3.4 Numărul de credite ⁵⁾	5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Nu este cazul
4.2 de competențe	Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sală echipată multimedia
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Bucătărie echipată și recepție

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

Competențe profesionale	- CP1 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. - 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. - CP3 Analizează procese de producție în vederea realizării de îmbunătățiri. Efectuează analize în vederea reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație. - 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. - CP5 Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea. - CP6 Revizuieste și analizează informațiile financiare și cerințele proiectelor, cum ar fi evaluarea bugetului, cifra de afaceri preconizată și evaluarea riscurilor pentru a determina beneficiile și costurile proiectului. Evaluează dacă acordul sau proiectul își va recupera investiția și dacă profitul potențial merita riscul financiar.
Competențe transversale	- CT1 Organizează o echipă. - CT2 Își asumă rolul de lider. - CT3 Gestionează resurse financiare și materiale. - CT4 Gestionează aspectele legate de calitate. - CT5 Asigură orientarea către client.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	- Însușirea corectă a noțiunilor specifice activității practice într-o unitate de gastronomie și/sau cazare. - Dobândirea abilităților practice specifice activității într-o unitate de gastronomie și/sau cazare.
7.2 Obiectivele specifice	- Explicarea și însușirea conceptelor specifice legate de gestiunea bunurilor și inventar, precum și dobândirea abilităților practice legate de implementarea acestora în cadrul unei unități cu profil de gastronomie și/sau cazare. - Explicarea și însușirea conceptelor specifice legate de tehnici culinare și de recepție pentru turiști premium, precum și dobândirea abilităților practice legate de implementarea acestora în cadrul unei unități cu profil de gastronomie și/sau cazare.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Gestiunea bunurilor și inventar	Instruire Practică	56	
Tehnici culinare și de recepție pentru clienți premium	Instruire Practică	56	
Bibliografie Brown, D. R. (2003). The restaurant manager's handbook: How to set up, operate, and manage a financially successful food service operation (Vol. 1). Atlantic Publishing Company. Sendjaya, S. (2015). Personal and organizational excellence through servant leadership. Australia: Springer International Publishing Switzerland. Ford, R. C., Sturman, M. C., & Heaton, C. P. (2012). Managing quality service in hospitality: How organizations achieve			

excellence in the guest experience. Cengage Learning.

Walker, J. R. (2021). The restaurant: from concept to operation. John Wiley & Sons.

Arduser, L., & Brown, D. R. (2006). The Professional Caterers' Handbook: How to Open and Operate a Financially Successful Catering Business with CD-ROM. Atlantic Publishing Company.

National Restaurant Association Educational Foundation (2011). FOUNDATIONS of Restaurant Management & Culinary Arts Level One. Pearson Education.

Labensky, S. R. (2013). On Cooking: A text book of Culinary Fundamentals. Pearson Education.

Arvanitoyannis, I. S. (2010). Waste management for the food industries. Academic Press.

Jones, T. (2008). Culinary calculations: simplified math for culinary professionals. John Wiley & Sons.

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

Conținuturile au fost elaborate pe baza nevoilor specifice din câmpul muncii identificate în domeniul ospitalității premium. Dobândirea cunoștințelor specificate, precum și a abilităților practice legate de activitățile specifice desfășurate într-o unitate de gastronomie, respectiv într-o unitate de cazare, sunt foarte utile pentru calitatea pregătirii masteranzilor, contribuind direct la posibilitatea angajării imediate a acestora în posturi de execuție sau de decizie.

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 și utilizarea adecvată a acestora în contexte specifice ospitalității.	Examen oral	25%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice în ospitalitate.	Evaluarea conținutului caietului de practică	25%
		Nota propusă de către coordonatorul de practică din cadrul unității de ospitalitate unde s-a desfășurat practica	50%
10.6 Standard minim de performanță			
• Prezentarea caietului de practică. • Prezența fizică la cele 112 de ore de practică. • Însușirea corectă a conceptelor teoretice. • Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice într-o unitate de ospitalitate.			

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12/09/23 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12/09/23

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).

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	Dezvoltarea strategică a brandului 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	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DS
					2		Obligatorietate ⁴⁾	DO

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	0/0/1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/ proiect	0/0/14
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					14
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					30
Tutoriat					
Examinări					
Alte activități.....					
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	Marketing
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	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. R.Î.1.11 Absolvenții vor dobândi abilitatea de a dezvolta și gestiona experiențe de brand de lux care integrează autentic identitatea culturală și tradițiile locale, precum evenimente tematice atent selecționate, festivaluri exclusiviste sau expoziții de artă personalizate, contribuind la prestigiul brandului și la implicarea oaspeților. CP7. 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 abilitatea de a analiza nevoile clienților și de a dezvolta strategii inovatoare de branding care să se alinieze viziunii acestora, asigurând crearea și livrarea unor experiențe excepționale în operațiunile și designul ospitalității de lux.
Competențe transversale	CT5 Asigură orientarea către client. R.Î.5.1 Absolvenții vor demonstra abilitatea de a dezvolta și implementa inițiative strategice de brand care creează experiențe excepționale, centrate pe client, asigurând că fiecare interacțiune cu brandul se aliniază valorilor luxului și depășește așteptările clienței de elită.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Înșușirea corectă a noțiunilor noi specifice brandingului în marketing, precum și aplicarea corectă a acestora în contextul marketingului produselor de lux din ospitalitate.
7.2 Obiectivele specifice	- Explicarea și înșușirea conceptelor cheie specifice brandingului. - Explicarea și înșușirea conceptelor specifice legate de comunicarea brandului în marketing (promovare și cercetare). - Utilizarea corectă a cunoștințelor predate în realizarea brandurilor, a submixurilor de promovare complexe pentru piața ospitalității de lux. - Aplicarea corectă a cunoștințelor predate în realizarea unei cercetări calitative de marketing în domeniul brandingului de produs în ospitalitatea de lux.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Cercetare a mediului de marketing.	Prelegere și dezbateri	4	
Modele de branding. Modelul piramidal.	Prelegere și dezbateri	4	
Etape în branding. Arhitectura de brand.	Prelegere și dezbateri	6	
Promovarea brandului – rezonarea emoțională cu consumatorul.	Prelegere și dezbateri	4	
Segmentarea psihografică în brandingul strategic. Variabile de segmentare aplicabile în ospitalitatea de lux.	Prelegere și dezbateri	4	
Poziționarea strategică a brandurilor. Modele de poziționare în ospitalitatea de lux.	Prelegere și dezbateri	6	

Bibliografie

- Som, A., & Blanckaert, C. (2015). The road to luxury: The evolution, markets, and strategies of luxury brand management. John Wiley & Sons.
- Kanani, R. B. (2017). A wealth of insight: the world's best luxury hoteliers on leadership, management, and the future of 5-star hospitality. Black Truffle Press.
- Lin, Y., & Choe, Y. (2022). Impact of luxury hotel customer experience on brand love and customer citizenship behavior. Sustainability, 14(21), 13899.
- Yeshin, T. (2012). Integrated marketing communications. Routledge.
- Broderick, A., & Pickton, D. (2005). Integrated marketing communications. Pearson Education UK.
- Paul, H., Matthew, H., Julia, C., & Oliver, T. (2016). Market Research in Practice An introduction to gaining greater market insight 3rd ed.
- Keegan, S. (2009). Qualitative research: Good decision making through understanding people, cultures and markets. Kogan Page Publishers.
- Leisch, F., Dolnicar, S., & Grün, B. (2018). Market segmentation analysis: Understanding it, doing it, and making it useful.
- Hooley, G. J., Piercy, N., & Nicoulaud, B. (2008). Marketing strategy and competitive positioning. Pearson Education.
- Wheeler, A. (2018). Designing Brand Identity: An Essential Guide For The Entire Branding Team. Hoboken, New Jersey: John Willey & Son.

8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Realizare unui proiect de cercetare calitativă care să vizeze realizarea unui brand și promovarea acestuia, pe baza profilării strategice de consumator în cazul unui restaurant sau a unui hotel.	Proiect de grup. Minicercetare	14	

Bibliografie

- Som, A., & Blanckaert, C. (2015). The road to luxury: The evolution, markets, and strategies of luxury brand management. John Wiley & Sons.
- Kanani, R. B. (2017). A wealth of insight: the world's best luxury hoteliers on leadership, management, and the future of 5-star hospitality. Black Truffle Press.
- Lin, Y., & Choe, Y. (2022). Impact of luxury hotel customer experience on brand love and customer citizenship behavior. Sustainability, 14(21), 13899.
- Yeshin, T. (2012). Integrated marketing communications. Routledge.
- Broderick, A., & Pickton, D. (2005). Integrated marketing communications. Pearson Education UK.
- Paul, H., Matthew, H., Julia, C., & Oliver, T. (2016). Market Research in Practice An introduction to gaining greater market insight 3rd ed.
- Keegan, S. (2009). Qualitative research: Good decision making through understanding people, cultures and markets. Kogan Page Publishers.
- Leisch, F., Dolnicar, S., & Grün, B. (2018). Market segmentation analysis: Understanding it, doing it, and making it useful.
- Hooley, G. J., Piercy, N., & Nicoulaud, B. (2008). Marketing strategy and competitive positioning. Pearson Education.
- Wheeler, A. (2018). Designing Brand Identity: An Essential Guide For The Entire Branding Team. Hoboken, New Jersey: John Willey & Son.

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 brandingului produselor alimentare și turistice, având astfel o utilitate ridicată pentru maștranzii și contribuind la posibilitatea angajării acestora în posturi de execuție sau de decizie.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Înșușirea corectă a conceptelor teoretice și utilizarea adecvată a acestora în contexte specifice ospitalității de lux	Examen oral	50%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice legate de cercetare, profilare de consumator, branding și promovare în realizarea proiectului, creativitate și inovare.	Evaluarea proiectului scris	50%
10.6 Standard minim de performanță			
• Obținerea notei min.5 la proiectul de grup • Încărcarea pe platforma E-learning a proiectului scris în termenul prevăzut. • Un număr minim de 3 prezențe la seminar. • Înșușirea corectă a conceptelor și modelelor de bază specifice cercetării de marketing, brandingului și promovării acestuia. • Utilizarea corectă a termenilor specifici cercetării de marketing, brandingului și promovării. • Conceperea unui brand puternic, a unui model de segmentare și a unui submix de promovare inovatoare pentru întreprinderea analizată.			

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12/09/24 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12/09/24

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).

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	Inovarea experienței oaspeților în proprietățile de lux din industria ospitalității							
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	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DS
					2		Obligativitate ⁴⁾	DO

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	0/0/1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/ proiect	0/0/14
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					14
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					30
Tutoriat					
Examinări					
Alte activități.....					
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	Marketing
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	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. R.Î.1.11 Absolvenții vor dezvolta abilitatea de a concepe și oferi experiențe inovatoare pentru oaspeți în proprietăți de lux, care evidențiază identitatea culturală și tradițiile locale, incluzând evenimente tematice imersive, festivaluri exclusive și expoziții de artă atent selectate, asigurând sejururi unice și memorabile. R.Î.1.12 Absolvenții vor demonstra abilitatea de a concepe și implementa experiențe personalizate pentru oaspeți, care integrează armonios patrimoniul local, poveștile tradiționale și meșteșugurile artisanale, creând conexiuni autentice și semnificative între oaspeți și destinațiile lor în proprietăți de lux.
Competențe transversale	CT5 Asigură orientarea către client. R.Î.5.1 Absolvenții vor demonstra abilitatea de a crea și oferi servicii și experiențe inovatoare, centrate pe oaspeți, în proprietăți de lux, asigurându-se că fiecare interacțiune este atent concepută pentru a depăși așteptările clienței cu așteptări ridicate din segmentul de lux.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Însușirea corectă a noțiunilor noi specifice conceptului de marketing experiențial, precum și aplicarea corectă a acestora în contextul marketingului produselor de lux din ospitalitate.
7.2 Obiectivele specifice	- Explicarea și însușirea conceptelor cheie specifice marketingului experiențial. - Explicarea și însușirea conceptelor specifice legate de comunicarea experienței în marketing (promovare și cercetare). - Utilizarea corectă a cunoștințelor predate în realizarea produselor de tip experiență, a submixurilor de promovare complexe pentru piața ospitalității de lux. - Aplicarea corectă a cunoștințelor predate în realizarea unei cercetări calitative de marketing în domeniul produsului complex de tip experiență în ospitalitatea de lux.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Produsul de tip experiență. Aplicații în ospitalitatea de lux.	Prelegere și dezbateri	8	
Cercetare a mediului de marketing.	Prelegere și dezbateri	2	
Modele de creare a produsului experiență.	Prelegere și dezbateri	4	
Promovarea produsului de tip experiență – rezonarea emoțională cu consumatorul.	Prelegere și dezbateri	6	
Profilarea consumatorului de experiențe	Prelegere și dezbateri	8	
Bibliografie			
Roederer, C., & Filser, M. (2016). Marketing expérientiel: Vers un marketing de la cocréation. Vuibert.			
Lent, R., & Tour, G. (2009). Selling luxury: connect with affluent customers, create unique experiences through			

impeccable service, and close the sale. John Wiley & Sons.

Gupta, D. G., Shin, H., & Jain, V. (2022). Luxury experience and consumer behavior: a literature review. *Marketing Intelligence & Planning*, 41(2), 199-213.

Pine, B. J. II., and Gilmore, JH (2011), *The Experience Economy*, Updated Edition. Harvard Business Review Press, Boston, MA.

Sundbo, J., & Darmer, P. (Eds.). (2008). *Creating experiences in the experience economy*. Edward Elgar Publishing.

Benckendorff, P., Moscardo, G., & Pendergast, D. (Eds.). (2009). *Tourism and generation Y*. Cabi.

Som, A., & Blanckaert, C. (2015). *The road to luxury: The evolution, markets, and strategies of luxury brand management*. John Wiley & Sons.

Kanani, R. B. (2017). *A wealth of insight: the world's best luxury hoteliers on leadership, management, and the future of 5-star hospitality*. Black Truffle Press.

Lin, Y., & Choe, Y. (2022). Impact of luxury hotel customer experience on brand love and customer citizenship behavior. *Sustainability*, 14(21), 13899.

Yeshin, T. (2012). *Integrated marketing communications*. Routledge.

Broderick, A., & Pickton, D. (2005). *Integrated marketing communications*. Pearson Education UK.

Paul, H., Matthew, H., Julia, C., & Oliver, T. (2016). *Market Research in Practice An introduction to gaining greater market insight* 3rd ed.

Keegan, S. (2009). *Qualitative research: Good decision making through understanding people, cultures and markets*. Kogan Page Publishers.

8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Realizare unui proiect de cercetare calitativă care să vizeze realizarea unui produs de tip experiență complexă și promovarea acestuia, pe baza profilării strategice de consumator in cazul unui restaurant sau a unui hotel.	Proiect de grup. Minicercetare	14	

Bibliografie

Roederer, C., & Filser, M. (2016). *Marketing expérientiel: Vers un marketing de la cocréation*. Vuibert.

Lent, R., & Tour, G. (2009). *Selling luxury: connect with affluent customers, create unique experiences through impeccable service, and close the sale*. John Wiley & Sons.

Gupta, D. G., Shin, H., & Jain, V. (2022). Luxury experience and consumer behavior: a literature review. *Marketing Intelligence & Planning*, 41(2), 199-213.

Pine, B. J. II., and Gilmore, JH (2011), *The Experience Economy*, Updated Edition. Harvard Business Review Press, Boston, MA.

Sundbo, J., & Darmer, P. (Eds.). (2008). *Creating experiences in the experience economy*. Edward Elgar Publishing.

Benckendorff, P., Moscardo, G., & Pendergast, D. (Eds.). (2009). *Tourism and generation Y*. Cabi.

Som, A., & Blanckaert, C. (2015). *The road to luxury: The evolution, markets, and strategies of luxury brand management*. John Wiley & Sons.

Kanani, R. B. (2017). *A wealth of insight: the world's best luxury hoteliers on leadership, management, and the future of 5-star hospitality*. Black Truffle Press.

Lin, Y., & Choe, Y. (2022). Impact of luxury hotel customer experience on brand love and customer citizenship behavior. *Sustainability*, 14(21), 13899.

Yeshin, T. (2012). *Integrated marketing communications*. Routledge.

Broderick, A., & Pickton, D. (2005). *Integrated marketing communications*. Pearson Education UK.

Paul, H., Matthew, H., Julia, C., & Oliver, T. (2016). *Market Research in Practice An introduction to gaining greater market insight* 3rd ed.

Keegan, S. (2009). *Qualitative research: Good decision making through understanding people, cultures and markets*. Kogan Page Publishers.

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 produselor alimentare și turistice de tip experiență, având astfel o utilitate ridicată pentru maștranz și contribuind la posibilitatea angajării acestora în posturi de execuție sau de decizie.

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 și utilizarea adecvată a acestora în contexte specifice ospitalității de lux.	Examen oral	50%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice în realizarea proiectului, creativitate și inovare.	Evaluarea proiectului scris	50%
10.6 Standard minim de performanță			
• Obținerea notei min.5 la proiectul de grup • Încărcarea pe platforma E-learning a proiectului scris în termenul prevăzut. • Un număr minim de 3 prezențe la seminar. • Însușirea corectă a conceptelor teoretice predate. • Utilizarea corectă a termenilor specifici cercetării de marketing, marketingului experiential și profilării. • Conceperea unui produs de tip experiență inovator, adaptat cerințelor consumatorilor de lux.			

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12/09/24 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12/09/24

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⁾ Ciclu 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).

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	Experiențe de imersiune culturală							
2.2 Titularul activităților de curs	Lector dr. Anamaria Lazăr							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Lector dr. Anamaria Lazăr							
2.4 Anul de studiu	1	2.5 Semestrul	2	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DAP
							Obligativitate ⁴⁾	DO

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					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					6
Examinări					2
Alte activități.....					
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	• Nu este cazul
4.2 de competențe	• Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Nu este cazul
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Nu este cazul

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

Competențe profesionale	Cp.7 Protejeaza interesele si nevoile unui client prin luarea masurilor necesare si prin studierea tuturor posibilitatilor, pentru a se asigura ca acel client obtine 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. 7.3 Absolvenții vor dezvolta capacitatea de a reprezenta și proteja interesele clienților pe tot parcursul ciclului de viață al proiectelor din ospitalitate, de la proiectarea conceptului până la finalizare, asigurând alinierea cu rezultatele dorite. 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. R.Î. 7.5 Absolvenții vor stăpâni capacitatea de a negocia și de a alinia aspirațiile clienților cu constrângerile tehnice, financiare și de sustenabilitate, oferind soluții care îndeplinesc sau depășesc așteptările clienților în sectorul ospitalității de lux.
Competențe transversale	Ct.5 Asigură orientarea către client. R.Î. 5.1 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a proiecta și implementa servicii și experiențe axate pe oaspeți, asigurându-se că fiecare punct de contact depășește așteptările clienței de lux. R.Î. 5.2 Absolvenții vor dobândi abilitățile de a crea interacțiuni personalizate și soluții personalizate pentru oaspeții de lux, sporind satisfacția și construind loialitatea acestora pe termen lung. R.Î. 5.3 Absolvenții vor putea conduce echipe în adoptarea unei mentalități orientate spre client, asigurându-se că personalul oferă în mod constant servicii de clasă mondială în hoteluri de lux, restaurante și cafenele. 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. 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.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Să ofere studenților o înțelegere aprofundată a diversității culturale și a impactului acesteia asupra industriei ospitalității.
7.2 Obiectivele specifice	- Să dezvolte abilitățile de comunicare interculturală, de adaptare și de rezolvare a problemelor. - Să îi pregătească pe studenți să ofere experiențe culturale autentice și memorabile clienților. - Să cultive o atitudine de curiozitate și deschidere față de alte culturi.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Introducere în antropologie culturală și sociologie Analiza diferențelor culturale și a valorilor, atitudinilor și comportamentelor specifice diferitelor	Utilizarea de prezentări PowerPoint, video-uri și alte materiale vizuale pentru a face cursul interactiv și mai atractiv.	6	

culturi. Abilități de comunicare non-verbală, rezolvarea conflictelor interculturale, adaptarea la diferite stiluri de comunicare. Reguli de etichetă în diferite culturi, protocolul în relațiile interpersonale și de afaceri.	Analiza de cazuri reale pentru a stimula gândirea critică și pentru a aplica cunoștințele teoretice.		
2. Turism cultural și experiențe autentice Impactul turismului asupra comunităților locale, autenticitate și comercializare. Crearea de experiențe memorabile și autentice, implicarea comunității locale. Rolul patrimoniului cultural în dezvoltarea turismului, protejarea și valorificarea acestuia.	Utilizarea de prezentări PowerPoint, video-uri și alte materiale vizuale pentru a face cursul interactiv și mai atractiv. Realizarea de proiecte în echipă pentru a promova colaborarea și învățarea prin experiență.	6	
3. Managementul diversității în ospitalitatea de lux Înțelegerea nevoilor și așteptărilor unei clientele diverse, personalizarea serviciilor. Construirea și managementul echipelor multiculturale, promovarea incluziunii. Adaptarea strategiilor de marketing la diferite culturi și piețe.	Utilizarea de prezentări PowerPoint, video-uri și alte materiale vizuale pentru a face cursul interactiv și mai atractiv. Realizarea de proiecte în echipă pentru a promova colaborarea și învățarea prin experiență.	4	
4. Dezvoltarea personală Identificarea propriilor prejudecăți și atitudinilor față de alte culturi. Dezvoltarea abilităților interpersonale, empatie, ascultare activă, negociere. Curiozitate și deschidere către nou, cultivarea unei atitudini de curiozitate și deschidere față de alte culturi.	Analiza de cazuri reale pentru a stimula gândirea critică și pentru a aplica cunoștințele teoretice. Crearea de scenarii realiste pentru a exersa	6	
5. Module teoretice cu accent pe cultura românească: Prezentarea unei istorii concise a României, cu accent pe perioadele care au marcat cultura și arta românească. Analiza detaliată a obiceiurilor, costumelor, dansurilor și muzicii populare românești, cu accent pe diversitatea regională. Studierea bucătăriei tradiționale românești, a ingredientelor locale și a rețetelor autentice.	Analiza de cazuri reale pentru a stimula gândirea critică și pentru a aplica cunoștințele teoretice. Crearea de scenarii realiste pentru a exersa	6	

