

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
al promoției 2025-2027

Universitatea Transilvania din Brașov

Programul de studii universitare de masterat	INGINERIE ȘI MANAGEMENT ÎN OSPITALITATEA DE LUX (ÎN LIMBA ENGLEZĂ)
Domeniul fundamental	Științe ingineresti
Domeniul de studii universitare de masterat	Inginerie și management
Facultatea	Alimentație și turism
Durata studiilor	2 ani
Forma de învățământ:	cu frecvență (IF)
Tipul programului de masterat:	profesional

1. OBIECTIVE DE FORMARE ȘI COMPETENȚE

Programul de studii Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză) este un masterat profesional orientat preponderent spre formarea și aprofundarea competențelor profesionale ingineresti și de management în domeniul turismului și ospitalității de lux, care continuă programul de studii de licență Inginerie și management în industria turismului, existent în cadrul Facultății de Alimentație și turism. Programul de studii universitare de masterat Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză) reprezintă segmentul de legătură în domeniul Inginerie și management, 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.

Programul de studii Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză) este primul program de masterat profesional din România care oferă absolvenților o bază solidă în cele trei componente principale ale ospitalității de lux, astfel cum acestea au fost formulate și redefinite în cele mai recente politici adoptate la nivelul Organizației Mondiale a Turismului, Comisiei Uniunii Europene și Forumului Economic Mondial: inovare tehnologică, experiență personalizată și dezvoltare durabilă. Astfel, obiectivul general al acestui program de masterat este acela de a oferi absolvenților cunoștințele avansate, abilitățile și competențele necesare pentru a inova în mod creativ și cu încredere produsele și serviciile complexe din ospitalitatea de lux, în conformitate cu tendințele actuale. Programul de studii este unul inovator, care stimulează înțelegerea complexă a sectorului de ospitalitate de lux, oferind în același timp o perspectivă de conducere asupra problemelor cheie cu care se confruntă industria HORECA pe acest segment. În acest context, obiectivele specifice ale programului de studii sunt:

- însușirea de către absolvenți a cunoștințelor aprofundate și de sinteză în domeniul ingineriei și managementului, cu un focus pe specialitatea ospitalității de lux;
- formarea de competențe care să permită absolvenților abordarea problemelor de concepție de produse și experiențe complexe adresate consumatorului din segmentul ospitalității de lux;
- formarea de competențe de proiectare avansată pentru procese și sisteme tehnice complexe specifice unităților HORECA ce oferă produse și servicii de lux;
- formarea de competențe care să permită absolvenților să efectueze studii comparative de soluții tehnice pentru hoteluri, restaurante, resorturi și alte tipuri de întreprinderi care satisfac cererea de produse și servicii de lux;
- formarea de competențe care să permită absolvenților să optimizeze calitatea serviciilor, să efectueze studii de impact economic, tehnic și de impact asupra mediului în întreprinderile HORECA din sectorul de lux.

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

Programul de studii este coordonat de către Facultatea de alimentație și turism din cadrul Universității Transilvania din Brașov, într-un parteneriat activ pentru componenta de practică profesională cu întreprinderi HORECA ce oferă servicii din zona ospitalității de lux. Prin intermediul acestui parteneriat, modulele de practică profesională (560 de ore) vor fi realizate în colaborare activă cu specialiști din cadrul întreprinderilor HORECA partenere ale Facultății de alimentație și turism.

Absolvenții programului de studii universitare de masterat Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză) vor fi poziționați și echipați în mod unic pe piața muncii din România și Europa, pentru a identifica oportunități de angajare în zona ospitalității de lux din cadrul întreprinderilor HORECA, dar și din alte tipuri de organizații și structuri care oferă servicii și produse pentru consumatorii de lux. Ocupațiile cu care programul de studii de masterat Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză) este înscris în RNCIS sunt, în principal, din grupa „Ingineri tehnologi și de producție” (2141), respectiv: responsabil afacere (214115), manager de clădire (214116) și consultant sisteme de calitate (214134). Având în vedere profilul de

competențe și rezultatele învățării prezentate sintetic mai jos, mai pot fi avute în vedere următoarele ocupații: specialist protocol și ceremonial (243204), organizator protocol (243208), brand manager (243207).

