

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
al promoției 2024-2028

UNIVERSITATEA TRANSILVANIA DIN BRAȘOV

**Programul de studii
universitare de licență**

INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN INDUSTRIA TURISMULUI

Domeniul fundamental

Științe ingineresti

Domeniul de licență

Inginerie și management

Facultatea

Facultatea de Alimentație și turism

Durata studiilor

4 ani

Forma de învățământ

cu frecvență (IF)

1. OBIECTIVE DE FORMARE ȘI COMPETENȚE

Obiectivul general al programului de studii este acela de a forma specialiști de înaltă calificare în domeniul turismului și ospitalității, în ideea practicării unei profesii complexe într-o industrie aflată în permanentă creștere și dezvoltare în România, prin îmbinarea cunoștințelor și abilităților, atât tehnice, specifice modului de organizare a fluxurilor tehnologice din hoteluri, restaurante și destinații turistice, cât și economice, permițând gestionarea și planificarea în mod corespunzător a oricărui tip de afacere din domeniul industriei turismului și ospitalității, precum și a oricărei destinații turistice rurale sau urbane.

Programul de studii are ca obiective specifice instruirea teoretică și practică a studenților pentru analiza, proiectarea, managementul și marketingul structurilor de primire turistică, unităților de alimentație publică și destinațiilor turistice; cunoașterea celor mai moderne tehnologii din domeniul turismului, ospitalității și alimentației publice, în concordanță cu standardele europene; proiectarea, cunoașterea și optimizarea proceselor, echipamentelor și instalațiilor utilizate în turism și ospitalitate; proiectarea de sisteme și exploatarea liniilor tehnologice de prelucrare a produselor alimentare; cunoașterea și utilizarea de produse software specifice industriei ospitalității; cunoașterea și aplicarea politicilor și legislației în domeniul turismului, ospitalității și alimentației publice. Programul de studii își propune dezvoltarea competențelor specifice și complementare necesare specialiștilor calificați pentru gestionarea proceselor de producție și management în structurile de primire turistică, unitățile de alimentație publică și destinațiile turistice. De asemenea, programul de studii asigură absolvenților competențe de bază pentru activități de cercetare, dezvoltare și inovare în industria turismului.

Programul de studii Inginerie și management în industria turismului oferă posibilități de angajare în concordanță cu cadrul național al calificărilor din învățământul superior. Ocupațiile cuprinse în Codul ocupațiilor din România care pot fi practicate pe piața muncii, cu orientare principală, dar nu exclusivă, spre industria turismului și ospitalității sunt specialist documentație studii, consultant sistem de calitate și specialist în managementul riscului.

Profilul de competențe dezvoltat în concordanță cu nevoile identificate pe piața muncii și cu cadrul național al calificărilor, precum și rezultatele învățării asociate acestor competențe sunt prezentate sintetic mai jos. Prezentarea detaliată a acestora se regăsește în fișele disciplinelor din planul de învățământ.

Competențe profesionale și rezultate ale învățării

Cp.1. Capacitatea de a executa calcule matematice analitice: Aplică metode matematice și utilizează tehnologii de calcul pentru a efectua analize și a concepe soluții la probleme specifice.

R.Î.1.1. Absolventul IMIT poate utiliza simboluri, limbaj și instrumente matematice pentru a prezenta informații, idei și procese.

R.Î.1.2. Absolventul IMIT poate utiliza modele în scopul analizării statistice, precum și instrumente TIC pentru a analiza datele, a descoperi corelații și a prognoza tendințe.

R.Î.1.3. Absolventul IMIT poate executa o investigație empirică sistematică a fenomenelor observabile prin tehnici statistice, matematice sau de calcul.

Cp.2. Capacitatea de a utiliza instrumente informatice: Utilizează computere, rețele informatice și alte tehnologii și echipamente de informare pentru stocarea, extragerea, transmiterea și manipularea datelor, în contextul unei societăți sau al unei întreprinderi.

R.Î. 2.1. Absolventul IMIT poate utiliza în mod eficient computerele, echipamentele informatice și tehnologia modernă.

- R.Î.2.2. Absolventul IMIT poate utiliza sisteme de proiectare asistată de calculator (CAD) care să contribuie la crearea, modificarea, analiza sau optimizarea unui desen.
- R.Î. 2.3. Absolventul IMIT poate aplica o varietate de tehnici vizuale pentru a proiecta materialul grafic.
- R.Î.2.4. Absolventul IMIT poate utiliza platforme digitale pentru a promova și a partaja informații și conținut digital cu privire la o unitate hotelieră sau la servicii turistice.
- R.Î.2.5. Absolventul IMIT poate înțelege proiectele și specificațiile furnizate de producătorii de sisteme domotice integrate și alege un concept care să răspundă nevoilor specifice din cadrul proiectului.