Prezentarea unor autori români importanți și a contribuțiilor lor la literatura universală.			
Bibliografie Hall, E. T. (1976). <i>Dincolo de cultură</i>. O carte clasică care explorează diferențele culturale în comunicare și relaționare. Hofstede, G. (2001). <i>Culturile și organizațiile: Software-ul minții</i>. O analiză comparativă a culturilor naționale și a implicațiilor lor în mediul de afaceri. Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (1999). <i>The Experience Economy: Work is Theatre & Every Business a Stage</i>. O carte care explorează conceptul de economie a experiențelor și modul în care companiile pot crea experiențe memorabile pentru clienți. MacCannell, D. (1976). <i>The Tourist: A New Theory of the Leisure Class</i>. O analiză sociologică a turismului și a modului în care acesta modelează experiențele culturale. Cohen, E. (1979). <i>A phenomenology of tourist experiences</i>. O abordare fenomenologică a experiențelor turistice, subliniind importanța subiectivității și a semnificațiilor personale.			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Studierea unor cazuri reale din industria ospitalității de lux, identificarea celor mai bune practici.	Crearea de scenarii realiste pentru a exersa abilitățile de comunicare interculturală și de rezolvare a conflictelor.	2	
Realizarea de proiecte de cercetare în domeniul experiențelor culturale, colectarea și analiza datelor.	Realizarea de proiecte în echipă pentru a promova colaborarea și învățarea prin experiență.	2	
Organizarea de vizite la companii care oferă experiențe culturale unice.	Organizarea de vizite la companii și destinații turistice pentru a descoperi cele mai bune practici.	2	
Crearea de itinerarii turistice cu tematică românească.	Studentii vor elabora itinerarii turistice care să includă atât obiective turistice clasice, cât și experiențe autentice, cum ar fi vizite la ateliere de meșteșuguri tradiționale sau participarea la evenimente culturale locale.	2	
Dezvoltarea de produse turistice imersive cu referire la spațiul cultural românesc.	Studentii vor crea produse turistice bazate pe cultura românească, cum ar fi pachete tematice, evenimente speciale sau experiențe personalizate.	2	
Organizarea de evenimente culturale:	Studentii vor organiza evenimente culturale în cadrul universității sau al comunității locale, promovând astfel cultura românească.	2	
Invitați speciali:	Invitarea unor cercetători	2	

Cercetători în domeniul culturii române. Artiști și meșteșugari. Ghiduri turistice locale	pentru a susține prelegeri despre diferite aspecte ale culturii române. Invitarea unor artiști și meșteșugari pentru a demonstra tehnicile lor și a împărtăși experiențele lor. Invitarea unor ghiduri turistice locale pentru a prezenta cele mai interesante locuri și activități din zonă.		
Bibliografie Hall, E. T. (1976). <i>Dincolo de cultură</i>. O carte clasică care explorează diferențele culturale în comunicare și relaționare. Hofstede, G. (2001). <i>Culturile și organizațiile: Software-ul minții</i>. O analiză comparativă a culturilor naționale și a implicațiilor lor în mediul de afaceri. Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (1999). <i>The Experience Economy: Work is Theatre & Every Business a Stage</i>. O carte care explorează conceptul de economie a experiențelor și modul în care companiile pot crea experiențe memorabile pentru clienți. MacCannell, D. (1976). <i>The Tourist: A New Theory of the Leisure Class</i>. O analiză sociologică a turismului și a modului în care acesta modelează experiențele culturale. Cohen, E. (1979). <i>A phenomenology of tourist experiences</i>. O abordare fenomenologică a experiențelor turistice, subliniind importanța subiectivității și a semnificațiilor personale.			

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

Cursul "Experiențe de Imersiune Culturală" oferă studenților la inginerie și management în ospitalitatea de lux o perspectivă holistică asupra industriei. Prin dezvoltarea unei înțelegeri profunde a culturilor diferite, studenții pot crea experiențe unice și memorabile pentru clienți, contribuind astfel la succesul pe termen lung al companiilor în care lucrează.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Evaluarea cunoștințelor teoretice.	Examen scris cu întrebări deschise sau cu alegere multiplă.	50%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Evaluarea abilităților practice.	Proiecte care implică crearea de itinerarii turistice, de produse turistice sau de evenimente culturale.	25%
		Evaluarea progreselor	25%

		studentului pe parcursul întregului semestru prin intermediul unui portofoliu care include toate lucrările realizate.	
10.6 Standard minim de performanță			
Evaluarea studenților va fi multidimensională și să reflecte atât cunoștințele teoretice dobândite, cât și abilitățile practice. Evaluarea înțelegerii conceptelor de bază legate de experiențele culturale, cum ar fi autenticitatea, personalizarea și implicarea comunității. Evaluarea capacității studentului de a analiza informații din diverse surse (cărți, articole, studii de caz) și de a formula concluzii pertinente. Evaluarea capacității studentului de a concepe idei originale și inovatoare pentru crearea de experiențe culturale.			

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).

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	Patrimoniu și tradiție în ospitalitatea de lux							
2.2 Titularul activităților de curs	Lector dr. Anamaria Lazăr							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Lector dr. Anamaria Lazăr							
2.4 Anul de studiu	1	2.5 Semestrul	2	2.6 Tipul de evaluare	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DAP
							Obligativitate ⁴⁾	DO

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					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					6
Examinări					2
Alte activități.....					
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	• Nu este cazul
4.2 de competențe	• Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Nu este cazul
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Nu este cazul

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

Competențe profesionale	Cp.7 Protejeaza interesele si nevoile unui client prin luarea masurilor necesare si prin studierea tuturor posibilitatilor, pentru a se asigura ca acel client obtine 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. 7.3 Absolvenții vor dezvolta capacitatea de a reprezenta și proteja interesele clienților pe tot parcursul ciclului de viață al proiectelor din ospitalitate, de la proiectarea conceptului până la finalizare, asigurând alinierea cu rezultatele dorite. 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. R.Î. 7.5 Absolvenții vor stăpâni capacitatea de a negocia și de a alinia aspirațiile clienților cu constrângerile tehnice, financiare și de sustenabilitate, oferind soluții care îndeplinesc sau depășesc așteptările clienților în sectorul ospitalității de lux.
Competențe transversale	Ct.5 Asigură orientarea către client. R.Î. 5.1 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a proiecta și implementa servicii și experiențe axate pe oaspeți, asigurându-se că fiecare punct de contact depășește așteptările clientelei de lux. R.Î. 5.2 Absolvenții vor dobândi abilitățile de a crea interacțiuni personalizate și soluții personalizate pentru oaspeții de lux, sporind satisfacția și construind loialitatea acestora pe termen lung. R.Î. 5.3 Absolvenții vor putea conduce echipe în adoptarea unei mentalități orientate spre client, asigurându-se că personalul oferă în mod constant servicii de clasă mondială în hoteluri de lux, restaurante și cafenele. 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. 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.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Să ofere studenților o înțelegere aprofundată a diversității culturale și a impactului acesteia asupra industriei ospitalității.
7.2 Obiectivele specifice	- Să dezvolte abilitățile de comunicare interculturală, de adaptare și de rezolvare a problemelor. - Să îi pregătească pe studenți să ofere experiențe culturale autentice și memorabile clienților. - Să cultive o atitudine de curiozitate și deschidere față de alte culturi.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Introducere în conceptul de patrimoniu cultural: Definiții și clasificări: Ce este patrimoniul cultural? Tipuri de	Utilizarea de prezentări PowerPoint, video-uri și alte materiale vizuale pentru a face cursul interactiv și mai	6	

patrimoniu (material, imaterial, natural). Importanța patrimoniului: Rolul patrimoniului în identitatea unei națiuni, în dezvoltarea turismului și în economia locală. Conservarea și valorificarea patrimoniului: Metode și strategii pentru protejarea și promovarea patrimoniului cultural.	atractiv. Analiza de cazuri reale pentru a stimula gândirea critică și pentru a aplica cunoștințele teoretice.		
2. Turism cultural și experiențe autentice Impactul turismului asupra comunităților locale, autenticitate și comercializare. Crearea de experiențe memorabile și autentice, implicarea comunității locale. Rolul patrimoniului cultural în dezvoltarea turismului, protejarea și valorificarea acestuia.	Utilizarea de prezentări PowerPoint, video-uri și alte materiale vizuale pentru a face cursul interactiv și mai atractiv. Realizarea de proiecte în echipă pentru a promova colaborarea și învățarea prin experiență.	6	
3. Patrimoniu și lux: Luxul ca expresie a culturii: Cum se reflectă patrimoniul cultural în conceptele de lux și exclusivitate? Experiențe de lux bazate pe patrimoniu: Crearea de experiențe unice și personalizate, inspirate din patrimoniul cultural. Marketingul patrimoniului: Cum se poate promova patrimoniul cultural într-un mod atractiv pentru oaspeții de lux?	Utilizarea de prezentări PowerPoint, video-uri și alte materiale vizuale pentru a face cursul interactiv și mai atractiv. Realizarea de proiecte în echipă pentru a promova colaborarea și învățarea prin experiență.	4	
4. Managementul patrimoniului în ospitalitatea de lux: Integrarea patrimoniului în conceptul unui hotel de lux: De la arhitectură și design interior până la servicii și evenimente. Colaborarea cu comunitatea locală: Implicarea comunității locale în conservarea și valorificarea patrimoniului. Sustenabilitatea și responsabilitatea socială: Cum se poate concilia dezvoltarea turismului de lux cu protejarea mediului și a patrimoniului cultural?	Analiza de cazuri reale pentru a stimula gândirea critică și pentru a aplica cunoștințele teoretice. Crearea de scenarii realiste pentru a exersa	6	

5. Module teoretice cu accent pe cultura românească: Prezentarea unei istorii concise a României, cu accent pe perioadele care au marcat cultura și arta românească. Analiza detaliată a obiceiurilor, costumelor, dansurilor și muzicii populare românești, cu accent pe diversitatea regională. Studierea bucătăriei tradiționale românești, a ingredientelor locale și a rețetelor autentice. Prezentarea unor autori români importanți și a contribuțiilor lor la literatura universală.	Analiza de cazuri reale pentru a stimula gândirea critică și pentru a aplica cunoștințele teoretice. Crearea de scenarii realiste pentru a exersa	6	
---	--	---	--

Bibliografie

Hall, E. T. (1976). *Dincolo de cultură*. O carte clasică care explorează diferențele culturale în comunicare și relaționare.

Hofstede, G. (2001). *Culturile și organizațiile: Software-ul minții*. O analiză comparativă a culturilor naționale și a implicațiilor lor în mediul de afaceri.

Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (1999). *The Experience Economy: Work is Theatre & Every Business a Stage*. O carte care explorează conceptul de economie a experiențelor și modul în care companiile pot crea experiențe memorabile pentru clienți.

MacCannell, D. (1976). *The Tourist: A New Theory of the Leisure Class*. O analiză sociologică a turismului și a modului în care acesta modelează experiențele culturale.

Cohen, E. (1979). *A phenomenology of tourist experiences*. O abordare fenomenologică a experiențelor turistice, subliniind importanța subiectivității și a semnificațiilor personale.

Constantin Brăiloiu: "Structura socială a satului românesc", "Miorița", "Cântece de leagăn" - Aceste lucrări ale lui Brăiloiu oferă o analiză detaliată a folclorului românesc, a obiceiurilor și a structurii sociale a satului tradițional.

Mircea Eliade: "Sacru și profanul", "Tratat de istorie a religiilor" - Operele lui Eliade explorează dimensiunea spirituală a culturilor, inclusiv a celei românești, și oferă perspective interesante asupra simbolurilor și ritualurilor.

Octavian Goga: "Poezii", "Cântece de peste mări" - Poeziile lui Goga reflectă iubirea pentru satul românesc, pentru tradiții și pentru natură.

Tudor Pamfile: "Istoria artei românești" - O lucrare de referință pentru cei interesați de evoluția artei și arhitecturii în România.

Maria Constantin: "Bucate tradiționale românești" - O carte de bucate care prezintă rețete autentice și istoria gastronomiei românești.

8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Studierea unor cazuri reale din industria ospitalității de lux, identificarea celor mai bune practici.	Crearea de scenarii realiste pentru a exersa abilitățile de comunicare interculturală și de rezolvare a conflictelor.	2	
Realizarea de proiecte de cercetare în domeniul experiențelor culturale, colectarea și analiza datelor.	Realizarea de proiecte în echipă pentru a promova colaborarea și învățarea prin experiență.	2	
Organizarea de vizite la companii care	Organizarea de vizite la	2	

oferă experiențe culturale unice.	companii și destinații turistice pentru a descoperi cele mai bune practici.		
Crearea de itinerarii turistice cu tematică românească.	Studentii vor elabora itinerarii turistice care să includă atât obiective turistice clasice, cât și experiențe autentice, cum ar fi vizite la ateliere de meșteșuguri tradiționale sau participarea la evenimente culturale locale.	2	
Crearea unui concept de boutique hotel inspirat de arhitectura tradițională românească. Dezvoltarea unui pachet turistic tematic dedicat istoriei vinului românesc. Organizarea unui festival culinar care să promoveze bucătăria tradițională românească.	Studentii vor crea produse turistice bazate pe cultura românească, cum ar fi pachete tematice, evenimente speciale sau experiențe personalizate.	2	
Organizarea de evenimente culturale:	Studentii vor organiza evenimente culturale în cadrul universității sau al comunității locale, promovând astfel cultura românească.	2	
Invitați speciali: Cercetători în domeniul culturii române. Artiști și meșteșugari. Ghiduri turistice locale	Invitarea unor cercetători pentru a susține prelegeri despre diferite aspecte ale culturii române. Invitarea unor artiști și meșteșugari pentru a demonstra tehnicile lor și a împărtăși experiențele lor. Invitarea unor ghiduri turistice locale pentru a prezenta cele mai interesante locuri și activități din zonă.	2	
Bibliografie Hall, E. T. (1976). <i>Dincolo de cultură</i>. O carte clasică care explorează diferențele culturale în comunicare și relaționare. Hofstede, G. (2001). <i>Culturile și organizațiile: Software-ul minții</i>. O analiză comparativă a culturilor naționale și a implicațiilor lor în mediul de afaceri. Pine, B. J., & Gilmore, J. H. (1999). <i>The Experience Economy: Work is Theatre & Every Business a Stage</i>. O carte care explorează conceptul de economie a experiențelor și modul în care companiile pot crea experiențe memorabile pentru clienți. MacCannell, D. (1976). <i>The Tourist: A New Theory of the Leisure Class</i>. O analiză sociologică a turismului și a modului în care acesta modelează experiențele culturale. Cohen, E. (1979). <i>A phenomenology of tourist experiences</i>. O abordare fenomenologică a experiențelor turistice,			

subliniind importanța subiectivității și a semnificațiilor personale.

Constantin Brăiloiu: "Structura socială a satului românesc", "Miorița", "Cântece de leagăn" - Aceste lucrări ale lui Brăiloiu oferă o analiză detaliată a folclorului românesc, a obiceiurilor și a structurii sociale a satului tradițional.

Mircea Eliade: "Sacru și profanul", "Tratat de istorie a religiilor" - Operele lui Eliade explorează dimensiunea spirituală a culturilor, inclusiv a celei românești, și oferă perspective interesante asupra simbolurilor și ritualurilor.

Octavian Goga: "Poezii", "Cântece de peste mări" - Poeziile lui Goga reflectă iubirea pentru satul românesc, pentru tradiții și pentru natură.

Tudor Pamfile: "Istoria artei românești" - O lucrare de referință pentru cei interesați de evoluția artei și arhitecturii în România.

Maria Constantin: "Bucate tradiționale românești" - O carte de bucate care prezintă rețete autentice și istoria gastronomiei românești.

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

Cursul "Patrimoniu și tradiție în ospitalitatea de lux" oferă studenților la inginerie și management o perspectivă holistică asupra industriei. Prin dezvoltarea unei înțelegeri profunde a istoriei și a culturii, studenții pot crea experiențe unice și memorabile pentru clienți, contribuind astfel la succesul pe termen lung al companiilor în care lucrează.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Evaluarea cunoștințelor teoretice.	Examen scris cu întrebări deschise sau cu alegere multiplă.	50%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Evaluarea abilităților practice.	Proiecte care implică crearea de itinerarii turistice, de produse turistice sau de evenimente culturale.	25%
		Evaluarea progreselor studentului pe parcursul întregului semestru prin intermediul unui portofoliu care include toate lucrările realizate.	25%

10.6 Standard minim de performanță

- Evaluarea studenților va fi multidimensională și să reflecte atât cunoștințele teoretice dobândite, cât și abilitățile practice.
Evaluarea înțelegerii conceptelor de bază legate de experiențele culturale, cum ar fi autenticitatea, personalizarea și implicarea comunității. Evaluarea capacității studentului de a analiza informații din diverse surse (cărți, articole, studii de caz) și de a formula concluzii pertinente.
Evaluarea capacității studentului de a concepe idei originale și inovatoare pentru crearea de experiențe culturale.

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).

