

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT al promoției 2025 - 2027

Universitatea Transilvania din Brașov

Programul de studii universitare de masterat	INGINERIE GASTRONOMICĂ (ÎN LIMBA ENGLEZĂ)
Domeniul fundamental	Științe ingineresti
Domeniul de masterat	Ingineria produselor alimentare
Facultatea	Facultatea de Alimentație și Turism
Durata studiilor:	2 ANI
Forma de învățământ:	cu frecvență

1. OBIECTIVE DE FORMARE ȘI COMPETENȚE

Obiectivul general al programului de studii de masterat intitulat Inginerie gastronomică (în limba engleză), este conceput cu scopul de a asigura deprinderi și competențe pentru o carieră profesională și de cercetare în domeniul Ingineria produselor alimentare (bazat pe programele de studii de licență acreditate: Ingineria produselor alimentare și Controlul și expertiza produselor alimentare). Programul de studii universitare de masterat Inginerie gastronomică (în limba engleză) reprezintă pasul de legătură, pe linia Licență – Masterat – Doctorat, dintre programele de studii de licență, care îi formează pe studenți ca buni executanți, cu școala doctorală de profil, unde doctoranzii sunt formați în a face inovare. În acest context, programul de masterat are ca obiectiv general formarea și dezvoltarea capacității de cunoaștere a masteranzilor, dar și de a gândi critic și inovator, pentru domeniul foarte actual al gastronomiei, un domeniu de graniță între alimentație, ospitalitate și turism. De asemenea, programul de masterat vizează să le formeze masteranzilor, prin aprofundare, aptitudini, atât pentru activități de producție la cel mai înalt nivel, cât și pentru cercetare de excelență într-o activitate de vârf.

Programul de studii universitare de masterat Inginerie gastronomică (în limba engleză) este primul program de masterat din România care oferă absolvenților o bază solidă precum: Management, Inginerie și Practică. Astfel, obiectivul general al acestui program de masterat este de a oferi absolvenților cunoștințele avansate, abilitățile și competențele necesare pentru a inova în mod creativ și cu încredere producția de alimente în gastronomie, în conformitate cu tendințele actuale în materie de alimentație și ospitalitate. Programul de studii este unul inovator, care stimulează înțelegerea complexă a sectorului de alimentație și băuturi, oferind în același timp o perspectivă de conducere asupra problemelor cheie cu care se confruntă industria gastronomiei și ospitalității.

Durata programului este de 2 ani (4 semestre). Limba de predare este engleza.

Grupa majoră 2145 Cod COR/ISCO-08

214514- inginer în industria alimentara

214516 - proiectant inginer produse alimentare

214538 - specialist tehnologia alimentelor

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.

Cp.1 Realizează operațiuni detaliate de prelucrare a alimentelor

La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să:

Competențe

R.Î. 1.1 Cunoască operațiunile precise de prelucrare a alimentelor, acordând o atenție deosebită tuturor etapelor creării unui produs calitativ.

R.Î. 1.2 Înțeleagă procesul de monitorizare al parametrilor corelați cu operațiunile de prelucrare a alimentelor

R.Î.1.3 Cunoască reglementari specifice referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor

Abilități

R.Î. 1.4 Efectuează operațiuni precise de prelucrare a alimentelor, acordând o atenție deosebită tuturor etapelor creării unui produs calitativ.

R.Î. 1.5 Filtrează alimente lichide pentru a elimina orice reziduu solid.

R.Î. 1.6 Introducă alimentele lichide filtrate în diferite recipiente.

R.Î. 1.7 Monitorizează parametrii în decursul procesului de fabricare a alimentelor și a băuturilor

R.Î. 1.8 Aplică reglementari specifice referitoare la fabricarea alimentelor și a băuturilor

Responsabilități și autonomie

R.Î. 1.9 Își asume responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora în procesul de preparare al alimentelor.

R.Î. 1.10 Demonstrează disponibilitatea de a-și asuma imediat sarcinile ce rezultă din activitățile profesionale.