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 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 anumita 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. 1.4 Absolvenții vor fi capabili să conceapă și să implementeze sisteme robuste de control al calității, cum ar fi standarde de etichetare premium și certificări de dezvoltare durabilă/sustenabilitate, identificând și reducând în același timp riscurile în proiectele de ospitalitate de lux.

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.

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. 1.8 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.

R.Î. 1.9. Absolvenții vor demonstra capacitatea de a gestiona strategii financiare pentru restaurante de lux, optimizând prețurile meniurilor, aprovizionarea cu ingrediente și costurile operaționale fără a compromite calitatea.

R.Î. 1.10 Absolvenții vor fi capabili să creeze, să proiecteze și să realizeze designul unor concepte unice de restaurant, integrând tehnici inovatoare de servire a farfuriilor, aprovizionarea locală și povestiri culinare de înaltă calitate pentru a îmbunătăți experiența clienților.

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 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. 2.4 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.3 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 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.

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.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.

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.

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.

R.Î. 4.7 Absolvenții vor demonstra capacitatea de a proiecta și de a realiza designul unor amenajări flexibile pentru luat masa și pentru evenimente care se adaptează preferințelor clienților în timp real, asigurând o experiență memorabilă și exclusivistă.

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 mâncărilor și deserturilor de înaltă calitate și a băuturilor de specialitate, asigurând conformitatea cu standardele culinare și de siguranță premium.

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.

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.6 Revizuieste si analizeaza 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. 6.3 Absolvenții vor stăpâni capacitatea de a analiza impactul financiar al integrării practicilor durabile, cum ar fi tehnologiile ecologice sau sistemele de reducere a deșeurilor, pentru a echilibra profitabilitatea cu responsabilitatea față de mediul înconjurător.

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.

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 diplomatie, 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 și rezultate ale învățării

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.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.

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.

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

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	4	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 disertației: Iulie
4. Numărul de credite pentru susținerea disertației: 10

ANUL I

Nr. crt.	Discipline obligatorii	Tip*	Semestrul I						Semestrul II					
			C	S	L	P	Ver.	Cred.	C	S	L	P	Ver.	Cred.
1.	Strategii financiare pentru afacerile de lux	DA	2			2	E1	5						
2.	Tendenţe în hotelurile, resorturile şi evenimentele de lux	DA	2	2			E1	5						
3.	Ingineria şi proiectarea infrastructurilor specifice unităţilor HORECA de lux	DA	2			2	E1	5						
4.	Sisteme integrate inteligente pentru ospitalitate de lux sustenabilă	DA	2		2		E1	5						
5.	Etică şi integritate academică	DA	1	2			C1	5						
6.	Tehnologii inovatoare şi managementul proceselor în brutărie şi patiserie pentru ospitalitate de lux	DA							2		2		E2	5
7.	Gestionarea deşeurilor alimentare în hotelurile de lux	DS							1			2	E2	4
8.	Crearea de experienţe unice pentru oaspeţi	DS							1	2			E2	4
9.	Produse din carne şi lapte pentru consumatorii de lux	DS							2		2		E2	4
10.	Practică profesională I	DS			8		C1	5						
11.	Practică profesională II	DS									8		C2	5
Total ore discipline obligatorii			9	4	2	4	5	25	6	2	4	2	4	17
			27				6	30	22				5	22

Nr. crt.	Discipline opționale	Tip	Semestrul I						Semestrul II					
			C	S	L	P	Ver.	Cred.	C	S	L	P	Ver.	Cred.
Se alege câte o disciplină din fiecare pachet:														
Pachet opțional 1														
12.	Dezvoltarea strategică a brandului de lux	DA							2	1			E2	4
	Inovarea experienței oaspeților în proprietățile de lux din industria ospitalității	DA												
Pachet opțional 2														

13.	Experiențe de imersiune culturală	DA														
	Patrimoniu și tradiție în ospitalitatea de lux	DA								2				1	C2	4
Total ore discipline opționale pe săptămână										4	1			1	2	8
									6					2	8	
Total			27				6	30	28					6	30	