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	Bazele ingineriei în ospitalitatea de lux							
2.2 Titularul activităților de curs	Foris Diana							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Foris Diana							
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	II	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DS
							Obligativitate ³⁾	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	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	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					12
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					12
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități.....					
3.7 Total ore de activitate a studentului	44				
3.8 Total ore pe semestru	100				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• nu
4.2 de competențe	• nu

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Echipamente : PC, videoproiector
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Echipamente : PC, videoproiector

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. 1.11 Absolvenții vor dobândi capacitatea de a organiza și gestiona experiențe pentru oaspeți care reflectă identitatea culturală și tradițiile regiunii locale, cum ar fi evenimente tematice, festivaluri sau expoziții de artă. R.Î. 1.12 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a integra patrimoniul local, povestirile și meșteșugurile în experiențele personalizate, asigurând o conectare profundă între oaspeți și destinația turistică. 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. 2.3 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. Cp.5 Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea. 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. 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. R.Î. 5.6 Absolvenții vor demonstra expertiză în analizarea și validarea executării activităților personalizate, cum ar fi excursiile organizate sau evenimentele culturale imersive, pentru a asigura o experiență excepțională și memorabilă a oaspeților. R.Î. 5.7 Absolvenții vor fi capabili să evalueze infrastructurile și proiectele resorturilor, concentrându-se asupra caracteristicilor de durabilitate, a integrării biofilice și a impactului acestora asupra bunăstării și satisfacției oaspeților. 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. 7.4 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. Cp.8 Creează și menține relații interne și externe solide cu partile interesate la nivel operational, bazate pe încredere reciprocă și credibilitate, în vederea atingerii obiectivelor organizationale. Se asigura ca strategiile organizationale includ o gestionare solida a partilor interesate si identifica si stabileste prioritatea relatiilor strategice cu partile interesate. R.Î. 8.1 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a construi și de a menține relații puternice cu echipele interne, clienții, furnizorii și partenerii externi în domeniul ospitalității de lux, promovând încrederea reciprocă și colaborarea.
-------------------------	---

Competențe transversale	Ct.1 Organizează o echipa.
	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. 1.3 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.
	Ct.3 Gestionează resurse financiare și materiale.
	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.
	Ct.4 Gestionează aspectele legate de calitate.
	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.
	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.
	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.
	Ct.5 Asigură orientarea către client.
	R.Î. 5.1 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a proiecta și implementa servicii și experiențe axate pe oaspeți, asigurându-se că fiecare punct de contact depășește așteptările clienței de lux.
	R.Î. 5.2 Absolvenții vor dobândi abilitățile de a crea interacțiuni personalizate și soluții personalizate pentru oaspeții de lux, sporind satisfacția și construind loialitatea acestora pe termen lung.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea și înțelegerea bazelor ingineriei în ospitalitatea de lux
7.2 Obiectivele specifice	- Cunoașterea, înțelegerea și utilizarea limbajului specific de specialitate în domeniul ospitalității; - Cunoașterea și înțelegerea conceptelor privind hoteluri și resorturi de lux, organizarea de evenimente, noi tehnologii în ospitalitate, destinații turistice inteligente; - Cunoașterea și înțelegerea conceptelor privind organizarea de evenimente la nivelul hotelurilor de lux; - Cunoașterea și înțelegerea conceptelor privind noi tehnologii în ospitalitate; - Cunoașterea și înțelegerea conceptelor privind destinații turistice inteligente; - Cunoașterea și înțelegerea conceptelor privind practici sustenabile în ospitalitate.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Inginerie în hoteluri de lux	Expunere	2	video-proiector
Inginerie în stațiuni de lux	Expunere, curs interactiv	2	video-proiector
Noi tendințe în ospitalitate	Expunere, curs interactiv	4	video-proiector
Noi tendințe în HR în ospitalitate	Expunere	2	video-proiector

Noi tendințe în rezervarea hotelieră	Expunere, curs interactiv	4	video-proiector
Noi tehnologii în ospitalitate: Turism 4.0, Internet of Things (IoT), Robotică, AI și alte soluții tehnologice inovatoare în ospitalitate	Expunere, curs interactiv	4	video-proiector
Tendințe în organizarea de evenimente	Expunere, curs interactiv	2	video-proiector
Destinație turistică inteligentă	Expunere, curs interactiv	4	video-proiector
Practici sustenabile în ospitalitate	Expunere	4	video-proiector
Bibliografie - Foris, D., Crihalmean, N., Panoiu T.M., (2020), The New Technologies and Sustainable Practices in Hospitality, Buletin of the Transilvania University of Brasov, Series V: Economic Sciences, Vol. 13(62) No. 2 – 2020, pp. 65-74 - Rondelli, V., Cojocariu, S., <i>Managementul calității serviciilor din turism și industria ospitalității</i>, Editura THR-CG, București, 2008 - Diana Foris , Alina Simona Tecau , Madalina Hartescu , Tiberiu Foris Relevance of the features regarding the performance of booking websites, Tourism Economics, Volume 26, Issue 6, pp. 1021-1041 - Tecau, Alina Simona; Constantin, Cristinel; Tescasiu, Bianca; Chitu, Ioana; Bratucu, Gabriel ; Foris, Diana, Responsible Tourism - Integrating Families with Disabled Children in Tourist Destinations, Sustainability 2019, 11(16), 4420 - Foris, D.; Florescu, A.; Foris, T.; Barabas, S. Improving the Management of Tourist Destinations: A New Approach to Strategic Management at the DMO Level by Integrating Lean Techniques. Sustainability 2020, 12 (23), 10201. - Foris, D.; Crihalmean, N.; Foris, T. Exploring the Environmental Practices in Hospitality through Booking Websites and Online Tourist Reviews. Sustainability 2020, 12(24), 10282. - Foris, D., Matei C.A., Foris. T. (2021), Exploring Solutions and the Role of GDS Technology in Crossing the Current Pandemic Context in Tourism, European Journal of Tourism, Hospitality and Recreation (EJTHR), 11 (1), pp. 91-101. - Foris, D., Bâra, GR., Mălăescu, S. (2022). Tourism Professionals' Awareness of the New Technologies: A Premise of the Destinations' Modernization and Development. In: Reis, J.L., López, E.P., Moutinho, L., Santos, J.P.M.d. (eds) Marketing and Smart Technologies. Smart Innovation, Systems and Technologies, vol 279. Springer, Singapore. https://doi.org/10.1007/978-981-16-9268-0_44 - Foris, D., Popescu, M. and Foris, T. (2018), "A Comprehensive Review of the Quality Approach in Tourism" in Butowski, L. (Ed.), <i>Mobilities, Tourism and Travel Behavior - Contexts and Boundaries</i>, InTech, London, pp. 159-188. https://www.intechopen.com/books/mobilities-tourism-and-travel-behavior-contexts-and-boundaries/a-comprehensive-review-of-the-quality-approach-in-tourism - Hotărârea Guvernului nr. 1267/2010 privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism - Ordinul ministrului dezvoltării regionale și turism nr. 65 din 10 iunie 2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Seminar			
Inginerie în hoteluri de lux - studiu de caz	Analiza de caz, învățare prin exemple	4	video-proiector

Inginerie în stațiuni de lux - studiu de caz	Analiza de caz, învățare prin exemple	4	video-proiector
Lanturi hoteliere	Lucru in grup	2	video-proiector
Managementul resurselor umane în lanțurile hoteliere	Analiza de caz, învățare prin exemple	2	video-proiector
Experiență locală—cazarea la localnici	Lucru in grup	2	video-proiector
Platforme de rezervare	Lucru in grup	2	video-proiector
Soluții tehnologice inovatoare în ospitalitate - studiu de caz	Lucru in grup	4	video-proiector, conexiune internet
Evenimente de lux - studiu de caz	Analiza de caz, învățare prin exemple	2	video-proiector
Destinație turistică inteligentă - studiu de caz	Analiza de caz, învățare prin exemple	2	video-proiector
Analiza practicilor sustenabile în ospitalitate - studii de caz	Analiza de caz, învățare prin exemple	4	video-proiector

Bibliografie

1. Foris, D., Crihalmean, N., Panoiu T.M., (2020), The New Technologies and Sustainable Practices in Hospitality, Buletin of the Transilvania University of Brasov, Series V: Economic Sciences, Vol. 13(62) No. 2 – 2020, pp. 65-74
2. Rondelli, V., Cojocariu, S., *Managementul calității serviciilor din turism și industria ospitalității*, Editura THR-CG, București, 2008
3. Diana Foris , Alina Simona Tecau , Madalina Hartescu , Tiberiu Foris Relevance of the features regarding the performance of booking websites, Tourism Economics, Volume 26, Issue 6, pp. 1021-1041
4. Tecau, Alina Simona; Constantin, Cristinel; Tescasiu, Bianca; Chitu, Ioana; Bratucu, Gabriel ; Foris, Diana, Responsible Tourism - Integrating Families with Disabled Children in Tourist Destinations, Sustainability 2019, 11(16), 4420
5. Foris, D.; Florescu, A.; Foris, T.; Barabas, S. Improving the Management of Tourist Destinations: A New Approach to Strategic Management at the DMO Level by Integrating Lean Techniques. Sustainability 2020, 12 (23), 10201.
6. Foris, D.; Crihalmean, N.; Foris, T. Exploring the Environmental Practices in Hospitality through Booking Websites and Online Tourist Reviews. Sustainability 2020, 12(24), 10282.
7. Foris, D., Matei C.A., Foris. T. (2021), Exploring Solutions and the Role of GDS Technology in Crossing the Current Pandemic Context in Tourism, European Journal of Tourism, Hospitality and Recreation (EJTHR), 11 (1), pp.91-101.
8. Foris, D., Bâra, GR., Mălăescu, S. (2022). Tourism Professionals' Awareness of the New Technologies: A Premise of the Destinations' Modernization and Development. In: Reis, J.L., López, E.P., Moutinho, L., Santos, J.P.M.d. (eds) Marketing and Smart Technologies. Smart Innovation, Systems and Technologies, vol 279. Springer, Singapore. https://doi.org/10.1007/978-981-16-9268-0_44
9. Foris, D., Popescu, M. and Foris, T. (2018), "A Comprehensive Review of the Quality Approach in Tourism" in

Butowski, L. (Ed.), *Mobilities, Tourism and Travel Behavior - Contexts and Boundaries*, InTech, London, pp. 159-188. <https://www.intechopen.com/books/mobilities-tourism-and-travel-behavior-contexts-and-boundaries/a-comprehensive-review-of-the-quality-approach-in-tourism>

10. Hotărârea Guvernului nr. 1267/2010 privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism
11. Ordinul ministrului dezvoltării regionale și turism Quality characteristics and criteria for evaluating services ului nr. 65 din 10 iunie 2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism

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

Conținutul disciplinei este adecvat așteptărilor și cerințelor angajatorilor reprezentativi din domeniul turismului

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 termenilor specifici, a bazelor teoretice și utilizarea acestora în abordarea problematicei de specialitate	Evaluare scrisă	60%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Utilizarea termenilor specifici și a bazelor teoretice. Elaborare și prezentare referat	Evaluare scrisă	40%
10.6 Standard minim de performanță			
• Însușirea corectă a termenilor specifici • Utilizarea corectă a bazelor teoretice în abordarea problematicei de specialitate			

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

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).

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	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. 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. C5 Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea. 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.
Competențe transversale	CT4 Gestionează aspectele legate de calitate. 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. CT5 Asigură orientarea către client. 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.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Înșușirea noțiunilor specifice psihologiei și aplicarea corectă a acestora în contextul alimentației umane din zona ospitalității de lux.
7.2 Obiectivele specifice	- 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	
Bibliografie Ogden, J. (2011). The psychology of eating: From healthy to disordered behavior. John Wiley & Sons. Logue, A. W. (2014). The psychology of eating and drinking. Routledge. 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. Sproesser, G. (2012). Why we eat what we eat: Psychological influences on eating behavior (Doctoral dissertation). Lieberman, H. R., Kanarek, R. B., & Prasad, C. (Eds.). (2005). Nutritional neuroscience. CRC Press. Shepherd, R., & Raats, M. (Eds.). (2006). The psychology of food choice (Vol. 3). Cabi. Lyman, B. (2012). A psychology of food: More than a matter of taste. Springer Science & Business Media. Smith, J. L. (2002). The psychology of food and eating: A fresh approach to theory and method. London: Palgrave. 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.			
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	
Bibliografie researchcentral.ro psihoprofile.ro			

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			
- Obținerea notei min.5 la proiectul individual - Încărcarea 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).

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	Managementul proiectului în ospitalitatea de lux							
2.2 Titularul activităților de curs	Prof. dr. Florentina MATEI							
2.3 Titularul activităților proiect	Prof. dr. Florentina MATEI							
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	4	din care: 3.2 curs	2	3.3 proiect	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 proiect	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					21
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					14
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					24
Tutoriat					6
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 ⁵⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Nu este cazul
4.2 de competențe	• Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Sala cu PC sau Notebook + videoproiector si/sau platforma educațională on-line
5.2 de desfășurare a proiectului	• Sala cu PC sau Notebook + videoproiector si/sau platforma educațională on-line

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

Competențe profesionale	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 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.1.3 Absolvenții vor avea abilitățile de a planifica, monitoriza și optimiza bugetele proiectelor pentru întreprinderile de lux din ospitalitate, folosind strategii financiare avansate adaptate cerințelor pieței 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. R.Î.1.8 Absolvenții își vor dezvolta abilitățile de a proiecta fluxuri de lucru eficiente în restaurante de stele Michelin și restaurante fine-dining, asigurând o colaborare perfectă între echipele din bucătărie și cele care prestează alte servicii. C6 Revizuieste si analizează informatiile financiare si cerintele proiectelor, cum ar fi evaluarea bugetului, cifra de afaceri preconizata si evaluarea riscurilor pentru a determina beneficiile si costurile proiectului. Evalueaza daca acordul sau proiectul își va recupera investitia si daca profitul potential merita riscul financiar. R.Î.6.1 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a evalua riscurile financiare asociate proiectelor din ospitalitatea de lux prin analizarea costurilor proiectate, a cifrei de afaceri și a dinamicii pieței pentru a asigura luarea deciziilor în cunoștință de cauză. R.Î.6.2 Absolvenții vor fi capabili să conceapă și să evalueze bugetele proiectelor pentru operațiunile de ospitalitate de lux, asigurând alinierea cu cerințele de resurse, așteptările părților interesate și standardele de calitate. R.Î.6.4 Absolvenții vor demonstra expertiză în sintetizarea informațiilor financiare, a tendințelor pieței și a cerințelor unui proiect pentru a face recomandări strategice care să maximizeze profitabilitatea și să minimizeze riscurile în proiectele din ospitalitatea de lux.
-------------------------	---

Competențe transversale	CT1 Organizează o echipa. 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 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. 1.4 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
	CT2 Își asuma rolul de lider. R.Î.2.2 Absolvenții vor dobândi abilitățile de a inspira și motiva subordonații prin promovarea unei viziuni comune. R.Î. 2.3 Absolvenții își vor dezvolta capacitatea de a lua decizii în cunoștință de cauză, în timp util, în roluri de conducere, echilibrând prioritățile operaționale, alocarea resurselor și satisfacția clienților 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.
	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.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Dezvoltarea competențelor necesare derulării în condiții optime a diferitelor etape de management de proiect în ospitalitatea de lux: pregătire, implementare, evaluare, controlul calității
7.2 Obiectivele specifice	- Dezvoltarea capacității de identificare a nevoilor și corelarea cu posibile surse de finanțare - Dezvoltarea capacității de a construi și coordona o echipă de proiect - Dezvoltarea capacității de a implementa și evalua un proiect în domeniu - Dezvoltarea capacității de estimare a costurilor și de construire de bugete

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Principii ale managementului de proiect		2	
Identificarea problemelor și analiza de nevoi în domeniul ospitalității de lux		2	
Identificarea surselor de finanțare a proiectelor din domeniul ospitalității de lux		2	
Ciclul de viață al unui proiect și		6	

procesele managementului de proiect	Prelegere PPT Conversatie euristica, problematizare		
Managementul resurselor de proiect		4	
Estimarea costurilor și construirea de bugete pentru proiecte din domeniul ospitalității de lux		4	
Planificarea timpului și a achizițiilor pe durata de viață a proiectului		4	
Închiderea proiectului și asigurarea sustenabilității		4	

Bibliografie

1. Matei F., Zirra D. (2019). Editors of "Introduction to Biotech Entrepreneurship: From Idea to Business". Springer, Cham. ISBN: 978-3-030-22141-6
2. Dearden Philip N., Carter Mike (2012). Handbook on "Programme and Project ThinkingTools", CIDT.

8.2 Proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Dezvoltarea unui plan de proiect în domeniul ospitalității de lux	Prezentare, demonstrație, lucru individual și în echipă	4	
Analiza de nevoi în domeniul ospitalității de lux		4	
Construirea echipei de proiect și motivarea acesteia		4	
Elaborarea unui proiect de dezvoltare în domeniul ospitalității de lux		8	
Utilizarea de instrumente și tehnici pentru analiza riscurilor		4	
Evaluarea proiectului și dezvoltarea planului de control al calității		4	

Bibliografie

1. Matei F., Zirra D. (2019). Editors of "Introduction to Biotech Entrepreneurship: From Idea to Business". Springer, Cham. ISBN: 978-3-030-22141-6
2. Dearden Philip N., Carter Mike (2012). Handbook on "Programme and Project ThinkingTools", CIDT.

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

- Identificarea și buna comunicare cu stakeholderi relevanți
- Relaționarea cu stakeholderi din domeniul ospitalității de lux pentru identificarea de surse de finanțare

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Performanța individuală (Nivelul de însușire a cunoștințelor teoretice)	Examen grilă scris	50%
10.5 Proiect	Performanța de lucru în grup Performanța individuală (Nivelul de însușire a cunoștințelor teoretice și practice)	Fișe de lucru/Suținere proiect elaborat în domeniul ospitalității de lux	50%
10.6 Standard minim de performanță			

- Examenul se promovează cu nota minimă 5 (probă scrisă curs + proiect)

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).

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	• Studenții trebuie să dețină competențe de bază în analiza calității produselor alimentare. • Cunoștințe prealabile ale tehnologiilor fundamentale de fermentație.
4.2 de competențe	• 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	• Tehnică de calcul modernă
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/	• Laborator de analize • Condiții de igienă; halate

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

Competențe profesionale	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. 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 ineficiențele 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. 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. 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. Cp.5 Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea. 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. 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. 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. 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.
-------------------------	--

Competențe transversale	Ct.2 Își asuma rolul de lider. 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. Ct.3 Gestioneaza 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. Ct.4 Gestioneaza aspectele legate de calitate. 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. 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. 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. 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. 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.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	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	- 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			
- 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	• 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	• 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			
• 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).

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	Sisteme de etichetare de calitate premium în ospitalitate							
2.2 Titularul activităților de curs	Foris Diana							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Foris Diana							
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	III	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DAP
							Obligatorietate ³⁾	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					20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					20
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					14
Tutoriat					
Examinări					4
Alte activități.....					
3.7 Total ore de activitate a studentului	58				
3.8 Total ore pe semestru	100				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• nu
4.2 de competențe	• nu

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Echipamente : PC, videoproiector
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Echipamente : PC, videoproiector

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. 1.7. Absolvenții vor demonstra expertiză în planificarea și gestionarea resurselor umane pentru hoteluri, restaurantem resorturi și alte întreprinderi de lux din ospitalitate, asigurându-se că personalul este instruit pentru a oferi servicii high-touch care îndeplinesc cele mai înalte standarde.

R.Î. 1.11 Absolvenții vor dobândi capacitatea de a organiza și gestiona experiențe pentru oaspeți care reflectă identitatea culturală și tradițiile regiunii locale, cum ar fi evenimente tematice, festivaluri sau expoziții de artă.

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. 2.4 Absolvenții vor fi capabili să consilieze unitățile industriale cu privire la proiectarea și menținerea sistemelor de etichetare și certificare a calității premium, asigurând coerența și excelența produselor și serviciilor 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.

Cp.5 Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.

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.

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.

R.Î. 5.5 Absolvenții vor dobândi capacitatea de a evalua și monitoriza calitatea serviciilor personalizate și a facilităților oferite oaspeților unui resort, asigurând alinierea la standardele de lux și la preferințele individuale.

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

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. 7.3 Absolvenții vor dezvolta capacitatea de a reprezenta și proteja interesele clienților pe tot parcursul ciclului de viață al proiectelor din ospitalitate, de la proiectarea conceptului până la finalizare, asigurând alinierea cu rezultatele dorite.

Cp.8 Creează și menține relații interne și externe solide cu partile interesate la nivel operational, bazate pe încredere reciprocă și credibilitate, în vederea atingerii obiectivelor organizationale. Se asigura ca strategiile organizationale includ o gestionare solida a partilor interesate si identifica si stabileste prioritatea relatiilor strategice cu partile interesate.

R.Î. 8.1 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a construi și de a menține relații puternice cu echipele interne, clienții, furnizorii și partenerii externi în domeniul ospitalității de lux, promovând încrederea reciprocă și colaborarea.

R.Î. 8.4 Absolvenții vor stăpâni capacitatea de a colecta și analiza contribuțiile părților interesate pentru a perfecționa serviciile, produsele și operațiunile, asigurând beneficii reciproce și loialitate pe termen lung în industria ospitalității de lux.