R.Î. 1.11 Planifice și implementeze strategii sustenabile pentru îmbunătățirea performanței producției, integrând soluții inovatoare;

Cp.2 Verifică calitatea materiilor prime

La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să:

Competențe

R.Î. 2.1 Cunoască elementele de calitate ale materiei prime utilizate în procesele gastronomice.

R.Î. 2.2 Identifice factorii care influențează calitatea materiilor prime utilizate în procese gastronomice.

R.Î. 2.3 Înțeleagă concepte referitoare la asigurarea calității pe parcursul operațiunilor de procesare a alimentelor

R.Î. 2.4 Cunoască reglementări naționale, internaționale și interne menționate în standarde, reglementări și alte specificații referitoare la materiile prime utilizate în procesele gastronomice.

Abilități

R.Î. 2.5 Evalueze calitatea materiei prime utilizate în procesele gastronomice.

R.Î. 2.6 Recomande posibile îmbunătățiri și comparații cu alte produse.

R.Î. 2.7 Asigure calitatea tuturor factorilor care influențează calitatea materiilor prime utilizate în procese gastronomice.

R.Î. 2.8 Aplice reglementările naționale, internaționale și interne menționate în standarde, reglementări și alte specificații referitoare la materiile prime utilizate în procesele gastronomice.

Responsabilități și autonomie

R.Î.2.9 Planifice și supravegheze implementarea standardelor de calitate referitoare la materia primă din procesele gastronomice.

R.Î.2.10 Organizeze și coordoneze procesul de asigurare a calității materiilor prime din procesele gastronomice.

R.Î. 2.11 Asigure cadrul necesar pentru desfășurarea inspecțiilor și testelor de calitate în procesele gastronomice.

Cp.3 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. La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să:

Cunoștințe

R.Î.3.1 Cunoască principiile și tehnologiile inovatoare aplicabile în producția de alimente de înaltă calitate pentru industria gastronomică;

R.Î.3.2 Identifice metode și tehnologii ecologice de conservare a alimentelor, inclusiv logistica lanțului frigorific și tehnologiile avansate de ambalare;

R.Î.3.3 Explice modalitățile de integrare a aprovizionării durabile și locale în sistemele de producție alimentară, cu scopul reducerii risipei;

R.Î.3.4 Cunoască principiile de proiectare și optimizare a fluxurilor de lucru din unitățile gastronomice;

R.Î.3.5 Cunoască soluțiile moderne de amenajare flexibilă a spațiilor pentru producția gastronomică

Abilități

R.Î.3.6 Dezvolte și implementeze procese și tehnici inovatoare pentru obținerea de produse gastronomice, asigurând eficiența și coerența acestora;

R.Î.3.7 Proiecteze și utilizeze metode de conservare ecologice și eficiente energetic, adaptate specificului industriei gastronomice;

R.Î.3.8 Proiecteze și gestioneze sisteme de producție alimentară bazate pe o aprovizionare durabilă și pe reducerea risipei;

R.Î.3.9 Optimizeze fluxurile de lucru din industria gastronomică, pentru reducerea pierderilor;

R.Î.3.10 Realizeze și adapteze designul unor amenajări flexibile pentru procesele din industria gastronomică

Responsabilități și autonomie

R.Î.3.11 Asigure funcționarea optimă și sustenabilă a proceselor de producție alimentară în unitățile gastronomice;

R.Î.3.12 Organizeze și coordoneze activitățile de proiectare, implementare și evaluare a tehnicilor de conservare și producție;

R.Î.3.13 Își asume responsabilitatea pentru crearea de concepte gastronomice și spații de servire inovatoare care îmbină calitatea, sustenabilitatea și exclusivitatea.

Cp. 4 Efectuează evaluarea senzorială a produselor alimentare

La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să:

Competențe

R.Î. 4.1 Identifice elementele specifice de evaluare a calității senzoriale a unui anumit tip de aliment sau băutură.

R.Î. 4.2 Să înțeleagă metodele și tehnicile de analiză senzorială a produselor gastronomice.

R.Î. 4.3 Cunoască etapele analizei senzoriale folosind analiza statistică descriptivă

Abilități

R.Î. 4.4 Evaluează calitatea unui anumit tip de aliment sau băutură, în funcție de caracteristicile sale senzoriale.