Cp.3. Capacitatea de a furniza documentație tehnică: Pregătește documentația pentru produsele sau serviciile existente și viitoare, descriind funcționalitatea și compoziția acestora astfel încât acestea să fie ușor de înțeles pentru un public larg fără pregătire tehnică și să fie conforme cu cerințele și standardele definite. Păstrează documentația la zi.

- R.Î.3.1. Absolventul IMIT poate înțelege și utiliza documentația tehnică în procesul tehnic general.
- R.Î.3.2. Absolventul IMIT poate descrie produse, aplicații, componente, funcții sau servicii în conformitate cu cerințele legale și cu standardele interne sau externe.
- R.Î.3.3. Absolventul IMIT poate utiliza metode și tehnici științifice pentru a îmbunătăți sau dezvolta concepte, teorii, modele, tehnici specifice domeniului său de activitate.
- R.Î.3.4. Absolventul IMIT poate analiza principiile care trebuie luate în considerare pentru proiectele tehnice, cum ar fi funcționalitatea, reproductibilitatea, costurile și alte principii.
- R.Î.3.5. Absolventul poate compune rapoarte tehnice ale clienților pe înțelesul persoanelor care nu dețin cunoștințe tehnice.

Cp.4. Capacitatea de a asigura managementul de proiect: 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.4.1. Absolventul IMIT poate evalua starea unei afaceri pe cont propriu și în raport cu domeniul de activitate competitiv, desfășoară activități de cercetare, punând datele în contextul nevoilor întreprinderii și determinând domeniile de oportunitate.
- R.Î.4.2. Absolventul IMIT poate efectua evaluarea potențialului unui proiect, unui plan, unei propuneri sau unei idei noi.
- R.Î.4.3. Absolventul IMIT poate stabili valoarea produsului luând în considerare condițiile pieței, acțiunile concurenței, costurile de producție și altele.
- R.Î.4.4. Absolventul IMIT poate planifica strategiile societăților și organizațiilor care vizează realizarea unor scopuri diferite, cum ar fi crearea de noi piețe, modernizarea echipamentelor și a utilajelor unei întreprinderi, punerea în aplicare a unor strategii de stabilire a prețurilor etc.
- R.Î.4.5. Absolventul IMIT poate identifica cerințele de formare ale unei organizații pentru a planifica instruirea angajaților.
- R.Î.4.6. Absolventul IMIT poate investiga tendințele și evoluțiile tehnologice recente pentru a îmbunătăți afacerea.
- R.Î.4.7. Absolventul IMIT poate aplica indicatori-cheie de performanță pentru a măsura performanța organizației.
- R.Î. 4.8. Absolventul IMIT poate analiza informațiile financiare și cerințele proiectelor, cum ar fi evaluarea bugetului, cifra de afaceri preconizată și evaluarea riscurilor pentru a determina beneficiile și costurile proiectului.

Cp.5. Capacitatea de a gestiona proiecte de inginerie: Gestionează resursele, bugetul, termenele și resursele umane aferente proiectelor de inginerie și planifică programe și orice activități tehnice relevante pentru proiect.

- R.Î.5.1. Absolventul IMIT poate programa producția pentru a menține indicatorii cheie de performanță ai societății în materie de costuri, calitate, servicii și inovare.
- R.Î.5.2. Absolventul IMIT poate identifica fluxul de lucru și cerințele în materie de resurse pentru un anumit proces.
- R.Î.5.3. Absolventul IMIT poate gestiona activitățile aferente lanțului de aprovizionare și sincronizează stocul cu cererea de producție și cu clientul.
- R.Î.5.4. Absolventul IMIT poate asigura mentenanța echipamentelor, asigurându-se că echipamentul necesar pentru operațiuni este verificat în mod regulat pentru a depista defecte, că sarcinile de întreținere de rutină sunt efectuate și că reparațiile sunt programate și efectuate în caz de deteriorare sau defecte.
- R.Î.5.5. Absolventul IMIT poate utiliza tehnologii eficiente din punctul de vedere al utilizării resurselor în sectorul ospitalității.
- R.Î.5.6. Absolventul IMIT poate evalua conformitatea materialelor puse la dispoziție de furnizori pentru a se asigura că respectă cerințele specificate.
- R.Î.5.7. Absolventul IMIT poate monitoriza accesibilitatea infrastructurii prin consultarea de proiectanți, constructori și persoane cu handicap pentru a stabili cea mai bună modalitate de a asigura o infrastructură accesibilă.
- R.Î.5.8. Absolventul IMIT poate pune în aplicare îmbunătățiri tehnologice în unitățile de ospitalitate, cum ar fi mașini cu abur fără racorduri pentru prepararea alimentelor, supape de pulverizare pentru clătire prealabilă și robinete cu debit redus pentru chiuvete, care optimizează consumul de apă și de energie în cursul procesului de spălare a vaselor, curățare și preparare a alimentelor.
- R.Î.5.9. Absolventul IMIT poate supraveghea întregul proces de funcționare a unităților de tip restaurant, cum ar fi gestionarea angajaților și a cadrului.