Competențe transversale	Ct.1 Organizează o echipa.
	R.Î. 1.1 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a promova un mediu de lucru pozitiv .i favorabil incluziunii, promovând munca în echipă .i colaborarea în rândul personalului divers din hoteluri, restaurante .i 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.
	Ct.4 Gestioneaza aspectele legate de calitate.
	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.
	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.
	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 proprietăți de lux.
	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.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cunoașterea și înțelegerea sistemelor de etichetare de calitate și managementul calității în ospitalitate.
7.2 Obiectivele specifice	- Cunoașterea, înțelegerea și utilizarea limbajului specific de specialitate în domeniul managementului calității și al sistemelor de etichetare de calitate și certificare ale hotelurilor și restaurantelor;; - Cunoașterea și în alegerea conceptelor privind calitatea, managementul calității, standarde de calitate, sisteme de managementul calității; - Cunoașterea și înțelegerea principiilor și instrumentelor managementului calității; - Cunoașterea și înțelegerea resurselor, proceselor și implementării sistemului de management/sistem integrat al calității; - Cunoașterea și înțelegerea certificării serviciilor și a sistemelor de management al calității, precum și auditul calității; - Cunoașterea și înțelegerea procedurii privind securitatea alimentara.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Calitatea – concepte,obiective, caracteristici	Expunere	1	video-proiector
Calitatea în ospitalitate – noțiuni generale și concepte	Expunere, curs interactiv	1	video-proiector
Managementul calității – concepte, funcții și scop	Expunere, curs interactiv	1	video-proiector
Principiile Managementului calității. Managementul calității totale	Expunere	2	video-proiector
Managementul calității în ospitalitate– obiective. Politici și strategii de calitate în turism	Expunere, curs interactiv	1	video-proiector

Instrumente ale managementului calității și securitate alimentară în ospitalitate: HACCP, SAFE, Mărci de calitate	Expunere, curs interactiv	2	video-proiector
Standarde de calitate în turism. Standarde internaționale pentru managementul calității - ISO	Expunere, curs interactiv	1	video-proiector
Sistemul de management al calității – resurse, procese, implementare. Sistemul de management integrat	Expunere, curs interactiv	1	video-proiector
Certificarea serviciilor și sistemelor de management al calității. Auditul calității	Expunere	1	video-proiector
Certificarea ecologică, BIO	Expunere, curs interactiv	2	video-proiector
Managementul calității în ospitalitate versus clasificarea	Expunere, curs interactiv	1	video-proiector

Bibliografie

1. Pop, C., *Managementul calității*, Editura TipoMoldova, Iași, 2009
2. Rondelli, V., Cojocariu, S., *Managementul calității serviciilor din turism și industria ospitalității*, Editura THR-CG, București, 2008
3. Foris, D., Popescu, M. and Foris, T. (2018), "A Comprehensive Review of the Quality Approach in Tourism" in Butowski, L. (Ed.), *Mobilities, Tourism and Travel Behavior - Contexts and Boundaries*, InTech, London, pp. 159-188. <https://www.intechopen.com/books/mobilities-tourism-and-travel-behavior-contexts-and-boundaries/a-comprehensive-review-of-the-quality-approach-in-tourism>
4. ISO 9001 – Sisteme de management al calității
5. ISO 14001 – Sisteme de management de mediu
6. ISO 22000 – Sisteme de management al siguranței alimentului
7. Hotărârea Guvernului nr. 668/2003 privind aprobarea Programului național de creștere a calității serviciilor hoteliere și de lansare a mărcii Q
8. Hotărârea Guvernului nr. 1267/2010 privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism
9. Ordinul ministrului dezvoltării regionale și turismului nr. 65 din 10 iunie 2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism

8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Seminar			
Caracteristici de calitate și criterii de apreciere a serviciilor	Analiza de caz, învățare prin exemple	4	video-proiector
Îmbunătățirea calității serviciilor în ospitalitate	Analiza de caz, învățare prin exemple	4	video-proiector
Strategii de calitate în ospitalitate	Lucru în grup	2	video-proiector
Mărci de calitate - MarcaQ	Analiza de caz, învățare prin exemple	4	video-proiector
ISO 9001 – Sisteme de management al calității ISO 14001 – Sisteme de management de mediu ISO 22000 – Sisteme de management al siguranței alimentului	Lucru în grup	4	video-proiector
Documentația sistemului de management al calității	Lucru în grup	4	video-proiector

Securitatea alimentara	Analiza de caz, învățare prin exemple	4	video-proiector, conexiune internet
Marca de certificare de calitate versus clasificarea	Analiza de caz, învățare prin exemple	2	video-proiector
Bibliografie			
1. Pop, C., <i>Managementul calității</i>, Editura TipoMoldova, Iași, 2009 2. Rondelli, V., Cojocariu, S., <i>Managementul calității serviciilor din turism și industria ospitalității</i>, Editura THR-CG, București, 2008 3. Foris, D., Comparative analysis on hotel classification and quality mark in hospitality, <i>Journal of Tourism and Hospitality Management</i>, ISSN 2328-2169, USA, 2014, Vol. 2, No. 1, pp. 26-39 4. Foris, D., Study on Quality Mark in Hospitality, <i>Revista Calitatea - acces la succes (Quality – Access to Success)</i>, Q- asContents, Vol 15, , Supliment 5, November 2014, pp. 68-73 5. Foris, D., Tecau, A.S., Hartescu, M., Foris, T. (2019) Relevance of the features regarding the performance of booking websites. <i>Tourism Economics</i>, Volume 26, Issue 6, pp. 1021-1041 6. Foris, D.; Florescu, A.; Foris, T.; Barabas, S. Improving the Management of Tourist Destinations: A New Approach to Strategic Management at the DMO Level by Integrating Lean Techniques. <i>Sustainability</i> 2020, 12 (23), 10201 10. Foris D., Florescu A., Foris T., Barabas S. (2021) <i>Implementation of Lean Techniques in Destination Management Organizations</i>. In: Abreu A., Liberato D., González E.A., Garcia Ojeda J.C. (eds) <i>Advances in Tourism, Technology and Systems</i>. ICOTTS 2020. Smart Innovation, Systems and Technologies, vol 209, pp 293-303. Springer, Singapore. 7. ISO 9001 – Sisteme de management al calității 8. ISO 14001 – Sisteme de management de mediu 9. ISO 22000 – Sisteme de management al siguranței alimentului 10. Hotărârea Guvernului nr. 668/2003 privind aprobarea Programului național de creștere a calității serviciilor hoteliere și de lansare a mărcii Q 11. Hotărârea Guvernului nr. 1267/2010 privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism 12. Ordinul ministrului dezvoltării regionale și turismului nr. 65 din 10 iunie 2013 pentru aprobarea Normelor metodologice privind eliberarea certificatelor de clasificare, a licențelor și brevetelor de turism			

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

Conținutul disciplinei este adecvat așteptărilor și cerințelor angajatorilor reprezentativi din domeniul turismului

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 termenilor specifici, a bazelor teoretice și utilizarea acestora în abordarea problematicei de specialitate	Evaluare scrisă	60%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Utilizarea termenilor specifici și a bazelor teoretice. Elaborare și prezentare referat	Evaluare scrisă	40%
10.6 Standard minim de performanță			

- Însușirea corectă a termenilor specifici
- Utilizarea corectă a bazelor teoretice în abordarea problematicii de specialitate

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).

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 alimentație și turismului
1.4 Domeniul de studii de master ¹⁾	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii ²⁾	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	Practică profesională III							
2.2 Titularul activităților de curs	Conf.dr.psih. Laura CISMARU							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conf.dr.psih. Laura CISMARU							
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	III	2.6 Tipul de evaluare	C 3	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾ Obligativitate ³⁾	DSI DI

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Total ore din planul de învățământ	140
Distribuția fondului de timp	ore
Studiu 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	
Tutoriat	
Examinări	
Alte activități – Realizarea caietului de practică	
3.2 Total ore de activitate a studentului	
3.3 Total ore pe semestru	140
3.4 Numărul de credite ⁵⁾	5

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Nu este cazul
4.2 de competențe	• Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Sală echipată multimedia
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Bucătărie echipată și recepție

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

Competențe profesionale	- CP1 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. - 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. - CP3 Analizează procese de producție în vederea realizării de îmbunătățiri. Efectuează analize în vederea reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație. - CP4 Dezvoltă 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. - CP5 Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea. - CP6 Revizuieste și analizează informațiile financiare și cerințele proiectelor, cum ar fi evaluarea bugetului, cifra de afaceri preconizată și evaluarea riscurilor pentru a determina beneficiile și costurile proiectului. Evaluează dacă acordul sau proiectul își va recupera investiția și dacă profitul potențial merita riscul financiar.
Competențe transversale	- CT1 Organizează o echipă. - CT2 Își asumă rolul de lider. - CT3 Gestionează resurse financiare și materiale. - CT4 Gestionează aspectele legate de calitate. - CT5 Asigură orientarea către client.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	- Înșușirea corectă a noțiunilor specifice activității practice într-o unitate de gastronomie și/sau cazare. - Dobândirea abilităților practice specifice activității într-o unitate de gastronomie și/sau cazare.
7.2 Obiectivele specifice	- Explicarea și înșușirea conceptelor specifice legate de crearea meniului și controlul costurilor, precum și dobândirea abilităților practice legate de implementarea acestora în cadrul unei unități cu profil de gastronomie de lux. - Explicarea și înșușirea conceptelor specifice legate de tehnici culinare, precum și dobândirea abilităților practice legate de implementarea acestora în cadrul unei unități cu profil de gastronomie de lux.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Crearea meniului și controlul costurilor	Instruire Practică	70	
Tehnici culinare II	Instruire Practică	70	
Bibliografie C.M. Clyne, & V. Clyne (2015). Modern Buffet Presentation. John Wiley & Sons. The Culinary Institute of America (2011). The Professional Chef. John Wiley & Sons. Walker, J. R. (2021). The restaurant: from concept to operation. John Wiley & Sons. Arduser, L., & Brown, D. R. (2006). The Professional Caterers' Handbook: How to Open and Operate a Financially Successful Catering Business with CD-ROM. Atlantic Publishing Company.			

National Restaurant Association Educational Foundation (2011). FOUNDATIONS of Restaurant Management & Culinary Arts Level One. Pearson Education.

Labensky, S. R. (2013). On Cooking: A text book of Culinary Fundamentals. Pearson Education.

Arvanitoyannis, I. S. (2010). Waste management for the food industries. Academic Press.

Jones, T. (2008). Culinary calculations: simplified math for culinary professionals. John Wiley & Sons.

Tian, Y. (2015). Impact of Menu Designs and Personal Dietary Behaviors on Young Millennials' Restaurant Menu Choices.

Wang, Y. (2012). Designing restaurant digital menus to enhance user experience (Doctoral dissertation, Iowa State University).

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

Conținuturile au fost elaborate pe baza nevoilor specifice din câmpul muncii identificate în domeniul ospitalității premium. Dobândirea cunoștințelor specificate, precum și a abilităților practice legate de activitățile specifice desfășurate într-o unitate de gastronomie de lux sunt foarte utile pentru calitatea pregătirii masteranzilor, contribuind direct la posibilitatea angajării imediate a acestora în posturi de execuție sau de decizie.

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 legate de crearea meniului, controlul costurilor și tehnici culinare, precum și utilizarea adecvată a acestora în contexte specifice gastronomiei de lux.	Examen oral	25%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice legate de crearea meniului, controlul costurilor și tehnici culinare în gastronomia de lux.	Evaluarea conținutului caietului de practică	25%
		Nota propusă de către coordonatorul de practică din cadrul unității de ospitalitate unde s-a desfășurat practica	50%
10.6 Standard minim de performanță			
• Prezentarea caietului de practică. • Prezența fizică la cele 140 de ore de practică. • Însușirea corectă a conceptelor teoretice. • Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice într-o unitate de gastronomie.			

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12.08.2024 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12.08.2024

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).

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	Inginerie și managementul alimentație și turismului
1.4 Domeniul de studii de master ¹⁾	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii ²⁾	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	Practică profesională IV							
2.2 Titularul activităților de curs	Conf.dr.psih. Laura CISMARU							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conf.dr.psih. Laura CISMARU							
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	IV	2.6 Tipul de evaluare	C 4	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DSI
							Obligativitate ³⁾	DI

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Total ore din planul de învățământ	140
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	30
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri	70
Tutoriat	
Examinări	
Alte activități – Realizarea caietului de practică	10
3.2 Total ore de activitate a studentului	110
3.3 Total ore pe semestru	250
3.4 Numărul de credite ⁵⁾	10

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Nu este cazul
4.2 de competențe	Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sală echipată multimedia
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Bucătărie echipată și recepție

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

Competențe profesionale	- CP1 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. - 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. - CP3 Analizează procese de producție în vederea realizării de îmbunătățiri. Efectuează analize în vederea reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație. - 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. - CP5 Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea. - CP6 Revizuieste și analizează informațiile financiare și cerințele proiectelor, cum ar fi evaluarea bugetului, cifra de afaceri preconizată și evaluarea riscurilor pentru a determina beneficiile și costurile proiectului. Evaluează dacă acordul sau proiectul își va recupera investiția și dacă profitul potențial merita riscul financiar.
Competențe transversale	- CT1 Organizează o echipă. - CT2 Își asumă rolul de lider. - CT3 Gestionează resurse financiare și materiale. - CT4 Gestionează aspectele legate de calitate. - CT5 Asigură orientarea către client.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	- Înșușirea corectă a noțiunilor specifice activității practice într-o unitate de gastronomie și/sau cazare. - Dobândirea abilităților practice specifice activității într-o unitate de gastronomie și/sau cazare.
7.2 Obiectivele specifice	- Explicarea și înșușirea conceptelor specifice legate de trenduri și inovație în ospitalitate, precum și dobândirea abilităților practice legate de implementarea acestora în cadrul unei unități cu profil de gastronomie și/sau cazare. - Explicarea și înșușirea conceptelor specifice legate de tehnici culinare avansate, precum și dobândirea abilităților practice legate de implementarea acestora în cadrul unei unități cu profil de gastronomie și/sau cazare. - Explicarea și înșușirea conceptelor specifice legate de stewarding și tehnici de servire food & beverage, precum și dobândirea abilităților practice legate de implementarea acestora în cadrul unei unități cu profil de gastronomie.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Trenduri și inovație în ospitalitate	Instruire Practică	50	
Tehnici culinare avansate	Instruire Practică	70	
Stewarding și tehnici de servire food & beverage	Instruire Practică	20	
Bibliografie			

Drucker, P. (2014). Innovation and entrepreneurship. Routledge.

Farmer, N. (Ed.). (2013). Trends in packaging of food, beverages and other fast-moving consumer goods (FMCG): markets, materials and technologies. Elsevier.

Fuller, G. W. (2016). New food product development: from concept to marketplace. CRC Press.

O'sullivan, M. (2016). A handbook for sensory and consumer-driven new product development: innovative technologies for the food and beverage industry. Woodhead Publishing.

C.M. Clyne, & V. Clyne (2015). Modern Buffet Presentation. John Wiley & Sons.

The Culinary Institute of America (2011). The Professional Chef. John Wiley & Sons.

Walker, J. R. (2021). The restaurant: from concept to operation. John Wiley & Sons.

Arduser, L., & Brown, D. R. (2006). The Professional Caterers' Handbook: How to Open and Operate a Financially Successful Catering Business with CD-ROM. Atlantic Publishing Company.

National Restaurant Association Educational Foundation (2011). FOUNDATIONS of Restaurant Management & Culinary Arts Level One. Pearson Education.

Labensky, S. R. (2013). On Cooking: A text book of Culinary Fundamentals. Pearson Education.

Cousins, J., Lillicrap, D., & Weekes, S. (2014). Food and beverage service. Hachette UK.

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

Conținuturile au fost elaborate pe baza nevoilor specifice din câmpul muncii identificate în domeniul ospitalității premium. Dobândirea cunoștințelor specificate, precum și a abilităților practice legate de activitățile specifice desfășurate într-o unitate de gastronomie, respectiv într-o unitate de cazare, sunt foarte utile pentru calitatea pregătirii masteranzilor, contribuind direct la posibilitatea angajării imediate a acestora în posturi de execuție sau de decizie.

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 legate de trenduri și inovație în ospitalitate, de tehnici culinare avansate, precum și utilizarea adecvată a acestora în contexte specifice ospitalității de lux.	Examen oral	25%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice legate de trenduri și inovație în ospitalitate, de tehnici culinare avansate în ospitalitatea de lux.	Evaluarea conținutului caietului de practică	25%
		Nota propusă de către coordonatorul de practică din cadrul unității de ospitalitate unde s-a desfășurat practica	50%
10.6 Standard minim de performanță			
• Prezentarea caietului de practică. • Prezența fizică la cele 140 de ore de practică. • Însușirea corectă a conceptelor teoretice. • Aplicarea adecvată a noțiunilor teoretice într-o unitate de ospitalitate.			

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.

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).

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 alimentație și turismului
1.4 Domeniul de studii de master ¹⁾	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii ²⁾	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	Practică pentru elaborarea disertației							
2.2 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Coordonatorul lucrării de disertație							
2.3 Anul de studiu	II	2.4 Semestrul	IV	2.5 Tipul de evaluare	C 4	2.6 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DSI
							Obligativitate ³⁾	DI

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Total ore din planul de învățământ	84
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	46
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri	100
Tutoriat	20
Examinări	
Alte activități	
3.2 Total ore de activitate a studentului	166
3.3 Total ore pe semestru	250
3.4 Numărul de credite ⁵⁾	10

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Nu este cazul
4.2 de competențe	• Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Nu este cazul
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Nu este cazul

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

Competențe profesionale	- CP1 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. - 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. - CP3 Analizează procese de producție în vederea realizării de îmbunătățiri. Efectuează analize în vederea reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație. - 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. - CP5 Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea. - CP6 Revizuieste și analizează informațiile financiare și cerințele proiectelor, cum ar fi evaluarea bugetului, cifra de afaceri preconizată și evaluarea riscurilor pentru a determina beneficiile și costurile proiectului. Evaluează dacă acordul sau proiectul își va recupera investiția și dacă profitul potențial merita riscul financiar.
Competențe transversale	- CT1 Organizează o echipă. - CT2 Își asumă rolul de lider. - CT3 Gestionează resurse financiare și materiale. - CT4 Gestionează aspectele legate de calitate. - CT5 Asigură orientarea către client.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Disciplina este concepută ca un suport pentru masteranzi în vederea realizării părții practice a lucrării de disertație. Împreună cu disciplina „Elaborarea lucrării de disertație” este menită să sprijine realizarea lucrării de disertație.
7.2 Obiectivele specifice	- Dezvoltarea capacității de analiză, pe baza bibliografiei și webografiei, pentru încadrarea părții practice a lucrării de disertație în stadiul actual al cunoașterii la nivel național și internațional. - Dezvoltarea inventivității prin găsirea unor metode și soluții ce pregătesc realizarea practică. - Antrenarea în realizarea unei documentații tehnice în cadrul unei unități cu profil de gastronomie sau cazare. - Punerea bazelor pentru deprinderi antreprenoriale și de management economic al proiectelor.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Documentarea pe teren, la unitatea de gastronomie sau cazare unde este prevăzut studiul de caz.	Învățare bazată pe proiecte (Project-Based Learning)	84	
Identificarea de metode și soluții ce pregătesc realizarea practică a studiului de caz.			
Documentare pe platforme electronice/bibliotecă			
Bibliografie			
Recomandată de fiecare coordonator al lucrării de disertație.			

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

Au fost identificate așteptările angajatorilor cu pondere importantă în direcția dezvoltării competențelor de implementare practică și aplicare a cunoștințelor de specialitate în domeniul ingineriei și managementului în ospitalitatea de lux.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.1 Proiect	Stabilite de fiecare coordonator al lucrării de disertație în parte pe baza modelului de structură aprobat la nivelul facultății.	Stabilite de fiecare coordonator al lucrării de disertație în parte	100%
10.2 Standard minim de performanță			
Cunoștințele minime sunt apreciate de fiecare coordonator al lucrării de disertație în parte.			

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12.09.2021 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12.09.2021

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).

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 alimentație și turismului
1.4 Domeniul de studii de master ¹⁾	Inginerie și management
1.5 Ciclul de studii ²⁾	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	Elaborarea lucrării de disertație							
2.2 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conf.dr.psih. Laura CISMARU							
2.3 Anul de studiu	II	2.4 Semestrul	IV	2.5 Tipul de evaluare	C 4	2.6 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DSI
							Obligativitate ³⁾	DI

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1 Total ore din planul de învățământ	140
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	70
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri	
Tutoriat	20
Examinări	
Alte activități	
3.2 Total ore de activitate a studentului	110
3.3 Total ore pe semestru	250
3.4 Numărul de credite ⁵⁾	10

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Nu este cazul
4.2 de competențe	Nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Nu este cazul
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Nu este cazul

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

Competențe profesionale	- CP1 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. - 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. - CP3 Analizează procese de producție în vederea realizării de îmbunătățiri. Efectuează analize în vederea reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație. - 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. - CP5 Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea. - CP6 Revizuieste și analizează informațiile financiare și cerințele proiectelor, cum ar fi evaluarea bugetului, cifra de afaceri preconizată și evaluarea riscurilor pentru a determina beneficiile și costurile proiectului. Evaluează dacă acordul sau proiectul își va recupera investiția și dacă profitul potențial merita riscul financiar.
Competențe transversale	- CT1 Organizează o echipă. - CT2 Își asumă rolul de lider. - CT3 Gestionează resurse financiare și materiale. - CT4 Gestionează aspectele legate de calitate. - CT5 Asigură orientarea către client.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Disciplina este concepută ca un suport pentru masteranzi în vederea realizării părții practice a lucrării de disertație. Împreună cu disciplina „Elaborarea lucrării de disertație” este menită să sprijine realizarea lucrării de disertație.
7.2 Obiectivele specifice	- Dezvoltarea capacității de analiză, pe baza bibliografiei și webografiei, pentru încadrarea părții practice a lucrării de disertație în stadiul actual al cunoașterii la nivel național și internațional. - Dezvoltarea inventivității prin găsirea unor metode și soluții ce pregătesc realizarea practică. - Antrenarea în realizarea unei documentații tehnice în cadrul unei unități cu profil de gastronomie sau cazare. - Punerea bazelor pentru deprinderi antreprenoriale și de management economic al proiectelor.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Documentarea pe teren, la unitatea de gastronomie sau cazare unde este prevăzut studiul de caz.	Învățare bazată pe proiecte (Project-Based Learning)	84	
Identificarea de metode și soluții ce pregătesc realizarea practică a studiului de caz.			
Documentare pe platforme electronice/bibliotecă			
Bibliografie			
Recomandată de fiecare coordonator al lucrării de disertație.			

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

Au fost identificate așteptările angajatorilor cu pondere importantă în direcția dezvoltării competențelor de implementare practică și aplicare a cunoștințelor de specialitate în domeniul ingineriei și managementului în ospitalitatea de lux.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.1 Proiect	Stabilite de fiecare coordonator al lucrării de disertație în parte pe baza modelului de structură aprobat la nivelul facultății.	Stabilite de fiecare coordonator al lucrării de disertație în parte	100%
10.2 Standard minim de performanță			
Cunoștințele minime sunt apreciate de fiecare coordonator al lucrării de disertație în parte.			

