



**Universitatea
Transilvania
din Brașov**
FACULTATEA DE
ALIMENTAȚIE ȘI TURISM

Str. Castelului 148
500014 – Brașov
tel.: (+40) 268.472.222 | fax: (+40) 268.472.222
f-at@unitbv.ro | www.unitbv.ro/at

Domeniul de studii universitare de masterat - Inginerie și management

Programul de studii – Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză) - EMLH

FIȘĂ LABORATOARE DIDACTICE

Universitatea *Transilvania* din Brașov

Facultatea de Alimentație și Turism

Departament IMAT

FIȘĂ LABORATOR DIDACTIC

1. Denumire laborator – REȚEA DE CALCULATOARE L10 ICDT
2. Disciplina deservită - Integrated Smart Systems for Sustainable Luxury Hospitality
Sisteme Integrate Inteligente pentru Ospitalitate de Lux Sustenabilă
3. Locație(corp clădire, sală): ICDT, L10 etaj
4. Număr de locuri (studenți) - 25

Dotare: aplicații software specifice inginerie și managementului în domeniul ospitalității de lux; prelucrarea datelor, coordonarea rețelei de calculatoare Corp R, centru comunicații Internet prin LAN și wireless.

Nr. crt.	Denumire	Caracteristici	An fabricație
1	Calculator Flamingo Gemina E 2180, 25 bucati	Intelcore 2 Duo E6550 (2,33 GHz, 4M, Cache L2, FSB 1333, LGA 775, BOX)	2021
2	Sisteme de operare, 25 bucati	MS WINDOWS, OPEN OFFICE	2021
3	Aplicații software specifice inginerie și managementului în domeniul ospitalității de lux	S2S, Medallion PMS, Fidelio, aplicații de domotica	2024

Data:

22.11.2024





Universitatea *Transilvania* din Braşov
Facultatea de Alimentaţie şi Turism
Departament IMAT

FIŞĂ LABORATOR DIDACTIC

1. Denumire laborator: LABORATOR UTILAJE PANIFICAŢIE SI PATISERIE
2. Disciplina deservită: **Innovative Technologies and Process Management in Bakery and Pastry for Luxury Hospitality (Tehnologii Inovatoare şi Managementul Proceselor în Brutărie şi Patiserie pentru Ospitalitate de Lux)**
3. Locaţie(corp clădire, sală) Cantina Memo.
4. Număr de locuri (studenţi) – 25
5. Dotare

Nr. crt.	Denumire	Caracteristici	An fabricaţie
1	Staţie pilot panificaţie + 7 accesorii	- malaxor cu braţ spiral SL 50 - presă semiautomată pentru divizat aluat SQ10 - maşină conică de format rotund T1 Ni - maşină de modelat lung -dispozitiv de presare RO-CR-600 - dospitor F5 - cuptor cu tuburi termice MSR 4C	2008
2	Unitate pregătire materii prime faina	- cernător de făină SF 100	2008
3	Accesorii patiserie	- accesorii producţie patiserie - plita 2000 W - cuptor electric de mica capacitate 2000 W	2024

Data:
22.11.2024



Universitatea Transilvania din Braşov

Facultatea de Alimentație și Turism

Departamentul de Ingineria și Managementul Alimentației și Turismului

FIȘĂ LABORATOR DIDACTIC

1. Denumire laborator: Tehnologii Agroalimentare și Ecologice,
2. Disciplina deservită: **Produse din carne și lapte pentru consumatorii de lux**
3. Locație (corp clădire, sala): RI9
4. Număr de locuri (studenți): 25
5. Dotare:

Nr. crt.	Denumire	Caracteristici	An fabricație
1.	Robocut	Microcutter pentru mărunțirea coloidală a materiilor prime alimentare	12, 2010
2.	Malaxor de laborator	Capacitate cuvă 7l	05/2016
3.	Refractometru de mână	Măsoară indicele de refracție și conținutul de zahăr în Bx	11/2017
4.	Termometru cu sonda	Domeniu: -10°C / +200°C Acuratete: ±0.1°C Afisaj LCD Tija inox 120 mm Optional: etalonare BRML Domeniu: -10°C / +200°C Acuratete: ±0.1°C Afisaj LCD Tija inox 120 mm	11/2017