R.Î. 4.5 Dezvolta propriile teste de discriminare și pentru a aplica proceduri reale de testare a produselor gastronomice.

R.Î. 4.6 Planifice organizarea unei sesiuni de analiză senzorială, inclusiv alegerea panelului de degustare.

R.Î. 4.7 Analizeze rezultatele analizei senzoriale în vederea îmbunătățirii calității viitoarelor produse gastronomice.

Responsabilități și autonomie

R.Î. 4.8 Organizeze și coordoneze o sesiune de analiză senzorială a produselor gastronomice.

R.Î. 4.9 Asume deciziile referitoare la organizarea unui panel de analiză senzorială și a testelor utilizate.

R.Î. 4.10 Asume deciziile referitoare la modificări ale procesului gastronomic în baza rezultatelor unei analize senzoriale.

Cp.5 Efectuează controlul de calitate asupra prelucrării alimentelor

La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să:

Competențe

R.Î.5.1 Înțeleagă conceptele specifice managementului calității și securității alimentare în gastronomie

R.Î.5.2 Cunoască metodele și procedurile de testare și analiză sistematică pentru evaluarea produselor gastronomice

R.Î.5.3 Înțelege criteriile de calitate specifice prelucrării alimentelor și mecanismele de feedback asociate acestora;

R.Î.5.4 Cunoască sortimentelor de preparate culinare și să înțeleagă transformările suferite de alimente în cursul prelucrării primare și termice.

Abilități

R.Î.5.5 Realizeze teste și analize standard pentru evaluarea calității produselor gastronomice

R.Î.5.6 Inspecteze și monitorizeze procesele de producție și fluxurile gastronomice pentru a identifica neconformități și oportunități de îmbunătățire;

R.Î.5.7 Verifice conformitatea proceselor și produselor din gastronomie

Responsabilități și autonomie

R.Î.5.8 Asigure cadrul necesar pentru desfășurarea inspecțiilor și testelor de calitate în unitățile gastronomice

R.Î.5.9 Organizeze și coordoneze activitățile de monitorizare și control al proceselor și produselor gastronomice

R.Î.5.10 Planifice și supravegheze implementarea standardelor culinare, de siguranță și de sustenabilitate în unitățile cu profil gastronomic

R.Î.5.11 Își asume responsabilitatea pentru validarea finală a calității produselor gastronomice

2. STRUCTURA PE SĂPTĂMÂNI A ANULUI UNIVERSITAR

Număr de semestre: 4 semestre.

Număr de credite pe semestru: 30 de credite

Număr de ore de activități didactice /săptămână: 14-16

Numărul de săptămâni: 28

	Activități didactice		Sesiuni de examene			Vacanțe		
	Sem. I	Sem. II	Iarnă	Vară	Restanțe	Iarnă	Primăvară	Vară
Anul I	14	14	3	3	2	3	1	10
Anul II	14	14	3	3	2	3	1	-

3. ASIGURAREA FLEXIBILIZĂRII INSTRUIRII. CONDIȚIONĂRI

Flexibilizarea programului de studii este asigurată prin discipline opționale și discipline facultative.

Disciplinele opționale sunt propuse pentru semestrele 2-4, prin pachete de discipline de specialitate.

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

Înscrierea în anul următor este condiționată de întrunirea condițiilor de promovare cuprinse în Regulamentul privind activitatea profesională a studenților.

5. CONDIȚII DE FRECVENTARE A DISCIPLINELOR FACULTATIVE

Prezentul Plan de învățământ cuprinde, pe lângă disciplinele obligatorii și la alegere (opționale) și discipline facultative.

6. CERINȚE PENTRU OBȚINEREA DIPLOMEI DE MASTERAT

Condițiile de susținere a examenului de disertație sunt prezentate în Metodologia de finalizare a studiilor, aprobată de Senatul Universității. Conform acestei metodologii, prezentarea la examenul de disertație este condiționată de promovarea tuturor disciplinelor prevăzute în planul de învățământ.