Prezenta Fișă de disciplină a fost avizată în ședința de Consiliu de departament din data de 12.09.24 și aprobată în ședința de Consiliu al facultății din data de 12.09.24

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).

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	Ingineria bucătăriei cu stele Michelin							
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. dr. ing. Cristina Maria CANJA							
2.3 Titularul activităților de laborator	Conf. dr. ing. Cristina Maria CANJA							
2.4 Anul de studiu	2	2.5 Semestrul	3	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DSI
							Obligativitate ⁴⁾	DO

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 laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 laborator	28
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					20
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități.....					7
3.7 Total ore de activitate a studentului	69				
3.8 Total ore pe semestru	125				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Finalizarea cursurilor fundamentale de inginerie și tehnologie alimentară, inclusiv modulele despre sisteme inteligente și managementul calității.
4.2 de competențe	- Abilitatea de a interpreta și aplica standardele internaționale de calitate, cum ar fi HACCP și ISO în gastronomie. - Familiarizarea cu tehnicile de bază ale bucătăriei moleculare și cu principiile de sustenabilitate în industria ospitalității.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	- Accesul la echipamente tehnologice avansate utilizate în bucătăriile Michelin, precum sous-vide, Thermomix, echipamente de afumare etc. - Bibliografie recomandată
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	- Disponibilitatea spațiilor laborator dotate cu aparatură specifică proceselor culinare moderne. - Asigurarea accesului la materii prime de calitate premium pentru aplicații

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

Competențe profesionale	Cp1. 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 utilizeze tehnologii precum sous-vide, sferificarea și imprimarea 3D pentru a optimiza prepararea alimentelor și a crea preparate inovatoare. R.Î.1.2 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a integra tehnologiile de gătit de precizie în fluxurile operaționale pentru a asigura consistența și calitatea produselor finale. R.Î.1.3 Absolvenții vor avea competențe în selectarea și utilizarea echipamentelor culinare avansate pentru a sprijini inovația și eficiența în bucătăriile de lux. 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 dobândi abilități de a implementa practici „zero waste” și de a promova sustenabilitatea în aprovizionarea și utilizarea ingredientelor. R.Î.2.2 Absolvenții vor fi capabili să proiecteze meniuri care combină estetica, gustul și durabilitatea pentru a îmbunătăți experiența clientului. R.Î.2.3 Absolvenții vor avea capacitatea de a optimiza procesele de depozitare și gestionare a stocurilor pentru a minimiza pierderile și a spori eficiența operațională.
Competențe transversale	CT1. Organizează o echipă. R.Î.1.1 Absolvenții vor fi capabili să coordoneze echipe în medii de înaltă presiune, promovând colaborarea și rezolvarea eficientă a problemelor. R.Î.1.2 Absolvenții vor avea capacitatea de a comunica clar și constructiv cu personalul și clienții, asigurând o experiență de înaltă calitate. CT4. Gestionează aspectele legate de calitate. R.Î.4.1 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a analiza și îmbunătăți procesele culinare folosind principii de sustenabilitate și inovație tehnologică. R.Î.4.2 Absolvenții vor dobândi abilități de adaptare la tendințele emergente în gastronomie și de integrare a acestora în practica profesională.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	- Să formeze competențe în ingineria proceselor din bucătăriile de elită. - Să dezvolte abilități de planificare și organizare a bucătăriilor la standard Michelin. - Să integreze inovația tehnologică cu tehnici culinare avansate.
7.2 Obiectivele specifice	- Abilități avansate de tehnici culinare (sous-vide, gelificare, fumare, sferificare etc.). - Implementarea conceptului de „zero waste” în bucătării. - Dezvoltarea unui meniu creativ și sustenabil. - Optimizarea fluxurilor operaționale pentru eficiență maximă.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Introducere în standardele Michelin: istoric și criterii de evaluare 1.1 Originea Ghidului Michelin și impactul său asupra gastronomiei	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	4	

mondiale. 1.2 Criteriile de acordare a stelelor Michelin: ce contează cel mai mult? 1.3 Rolul inspectorilor Michelin și modul de evaluare			
2. Tehnologii inovatoare utilizate în bucătăriile Michelin-star 2.1 Echipamente avansate: sous-vide, pacojet, dehidratatoare. 2.2 Rolul imprimării 3D alimentare și al inteligenței artificiale în bucătărie. 2.3 Controlul temperaturii și tehnologiile de gătit de precizie.	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	4	
3. Managementul operațiunilor și organizarea eficientă a spațiului de lucru 3.1 Metode de organizare: mise en place și principiile 5S în bucătărie. 3.2 Gestionarea echipelor: leadership și comunicare eficientă în medii cu presiune ridicată. 3.3 Planificarea spațiului de lucru pentru productivitate maximă.	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	4	
4. Conceperea meniurilor: echilibrul dintre gust, estetică și sustenabilitate 4.1 Psihologia gustului: cum combinăm arome pentru a crea o experiență unică. 4.2 Designul unui meniu tematic pentru experiențe multisenzoriale. 4.3 Alegerea ingredientelor sustenabile și locale.	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	8	
5. Igiena și siguranța alimentară la standarde de excelență 5.1 Norme internaționale și proceduri HACCP în bucătăriile de top. 5.2 Traseul alimentelor: de la depozitare la servire. 5.3 Gestionarea contaminării și siguranța în bucătărie	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	4	
6. Psihologia clientului de restaurant high-end 6.1 Analiza așteptărilor clientului Michelin: servicii personalizate și detalii. 6.2 Crearea unei atmosfere memorabile: lumină, sunet și ambianță. 6.3 Feedback-ul clienților: rolul său în îmbunătățirea continuă.	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	4	
Bibliografie			

1. Bocuse, Paul. The Complete Bocuse., 2020 2. Blumenthal, Heston. The Fat Duck Cookbook, 2022 3. Adria, Ferran. The Family Meal: Home Cooking with Ferran Adrià, 2018 4. Escoffier, Auguste. Guide Culinaire, 2020			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Aplicarea tehnicilor avansate de gătit 1.1 Prepararea proteinelor prin sous-vide și testarea diferitelor texturi. 1.2 Aplicarea tehnicilor moleculare: sferificare, spume, geluri. 1.3 Combinarea tehnologiilor moderne cu metode tradiționale (ex.: gătitul la foc deschis).	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	8	
2. Testare senzorială: evaluarea texturii, gustului și prezentării 2.1 Tehnici de plating și echilibrul culorilor. 2.2 Testarea percepțiilor de gust și textură: cum să răspundem nevoilor variate ale clienților. 2.3 Dezvoltarea unei semnături vizuale pentru fiecare preparat	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	4	
3. Dezvoltarea unui meniu tematic și evaluarea acestuia 3.1 Crearea unui concept de meniu unic (de exemplu: sezonier, bazat pe povești). 3.2 Testarea și rafinarea rețetelor prin feedback. 3.3 Prezentarea meniului și simularea unui serviciu complet.	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	8	
4. Simularea unei bucătării Michelin: organizare și coordonare 4.1 Crearea unei echipe funcționale și distribuirea responsabilităților. 4.1 Gestionarea presiunii în timpul unei simulări „live”. 4.3 Analiza performanței și îmbunătățirea proceselor.	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	8	
Bibliografie 1. Bocuse, Paul. The Complete Bocuse., 2020 2. Blumenthal, Heston. The Fat Duck Cookbook, 2022 3. Adria, Ferran. The Family Meal: Home Cooking with Ferran Adrià, 2018 4. Escoffier, Auguste. Guide Culinaire. 2020			

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

Disciplina *Ingineria bucătăriei cu stele Michelin* își corelează conținuturile cu așteptările comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul gastronomiei de excelență, oferind studenților competențe avansate în inovarea tehnologică și conceptuală a preparatelor culinare, aliniate standardelor internaționale de fine dining și sustenabilitate.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Participare activă la cursuri și lucrări practice		20%
	Studentul masterand trebuie să facă dovada înțelegerii aspectelor esențiale ale cursului (având ca surse suportul de curs și bibliografia)	Examen scris - Teorie și studii de caz	40%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Dezvoltarea și prezentarea unui meniu complet	Proiect final	40%
10.6 Standard minim de performanță			
Standardul minim de performanță pentru disciplina <i>Ingineria bucătăriei cu stele Michelin</i> presupune ca studenții să demonstreze competențe avansate în aplicarea tehnologiilor culinare moderne, inovarea preparatelor, prezentarea artistică și respectarea standardelor de excelență și sustenabilitate specifice gastronomiei 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⁾ Ciclu 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).

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 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	Preparate principale și deserturi montate la farfurie și cu semnătură							
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. dr. ing. Maria Cristina CANJA							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Conf. dr. ing. Maria Cristina CANJA							
2.4 Anul de studiu	2	2.5 Semestrul	3	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DSI
							Obligativitate ⁴⁾	DO

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 laborator	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 laborator	28
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					20
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					20
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități.....					7
3.7 Total ore de activitate a studentului	69				
3.8 Total ore pe semestru	125				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Cunoștințe relevante pentru tehnici de gătit, estetica preparatelor și gestionarea resurselor, precum „Inginerie de precizie pentru producția artizanală de panificație și patiserie” și „Lanțuri de aprovizionare de la fermă la masă și minimizarea deșeurilor alimentare”.
4.2 de competențe	- Capacitatea de a utiliza echipamente moderne și tehnici culinare avansate. - Abilități de organizare și planificare a resurselor pentru preparate complexe. - Cunoștințe despre sustenabilitate și reducerea risipei alimentare.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	- Sală echipată cu proiector, ecran și alte echipamente multimedia pentru suport vizual. - Acces la bibliografia cursului și la materialele suplimentare puse la dispoziție de titularul cursului.
-------------------------------	---

5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	- Laborator culinar dotat cu echipamente moderne (ex. torțe culinare, sifon de spumă, pacojet). - Spațiu de lucru pentru studenți, acces la ingrediente variate și de calitate. - Respectarea normelor de siguranță alimentară și a regulilor de protecție a muncii.
--	--

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

Competențe profesionale	Cp3. Analizeaza procese de productie în vederea realizarii de îmbunătățiri. Efectueaza analize în vederea reducerii pierderilor de productie si a costurilor generale de fabricatie. R.Î.3.1 Absolvenții vor putea crea compoziții vizuale atractive, folosind reguli de proporție, simetrie și focus, pentru a transmite o poveste prin plating și design. R.Î.3.2 Absolvenții vor dezvolta capacitatea de a combina texturi precum crocant, moale, spumos sau gelatinos, cu variații de temperaturi, pentru a crea preparate memorabile din punct de vedere senzorial. R.Î.3.3 Absolvenții vor înțelege și aplica impactul culorilor și al compoziției asupra emoțiilor și percepției gustative a consumatorilor, îmbunătățind astfel valoarea estetică și experiența generală a preparatelor. Cp4. Dezvolta procese si tehnici pentru productia alimentara sau pentru conservarea alimentelor. Se implica în proiectarea, dezvoltarea, constructia si functionarea unor procese si tehnici industriale pentru productia alimentara. R.Î.4.1 Absolvenții vor putea dezvolta și prezenta farfurii care reflectă creativitatea și identitatea culinară, utilizând principii de design vizual (plating), inclusiv cromatică, textură și echilibru estetic. R.Î.4.2 Absolvenții vor dobândi capacitatea de a gestiona resursele disponibile, utilizând ingrediente sustenabile și reducând risipa alimentară, pentru a optimiza costurile și impactul preparatelor. R.Î.4.3 Absolvenții vor aplica metode moderne, precum sous-vide, sferificare și utilizarea echipamentelor inovatoare (de exemplu, pacojet, torțe culinare), pentru a crea deserturi și preparate complexe de înaltă calitate.
Competențe transversale	CT1. Organizează o echipă R.Î.1.1 Crearea unor meniuri adaptate tendințelor contemporane și preferințelor consumatorilor. CT2. Gestionează evoluția personală. R.Î.1.1 Adaptarea la situații neprevăzute, menținând calitatea preparatelor. R.Î.1.2 Îmbunătățirea constantă a abilităților pentru a rămâne competitiv pe piața gastronomică.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	- Dezvoltarea competențelor practice în prepararea și decorarea preparatelor culinare de tip „signature” și a deserturilor. - Înțelegerea principiilor estetice ale plating-ului și impactul vizual asupra consumatorului. - Exersarea creativității culinare prin proiectarea unor preparate originale și memorabile
7.2 Obiectivele specifice	La finalizarea cursului, studentul va putea: - Să utilizeze tehnici avansate de gătit și plating pentru preparate complexe. - Să creeze rețete și concepte originale pentru „signature dishes” și deserturi. - Să aplice noțiuni de cromatică, textură și contrast în aranjarea farfuriilor. - Să gestioneze ingredientele și resursele pentru prepararea deserturilor premium.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
1. Introducere în plating și design	Prelegeri interactive, expunere	4	

culinar: 1.1. Definiția și importanța plating-ului în gastronomia modernă. 1.2. Evoluția plating-ului de la tradițional la avangardist. 1.3. Rolul primei impresii vizuale în experiența consumatorului	narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming		
2. Elemente de bază în realizarea „signature dishes”: 2.1. Ce sunt „signature dishes” și cum reflectă identitatea unui bucătar? 2.2. Selecția ingredientelor și rolul lor în crearea unui preparat memorabil. 2.3. Echilibrul dintre gust, textură și estetică.	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	4	
3. Istoria și tendințele contemporane în deserturile fine dining: 3.1. Deserturile iconice și influența lor în gastronomia actuală. 3.2. Tendințe actuale: deserturi minimaliste, sustenabile, molecular cooking. 3.3. Studiu de caz: analiza deserturilor semnate de chefi renumiți.	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	4	
4. Tehnici avansate de gătit și prezentare: 4.1. Sous-vide, sferificare și alte metode de gătit inovatoare. 4.2. Folosirea echipamentelor moderne: torțe culinare, pacojet, sifon de spumă. 4.3. Combinarea tehnicilor tradiționale cu inovațiile moderne.	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	4	
5. Compoziție vizuală și storytelling prin plating: 5.1. Regulile de bază ale compoziției vizuale (simetrie, proporții, focus). 5.2. Culoarele în gastronomie: impactul emoțional și psihologic. 5.3. „Povestea în farfurie” – cum să spui o poveste prin design-ul unui preparat.	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	4	
6. Rolul texturii și al temperaturii în preparate: 6.1. Contrastul dintre texturi – crocant, moale, spumos, gelatinos. 6.2. Importanța temperaturii în crearea experienței gustative optime.	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	4	

6.3. Integrarea elementelor surpriză (componente reci în deserturi calde etc.).			
7. Utilizarea ingredientelor sezoniere și sustenabile în preparatele de semnătură: 7.1. Selecția ingredientelor locale și de sezon pentru preparate autentice. 7.2. Reducerea deșeurilor și utilizarea completă a ingredientelor. 7.3. Incorporarea ingredientelor rare și de lux în preparatele „signature.”	Prelegeri interactive, expunere narativă, dezbateri, studiu de caz, brainstorming	4	
Bibliografie			
1. Keller, T. The French Laundry Cookbook. Artisan Books. 2022			
2. Adria, F. The Family Meal: Home Cooking with Ferran Adrià. Phaidon Press. 2020			
3. Will Goldfarb. Room for Dessert. Phaidon. 2022			
4. Articole și materiale suplimentare furnizate de cadrul didactic.			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
1. Crearea unor rețete personalizate pentru „signature dishes”.	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	4	
2. Exerciții de plating creativ.	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	4	
3. Prepararea deserturilor clasice reinterpretate	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	4	
4. Tehnici de decorare folosind ciocolată, zahăr și fructe.	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	4	
5. Realizarea unui proiect final: design-ul și execuția unui meniu complet cu plating.	Demonstrații practice, învățare colaborativă, învățare bazată pe experimentare	12	
Bibliografie			
1. Keller, T. The French Laundry Cookbook. Artisan Books. 2022			
2. Adria, F. The Family Meal: Home Cooking with Ferran Adrià. Phaidon Press. 2020			
3. Will Goldfarb. Room for Dessert. Phaidon. 2022			
4. Articole și materiale suplimentare furnizate de cadrul didactic.			

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

Disciplina *Preparate principale și deserturi montate la farfurie și cu semnătură* își corelează conținuturile cu așteptările comunităților epistemice, ale asociațiilor profesionale și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul gastronomiei de excelență, oferind studenților competențe avansate în inovarea tehnologică și conceptuală a preparatelor culinare, aliniate standardelor internaționale de fine dining și sustenabilitate

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Test scris	Examinare scrisă	20%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Susținere proiect	Examinare orală	50%
	Participare și activitate în timpul orelor practice		30%
10.6 Standard minim de performanță			
Studentii să demonstreze competențe fundamentale în pregătirea și prezentarea preparatelor culinare, conform standardelor industriei gastronomice. Aceasta include capacitatea de a selecta și utiliza corect ingredientele, aplicarea tehnicilor culinare de bază, respectarea normelor de igienă și siguranță alimentară, precum și prezentarea estetică a preparatelor. De asemenea, studenții trebuie să fie capabili să reproducă rețete standardizate și să înțeleagă importanța consistenței și calității în prepararea mâncărilor. Aceste competențe corespund unui nivel de performanță de bază, necesar pentru a asigura o fundație solidă în arta culinară.			

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).

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 master 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	Arhitectură inspirată din natură în proprietăți de lux din ospitalitate							
2.2 Titularul activităților de curs	Prof. dr. arh. Teofil MIHĂILESCU							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator / proiect	Prof. dr. arh. Teofil MIHĂILESCU							
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	III	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DSI
							Obligativitate ³⁾	DO

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
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					15
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					23
Tutoriat					-
Examinări					2
Alte activități: Explorarea practică de soluții principale de design/arhitectură de interior pentru unități de alimentație publică (restaurante, cafenele, baruri, cofetării, braserii etc) și unități hoteliere.					14
3.7 Total ore de activitate a studentului	69				
3.8 Total ore pe semestru	125				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Familiarizarea cu fenomenul arhitectural-urbanistic, interes pentru istoria, teoria și practica de arhitectură, precum și pentru arte vizuale, fotografie.
4.2 de competențe	Utilizarea în comunicarea profesională a cunoștințelor dobândite în specialitatea absolvită în vederea cristalizării conexiunilor cu domeniul arhitecturii.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sală cu mobilier adecvat, whiteboard și watermark, eventual tablă și cretă, videoproiector și acces la internet.
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului / proiectului	Sală cu mobilier adecvat, whiteboard și watermark, eventual tablă și cretă, videoproiector și acces la internet.