Cp.6. Capacitatea de a efectua controlul calității: Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.

- R.Î.6.1. Absolventul IMIT poate monitoriza și asigura calitatea produselor sau a serviciilor furnizate, controlând îndeplinirea cerințelor de calitate de către toți factorii de producție.
- R.Î.6.2. Absolventul IMIT poate realiza evaluarea standardelor de calitate, evaluând în detaliu producția, calitatea sau ambalarea mărfurilor pentru a se asigura de respectarea standardelor de calitate ale producătorului.
- R.Î.6.3. Absolventul IMIT poate monitoriza verificarea calității materialelor de bază utilizate pentru producția de produse semifinite și finite prin evaluarea unora dintre caracteristicile sale și, dacă este necesar, selectează eșantioane de analizat.
- R.Î.6.4. Absolventul IMIT poate defini, în colaborare cu directorii și experții de calitate, un set de standarde de calitate pentru a asigura respectarea reglementărilor și a contribui la îndeplinirea cerințelor clienților.
- R.Î.6.5. Absolventul IMIT poate elabora planuri pentru atingerea unor standarde de calitate, cum ar fi îmbunătățirea structurii organizatorice sau dezvoltarea de noi proceduri în caz de defecte de calitate.

Cp.7. Capacitatea de a aplica managementul siguranței: Aplică și supraveghează măsuri și reglementări în materie de securitate și siguranță pentru a menține un mediu sigur la locul de muncă.

- R.Î.7.1. Absolventul IMIT poate pune în aplicare proceduri prin care să se evite sau să se reducă la minimum factorii care pot pune în pericol succesul unui proiect sau amenință funcționarea organizației.
- R.Î.7.2. Absolventul IMIT poate monitoriza standarde de securitate de bază și standarde tehnice specifice echipamentelor pentru a preveni riscurile legate de utilizarea echipamentelor tehnice la locul de muncă.
- R.Î.7.3. Absolventul IMIT poate evidenția aspectele definitorii ale standardelor de sănătate, siguranță și igienă pentru a supraveghea întregul personal și toate procesele necesare pentru a asigura respectarea standardelor în materie de sănătate, siguranță și igienă ale societății.
- R.Î.7.4. Absolventul IMIT poate aplica normele de siguranță și igienă alimentară în timpul pregătirii, fabricării, prelucrării, depozitării, distribuției și livrării de produse alimentare.
- R.Î.7.5. Absolventul IMIT poate elabora un program de siguranță alimentară, care include trasabilitatea, sistemele de calitate ISO și procedurile de gestionare a riscurilor HACCP.
- R.Î.7.6. Absolventul IMIT poate aplica reglementările privind fabricarea alimentelor și respectarea siguranței alimentare. Utilizează proceduri de siguranță alimentară bazate pe bunele practici de fabricație (BPF).
- R.Î.7.7. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități.

Cp.8. Capacitatea de a aduna informații tehnice: Aplică metode de cercetare sistematică și comunică cu părțile relevante pentru a găsi informații specifice și evaluează rezultatele cercetărilor pentru a estima relevanța informațiilor, precum și a sistemelor tehnice conexe și a evoluțiilor acestora.

- R.Î.8.1. Absolventul IMIT poate efectua studiul mediului extern și intern al unei organizații, identificând punctele forte și punctele slabe, pentru a oferi o bază pentru strategiile societății și pentru planificare ulterioară.
- R.Î.8.2. Absolventul IMIT poate identifica diferite piețe-țintă pentru proiectele noi, luând în considerare factori precum vârsta, sexul și statutul socioeconomic.
- R.Î.8.3. Absolventul IMIT poate efectua studiul pieței turistice la nivel internațional, regional și local și ia în considerare a destinațiile turistice la nivel mondial.
- R.Î.8.4. Absolventul IMIT poate demonstra cunoștințe în domeniul geografiei turismului în Europa și în restul lumii pentru a evidenția zonele și punctele de atracție turistice relevante.
- R.Î.8.5. Absolventul IMIT poate lua parte la studiul resurselor turistice dintr-o anumită zonă și al potențialului acestora pentru dezvoltarea ulterioară de noi produse turistice.
- R.Î.8.6. Absolventul IMIT poate investiga tendințele în ceea ce privește gătitul și mâncatul la restaurant, monitorizând o serie de surse.
- R.Î.8.7. Absolventul IMIT poate investiga tendințele în materie de produse alimentare și băuturi pentru dezvoltarea produselor, pentru îmbunătățirea produselor și pentru cerințele de ambalare.
- R.Î.8.8. Absolventul IMIT poate crea un cadru și o direcție generală pentru activitățile de marketing din jurul unei destinații turistice (cercetarea de piață, dezvoltarea de mărci, publicitatea și promovarea, distribuția și vânzările).
- R.Î.8.9. Absolventul IMIT poate analiza date privind caracteristicile, nevoile și comportamentele de cumpărare ale clienților, vizitatorilor, consumatorilor sau oaspeților.
- R.Î.8.10. Absolventul IMIT poate lua parte la crearea strategiei privind tipul de conținut care urmează să fie furnizat grupurilor-țintă și cu privire la ce mijloace de informare trebuie utilizate, ținând seama de caracteristicile publicului-țintă și ale mass-mediei care vor fi utilizate pentru livrarea de conținut.