EXAMENUL DE DISERTAȚIE

- 1 Perioada de întocmire a disertației: semestrele 3 – 4;
- 2 Perioada de finalizare a disertației: ultimele 3 săptămâni din anul terminal;
3. Perioada de susținere a examenului de disertație: iulie
4. Numărul de credite pentru susținerea disertației: 10 credite.

Facultatea de Alimentaţie şi TurismProgramul de studii universitare de masterat: **INGINERIE GASTRONOMICĂ (ÎN LIMBA ENGLEZĂ)**Domeniul fundamental: **Ştiinţe ingineresti**Domeniul de masterat: **Ingineria produselor alimentare**Durata studiilor: **2 ani**Forma de învăţământ: **Cu frecvenţă****ANUL I**

Nr. crt.	Discipline cu criteriul: Obligatoriu	C ₁ **	C ₂ **	Semestrul I								Semestrul II											
				C	S	L	P	Pr	SI	V	Cr	C	S	L	P	Pr	SI	V	Cr				
1	Etică şi integritate academică II	DC	DOB	1	0	0	0	0	76	V	3												
2	Psihologia alimentaţiei umane	DS	DOB	2	0	0	2	0	94	E	5												
3	Tehnici gastronomice	DF	DOB	2	0	2	0	0	124	E	6												
4	Evaluarea senzorială a alimentelor	DS	DOB	1	0	2	0	0	108	E	5												
5	Politici şi şi strategii alimentare în Uniunea Europeană	DS	DOB	2	1	0	0	0	108	V	5												
6	Practică profesională I	PS	DOB	0	0	12	0	0	12	V	6												
7	Inovare în aditivi şi ingrediente alimentare	DS	DOB									2	0	2	0	0	94	E	5				
8	Planificarea şi designul spaţiilor din domeniul culinar	DS	DOB									2	0	0	2	0	94	E	5				
9	Gastronomia şi arta băuturilor	DS	DOB									2	0	2	0	0	94	E	5				
10	Laţuri alimentare dietetice	DS	DOB									1	0	1	0	0	92	E	4				
11	Practică profesională II	PS	DOB									0	0	12	0	0	12	V	6				
Total				8	1	16	2	0	522	E	C	V	30	7	0	17	2	0	386	E	C	V	25
										3	0	3								4	0	1	
Total ore didactice pe săptămână				27								26											

Nr. crt.	Discipline cu criteriul: Optional	C ₁ **	C ₂ **	Semestrul I								Semestrul II											
				C	S	L	P	Pr	SI	V	Cr	C	S	L	P	Pr	SI	V	Cr				
1	Managementul deșeurilor alimentare	DS	DOP									2	2	0	0	0	94	E	5				
1	Economie circulară în gastronomie și ospitalitate	DS	DOP									2	2	0	0	0	94	E	5				
Total				0	0	0	0	0	0	E	C	V	0	2	2	0	0	0	94	E	C	V	5
										0	0	0								1	0	0	
Total ore didactice pe săptămână				0								4											

Nr. crt.	Discipline cu criteriul: Facultativ	C ₁ **	C ₂ **	Semestrul I									Semestrul II										
				C	S	L	P	Pr	SI	V			Cr	C	S	L	P	Pr	SI	V			Cr
1	Engleză avansată	DC	DFA											2	2	0	0	0	94		V		5
Total				0	0	0	0	0	0	E	C	V	0	2	2	0	0	0	94	E	C	V	5
										0	0	0								0	0	1	
Total ore didactice pe săptămână				0									4										

Legendă:

C₁* = *criteriul conținutului:*

C₂** = *criteriul obligativității:*

DF – Discipline fundamentale

DOB – discipline obligatorii (impuse)