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. 1.6 Absolvenții vor fi capabili să planifice, să gestioneze și supravegheze proiecte de renovare sau extindere a hotelurilor, resorturilor și restaurantelor echilibrând bugetul, termenele și estetica de lux specifică mărcii. 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. Cp.4 Dezvolta procese și tehnici pentru producția alimentară sau conservarea alimentelor. Se implică în proiectarea, dezvoltarea, construcția și funcționarea unor procese și tehnici industriale pentru producția alimentară. R.Î. 4.6 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a proiecta spații de lux de tip restaurante, cafenele și alte locuri de servit băuturi care integrează teme culturale, elemente de eco-lux și tehnologii centrate pe client. Cp.5 Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea. R.Î. 5.7 Absolvenții vor fi capabili să evalueze infrastructurile și proiectele resorturilor, concentrându-se asupra caracteristicilor de durabilitate, a integrării biofilice și a impactului asupra bunăstării și satisfacției oaspeților.
Competențe transversale	Ct.2 Își asuma rolul de lider. 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. Ct.3 Gestionează resurse financiare și materiale. 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. Ct.4 Gestionează aspectele legate de calitate. 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. Ct.5 Asigură orientarea către client. 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. R.Î. 5.5 Absolvenții vor dezvolta capacitatea de a proiecta o infrastructură de ospitalitate de lux care integrează ergonomia și sustenabilitatea, asigurând confortul oaspeților, respectând în același timp standardele ecologice.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Cunoștințe de bază privind proiectarea structurală, funcțională, estetică în arhitectură, în vederea familiarizării cu fenomenul arhitectural. Dezvoltarea deprinderilor de a observa/analiza/interpreta spațiile arhitecturale pentru înțelegerea și utilizarea potențialului expresiv al formei arhitecturale din punct de vedere al semnificațiilor primare (structurale, senzorial-spațiale), funcționale (utilitare) și cultural-simbolice (estetice). Provocarea la interactivitate prin proiectarea unor situații variate de predare-învățare folosind strategii de tip activ-participativ. • Dezvoltarea capacității de abordare sistemică a disciplinei prin evidențierea legăturilor între domenii precum arhitectură, design, ergonomie, estetică, teoria culorii, arte și ingineria și managementul în alimentație și turism și prezentarea sintetică a principalelor direcții/concepte/teorii ale domeniului arhitecturii, insistând asupra situațiilor/pretextelor care argumentează ideea unei învățări active. • Dezvoltarea abilităților de comunicare, dialog, lucru în echipă, explorare și comunicare inter-, trans-, multi- și pluridisciplinară și utilizarea de criterii profesionale/metode de evaluare în interpretarea spațiului arhitectural, în vederea cristalizării unor soluții pentru adaptarea acestuia la tipuri diferite de nevoi de planificare și design al spațiilor din domeniul ospitalității de lux. • Set de cunoștințe generale în vederea cristalizării unei capacități de analiză a unui context arhitectural și a capacității formulării unor concluzii și opțiuni specifice realiste privind habitatul uman, în vederea îndeplinirii cerințelor culturale, funcționale, estetice, de confort și siguranță ale acestuia în corelație cu parametrii de referință din domeniu. • Dezvoltarea culturii vizuale și profesionale și a deprinderilor de a analiza, interpreta și crea entități artistice în relație cu universul spațiilor din domeniul ospitalității de lux, în vederea identificării calităților și caracteristicilor care să le confere potențial și să le aducă valoare adăugată din punct de vedere arhitectural, ergonomic, estetic, artistic.
7.2 Obiectivele specifice	• Capacitatea de a observa, înțelege și interpreta în mod creativ-inovativ spațiul arhitectural în matricea realitate-imagine-imaginar. Abilitatea de exprimare/înțelegere a conceptelor/proiectelor din domeniul arhitecturii și design-ului, în vederea raportării aplicate la acestea. Abordarea realistă și responsabilă a situațiilor concrete de observare, analiză și concepție în practică în vederea soluționării eficiente a problemelor specifice planificării și design-ului. • Cristalizarea unor abilități cognitive, aplicativ-profesionale și afectiv-valorice ca matrice de referință pentru abordarea situațiilor practice din sfera arhitecturii, precum și dezvoltarea/cultivarea unui interes specific pentru domeniul design-ului și arhitecturii. Cristalizarea unei minime culturi vizuale și a unui limbaj de specialitate. Dezvoltarea unor abilități de comunicare și de lucru în echipă în context profesional, de înțelegere a temelor specifice și de a le răspunde în mod creativ-inovativ, pentru crearea premizelor pentru un dialog optim între specialiști în practica de specialitate. • Provocarea la interactivitate prin proiectarea unor situații variate de predare/învățare/aplicare, folosind strategii de tip activ-participativ urmărind familiarizarea cu problematica proiectării și design-ului în relație cu domeniul specific. Cristalizarea unui spirit creativ în rezolvarea problemelor de specialitate privind culoarea, textura, forma, suprafața, volumul, în relație planificarea și design-ul spațiilor din domeniul ospitalității de lux în context inter-/pluri-/trans-/multi-disciplinar. • Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri, internet, aplicații software-uri de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc).

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Obs.
1. Introducere în arhitectură – concepte, terminologie, problematică, definirea termenilor, misiune. Arhitectura (de la idee, temă și proiect la realitate construită) în raport cu exigențele dezvoltării sustenabile (condiționări tehnice/structurale,	Prelegere pe bază de proiecție de	6h	-

funcționale, estetice, de sit, legislative etc) Despre triada inițiere-căutare-devenire/pragma și relația structură-stil-simbol în arhitectură și design: despre genul proxim și diferența specifică. Introducere în euristica proiectării în arhitectură (realitate, imagine, imaginar) în raport cu conceptele arhitecturii sustenabile și inspirate din natură, cu aplicații în universul ospitalității de lux.	imagini, studii de caz, dezbateri interactivă și multimedia.		
2. De euristica proiectării în arhitectura sustenabilă inspirate de natură, cu aplicații în universul ospitalității de lux, în raport cu conceptele dezvoltării durabile. Incursiune în istoria, teoria și critica relației arhitectură-inginerie structurală (devenirea stilurilor arhitecturale, curentelor emblematică, influențelor specifice și a modului în care acestea se relaționează cu conceptele arhitecturale moderne în proiectarea construcțiilor sustenabile de la sfârșitul sec. al XIX-lea și până în prezent, pentru înțelegerea tipologiei diverselor situații de proiectare în vederea găsirii soluțiilor optime de proiectare sustenabilă, eficiență energetică etc. Dihotomia <i>low-tech</i> / <i>high-tech</i> ; semnificații asociate.		4h	
3. Conceptele de eco-design, eficiență energetică, fair building, smart building în inspirate din natură, cu aplicații în universul ospitalității de lux. Cum se gândește obiectul de arhitectură în raport cu principiile proiectării inspirate din natură și dezvoltării sustenabile. Relația materiale de construcție / sisteme structurale – destinație / funcție - formă / expresie. Atributele Vitruviene în proiectarea durabilă: <i>Stabilitas/Firmitas</i> (rezistență, siguranță, inginerie structurală, semnificații asociate) - <i>Utilitas</i> (funcțiune, semnificații asociate) - <i>Venustas</i> (expresivitate, frumusețe, semnificații asociate). De percepția obiectelor de arhitectura/spațiului: repetiție, ritm, ierarhie, contrast, simetrie, asimetrie, perspectivă, proporții, armonie, estetică, efecte spațiale, iluminat, materiale și texturi, culoare, efecte optice, secțiunea de aur. Aplicații în planificarea și design-ul spațiilor din domeniul ospitalității de lux.		4h	
4. Explorarea conceptelor și teoriilor de arhitectură sustenabilă, durabilă, de arhitectură pasivă/solară/bioclimatică, de arhitectură smart inspirate din natură, cu aplicații în universul ospitalității de lux, și măsura/limitele integrării acestora în proiectarea contemporană (premize, repertoriul soluțiilor deopotrivă din istoria arhitecturii tradiționale ca surse de inspirație pentru arhitectura contemporană. Explorarea materialelor de construcție dedicate. Dihotomiile hard-soft, high-tech - low-tech, unfair-fair în arhitectura contemporană în raport cu principiile dezvoltării sustenabile. Parametri tehnici specifici.		4h	

5. Elemente fundamentale de: i) funcțiune/ergonomie în planificarea și designul spațiilor din domeniul alimentației publice în general și ospitalității de lux în particular (accese, lobby-uri, spații multifuncționale, camerele, restaurantul, bucătăria, circulațiile, spațiile sanitare, anexele, fluxuri și circulații, condiționări tehnice/sanitare/legale/ale echipamentelor specifice), ii) mobilare și echipare pentru ergonomia spațiilor din domeniul ospitalității de lux și principii de mobilare în raport cu destinația și caracteristicile spațiilor specifice, iii) iluminat în planificarea și designul spațiilor din domeniul ospitalității de lux (natura luminii, legi de propagare, clasificare, fenomene explicate pe baza legilor opticii geometrice în raport cu tipurile de spații, mobilierul specific, caracteristicile contextului, iluminat tehnic versus de atmosferă, corpul de iluminat - tipologie, destinații, elemente de design, criterii de alegere, lumina naturală/artificială ca parametru creativ în design, iv) de teoria culorii (relațiile dintre proprietățile luminii și caracteristicile culorii, culoarea ca senzație, relațiile lungime de undă - culoare, încărcătură energetică – luminozitate și compoziție spectrală - saturație, complexitatea culorii și complexitatea comunicării în universul cromatic, senzațiile și percepțiile în raport cu universul cromatic, legile fundamentale ale percepției, sisteme de reprezentare a culorilor, fenomene subiective ale vederii umane: iluziile optice și corecțiile optice, despre fenomenul cromatic: culori lumină/pigmentare, sinteza cromatică, caracteristicile culorii, contrastele. Dihotomii: senzații-percepții, vedere-privire. Aplicații specifice în planificarea și design-ul spațiilor inspirate din natură din domeniul ospitalității de lux.		8h	
6. Arhitectura sustenabilă, inspirată de natură, cu aplicații în universul ospitalității de lux, în dihotomia ideal virtual și/versus realitate proiectată, acceptată, aprobată și construită (tema de proiectare, analiza stării de fapt, mentalitatea, limitele și tipurile de condiționări, importanța dialogului arhitect – beneficiar - reprezentanții diverselor specialități - autorități, importanța pieselor scrise și desenate, provocările în transformarea proiectului în realitate construită.		2h	
Bibliografie: 1. ARNHEIM, R., <i>Arta și percepția vizuală</i>, Ed. Meridiane, București, 1979; 2. CALEFATO, P., <i>Moda, corpo, mito. Storia, mitologia e ossessione del corpo vestito</i>, Ed. Castelvechi, 1999; 3. CERVER F. A., <i>Habitat et Decoration</i>, Ed. Konemann, 2000; 4. CONSTANTIN, P., <i>Culoare, artă, ambient</i>, Ed. Meridiane, 1979; 5. CUNLIFE, S., LOUSSIER, J., <i>Architecture Styles. From classical temples to soaring skyscrapers</i>, Thunder Bay, SD, 2006; 6. CURL, J. S., <i>Dictionary of Architecture</i>, Oxford University Press, Oxford, 1999; 7. DITTMAN, L., <i>Stil, simbol, structură</i>, Ed. Meridiane, București, 1988; 8. ECO, U., <i>Istoria frumuseții</i>, 2005; <i>Istoria urâtului</i>, 2007, Ed. Enciclopedia RAO, București; 9. GLANCEY, J., <i>The Story of Architecture</i>, DK Londra, 2000; 10. HACKING, J. (coord), <i>Fotografia. La storia completa</i>, Atlante, Bologna, 2013; 11. HALLER, K., <i>Psihologia culorilor. Fascinația culorilor de la Cro-Magnon la Michelangelo</i>, Baroque Books&Arts, 2019; 12. IONESCU, I., <i>Lumină și culoare (pentru arhitecți și designeri)</i>, Ed. Univ. "Ion Mincu", București, 2013; 13. JANSON, H. W., JANSON, A. F., <i>History of Art</i>, Harry N. Abrams, Inc., Publishers, New York, 2001; 14. KASTAN, D. S., FARTHING, S., <i>Culorile. Pasiune și mister</i>, Ed. Baroque Books&Arts, 2020; 15. LIVIO, M., <i>Secțiunea de aur. Povestea lui phy, cel mai uimitor număr</i>, Ed. Humanitas, București, 2012; 16. MEISNER, B. G., <i>The Golden Ratio. The Divine Beauty of Mathematics</i>, Race Point Publishing, New York, 2018; 17. MIHĂILESCU, T. (coord); IOAN, A., GHEORGHE, M., MORUZI, D., MIHAIL, H., BEBEȘULEA, G., MUNTEAN, C., PESCARU, O., CISAR, M., <i>România paralelă. Alienare și kitsch în arhitectură și spațiul public</i>, Ed. UniTBv, Brașov, 2016; 18. NEUFERT, E., <i>Manualul arhitectului. Elemente de proiectare și construcție</i>. Ed. Alutus, 2004;			

19. PACURARU, D., *Arce stilistice sau despre stiluri și dinamica lor*, Ed. Albatros, București, 1987;
 RHURBERG, K., SCHNECKENBURGER, M., FRICKE, Ch., HONNEF, K., *Art of the 20th Century*, Taschen, 2000;
 20. TRACHTENBERG, M.; HYMAN, I., *Architecture from Prehistory to Postmodernity*, Ed. H. N. Abrams Inc., N.Y., 2002;
 21. *, *Funcțiune și formă*, Ed. Meridiane, București, 1989;
 22. Reviste de specialitate: *Zeppelin, Arhitect Design, Igloo, Domus, Arhitectura* etc; Internet.

8.2 Seminar/ laborator / proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Obs. -
Tema 1. Studenții vor identifica, obiectiva și descrie o experiență personală semnificativă avută în relație cu un spațiu relevant din domeniul ospitalității de lux (dacă nu au avut-o, atunci își imaginează această experiență într-un spațiu dedicat, existent și posibil de explorat virtual), oricând de la absolvirea universității și până în prezent, din România sau de oriunde din străinătate. Tema propune o explorare conștientă, asumată, a spațiului arhitectural și este destinată cristalizării relației studenților cu universul construit dedicat ospitalității de lux în primul rând în ipostaza acestora de “clienți”. Experiența va fi materializată într-o lucrare personală de ~1000 de cuvinte. Lucrările vor conține: i) motivul alegerii locației (întâmplător, reclamă, recomandare, specific gastronomic, calități arhitecturale etc), ii) descrierea exteriorului locației (volumetrie, caracteristici, estetică, relația cu vecinătățile, dotări exterioare, cromatică, finisaje, atmosferă, particularități, impresie personală etc), iii) descrierea interiorului locației (ambianță, atmosferă, cromatică, sonorizare, servicii, ergonomia spațiului și a mobilierului, curățenie, calitatea servirii și interacțiunii cu personalul, materiale, finisaje, texturi, particularități, elemente de originalitate din perspective studentului, legătura conceptului de amenajare de interior cu specificul gastronomic etc), și iv) măsura legăturii între caracteristicile arhitecturale, conceptul de design interior, numele, contextul și specificul locației. În cadrul lucrării studenții trebuie să includă și oricâte imagini consideră că sunt necesare în susținerea opiniilor personale (fotografii, schițe etc).	Activitate practică, corecturi, discuții interactive, lucru în echipă, îndrumare, documentare și cercetare, analiză de imagini și raportarea la teme specifice, analiză și dezbatere a ideilor și viziunilor, brainstorming, explorări tehnice.	8h	
Tema 2. Studenții vor identifica, obiectiva și documenta un spațiu existent considerat la nivel personal ca ideal pentru un anume specific din domeniul ospitalității de lux (în principal un restaurant sau un spațiu gastronomic dedicat) etc), realizat după anul 2000, din România sau străinătate, indiferent dacă au avut și o experiență în acel spațiu sau nu, dar l-au descoperit în internet, cărți, reviste etc). Tema propune găsirea, în urma documentării, a unei locații considerate de către fiecare student ca ideală după gustul său și în lumina experiențelor în spații similare și a cunoștințelor sale de până în prezent, și este destinată cristalizării relației studenților cu universul construit dedicat ospitalității de lux în ipostază de potențiali investitori într-un spațiu dedicat ospitalității de lux, sens în care documentarea și experiența personale sunt extrem de importante. Lucrarea va conține: i) imagini relevante, ii) informații despre locație (după caz: arhitect, țară/regiune/zonă/localitate, perioada construirii, alcătuire constructivă etc, iii) planuri, secțiuni, fațade, volumetrii, schițe și iv) impresia personală și motivația alegerii într-un text personal de ~1000 cuvinte).		10h	
Tema 3. Tema invită studentul la un exercițiu de imaginație prin răspunsul la întrebarea “cum arată proprietatea mea de lux din domeniul ospitalității inspirată de natură”? Tema continuă și folosește experiențele proiectelor 1 și 2 și va fi materializată într-un proiect conținând un colaj de idei, imagini, schițe personale		10h	

etc, cu care, ipotetic, studentul în ipostază de investitor în afacerea ideală din domeniul de studiu s-ar prezenta la un arhitect pentru a-l face pe acesta să le transforme în realitate un vis în legătură cu un concept și un specific de spațiu, făcându-l pe acesta să înțeleagă ce anume doresc. Lucrarea va include orice tip de informații și alegeri privind cât mai multe amănunte care, împreună, ar alcătui spațiul cu destinație gastronomică ideală din perspectiva fiecărui student și va conține imagini cu: i) contextul dorit (amplasamentul ideal rural / urban, în natură sau nu, la munte / între dealuri / la câmpie / la mare, în țară sau în străinătate etc), ii) stilul preferat de arhitectură, iii) conceptul de amenajare interioară dorit (stil, atmosferă, particularități, texturi, materiale, mobilier dedicat, tip de relație cu bucătăria, corpuri de iluminat, pardoseli, tâmplării, feronerie, perdele etc) și iv) un eseu personal de ~1000 de cuvinte descriind conceptul și visul dorit.			
Bibliografie: 1. ARNHEIM, R., <i>Arta și percepția vizuală</i>, Ed. Meridiane, București, 1979; 2. CALEFATO, P., <i>Moda, corpo, mito. Storia, mitologia e ossessione del corpo vestito</i>, Ed. Castelvechi, 1999; 3. CERVER F. A., <i>Habitat et Decoration</i>, Ed. Konemann, 2000; 4. CONSTANTIN, P., <i>Culoare, artă, ambient</i>, Ed. Meridiane, 1979; 5. CUNLIFE, S., LOUSSIER, J., <i>Architecture Styles. From classical temples to soaring skyscrapers</i>, Thunder Bay, SD, 2006; 6. CURL, J. S., <i>Dictionary of Architecture</i>, Oxford University Press, Oxford, 1999; 7. DITTMAN, L., <i>Stil, simbol, structură</i>, Ed. Meridiane, București, 1988; 8. ECO, U., <i>Istoria frumuseții</i>, 2005; <i>Istoria urâtului</i>, 2007, Ed. Enciclopedia RAO, București; 9. GLANCEY, J., <i>The Story of Architecture</i>, DK Londra, 2000; 10. HACKING, J. (coord), <i>Fotografia. La storia completa</i>, Atlante, Bologna, 2013; 11. HALLER, K., <i>Psihologia culorilor. Fascinația culorilor de la Cro-Magnon la Michelangelo</i>, Baroque Books&Arts, 2019; 12. IONESCU, I., <i>Lumină și culoare (pentru arhitecți și designeri)</i>, Ed. Univ. "Ion Mincu", București, 2013; 13. JANSON, H. W., JANSON, A. F., <i>History of Art</i>, Harry N. Abrams, Inc., Publishers, New York, 2001; 14. KASTAN, D. S., FARTHING, S., <i>Culorile. Pasiune și mister</i>, Ed. Baroque Books&Arts, 2020; 15. LIVIO, M., <i>Secțiunea de aur. Povestea lui phy, cel mai uimitor număr</i>, Ed. Humanitas, București, 2012; 16. MEISNER, B. G., <i>The Golden Ratio. The Divine Beauty of Mathematics</i>, Race Point Publishing, New York, 2018; 17. MIHĂILESCU, T. (coord); IOAN, A., GHEORGHE, M., MORUZI, D., MIHAIL, H., BEBEȘULEA, G., MUNTEAN, C., PESCARU, O., CISAR, M., <i>România paralelă. Alienare și kitsch în arhitectură și spațiul public</i>, Ed. UniTBv, Brașov, 2016; 18. NEUFERT, E., <i>Manualul arhitectului. Elemente de proiectare și construcție</i>. Ed. Alutus, 2004; 19. PACURARU, D., <i>Arce stilistice sau despre stiluri și dinamica lor</i>, Ed. Albatros, București, 1987; 20. RHURBERG, K., SCHNECKENBURGER, M., FRICKE, Ch., HONNEF, K., <i>Art of the 20th Century</i>, Taschen, 2000; 21. TRACHTENBERG, M.; HYMAN, I., <i>Architecture from Prehistory to Postmodernity</i>, Ed. H. N. Abrams Inc., N.Y., 2002; 22. *, <i>Funcțiune și formă</i>, Ed. Meridiane, București, 1989; 22. Reviste de specialitate: <i>Zeppelin, Arhitekt Design, Igloo, Domus, Architectura</i> etc; Internet.			