Cp.9. Capacitatea de a se adapta la situațiile în schimbare: Schimbă abordarea situațiilor în funcție de schimbările neprevăzute și subite apărute la nivelul nevoilor și dispoziției oamenilor, sau în tendințe; schimbă strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la acele împrejurări.

R.Î.9.1. Absolventul IMIT poate aplica managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai puțin afectați

R.Î.9.2. Absolventul IMIT poate prioritiza strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu.

R.Î.9.3. Absolventul IMIT poate identifica soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă.

R.Î.9.4. Absolventul IMIT poate identifica soluții pentru a evita situațiile de criză.

R.Î.9.5. Absolventul IMIT poate identifica nevoile tehnologice, instrumentele digitale și posibilele soluții tehnologice pentru a le soluționa.

Cp.10. Capacitatea de a se orienta spre inovare în practicile curente: Caută îmbunătățiri și prezintă soluții inovatoare, cu utilizarea creativității și a gândirii alternative pentru a elabora noi tehnologii, metode sau idei și răspunsuri la problemele legate de muncă.

R.Î.10.1. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta o dinamică pozitivă a comunicării cu organizații din diferite țări în vederea construirii unei relații de cooperare și a optimizării schimbului de informații.

R.Î.10.2. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a dezvolta relații pozitive cu comunitatea locală pentru a sprijini creșterea economică a întreprinderilor locale din domeniul turismului și pentru a respecta practicile tradiționale locale.

R.Î.10.3. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a asigura monitorizarea, crearea și supravegherea experienței clienților și a percepției asupra mărcii și a serviciului.

R.Î.10.4. Absolventul IMIT poate stabili strategii pentru întreprinderi, pentru a permite o accesibilitate optimă pentru toți clienții.

R.Î.10.5. Absolventul IMIT poate utiliza tehnologia realității virtuale pentru a oferi clienților experiențe precum tururi virtuale ale unei destinații, atracții sau hoteluri.

R.Î. 10.6. Absolventul IMIT poate stabili indicatori pentru a îmbunătăți producția alimentară din punct de vedere nutritional (Colaborează cu experți din industriile agricole și de prelucrare a alimentelor pentru a îmbunătăți valoarea alimentelor, nutriția și oferta).

R.Î.10.7. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea și actualizarea listelor de vinuri, asigurându-se că acestea completează meniul alimentar și caracteristicile mărcii.

R.Î.10.8. Absolventul IMIT poate monitoriza crearea de meniuri specifice pentru evenimente și nevoi particulare ale clienților.

R.Î.10.9. Absolventul IMIT poate vorbi una sau mai multe limbi străine pentru a comunica chestiunile comerciale și tehnice cu diversi furnizori și clienți.

R.Î.10.10. Absolventul IMIT poate adapta stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut.

Cp.11. Capacitatea de a oferi consultanță cu privire la îmbunătățirile în materie de eficiență. Analizează informațiile și detaliile proceselor și produselor pentru a oferi consiliere cu privire la posibile îmbunătățiri ale eficienței care ar putea fi puse în aplicare și care ar însemna o valorificare a resurselor.

R.Î.11.1. Absolventul IMIT poate elabora și pune în aplicare planuri pentru a crește eficiența și a reduce deșeurile în cadrul operațiunilor de logistică.

- R.Î.11.2. Absolventul IMIT poate identifica oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități.
- R.Î.11.3. Absolventul IMIT poate contribui la determinarea performanței în ceea ce privește utilizarea transportului durabil, stabilește obiective pentru promovarea utilizării transportului durabil și propune alternative de transport ecologice.
- R.Î.11.4. Absolventul IMIT poate aplica politici sigure și sănătoase în materie de ambalare, maximizând utilizarea materialelor reciclate sau din surse regenerabile și implementând tehnologii de producție ecologice.
- R.Î.11.5. Absolventul IMIT poate evalua ciclul de viață al resurselor pentru a respecta politicile Comisiei Europene privind economia circulară.
- R.Î.11.6. Absolventul IMIT poate evidenția aspectele definitorii privind responsabilitatea socială a întreprinderilor pentru a gestiona procesele de afaceri în mod responsabil și etic.
- R.Î.11.7. Absolventul IMIT poate explica practica călătoriilor durabile în zone naturale care conservă și sprijină mediul local, promovând înțelegerea ecologică și culturală.
- R.Î.11.8. Absolventul IMIT poate stabili criterii pentru a măsura durabilitatea activităților turistice în efortul de a reduce amprenta de carbon a activităților din industrie.
- R.Î.11.9. Absolventul IMIT poate lua parte la planificarea de măsuri de protejare a patrimoniului cultural pentru a reduce impactul asupra patrimoniului cultural, cum ar fi clădirile, structurile sau peisajele.
- R.Î.11.10. Absolventul IMIT poate aplica programe pentru formarea și consolidarea capacităților angajaților din industria turismului pentru a-i informa cu privire la cele mai bune practici în dezvoltarea și gestionarea destinațiilor și pachetelor turistice, asigurând, în același timp, un impact minim asupra mediului și a comunităților locale și conservarea strictă a zonelor protejate și a speciilor de faună și floră.