5.	Sticlărie de laborator	Pahare Berzelius, Erlenmayer, eprubete, cilindrii gradați etc.	2007
6.	Microscop laborator b500tsp	Focusare Mecanism cu pinion, coaxial pentru reglaj grosier și fin. Focusare fină cu gradații de 0,002 mm. Deplasare pe verticală 30mm, control al tensiunii de reglare și mecanism de protecție a lamei Condensator ABBE centrabil și ajustabil pe verticală, cu lentilă dublă N.A. 1.25 suport pentru filtre de culoare, diafragma iris. Tip Iluminare X-led Tehnology cu Led de înaltă intensitate; Sistem Koehler cu diafragma, reglarea intensității.	12,2007
7.	Cuptor electric Maxigel	Convecție	05,2016
8.	Refractometru de mână salinitate HPF 006	Domeniu de măsură: salinitate: 0-28% Rezoluție: salinitate: 0,2% cu ATC Compensare temperatură: 10°C – 30°C	08/2017
9.	Ph-metru produse alimentare semisolide	Ideal pentru măsurarea valorii pH a produselor semi-solide, produselor alimentare vâscoase sau ce conțin rotein (de ex. Brânză procesată, fructe) și lubrifianți de răcire amestecați cu apă	11/2017
10.	Thermomix digital	Robot de bucătărie ultraperformant	12/2017
11.	Soxlet	System de extracție a grăsimilor	2015

Data: 08.01.2025



Universitatea *Transilvania* din Brașov

Facultatea de Alimentație și Turism

Departament IMAT

FIȘĂ LABORATOR DIDACTIC

1. Denumire laborator:– GASTRONOMIE și ARTĂ CULINARĂ
2. Discipline deservite: Ingineria bucătăriei cu stele Michelin,

Preparate principale și deserturi montate la farfurie și cu semnătură

Inginerie gastronomică

Tehnici de procesare culinară a produselor alimentare

Tehnici și tehnologii de alimentație organică în restaurante
3. Loca ie: Corp R, RP8
4. Număr de locuri (studenți): 20
5. Dotare:

Nr. Crt.	Denumirea	Caracteristici
1.	Ansamblu stand gastronomic	Expunere preparate studenți
2.	Mașină tocat carne+cutter+cântar profesional	Alimentare: 230V - 50Hz Putere: 0,75kW Dimensiuni (LxAxH): 370x220x440mm Greutate: 19kg
3.	Boluri inox	Set boluri din inox. Diametre boluri inox: 14, 16, 18, 22, 24 cm.
4.	Ceaun inox	0,8 litri, material; oțel inoxidabil
5.	Cratiță inox, oale inox	Din oțel inoxidabil calitate superioara 18/10
6.	Cuptor electric Gorenje	Tip: Electric Clasa energetica: A Capacitate: 60 litri Număr programe gătit: 4 Aprindere: Electrică, iluminare Ventilare: Da Ceas digital: Nu Echipament: 1 x grătar 1 x



		tavă universal Funcții: Încălzire convecțională, Infra-grill mic, Infra-grill mare. Încălzire cu ventilator
7.	Cuțite bucătărie, bătător de carne, coș pâine, furculiță friptură, pilă ascuțit, polonic, pșon, presă usturoi etc. Suport polonic, tacâm bucătărie, tocătoare.	Ustensile necesare pentru prepararea rețelor în cadrul disciplinelor de specialitate.
8.	Grătar aragaz fontă	Dimensiune 360x180
9.	Oliviera set condimente- 3 piese	Materiale: sticlă și oțel inoxidabil
10.	Pahare 24 buc.	
11.	Plită vitroceramică Gorenje	Plită incorporabilă pe gaz, 4 arzătoare protejate aprindere electrică la o mână, grătare fontă, bază inox
12.	Tăvi cuptor inox – 2 buc ,teflon- 1 buc, tăvi tort, Tel	Înălțime disponibilă: 20, 40, 65, 100, 150, 200mm
13.	Tigaie inox, tigaie teflon	
14.	Farfurii prezentare	

Data:

10.01.2025



Universitatea Transilvania din Braşov
Facultatea de Alimentație și turism
Departamentul Ingineria și managementul alimentației și turismului

FIȘĂ LABORATOR DIDACTIC

1. Denumire laborator: LABORATOR TEHNOLOGII ALIMENTARE FERMENTATIVE
2. Disciplina deservită: Concepte eco-luxury pentru băuturi și cafea
3. Locație (corp clădire, sala): RP2
4. Număr de locuri (studenți): 25
5. Dotare:
 - evaluarea calitativă a alimentelor prin metode de analiză senzorială a produselor alimentare în conformitate cu standardele ISO/SR ISO;
 - organizare de teste cu consumatori (teste hedonice) privind preferința față de anumite produse alimentare;
 - organizarea de teste descriptive și de diferențiere (calitative și/sau cantitative) pentru evaluarea unui produs alimentar;
 - aplicarea analizei senzoriale ca parte a evaluării calității globale a produselor alimentare în cadrul proiectelor de cercetare;
 - corelarea analizei senzoriale cu caracteristicile fizico-chimice ale alimentelor și percepția consumatorilor;
 - Echipamente (denumire, caracteristici, an de fabricație)