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

Conținuturile disciplinei sunt formulate în concordanță cu specificul domeniului proiectării generale de arhitectură și design-ului, aplicate în ingineria și managementul alimentației și turismului în general și în proiectarea, planificarea și design-ului spațiilor din domeniul culinar în particular, urmărindu-se dezvoltarea creativității, a libertății de opțiune și expresie arhitectural-artistică, a independenței creative, a gândirii <i>out of the box</i>, a spiritului inovativ, în contextul unor activități de concepere, de creație artistică și de lucru inter-/trans-/multi-/pluridisciplinare complexe. Tematica teoretică și practică răspunde cerințelor asociațiilor profesionale (OAR, UCMR etc), precum și așteptărilor reprezentanților comunităților epistemice și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului de studiu „Inginerie gastronomică”.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Asimilarea și înțelegerea cunoștințelor teoretice privind: a) elemente generale de teoria, istoria și critica de arhitectură, b) metode de observare și înțelegere a spațiului arhitectural din perspectiva atributelor vitruviene, c) capacitatea de "citi" și interpreta universul arhitectural, d) conștientizarea halourilor de semnificații ale arhitecturii și amenajărilor interioare asociate realităților funcționale ale acestora, e) proiectarea și design-ului spațiilor din domeniul ospitalității de lux, explorate la cursuri. Condițiile de susținere a examenelor în sesiunile de reanțe / reexaminări / examene amânate medical / mări de note / etc la disciplina ARHITECTURĂ INSPIRATĂ DIN NATURĂ ÎN PROPRIETĂȚI DE LUX DIN OSPITALITATE (NIAHEP) sunt: 1) elaborarea lucrărilor corespunzătoare: i) temelor nepredate în timpul semestrului și rămase fără note, și/sau ii) temelor predate în timpul semestrului, dar fără a avea nota minim 5(cinci), și/sau iii) temelor predate în timpul semestrului, dar cu notă nemulțumitoare și predarea acestora conform condițiilor de realizare (atașate, nu link-uri), pe adresa instituțională t.mihailescu@unitbv.ro în intervalul cuprins între prima zi a sesiunii și 24 ore înainte de data/ora programate pentru examen; 2) prezentarea la examen cu condiția predării anterioare a lucrărilor conform punctului 1.	Oral Susținerea lucrărilor elaborate conform cerințelor temelor în cadrul seminariilor). Examenul constă în susținerea publică a ultimei lucrări predate pe platforma E-learning în săptămâna 14, la resursa dedicată. În vederea tuturor susținerilor, inclusiv pentru examen, lucrările vor fi descărcate de către profesor de pe platforma e-learning și proiectate la facultate, astfel că nu este necesară printarea acestora din rațiuni de respect față de mediu.	100% Media aritmetică a notelor lucrărilor elaborate conform cerințelor temelor și susținute public în cadrul examenului.
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	Lucrările urmăresc însușirea abilităților teoretice și practice de: a) reprezentare și exprimare intuitivă a ideilor și a conceptelor utilizate în arhitectură și design, b) cristalizare a unui "loc comun" în dialogul cu specialiștii din domeniul arhitecturii, c) observare, conștientizare și interpretare a spațiului în relația arhitectură – design – structură în vederea raportării conștiente și creative la spațiu pentru soluții de design dedicate din domeniul ospitalității de lux. Lucrările se elaborează după normele specifice de scriere și integritate academică, EXCLUSIV ca document .pdf (A4, orientare portret, margini normale, font <i>Times New Roman</i> 12, la un rând) și se predau exclusiv pe platforma e-learning a UniTBv, la resursele dedicate pentru predări. Lucrările se susțin public în cadrul seminariilor care urmează fiecăreia dintre predări. Studenții care au predat lucrările, dar nu se prezintă la susțineri vor fi penalizați cu 3(trei) puncte	Evaluarea lucrărilor elaborate conform cerințelor temelor în cadrul seminariilor.	

	din nota obținută pentru proiect în valoare absolută (<i>recte</i> dacă lucrarea este evaluată în valoare absolută cu nota 8, nota din catalogul de pe platformă va fi 8-3=5). Pot susține lucrările în cadrul seminariilor dedicate doar studenții care anterior le-au predat pe platformă. În vederea tuturor susținerilor, inclusiv pentru examen, lucrările vor fi descărcate de către profesor de pe platforma e-learning și proiectate la facultate, astfel că nu este necesară printarea acestora, din rațiuni de respect față de mediu. Lucrările nepredate conform regulilor NU se pot recupera decât în sesiunile de restanțe. Fiecare lucrare va fi notată separat de la 0 la 10. O lucrare nepredată primește nota 0. Nota finală se constituie în jurul mediei aritmetice a notelor lucrărilor corespunzătoare temelor, potențată sau diminuată funcție de calitatea susținerii/interviului din ziua examenului, având ca temă experiența acumulată urmare a cursului.		
10.6 Standard minim de performanță			
• Cunoștințe generale, fundamentale de teoria și practica de arhitectură, modele și curente arhitecturale, stiluri și direcții în design, ca elemente fundamentale de cultură vizuală și arhitecturală, vehiculate la curs și aplicații din sfera arhitecturii inspirate din natură, cu aplicații în universul ospitalității de lux. • Însușirea unui limbaj de specialitate și cristalizarea unei culturi vizuale în vederea dobândirii unei minime autonomii în contextul fenomenului arhitectural și a identificării/utilizării corecte a unor criterii și metode de analiză în concordanță cu cerințele de siguranță/funcționale/estetice/culturale implicate de relațiile cu universul construit. • Cunoștințe generale de ergonomie, funcțiune, iluminare, mobilare, teoria culorii și a aplicațiilor acestora în sfera arhitecturii inspirate din natură, cu aplicații în universul ospitalității 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).

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 master 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	Designul interioarelor eco și utilizarea materialelor durabile în ospitalitatea de lux							
2.2 Titularul activităților de curs	Prof. dr. arh. Teofil MIHĂILESCU							
2.3 Titularul activităților de seminar/ laborator / proiect	Prof. dr. arh. Teofil MIHĂILESCU							
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	III	2.6 Tipul de evaluare	E	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DSI
							Obligativitate ³⁾	DO

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
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					15
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					23
Tutoriat					-
Examinări					2
Alte activități: Explorarea practică de soluții principale de design/arhitectură de interior pentru unități de alimentație publică (restaurante, cafenele, baruri, cofetării, braserii etc) și unități hoteliere.					14
3.7 Total ore de activitate a studentului	69				
3.8 Total ore pe semestru	125				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Familiarizarea cu fenomenul arhitectural-urbanistic, interes pentru istoria, teoria și practica de arhitectură, precum și pentru arte vizuale, fotografie.
4.2 de competențe	Utilizarea în comunicarea profesională a cunoștințelor dobândite în specialitatea absolvită în vederea cristalizării conexiunilor cu domeniul arhitecturii.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sală cu mobilier adecvat, whiteboard și watermark, eventual tablă și cretă, videoproiector și acces la internet.
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului / proiectului	Sală cu mobilier adecvat, whiteboard și watermark, eventual tablă și cretă, videoproiector și acces la internet.

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. 1.6 Absolvenții vor fi capabili să planifice, să gestioneze și supravegheze proiecte de renovare sau extindere a hotelurilor, resorturilor și restaurantelor echilibrând bugetul, termenele și estetica de lux specifică mărcii. 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. Cp.4 Dezvolta procese și tehnici pentru producția alimentară sau conservarea alimentelor. Se implică în proiectarea, dezvoltarea, construcția și funcționarea unor procese și tehnici industriale pentru producția alimentară. R.Î. 4.6 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a proiecta spații de lux de tip restaurante, cafenele și alte locuri de servit băuturi care integrează teme culturale, elemente de eco-lux și tehnologii centrate pe client. Cp.5 Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor, produselor pt. a evalua calitatea. R.Î. 5.7 Absolvenții vor fi capabili să evalueze infrastructurile și proiectele resorturilor, concentrându-se asupra caracteristicilor de durabilitate, a integrării biofilice și a impactului asupra bunăstării și satisfacției oaspeților.
Competențe transversale	Ct.2 Își asuma rolul de lider. 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. Ct.3 Gestionează resurse financiare și materiale. 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. Ct.4 Gestionează aspectele legate de calitate. 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. Ct.5 Asigură orientarea către client. 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. R.Î. 5.5 Absolvenții vor dezvolta capacitatea de a proiecta o infrastructură de ospitalitate de lux care integrează ergonomia și sustenabilitatea, asigurând confortul oaspeților, respectând în același timp standardele ecologice.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Cunoștințe de bază privind proiectarea structurală, funcțională, estetică în arhitectură, în vederea familiarizării cu fenomenul arhitectural. Dezvoltarea deprinderilor de a observa/analiza/interpreta spațiile arhitecturale pentru înțelegerea și utilizarea potențialului expresiv al formei arhitecturale din punct de vedere al semnificațiilor primare (structurale, senzorial-spațiale), funcționale (utilitare) și cultural-simbolice (estetice). Provocarea la interactivitate prin proiectarea unor situații variate de predare-învățare folosind strategii de tip activ-participativ. • Dezvoltarea capacității de abordare sistemică a disciplinei prin evidențierea legăturilor între domenii precum arhitectură, design, ergonomie, estetică, teoria culorii, arte și ingineria și managementul în alimentație și turism și prezentarea sintetică a principalelor direcții/concepte/teorii ale domeniului arhitecturii, insistând asupra situațiilor/pretextelor care argumentează ideea unei învățări active. • Dezvoltarea abilităților de comunicare, dialog, lucru în echipă, explorare și comunicare inter-, trans-, multi- și pluridisciplinară și utilizarea de criterii profesionale/metode de evaluare în interpretarea spațiului arhitectural, în vederea cristalizării unor soluții pentru adaptarea acestuia la tipuri diferite de nevoi de planificare și design al spațiilor din domeniul ospitalității de lux. • Set de cunoștințe generale în vederea cristalizării unei capacități de analiză a unui context arhitectural și a capacității formulării unor concluzii și opțiuni specifice realiste privind habitatul uman, în vederea îndeplinirii cerințelor culturale, funcționale, estetice, de confort și siguranță ale acestuia în corelație cu parametrii de referință din domeniu. • Dezvoltarea culturii vizuale și profesionale și a deprinderilor de a analiza, interpreta și crea entități artistice în relație cu universul spațiilor din domeniul ospitalității de lux, în vederea identificării calităților și caracteristicilor care să le confere potențial și să le aducă valoare adăugată din punct de vedere arhitectural, ergonomic, estetic, artistic.
7.2 Obiectivele specifice	• Capacitatea de a observa, înțelege și interpreta în mod creativ-inovativ spațiul arhitectural în matricea realitate-imagine-imaginar. Abilitatea de exprimare/înțelegere a conceptelor/proiectelor din domeniul arhitecturii și design-ului, în vederea raportării aplicate la acestea. Abordarea realistă și responsabilă a situațiilor concrete de observare, analiză și concepție în practică în vederea soluționării eficiente a problemelor specifice planificării și design-ului. • Cristalizarea unor abilități cognitive, aplicativ-profesionale și afectiv-valorice ca matrice de referință pentru abordarea situațiilor practice din sfera arhitecturii, precum și dezvoltarea/cultivarea unui interes specific pentru domeniul design-ului și arhitecturii. Cristalizarea unei minime culturi vizuale și a unui limbaj de specialitate. Dezvoltarea unor abilități de comunicare și de lucru în echipă în context profesional, de înțelegere a temelor specifice și de a le răspunde în mod creativ-inovativ, pentru crearea premizelor pentru un dialog optim între specialiști în practica de specialitate. • Provocarea la interactivitate prin proiectarea unor situații variate de predare/învățare/aplicare, folosind strategii de tip activ-participativ urmărind familiarizarea cu problematica proiectării și design-ului în relație cu domeniul specific. Cristalizarea unui spirit creativ în rezolvarea problemelor de specialitate privind culoarea, textura, forma, suprafața, volumul, în relație planificarea și design-ul spațiilor din domeniul ospitalității de lux în context inter-/pluri-/trans-/multi-disciplinar. • Utilizarea eficientă a surselor informaționale și a resurselor de comunicare și formare profesională asistată (portaluri, internet, aplicații software-uri de specialitate, baze de date, cursuri on-line etc).

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Obs.
1. Introducere în arhitectură – concepte, terminologie, problematică, definirea termenilor, misiune. Arhitectura (de la idee, temă și proiect la realitate construită) în raport cu exigențele dezvoltării sustenabile (condiționări tehnice/structurale,	Prelegere pe bază de proiect de	6h	-

funcționale, estetice, de sit, legislative etc) Despre triada inițiere-căutare-devenire/pragma și relația structură-stil-simbol în arhitectură și design: despre genul proxim și diferența specifică. Introducere în euristica proiectării în arhitectură (realitate, imagine, imaginar) în raport cu conceptele arhitecturii sustenabile și inspirate din natură, cu designul interioarelor eco și utilizarea materialelor durabile, cu aplicații în universul ospitalității de lux.	imagini, studii de caz, dezbateri interactivă și multimedia.		
2. De euristica proiectării în arhitectura sustenabilă inspirate de natură, cu aplicații în universul ospitalității de lux, în raport cu conceptele dezvoltării durabile. Incursiune în istoria, teoria și critica relației arhitectură-inginerie structurală (devenirea stilurilor arhitecturale, curentelor emblematice, influențelor specifice și a modului în care acestea se relaționează cu conceptele arhitecturale moderne în proiectarea construcțiilor sustenabile de la sfârșitul sec. al XIX-lea și până în prezent, pentru înțelegerea tipologiei diverselor situații de proiectare în vederea găsirii soluțiilor optime de proiectare sustenabilă, eficiență energetică etc. Dihotomia <i>low-tech</i> / <i>high-tech</i> ; semnificații asociate design-ului interioarelor eco și utilizării materialelor durabile.		4h	
3. Conceptele de eco-design, eficiență energetică, fair building, smart building în inspirate din natură, cu aplicații în universul ospitalității de lux și design-ului interioarelor eco și utilizarea materialelor durabile. Cum se gândește obiectul de arhitectură în raport cu principiile proiectării inspirate din natură și dezvoltării sustenabile. Relația materiale de construcție / sisteme structurale – destinație / funcție - formă / expresie. Atributele Vitruviene în proiectarea durabilă: <i>Stabilitas/Firmitas</i> (rezistență, siguranță, inginerie structurală, semnificații asociate) - <i>Utilitas</i> (funcțiune, semnificații asociate) - <i>Venustas</i> (expresivitate, frumusețe, semnificații asociate). De percepția obiectelor de arhitectura/spațiului: repetiție, ritm, ierarhie, contrast, simetrie, asimetrie, perspectivă, proporții, armonie, estetică, efecte spațiale, iluminat, materiale și texturi, culoare, efecte optice, secțiunea de aur. Aplicații în planificarea și design-ul spațiilor din domeniul ospitalității de lux.		4h	
4. Explorarea conceptelor și teoriilor de arhitectură sustenabilă, durabilă, de arhitectură pasivă/solară/bioclimate, de arhitectură smart inspirate din natură, cu aplicații în universul ospitalității de lux și în design-ul interioarelor eco, cu utilizarea materialelor durabile, și măsura/limitele integrării acestora în proiectarea contemporană (premize, repertoriul soluțiilor deopotrivă din istoria arhitecturii tradiționale ca surse de inspirație pentru arhitectura contemporană. Explorarea materialelor de construcție dedicate. Dihotomiile hard-soft, high-tech - low-tech, unfair-fair în arhitectura contemporană în raport cu principiile dezvoltării sustenabile. Parametri tehnici specifici.		4h	

5. Elemente fundamentale în design-ului interioarelor eco și al utilizării materialelor durabile, de: i) funcțiune/ergonomie în planificarea și designul spațiilor din domeniul alimentației publice în general și ospitalității de lux în particular (accese, lobby-uri, spații multifuncționale, camerele, restaurantul, bucătăria, circulațiile, spațiile sanitare, anexele, fluxuri și circulații, condiționări tehnice/sanitare/legale/ale echipamentelor specifice), ii) mobilare și echipare pentru ergonomia spațiilor din domeniul ospitalității de lux și principii de mobilare în raport cu destinația și caracteristicile spațiilor specific, iii) iluminat în planificarea și designul spațiilor din domeniul ospitalității de lux (natura luminii, legi de propagare, clasificare, fenomene explicate pe baza legilor opticii geometrice în raport cu tipurile de spații, mobilierul specific, caracteristicile contextului, iluminat tehnic versus de atmosferă, corpul de iluminat - tipologie, destinații, elemente de design, criterii de alegere, lumina naturală/artificială ca parametru creativ în design, iv) de teoria culorii (relațiile dintre proprietățile luminii și caracteristicile culorii, culoarea ca senzație, relațiile lungime de undă - culoare, încărcătură energetică – luminozitate și compoziție spectrală - saturație, complexitatea culorii și complexitatea comunicării în universul cromatic, senzațiile și percepțiile în raport cu universul cromatic, legile fundamentale ale percepției, sisteme de reprezentare a culorilor, fenomene subiective ale vederii umane: iluziile optice și corecțiile optice, despre fenomenul cromatic: culori lumină/pigmentare, sinteza cromatică, caracteristicile culorii, contrastele. Dihotomii: senzații-percepții, vedere-privire. Aplicații specifice în planificarea și design-ul spațiilor inspirate din natură din domeniul ospitalității de lux și design-ului interioarelor eco și al utilizării materialelor durabile.		8h	
6. Arhitectura sustenabilă, inspirată de natură, cu aplicații în universul ospitalității de lux și design-ului interioarelor eco, cu utilizarea materialelor durabile, în dihotomia ideal virtual și/versus realitate proiectată, acceptată, aprobată și construită (tema de proiectare, analiza stării de fapt, mentalitatea, limitele și tipurile de condiționări, importanța dialogului arhitect – beneficiar - reprezentanții diverselor specialități - autorități, importanța pieselor scrise și desenate, provocările în transformarea proiectului în realitate construită.		2h	
Bibliografie: 1. ARNHEIM, R., <i>Arta și percepția vizuală</i>, Ed. Meridiane, București, 1979; 2. CALEFATO, P., <i>Moda, corpo, mito. Storia, mitologia e ossessione del corpo vestito</i>, Ed. Castelveccchi, 1999; 3. CERVER F. A., <i>Habitat et Decoration</i>, Ed. Konemann, 2000; 4. CONSTANTIN, P., <i>Culoare, artă, ambient</i>, Ed. Meridiane, 1979; 5. CUNLIFE, S., LOUSSIER, J., <i>Architecture Styles. From classical temples to soaring skyscrapers</i>, Thunder Bay, SD, 2006; 6. CURL, J. S., <i>Dictionary of Architecture</i>, Oxford University Press, Oxford, 1999; 7. DITTMAN, L., <i>Stil, simbol, structură</i>, Ed. Meridiane, București, 1988; 8. ECO, U., <i>Istoria frumuseții</i>, 2005; <i>Istoria urâtului</i>, 2007, Ed. Enciclopedia RAO, București; 9. GLANCEY, J., <i>The Story of Architecture</i>, DK Londra, 2000; 10. HACKING, J. (coord), <i>Fotografia. La storia completa</i>, Atlante, Bologna, 2013; 11. HALLER, K., <i>Psihologia culorilor. Fascinația culorilor de la Cro-Magnon la Michelangelo</i>, Baroque Books&Arts, 2019; 12. IONESCU, I., <i>Lumină și culoare (pentru arhitecți și designeri)</i>, Ed. Univ. "Ion Mincu", București, 2013; 13. JANSON, H. W., JANSON, A. F., <i>History of Art</i>, Harry N. Abrams, Inc., Publishers, New York, 2001; 14. KASTAN, D. S., FARTHING, S., <i>Culorile. Pasiune și mister</i>, Ed. Baroque Books&Arts, 2020; 15. LIVIO, M., <i>Secțiunea de aur. Povestea lui phy, cel mai uimitor număr</i>, Ed. Humanitas, București, 2012; 16. MEISNER, B. G., <i>The Golden Ratio. The Divine Beauty of Mathematics</i>, Race Point Publishing, New York, 2018;			

17. MIHĂILESCU, T. (coord); IOAN, A., GHEORGHE, M., MORUZI, D., MIHAIL, H., BEBEȘULEA, G., MUNTEAN, C., PESCARU, O., CISAR, M., *România paralelă. Alienare și kitsch în arhitectură și spațiul public*, Ed. UniTBv, Brașov, 2016;
18. NEUFERT, E., *Manualul arhitectului. Elemente de proiectare și construcție*. Ed. Alutus, 2004;
19. PACURARU, D., *Arce stilistice sau despre stiluri și dinamica lor*, Ed. Albatros, București, 1987;
- RHURBERG, K., SCHNECKENBURGER, M., FRICKE, Ch., HONNEF, K., *Art of the 20th Century*, Taschen, 2000;
20. TRACHTENBERG, M.; HYMAN, I., *Architecture from Prehistory to Postmodernity*, Ed. H. N. Abrams Inc., N.Y., 2002;
21. *, *Funcțiune și formă*, Ed. Meridiane, București, 1989;
22. Reviste de specialitate: *Zeppelin, Arhitect Design, Igloo, Domus, Arhitectura* etc; Internet.