Competențe transversale și rezultate ale învățării

Ct.1. Lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.

- R.Î.1.1. Absolventul IMIT este capabil să lucreze cu încredere în cadrul unui grup, fiecare făcându-și partea lui în serviciul întregului.
- R.Î.1.2. Absolventul IMIT este capabil să coordoneze și să îi direcționeze pe ceilalți către un scop comun, adesea într-un grup sau echipă.
- R.Î.1.3. Absolventul IMIT este capabil să organizeze informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii.
- R.Î.1.4. Absolventul IMIT este capabil să construiască o relație de încredere reciprocă, respect și cooperare între membrii aceleiași echipe.

Ct.2. Gândește critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.

- R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora.
- R.Î.2.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi.
- R.Î.2.3. Absolventul IMIT este capabil să dezvolte o întreprindere proprie, identificând și urmărind oportunitățile și mobilizând resursele, ținând cont de perspectiva unei rentabilități.

Ct.3. Gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.

- R.Î.3.1. Absolventul IMIT este capabil să identifice propriile competențe pentru a avansa în viața profesională și privată.
- R.Î.3.2. Absolventul IMIT este capabil să evedențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi și provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții
- R.Î.3.3. Absolventul IMIT este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii.
- R.Î.3.4. Absolventul IMIT este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora.
- R.Î. 3.5. Absolventul IMIT este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă.

Ct.4. Asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.

- R.Î.4.1. Absolventul IMIT este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații.
- R.Î.4.2. Absolventul IMIT este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor.
- R.Î.4.3. Absolventul IMIT dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite.

Ct.5. Adoptă modalități de reducere a poluării, adoptă modalități de reducere a impactului negativ al consumului, îi implică pe ceilalți în comportamente favorabile mediului

- R.Î.5.1. Absolventul IMIT este capabil să aplice măsuri de reducere a poluării aerului, a zgomotului, a luminii, a apei sau a mediului, de exemplu prin utilizarea transportului public, prin evitarea generării de deșeuri în mediul natural și prin reducerea emisiilor inutile de lumină și zgomot, în special în timpul nopții.
- R.Î.5.2. Absolventul IMIT este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic.
- R.Î.5.3. Absolventul IMIT este capabil să respecte programele de colectare pentru reciclare.
- R.Î.5.4. Absolventul IMIT este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă.
- R.Î.5.5. Absolventul IMIT este capabil să se implice în comportamente care contribuie la menținerea unor ecosisteme stabile.

2. STRUCTURA PE SĂPTĂMÂNI A ANULUI UNIVERSITAR

Număr de semestre: 2

Număr de credite pe semestru: 30

Număr de ore de activități didactice /săptămână: 26-28

Numărul de săptămâni pe ani de studii:

	Activități didactice		Sesiuni de examene			Practică	Vacanțe		
	Sem. I	Sem. II	Iarnă	Vară	Restanțe		Iarnă	Primăvară	Vară
Anul I	14	14	3	4	2		2	1	10
Anul II	14	14	3	4	2	90 ore	2	1	9
Anul III	14	14	3	4	2	90 ore	2	1	9
Anul IV	14	14	3	3	1	60 ore	2	1	-

Practica se organizează comasat sau pe parcursul semestrelor, conform Regulamentului privind cadrul general de organizare și desfășurare a practicii studenților - ciclul de licență.

3. ASIGURAREA FLEXIBILIZĂRII INSTRUIRII. CONDIȚIONĂRI

Flexibilizarea programului de studii este asigurată prin discipline opționale și discipline facultative. Disciplinele la alegere (opționale) sunt propuse începând cu semestrul al doilea și sunt grupate pe pachete opționale, care completează traseul de specializare a studentului. Alegerea traseului se face de către student în anul universitar anterior derulării disciplinelor sau pachetelor de discipline opționale (cu excepția opțiunilor pentru semestrul al II-lea, care se exprimă în semestrul I).

Alocarea creditelor pentru disciplinele facultative se face în urma susținerii colocviului de absolvire a cursului. Creditele obținute la disciplinele facultative nu înlocuiesc creditele pentru disciplinele obligatorii și opționale.