Nr. crt.	Denumire	Caracteristici	An fabricație
1	Analizor bere Fermentostar	Determinarea gradului de fermentare a mustului de bere și a concentrației alcoolice	12/2007
2	Analizor CO ₂ ICC-Hoffmans	Determină conținutul de de CO ₂ din băuturile carbogazoase	12/2007
3	Ebuliometru digital	Determină conținutul de alcool din vinuri	12/2007
4	Aparat automat de determinare dioxid de sulf liber	Determinarea conținutului de sulf liber și total din vinuri	02/2008
5	Fotometru culoare și fenoli	Determinarea conținutului de fenoli și a culorii la vinurile roșii.	04/2011
6	Fotometru pentru aciditate	Determinarea acidului tartric din vinuri	04/2011
7	Trusă laborator vinotehnică	Densitate g-cm ³ : 0.5000 – 2.0000 500.0 – 2000.0 Temperatură +10 - +50° C Acuratețe: Densitate ± 0.0005 Temperatură ± 0.2° C Vol. Probă: 50 ml. Afisaj: LCD 2 x 16 caractere	02/2008
8	LE NEZ DU VIN 54 ARÔMES FRANÇAIS	54 de arome de înaltă calitate; arome primare, secundare și terțiare prezente în vin	2021
9	Wine Faults	Set 12 Arome Defectele Vinului	2021
10	pH-metre	Determinarea pH-ului produselor alimentare	2022



11	Espressor automat KRUPS Essential EA816570	Produsul este prevăzut cu un recipient pentru 260 g de boabe de cafea și un rezervor pentru apă de 1.7 L. Prepară o cafea delicioasă imediat cu ajutorul ecranului LCD intuitiv și de mari dimensiuni și obține un control perfect și rezultate personalizate datorită celor 3 nivele de temperatură și de rășnire. Produsul este prevăzut cu o funcție de memorare. Combinația între setul Auto Cappuccino XS6000 și duza de abur oferă o spumă de lapte densă, perfectă pentru un cappuccino sau un caffè latte desăvârșit.	
12	Aparat de cafea turceasca BEKO BKK2300ALB	Funcție ce permite obținerea prin fierbere a consistenței și gustului excelent al cafelei.	
13	Cafetiera Catler CM 4012	Prepararea cafelei filtrate Caracteristici generale și specificații tehnice: • Dozare +/- 3 grame la 1 kg; • Cantar incorporat; • Reglare temperatură de extracție de 80 la 98 °C; • Timer – start programabil; • Funcție de detartraj; • Program automat; • Selectare a raportului de cafea apă 1:10 până la 1:20; • Încalzeste apa până la 100 de grade.	

- Tehnica IT
- Software

Data: 08.01.2025



Universitatea Transilvania din Braşov
Facultatea: Alimentatie si Turism
Departament: IMAT

FIŞĂ LABORATOR DIDACTIC

1. Denumire laborator: Elemente de arhitectură şi amenajare a spaţiilor din turism
2. Discipline deservite: Arhitectură inspirată din natură în proprietăţi de lux din ospitalitate
Construcţii turistice, modernizări şi elemente de arhitectură
Amenajarea turistică a teritoriului
Planificarea şi designul spaţiilor din domeniul culinar
3. Locaţie (corp clădire, sala): R17
4. Număr de locuri (studenţi): 20
5. Dotare:
 1. Echipamente pentru proiectare şi modelare
 - Calculatoare cu specificaţii ridicate (procesor rapid, memorie RAM mare, plăci grafice profesionale) pentru utilizarea software-urilor de proiectare 3D.
 - Software de design şi modelare:
 - AutoCAD, Rhino, Grasshopper (pentru design parametric), Revit, SketchUp.
 - Software specializat pentru modelare biomimetică, cum ar fi Generative Design Autodesk;
 - Imprimante 3D pentru prototiparea structurilor inspirate din natură.
 - Scannere 3D pentru digitalizarea elementelor naturale, cum ar fi frunze, cochilii sau alte forme organice.
 - Colecţii digitale despre structuri, forme, şi sisteme naturale.

Data: 10.01.2025