8.2 Seminar/ laborator/ proiect		Metode de predare-învățare	Număr de ore	Obs. -
Tema 1. Studenții vor identifica, obiectiva și descrie o experiență personală semnificativă avută în relație cu un spațiu relevant din domeniul ospitalității de lux, cu design interior eco, utilizând materiale durabile (dacă nu au avut-o, atunci își imaginează această experiență într-un spațiu dedicat, existent și posibil de explorat virtual), oricând de la absolvirea universității și până în prezent, din România sau de oriunde din străinătate. Tema propune o explorare conștientă, asumată, a spațiului arhitectural și este destinată cristalizării relației studenților cu universul construit dedicat ospitalității de lux și cu designul interioarelor eco cu utilizarea materialelor durabile, în primul rând în ipostaza acestora de "clienți". Experiența va fi materializată într-o lucrare personală de ~1000 de cuvinte. Lucrările vor conține: i) motivul alegerii locației (întâmplător, reclamă, recomandare, specific gastronomic, calități arhitecturale etc), ii) descrierea exteriorului locației (volumetrie, caracteristici, estetică, relația cu vecinătățile, dotări exterioare, cromatică, finisaje, atmosferă, particularități, impresie personală etc), iii) descrierea interiorului locației (ambianță, atmosferă, cromatică, sonorizare, servicii, ergonomia spațiului și a mobilierului, curățenie, calitatea servicii și interacțiunii cu personalul, materiale, finisaje, texturi, particularități, elemente de originalitate din perspective studentului, legătura conceptului de amenajare de interior cu specificul gastronomic etc), și iv) măsura legăturii între caracteristicile arhitecturale, conceptul de design interior, numele, contextul și specificul locației. În cadrul lucrării studenții trebuie să includă și oricâte imagini consideră că sunt necesare în susținerea opiniilor personale (fotografii, schițe etc).		Activitate practică, corecturi, discuții interactive, lucru în echipă, îndrumare, documentare și cercetare, analiză de imagini și raportarea la teme specifice, analiză și dezbatere a ideilor și viziunilor, brainstorming, explorări tehnice.	8h	
Tema 2. Studenții vor identifica, obiectiva și documenta un spațiu existent considerat la nivel personal ca ideal pentru un anume specific din domeniul ospitalității de lux și al design-ului interioarelor eco cu utilizarea materialelor durabile (în principal un restaurant sau un spațiu gastronomic dedicat) etc), realizat după anul 2000, din România sau străinătate, indiferent dacă au avut și o experiență în acel spațiu sau nu, dar l-au descoperit în internet, cărți, reviste etc). Tema propune găsirea, în urma documentării, a unei locații considerate de către fiecare student ca ideală după gustul său și în lumina experiențelor în spații similare și a cunoștințelor sale de până în prezent, și este destinată cristalizării relației studenților cu universul construit dedicat ospitalității de lux în ipostază de potențiali investitori într-un spațiu dedicat ospitalității de lux, sens în care documentarea și experiența personale sunt extrem de importante. Lucrarea va conține: i) imagini relevante, ii) informații despre locație (după caz: arhitect, țară/regiune/zonă/localitate, perioada construirii, alcătuire constructivă etc, iii) planuri, secțiuni, fațade, volumetrii, schițe și iv) impresia personală și motivația			10h	

alegerii într-un text personal de ~1000 cuvinte). Tema 3. Tema invită studentul la un exercițiu de imaginație prin răspunsul la întrebarea "cum arată proprietatea mea de lux din domeniul ospitalității inspirată de natură și cu designul interioarelor eco, cu utilizarea materialelor durabile"? Tema continuă și folosește experiențele proiectelor 1 și 2 și va fi materializată într-un proiect conținând un colaj de idei, imagini, schițe personale etc, cu care, ipotetic, studentul în ipostază de investitor în afacerea ideală din domeniul de studiu s-ar prezenta la un arhitect pentru a-l face pe acesta să le transforme în realitate un vis în legătură cu un concept și un specific de spațiu, făcându-l pe acesta să înțeleagă ce anume doresc. Lucrarea va include orice tip de informații și alegeri privind cât mai multe amănunte care, împreună, ar alcătui spațiul cu destinație gastronomică ideal din perspectiva fiecărui student și va conține imagini cu: i) contextul dorit (amplasamentul ideal rural / urban, în natură sau nu, la munte / între dealuri / la câmpie / la mare, în țară sau în străinătate etc), ii) stilul preferat de arhitectură, iii) conceptul de amenajare interioară dorit (stil, atmosferă, particularități, texturi, materiale, mobilier dedicat, tip de relație cu bucătăria, corpuri de iluminat, pardoseli, tâmplării, feronerie, perdele etc) și iv) un eseu personal de ~1000 de cuvinte descriind conceptul și visul dorit.		10h
Bibliografie: 1. ARNHEIM, R., <i>Arta și percepția vizuală</i>, Ed. Meridiane, București, 1979; 2. CALEFATO, P., <i>Moda, corpo, mito. Storia, mitologia e ossessione del corpo vestito</i>, Ed. Castelvechi, 1999; 3. CERVER F. A., <i>Habitat et Decoration</i>, Ed. Konemann, 2000; 4. CONSTANTIN, P., <i>Culoare, artă, ambient</i>, Ed. Meridiane, 1979; 5. CUNLIFE, S., LOUSSIER, J., <i>Architecture Styles. From classical temples to soaring skyscrapers</i>, Thunder Bay, SD, 2006; 6. CURL, J. S., <i>Dictionary of Architecture</i>, Oxford University Press, Oxford, 1999; 7. DITTMAN, L., <i>Stil, simbol, structură</i>, Ed. Meridiane, București, 1988; 8. ECO, U., <i>Istoria frumuseții</i>, 2005; <i>Istoria urâtului</i>, 2007, Ed. Enciclopedia RAO, București; 9. GLANCEY, J., <i>The Story of Architecture</i>, DK Londra, 2000; 10. HACKING, J. (coord), <i>Fotografia. La storia completa</i>, Atlante, Bologna, 2013; 11. HALLER, K., <i>Psihologia culorilor. Fascinația culorilor de la Cro-Magnon la Michelangelo</i>, Baroque Books&Arts, 2019; 12. IONESCU, I., <i>Lumină și culoare (pentru arhitecți și designeri)</i>, Ed. Univ. "Ion Mincu", București, 2013; 13. JANSON, H. W., JANSON, A. F., <i>History of Art</i>, Harry N. Abrams, Inc., Publishers, New York, 2001; 14. KASTAN, D. S., FARTHING, S., <i>Culorile. Pasiune și mister</i>, Ed. Baroque Books&Arts, 2020; 15. LIVIO, M., <i>Secțiunea de aur. Povestea lui phy, cel mai uimitor număr</i>, Ed. Humanitas, București, 2012; 16. MEISNER, B. G., <i>The Golden Ratio. The Divine Beauty of Mathematics</i>, Race Point Publishing, New York, 2018; 17. MIHĂILESCU, T. (coord); IOAN, A., GHEORGHE, M., MORUZI, D., MIHAIL, H., BEBEȘULEA, G., MUNTEAN, C., PESCARU, O., CISAR, M., <i>România paralelă. Alienare și kitsch în arhitectură și spațiul public</i>, Ed. UniTBv, Brașov, 2016; 18. NEUFERT, E., <i>Manualul arhitectului. Elemente de proiectare și construcție</i>. Ed. Alutus, 2004; 19. PACURARU, D., <i>Arce stilistice sau despre stiluri și dinamica lor</i>, Ed. Albatros, București, 1987; 20. RHURBERG, K., SCHNECKENBURGER, M., FRICKE, Ch., HONNEF, K., <i>Art of the 20th Century</i>, Taschen, 2000; 20. TRACHTENBERG, M.; HYMAN, I., <i>Architecture from Prehistory to Postmodernity</i>, Ed. H. N. Abrams Inc., N.Y., 2002; 21. *, <i>Funcțiune și formă</i>, Ed. Meridiane, București, 1989; 22. Reviste de specialitate: <i>Zeppelin, Arhitect Design, Igloo, Domus, Arhitectura</i> etc; Internet.		

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

Conținuturile disciplinei sunt formulate în concordanță cu specificul domeniului proiectării generale de arhitectură și design-ului, aplicate în ingineria și managementul alimentației și turismului în general și în proiectarea, planificarea și

design-ului spațiilor din domeniul culinar în particular, urmărindu-se dezvoltarea creativității, a libertății de opțiune și expresie arhitectural-artistică, a independenței creative, a gândirii *out of the box*, a spiritului inovativ, în contextul unor activități de concepere, de creație artistică și de lucru inter-/trans-/multi-/pluridisciplinare complexe. Tematica teoretică și practică răspunde cerințelor asociațiilor profesionale (OAR, UCMR etc), precum și așteptărilor reprezentanților comunităților epistemice și ale angajatorilor reprezentativi din domeniul aferent programului de studiu „Inginerie gastronomică”.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Asimilarea și înțelegerea cunoștințelor teoretice privind: a) elemente generale de teoria, istoria și critica de arhitectură, b) metode de observare și înțelegere a spațiului arhitectural din perspectiva atributelor vitruviene, c) capacitatea de "citi" și interpreta universul arhitectural, d) conștientizarea rolurilor de semnificații ale arhitecturii și amenajărilor interioare asociate realităților funcționale ale acestora, e) proiectarea și design-ului spațiilor din domeniul ospitalității de lux, explorate la cursuri. Condițiile de susținere a examenelor în sesiunile de reanțe / reexaminări / examene amânate medical / măriri de note / etc la disciplina <i>DESIGNUL INTERIOARELOR ECO ȘI UTILIZAREA MATERIALELOR DURABILE ÎN OSPITALITATEA DE LUX (ELISM)</i> sunt: 1) elaborarea lucrărilor corespunzătoare: i) temelor nepredate în timpul semestrului și rămase fără note, și/sau ii) temelor predate în timpul semestrului, dar fără a avea nota minim 5(cinci), și/sau iii) temelor predate în timpul semestrului, dar cu notă nemulțumitoare și predarea acestora conform condițiilor de realizare (atașate, nu link-uri), pe adresa instituțională t.mihailescu@unitbv.ro în intervalul cuprins între prima zi a sesiunii și 24 ore înainte de data/ora programate pentru examen; 2) prezentarea la examen cu condiția predării anterioare a lucrărilor conform punctului 1.	Oral Susținerea lucrărilor elaborate conform cerințelor temelor în cadrul seminariilor). Examenul constă în susținerea publică a ultimei lucrări predate pe platforma E-learning în săptămâna 14, la resursa dedicată. În vederea tuturor susținerilor, inclusiv pentru examen, lucrările vor fi descărcate de către profesor de pe platforma e-learning și proiectate la facultate, astfel că nu este necesară printarea acestora din rațiuni de respect față de mediu.	100% Media aritmetică a notelor lucrărilor elaborate conform cerințelor temelor și susținute public în cadrul examenului.
10.5 Seminar/ laborator / proiect	Lucrările urmăresc însușirea abilităților teoretice și practice de: a) reprezentare și exprimare intuitivă a ideilor și a conceptelor utilizate în arhitectură și design, b) cristalizare a unui "loc comun" în dialogul cu specialiștii din domeniul arhitecturii, c) observare, conștientizare și interpretare a spațiului în relația arhitectură – design – structură în vederea raportării conștiente și creative la spațiu pentru soluții de design dedicate din domeniul ospitalității de lux. Lucrările se elaborează după normele specifice de scriere și integritate academică, EXCLUSIV ca	Evaluarea lucrărilor elaborate conform cerințelor temelor în cadrul seminariilor.	

document .pdf (A4, orientare portret, margini normale, font <i>Times New Roman</i> 12, la un rând) și se predau exclusiv pe platforma e-learning a UniTBV, la resursele dedicate pentru predări. Lucrările se susțin public în cadrul seminariilor care urmează fiecăreia dintre predări. Studenții care au predat lucrările, dar nu se prezintă la susțineri vor fi penalizați cu 3(trei) puncte din nota obținută pentru proiect în valoare absolută (<i>recte</i> dacă lucrarea este evaluată în valoare absolută cu nota 8, nota din catalogul de pe platformă va fi 8-3=5). Pot susține lucrările în cadrul seminariilor dedicate doar studenții care anterior le-au predat pe platformă. În vederea tuturor susținerilor, inclusiv pentru examen, lucrările vor fi descărcate de către profesor de pe platforma e-learning și proiectate la facultate, astfel că nu este necesară printarea acestora, din rațiuni de respect față de mediu. Lucrările nepredate conform regulilor NU se pot recupera decât în sesiunile de restanțe. Fiecare lucrare va fi notată separat de la 0 la 10. O lucrare nepredată primește nota 0. Nota finală se constituie în jurul mediei aritmetice a notelor lucrărilor corespunzătoare temelor, potențată sau diminuată funcție de calitatea susținerii/interviului din ziua examenului, având ca temă experiența acumulată urmare a cursului.		
10.6 Standard minim de performanță • Cunoștințe generale, fundamentale de teoria și practica de arhitectură, modele și curente arhitecturale, stiluri și direcții în design, ca elemente fundamentale de cultură vizuală și arhitecturală, vehiculate la curs și aplicații din sfera arhitecturii inspirate din natură, cu aplicații în universul ospitalității de lux. • Însușirea unui limbaj de specialitate și cristalizarea unei culturi vizuale în vederea dobândirii unei minime autonomii în contextul fenomenului arhitectural și a identificării/utilizării corecte a unor criterii și metode de analiză în concordanță cu cerințele de siguranță/funcționale/estetice/culturale implicate de relațiile cu universul construit. • Cunoștințe generale de ergonomie, funcțiune, iluminare, mobilare, teoria culorii și a aplicațiilor acestora în sfera arhitecturii inspirate din natură, cu aplicații în universul ospitalității de lux.		

- 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).

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 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	Evaluarea senzorială a alimentelor și băuturilor							
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	C	2.7 Regimul disciplinei	Conținut ³⁾	DSI
							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	2
3.4 Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar/ laborator/ proiect	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					5
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					5
Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					6
Tutoriat					
Examinări					3
Alte activități.....					
3.7 Total ore de activitate a studentului	19				
3.8 Total ore pe semestru	75				
3.9 Numărul de credite ⁵⁾	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Studenții trebuie să dețină competențe de bază în analiza calității produselor alimentare.
4.2 de competențe	• Studenții trebuie să dețină competențe de bază în analiza calității produselor alimentare.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	• Tehnică de calcul modernă
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	• Laborator de analize • Condiții de igienă; halate

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

Competențe profesionale	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. 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 ineficiențele 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. Cp.4 Dezvolta procese si tehnici pentru productia alimentara sau pentru conservarea alimentelor. Se implica în proiectarea, dezvoltarea, constructia si functionarea unor procese si tehnici industriale pentru productia alimentara. 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. Cp.5 Efectueaza inspectii si teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea. 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. 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. 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. 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.
-------------------------	--

Competențe transversale	Ct.2 Își asuma rolul de lider. 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.
	Ct.3 Gestioneaza 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.
	Ct.4 Gestioneaza aspectele legate de calitate. 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. 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. 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. 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. 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.

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Cursurile sunt concepute pentru a oferi studenților cunoștințele și abilitățile necesare pentru a deveni profesioniști din punct de vedere senzorial în producția și controlul calității alimentelor
7.2 Obiectivele specifice	- Să dezvolte abilitățile practice necesare pentru a-și configura propriile teste de discriminare, pentru a crea un protocol de testare, pentru a aplica proceduri reale de testare și pentru a interpreta rezultatele pentru diferite produse alimentare. - Să deprindă cum să evalueze calitatea senzorială a produselor alimentare folosind analiza statistică descriptivă.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Număr de ore	Observații
Teoria percepției mirosului și gustului,	Prelegeri și prezentări	4	

revizuirea elementelor fundamentale plus informații suplimentare noi, stimuli trigemeni	PowerPoint		
Modalități încrucișate de analiză senzorială	Prelegeri și prezentări PowerPoint	4	
Eliberarea aromei în funcție de matricea existentă	Prelegeri și prezentări PowerPoint	4	
Dezvoltarea senzorială de chimie alimentară pentru „știința senzorială”	Prelegeri și prezentări PowerPoint	4	
Comparația dintre analiza senzorială analitică și analiza senzorială hedonică	Prelegeri și prezentări PowerPoint	4	
Analiza senzorială hedonică: metode clasice, dezvoltări actuale și metode noi	Prelegeri și prezentări PowerPoint	4	
Analiza senzorială analitică: Metode de determinare a termenilor de valabilitate, testare descriptivă simplă – crearea de definiții ca bază pentru testarea profilului, analiza descriptivă calitativă (testarea profilului), cartografierea proiectivă	Prelegeri și prezentări PowerPoint	4	
Bibliografie 1. Gail Vance Civile, B. Thomas Carr, Katie E. Osdoba, Sensory Evaluation Techniques, CRC Press, 2024 2. Herbert Stone, Rebecca N. Bleibaum, Heather A. Thomas, Sensory Evaluation Practices, Academic Press, 2020 3. Hildegard Heymann, Harry T. Lawless, Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices, Springer Science & Business Media, 2013 4. Sensory Analysis for Food and Beverage Quality Control. A Practical Guide. A volume in Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. Book ■ 2010 5. The Stability and Shelf Life of Food. A volume in Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. Book ■ Second Edition ■ 2016 6. F. Sinesio, SENSORY EVALUATION, Editor(s): Paul Worsfold, Alan Townshend, Colin Poole, Encyclopedia of Analytical Science (Second Edition), Elsevier, 2005, Pages 283-290, ISBN 9780123693976 7. 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 8. 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. 9. 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			
8.2 Seminar/ laborator/ proiect	Metode de predare-învățare	Număr de ore	Observații
Tehnici de bază de degustare și concentrare pe recunoașterea aromelor	Studii de caz. Aplicații	2	
Tehnici de bază de degustare și concentrare pe evaluarea de rang	Studii de caz. Aplicații	2	

Instruire avansată cu accent pe degustare descriptivă	Studii de caz. Aplicații	2	
Instruire de bază pentru evaluarea profesională	Studii de caz. Aplicații	2	
Antrenament senzorial specific pentru alimente	Studii de caz. Aplicații	2	
Antrenament concentrat pe principalele arome	Studii de caz. Aplicații	2	
Instruire asupra aromelor neplăcute care apar după producție	Studii de caz. Aplicații	2	
Instruire asupra aromelor care fac un produs special	Studii de caz. Aplicații	2	
Informații de bază despre problema defectelor de aromă	Studii de caz. Aplicații	2	
Defectele comune de aromă în diferite alimente și produse alimentare	Studii de caz. Aplicații	2	
Terminologia descriptivă a aromelor și măsurarea intensității în timp. Diferite profiluri de arome, metode, terminologie descriptivă diferită și modul în care aroma este îmbunătățită de mediu.	Studii de caz. Aplicații	2	
Aplicarea practică de tehnici comune de analiză senzorială	Studii de caz. Aplicații	2	
Aplicarea de tehnici de analiză senzorială pentru a determina durata de valabilitate a unui produs alimentar	Studii de caz. Aplicații	2	
Proiectarea experimentelor de analiză senzorială pentru a atinge un anumit scop.	Studii de caz. Aplicații	2	
Bibliografie 1. Gail Vance Civile, B. Thomas Carr, Katie E. Osdoba, Sensory Evaluation Techniques, CRC Press, 2024 2. Herbert Stone, Rebecca N. Bleibaum, Heather A. Thomas, Sensory Evaluation Practices, Academic Press, 2020 3. Hildegard Heymann, Harry T. Lawless, Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices, Springer Science & Business Media, 2013 4. Sensory Analysis for Food and Beverage Quality Control. A Practical Guide. A volume in Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. Book ■ 2010 5. The Stability and Shelf Life of Food. A volume in Woodhead Publishing Series in Food Science, Technology and Nutrition. Book ■ Second Edition ■ 2016 6. F. Sinesio, SENSORY EVALUATION, Editor(s): Paul Worsfold, Alan Townshend, Colin Poole, Encyclopedia of Analytical Science (Second Edition), Elsevier, 2005, Pages 283-290, ISBN 9780123693976 7. 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 8. 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. 9. 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>

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 evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	• 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	• 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	30%
10.6 Standard minim de performanță			
• 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

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).

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 Ciclul de studii ²⁾	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 ³⁾	DS
							Obligativitate ⁴⁾	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 ⁵⁾	3				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	Tehnologii generale în industria alimentară, Biotehnologii, Chimia alimentului
4.2 de competențe	Identificarea, descrierea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1 de desfășurare a cursului	Sala de curs dotată cu sistem de proiectie; conexiune internet
5.2 de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Materii prime și auxiliare, scheme tehnologice, halate, aparatură specifică

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

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

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din competențele specifice acumulate)

7.1 Obiectivul general al disciplinei	- Să ofere studenților cunoștințe fundamentale despre principiile economiei circulare și aplicabilitatea acestora în sectorul gastronomic și de ospitalitate. - Să dezvolte competențe pentru adoptarea practicilor sustenabile în lanțurile de aprovizionare și operare din domeniul gastronomic și ospitalier. - Să promoveze inovarea și gestionarea eficientă a resurselor în vederea minimizării deșeurilor. - Să încurajeze utilizarea tehnologiilor moderne pentru optimizarea proceselor și reducerea impactului asupra mediului.
7.2 Obiectivele specifice	- Identificarea strategiilor pentru reducerea deșeurilor alimentare în cadrul unităților de ospitalitate. - Integrarea principiilor de economie circulară în meniuri, preparate culinare și servicii. - Analiza și implementarea sistemelor de reciclare și reutilizare a resurselor în bucătării profesionale. - Evaluarea impactului deciziilor operaționale asupra mediului și asupra sustenabilității economice a afacerilor. - Crearea unor modele de afaceri inovatoare bazate pe economia circulară în domeniul HORECA.

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	
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.
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	• 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.	Verificare orală	70%
10.5 Seminar/ laborator/ proiect	• 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	30%
10.6 Standard minim de performanță			
• Realizarea unui proiect: Proiectarea unui model circular pentru o unitate de ospitalitate • Cunoașterea noțiunilor fundamentale urmărite de curs. • Promovarea colocviului de laborator; • Studentul trebuie să poată exprima ideile într-un mod coerent și logic. • Atingerea fiecărui subpunct din subiectul de examen și promovarea acestora cu nota minimă.			

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

- 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).