4. CONDIȚII DE ÎNSCRIERE ÎN ANUL DE STUDII URMĂTOR. CONDIȚII DE PROMOVARE A UNUI AN DE STUDII

Condițiile de înscriere în anul următor, condițiile de a urma module de curs în avans, condițiile de promovare sunt cuprinse în *Regulamentul privind activitatea profesională a studenților*.

5. EXAMENUL DE FINALIZARE A STUDIILOR

Perioada de întocmire a proiectului de diplomă: începând cu penultimul semestru de studii.

Definitivarea proiectului de diplomă: în ultimul semestru de studii.

Perioada de susținere a proiectului de diplomă: în sesiunea iunie-iulie a ultimului an de studii.

Numărul de credite pentru susținerea proiectului de diplomă: 10 credite (în plus față de cele 240).

6. DISCIPLINELE DE STUDII PE ANI

ANUL I

Nr. crt.	Disciplina	C ₁ *	C ₂ **	Semestrul I							Semestrul II								
				C	S	L	P	SI#	V	C _r	C	S	L	P	SI	V	Cr		
1.	Analiză matematică	DF	DI	2	2	0	0	69	E	5									
2.	Fizică	DF	DI	2	0	2	0	69	E	5									
3.	Chimie	DF	DI	2	1	1	0	44	E	4									
4.	Instituții, mecanisme și terminologii comunitare	DD	DI	2	1	0	0	33	C	3									
5.	Ecologie și protecția mediului	DD	DI	2	0	2	0	69	E	5									
6.	Programarea calculatoarelor și limbaje de programare I	DF	DI	3	0	2	0	55	E	5									
7.	Scriere academică	DC	DI	1	0	0	0	11	C	1									
8.	Limba engleză I	DC	DI	1	1	0	0	22	C	2									
	Limba franceză I																		
	Limba spaniolă I																		
9.	Ed. fizică și sport I	DC	DI	0	1	0	0	11	A/R	1									
10.	Bazele turismului	DD	DI								2	2	0	0	69	E	5		
11.	Geografia turismului	DD	DI								2	2	0	0	69	E	5		
12.	Cultură organizațională	DD	DI								2	1	0	0	58	C	4		
13.	Grafică asistată de calculator	DF	DI								2	2	2	0	41	E	5		
14.	Teoria probabilităților și statistică matematică	DF	DI								2	2	0	0	44	E	4		
15.	Programarea calculatoarelor și limbaje de programare II	DF	DI								2	0	2	0	69	E	5		
16.	Limba engleză II	DC	DI								1	1	0	0	22	C	2		
	Limba franceză II																		
	Limba spaniolă II																		
17.	Ed. fizică și sport II	DC	DI								0	1	0	0	11	A/R	1		
Total				15	6	7	0	383	E 5	C 3	3 1	13	11	4	0	383	E 5	C 2	31
Total ore didactice pe săptămână				28							28								

DISCIPLINE FACULTATIVE

Nr. crt.	Discipline facultative	C ₁ *	C ₂ **	Semestrul I							Semestrul II						
				C	S	L	P	SI	V	Cr	C	S	L	P	SI	V	Cr
1.	Microbiologia alimentelor	DS	DFc	2	1	0	0	33	C	3							
2.	Voluntariat I	DC	DFc	0	0	0	4	19	C	3							
3.	Desen tehnic și infografică	DC	DFc								2	1	0	0	33	C	3
4.	Voluntariat II	DC	DFc								0	0	0	4	19	C	3

Legendă:

C_1^* = criteriul conținutului:

DF – discipline fondamentale

DD – discipline în domeniu

DS – discipline de specialitate

DC – discipline complementare

C_2^{**} = criteriul obligativității:

DI – discipline obligatorii (impuse)

DO – discipline opzionale

DFc – discipline facultative

SI = ore de studiu individual

Prof. dr. IOAN-VASILE ABRUDAN,

Prof. dr. VASILE PĂDUREANU,

Rector

Decan

Conf. dr. CRISTINA-MARIA CANJA,

Lect. dr. SIMONA ȘOICA,

Director de departament

Coordonator program de studii

Universitatea Transilvania din Braşov

Ministerul Educaţiei

Facultatea: Alimentaţie şi turism

Valabil în anul universitar 2025-2026

Programul de studii universitare de licenţă: Inginerie şi management în industria turismului

Domeniul fundamental: Ştiinţe ingineresti

Domeniul de licenţă: Inginerie şi management

Durata studiilor: 4 ani

Forma de învăţământ: cu frecvenţă (IF)