DS – discipline de specializare

DOP–discipline opționale

DC – discipline complementare

DFA–discipline facultative

SI = ore de studiu individual

RECTOR,
PROF. DR. IOAN VASILE ABRUDAN

DECAN,
PROF. DR. VASILE PĂDUREANU

DIRECTOR DEPARTAMENT,
PROF. DR. CRISTINA MARIA CANJA

COORDONATOR PROGRAM STUDII,
PROF. DR. FLORENTINA MATEI

ANUL II

Nr. crt.	Discipline cu criteriul: Obligatoriu	C ₁ **	C ₂ **	Semestrul I								Semestrul II											
				C	S	L	P	Pr	SI	V		Cr	C	S	L	P	Pr	SI	V		Cr		
1	Management de proiect în gastronomie	DS	DOB	2	0	0	2	0	124	E		6											
2	Digitalizarea design-ului gastronomic	DS	DOB	2	0	2	0	0	124	E		6											
3	Tehnici și echipamente gastronomice inovative	DS	DOB	2	0	2	0	0	124	E		6											
4	Practică profesională III	PS	DOB	0	0	10	0	0	40	V		6											
5	Practică profesională IV	PS	DOB										0	0	10	0	0	160	V	10			
6	Practică pentru elaborarea disertației	PLD	DOB										0	0	7	0	0	202	V	10			
7	Elaborarea disertației	PLD	DOB										0	0	10	0	0	160	V	10			
Total				6	0	14	2	0	412	E	C	V		0	0	27	0	0	522	E	C	V	30
										3	0	1								0	0	3	
Total ore didactice pe săptămână				22								27											

Nr. crt.	Discipline cu criteriul: Optional	C ₁ **	C ₂ **	Semestrul I								Semestrul II											
				C	S	L	P	Pr	SI	V	Cr	C	S	L	P	Pr	SI	V	Cr				
1	Strategie în afaceri și antreprenariat	DC	DOP	2	0	0	2	0	124	E	6												
1	Analiza investițiilor și proiectelor	DC	DOP	2	0	0	2	0	124	E	6												
Total				2	0	0	2	0	124	E	C	V	6	0	0	0	0	0	0	E	C	V	0
										1	0	0								0	0	0	
Total ore didactice pe săptămână				4								0											

Legendă:C₁* = criteriul conținutului;

DF – Discipline fundamentale

DS – discipline de specializare

DC – discipline complementare

C₂** = criteriul obligativității;

DOB – discipline obligatorii (impuse)

DOP – discipline opționale

DFA – discipline facultative

SI = ore de studiu individual

RECTOR,
PROF. DR. IOAN VAȘILE ABRUDANDECAN,
PROF. DR. VAȘILE PĂDUREANUDIRECTOR DEPARTAMENT,
PROF. DR. CRISTINA MARIA CANJACOORDONATOR PROGRAM STUDII,
PROF. DR. FLORENTINA MATEI

Facultatea de Alimentaţie şi TurismProgramul de studii universitare de masterat: **INGINERIE GASTRONOMICĂ (ÎN LIMBA ENGLEZĂ)**Domeniul fundamental: **Ştiinţe ingineresti**Domeniul de masterat: **Ingineria produselor alimentare**Durata studiilor: **2 ani**Forma de învăţământ: **Cu frecvenţă****BILANŢ GENERAL I**

Nr. crt.	Discipline	An I	An II	Total ore	Total %
1	Obligatoriu	742	686	1428	92.73
2	Optional	56	56	112	7.27
	Total	798	742	1540	100
3	Facultativ	56	0	56	

BILANŢ GENERAL II

Nr. crt.	Discipline	An I	An II	Total ore	Total %
1	Practică de specialitate	336	280	616	44,00
2	Practică pentru elaborarea lucrării de disertaţie	0	98	98	7,00
3	Discipline fundamentale	56	0	56	4,00
4	Discipline de specializare	392	168	560	40,00
5	Discipline complementare	14	56	70	5,00
	Total	798	602	1400	100

BILANŢ GENERAL III

Nr. crt.	Discipline	An I	An II	Total ore	Total %
1	Practică de specialitate	336	280	616	86,27
2	Practică pentru elaborarea lucrării de disertaţie	0	98	98	13,73
	Total	336	378	714	100

RECTOR,
PROF. DR. IOAN VASILE ABRUDANDECAN,
PROF. DR. VASILE PĂDUREANUDIRECTOR DEPARTAMENT,
PROF. DR. CRISTINA MARIA CANJACOORDONATOR PROGRAM STUDII,
PROF. DR. FLORENTINA MATEI