ANUL II

Nr. crt.	Disciplina	C ₁ *	C ₂ **	Semestrul III							Semestrul IV								
				C	S	L	P	SI#	V	Cr	C	S	L	P	SI	V	Cr		
1.	Bazele economiei	DF	DI	3	2	0	0	55	E	5									
2.	Bazele managementului	DD	DI	2	2	0	0	69	E	5									
3.	Managementul calităţii	DD	DI	2	0	0	2	69	E	5									
4.	Logistica sistemelor turistice	DD	DI	2	2	0	0	69	E	5									
5.	Materii prime alimentare	DD	DI	2	0	2	0	44	E	4									
6.	Informatică aplicată	DF	DI	2	0	2	0	44	E	4									
7.	Limba engleză III	DC	DI	1	1	0	0	22	C	2									
	Limba franceză III																		
	Limba spaniolă III																		
8.	Ed. fizică şi sport III	DC	DI	0	1	0	0	11	A/R	1									
9.	Comunicare managerială	DD	DI								2	2	0	0	44	C	4		
10.	Amenajarea turistică a teritoriului	DD	DI								2	0	0	1	58	E	4		
11.	Instalaţii şi echipamente pentru hoteluri şi restaurante	DS	DI								2	0	1	1	44	E	4		
12.	Contabilitate	DD	DI								2	1	0	2	30	E	4		
13.	Practica de domeniu	DD	DI								0	0	0	90	0	C	4		
14.	Limba engleză IV	DC	DI								1	1	0	0	22	C	2		
	Limba franceză IV																		
	Limba spaniolă IV																		
15.	Ed. fizică şi sport IV	DC	DI								0	1	0	0	11	A/R	1		
16.	Managementul resurselor umane	DD	DO								2	2	0	0	44	E	4		
	Managementul riscului în afaceri																		
17.	Legislație comercială	DD	DO								2	2	0	0	44	E	4		
	Drept (Elemente de drept)																		
Total				14	8	4	2	383	E 6	C 1	31	13	9	1	4	297	E 5	C 3	31
Total ore didactice pe săptămână				28							27								

DISCIPLINE FACULTATIVE

Nr. crt.	Discipline facultative	C ₁ *	C ₂ **	Semestrul III							Semestrul IV						
				C	S	L	P	SI	V	Cr	C	S	L	P	SI	V	Cr
1.	Tehnologii alimentare tradiționale	DS	DFc	2	1	0	0	33	C	3							
2.	Voluntariat III	DC	DFc	0	0	0	4	19	C	3							
3.	Comportamentul consumatorului	DS	DFc								2	1	0	0	33	C	3
4.	Voluntariat IV	DC	DFc								0	0	0	4	19	C	3

Prof. dr. IOAN-VASILE ABRUDAN,

Prof. dr. VASILE PĂDUREANU,

Rector

Decan

Conf. dr. CRISTINA-MARIA CANJA,

Lect. dr. SIMONA ȘOICA,

Director de departament

Coordonator program de studii

ANUL III

Nr. crt.	Disciplina	C ₁ *	C ₂ **	Semestrul V							Semestrul VI								
				C	S	L	P	SI#	V	Cr	C	S	L	P	SI	V	Cr		
1.	Managementul investițiilor	DD	DI	2	1	0	0	58	E	4									
2.	Instalații pentru agrement în turism	DS	DI	2	0	2	0	69	E	5									
3.	Siguranță alimentară și protecția consumatorului	DS	DI	2	0	2	0	44	E	4									
4.	Managementul structurilor de primire turistică	DS	DI	2	2	0	0	44	C	4									
5.	Metode și tehnici de obținere a produselor alimentare	DD	DI	2	0	2	0	44	E	4									
6.	Politici macroeconomice în turism	DD	DI	2	1	0	0	58	C	4									
7.	Dezvoltarea și valorificarea turistică a spațiului rural	DD	DO	2	2	2	0	41	E	5									
	Amenajări turistice																		
8.	Marketing turistic	DS	DI								2	1	0	0	58	E	4		
9.	Tehnici culinare și produse de patiserie	DD	DI								2	0	2	0	44	E	4		
10.	Sisteme informatice în management	DD	DI								2	0	2	0	44	E	4		
11.	Sisteme de transport în industria turismului	DS	DI								2	0	0	2	19	E	3		
12.	Dezvoltare durabilă și ecotorism	DS	DI								2	2	0	0	19	E	3		
13.	Servicii și utilități publice	DS	DI								2	2	0	0	44	C	4		
14.	Practica de specialitate	DS	DI								0	0	0	90	0	C	4		
15.	Legislație în domeniul industriei turismului	DS	DO								2	2	0	0	44	E	4		
	Legislația afacerilor																		
Total				14	6	8	0	358	E 5	C 2	30	14	7	4	2	272	E 6	C 2	30
Total ore didactice pe săptămână				28							27								

DISCIPLINE FACULTATIVE

Nr. crt.	Discipline facultative	C ₁ *	C ₂ **	Semestrul V							Semestrul VI						
				C	S	L	P	SI	V	Cr	C	S	L	P	SI	V	Cr
1.	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară	DS	DFc	2	1	0	0	33	C	3							
2.	Voluntariat V	DC	DFc	0	0	0	4	19	C	3							
3.	Alimente funcționale	DS	DFc								2	1	0	0	33	C	3
4.	Voluntariat VI	DC	DFc								0	0	0	4	19	C	3

Prof. dr. IOAN-VASILE ABRUDAN,

Prof. dr. VASILE PĂDUREANU,

Rector

Decan

Conf. dr. CRISTINA-MARIA CANJA,

Lect. dr. SIMONA ȘOICA,

Director de departament

Coordonator program de studii

ANUL IV

Nr. crt.	Disciplina	C ₁ *	C ₂ **	Semestrul VII							Semestrul VIII								
				C	S	L	P	SI#	V	Cr	C	S	L	P	SI	V	Cr		
1.	Construcții turistice, modernizări și elemente de arhitectură	DS	DI	2	0	0	2	69	E	5									
2.	Analiză economico-financiară	DD	DI	2	1	0	1	69	E	5									
3.	Inginerie gastronomică	DS	DI	2	0	2	2	41	E	5									
4.	Hotelul - economie și management	DS	DI	2	2	0	0	69	E	5									
5.	Modelarea și simularea activității turistice	DS	DI	2	2	0	0	69	E	5									
6.	E-marketing în industria turismului	DS	DO	2	1	0	1	69	E	5									
	Tehnici de negociere în turism																		
7.	Organizarea activităților de ghid turistic	DS	DI								2	0	0	2	19	E	3		
8.	Psihologie și studii de comportament	DS	DI								2	2	0	0	44	E	4		
9.	Managementul unităților de alimentație publică	DS	DI								2	1	0	0	33	C	3		
10.	Managementul agenției de turism	DD	DI								2	1	0	0	58	E	4		
11.	Tehnici de optimizare a proceselor din industria turismului	DS	DI								2	2	0	0	44	E	4		
12.	Produse turistice	DS	DI								2	0	2	0	44	C	4		
13.	Elaborarea Proiectului de diplomă	DS	DI								0	0	0	4	44	C	4		
14.	Practică pentru Proiectul de diplomă	DS	DI								60					C	4		
Total				12	6	2	6	386	E 6	C 0	30	12	6	2	6	286	E 4	C 4	30
Total ore didactice pe săptămână				26							26								

DISCIPLINE FACULTATIVE

Nr. crt.	Discipline facultative	C ₁ *	C ₂ **	Semestrul VII							Semestrul VIII						
				C	S	L	P	SI	V	Cr	C	S	L	P	SI	V	Cr
1.	Analiză senzorială I	DS	DFc	2	1	0	0	33	C	3							
2.	Voluntariat VII	DC	DFc	0	0	0	4	19	C	3							
3.	Analiză senzorială II	DS	DFc								2	1	0	0	33	C	3
4.	Voluntariat VIII	DC	DFc								0	0	0	4	19	C	3

Prof. dr. IOAN-VASILE ABRUDAN,

Prof. dr. VASILE PĂDUREANU,

Rector

Decan

Conf. dr. CRISTINA-MARIA CANJA,

Lect. dr. SIMONA ȘOICA,

Director de departament

Coordonator program de studii

Universitatea Transilvania din Braşov

Facultatea: Alimentație și turism

Programul de studii universitare de licență: Inginerie și management în industria turismului

Domeniul fundamental: Științe ingineresti

Domeniul de licență: Inginerie și management

Durata studiilor: 4 ani

Forma de învățământ: cu frecvență (IF)

Ministerul Educației

Valabil pentru promoția 2024-2028

BILANȚ GENERAL I

Nr. crt.	Discipline	Nr de ore				Total		Standard ARACIS*
		An I	An II	An III	An IV	ore	%	
1	obligatorii	784	658	630	672	2744	89.91	max.90%
2	opționale	0	112	140	56	308	10.09	min.10%
TOTAL		784	770	770	728	3052	100%	
3	facultative	196	196	196	196	784	25,68%	Min.10% din DI+DO

BILANȚ GENERAL II

Nr. crt.	Discipline	Nr de ore				Total		Standard ARACIS*
		An I	An II	An III	An IV	ore	%	
1	fundamentale	434	126	0	0	560	18.35	min.17%
2	în domeniu	252	504	336	98	1190	38.99	min.38%
3	de specialitate	0	56	434	630	1120	36.7	min.25%
4	complementare	98	84	0	0	182	5.96	max.8%
TOTAL		784	770	770	728	3052	100%	
La care se adaugă stagiile de practică			90	90	60	240		240 ore

Prof. dr. IOAN-VASILE ABRUDAN,

Prof. dr. VASILE PĂDUREANU,

Rector

Decan

Conf. dr. CRISTINA-MARIA CANJA,

Lect. dr. SIMONA ȘOICA,

Director de departament

Coordonator program de studii