Nr. crt.	Discipline facultative	Tip	Semestrul I						Semestrul II					
			C	S	L	P	Ver.	Cred.	C	S	L	P	Ver.	Cred.
1.	Bazele ingineriei în ospitalitatea de lux	DS							2	2			C2	3
2.	Psihologia alimentației umane pentru consumatorii de lux	DS							2			2	C2	3
Total ore facultative pe săptămână									4	2		2	2	6
									8				2	6

Profesor univ.dr.ing. Ioan Vasile ABRUDAN

.....,

Rector

Conferențiar dr.ing. Cristina Maria CANJA

.....,

Director de departament

Profesor univ.dr.ing. Vasile PĂDUREANU

.....,

Decan

Conferențiar dr.psih. Laura CISMARU

.....,

Coordonator program de studii

ANUL II

Nr. crt.	Discipline obligatorii	Tip*	Semestrul III						Semestrul IV					
			C	S	L	P	Ver.	Cred.	C	S	L	P	Ver.	Cred.
1.	Managementul proiectului în ospitalitatea de lux	DA	2			2	E3	5						
2.	Concepte eco-luxury pentru băuturi și cafea	DA	2		1		E3	5						
3.	Sisteme de etichetare de calitate premium în ospitalitate	DA	1	2			E3	5						
4.	Practică profesională III	DS			10		C3	5						
5.	Practică profesională IV	DS									10		C4	10
6.	Practică profesională pentru elaborarea disertației	DS									6		C4	10
7.	Elaborarea disertației	DS									10		C4	10
Total ore discipline obligatorii			5	2	1	2	4	20						
			20			4	20	26			3	30		

Nr. crt.	Discipline opţionale	Tip	Semestrul III						Semestrul IV					
			C	S	L	P	Ver.	Cred.	C	S	L	P	Ver.	Cred.
Se alege câte o disciplină din fiecare pachet:														
Pachet opţional 1														
8.	Ingineria bucătăriei cu stele Michelin	DS	2		2		E3	5						
	Preparate principale şi desrturi montate la farfurie şi cu semnătură	DS												
Pachet opţional 2														
9.	Arhitectură inspirată din natură în proprietăţi de lux din ospitalitate	DS	2		2		E3	5						
	Designul interioarelor eco şi utilizarea materialelor durabile în ospitalitatea de lux	DS												
Total ore discipline opţionale pe săptămână			4		4		2	10						
			8			2	10							
Total			28			6	30	26			3	30		

Nr. crt.	Discipline facultative		Tip	Semestrul III						Semestrul IV					
				C	S	L	P	Ver.	Cred.	C	S	L	P	Ver.	Cred.
1.	Evaluarea senzorială a alimentelor și băuturilor	DS	2	2	2			C3	3						
2.	Economie circulară în gastronomie și ospitalitate	DS	2	2			2	C3	3						
Total ore facultative pe săptămână				4	2		2	2	6						
				8				2	6						

Profesor univ.dr.ing. Ioan Vasile ABRUDAN

.....,

Rector

Conferențiar dr.ing. Cristina Maria CANJA

.....,

Director de departament

Profesor univ.dr.ing. Vasile PĂDUREANU

.....,

Decan

Conferențiar dr.psih. Laura CISMARU

.....,

Coordonator program de studii

Universitatea Transilvania din Braşov

Facultatea: Alimentație și turism

Programul de studii universitare de masterat: Inginerie și management în ospitalitatea de lux (în limba engleză)

Domeniul fundamental: Științe ingineresti

Domeniul de masterat: Inginerie și management

Durata studiilor: 2 ani

Forma de învățământ: cu frecvență

Tipul masteratului: profesional

Ministerul educației

Valabil în anul universitar 2025-2026

BILANȚ GENERAL I

Nr crt	Disciplina	Nr de ore		Total		Nr credite	
		An I	An II	ore	%	An I	An II
1	Obligatorii	699	644	1343	87.3	52	50
2	Opționale	84	112	196	12.7	8	10
TOTAL		783	756	1539	100	60	60
3	Facultative	112	112	16		6	6

BILANȚ GENERAL II

Nr crt	Disciplina	Nr de ore		Total		Nr credite	
		An I	An II	ore	%	An I	An II
1	Discipline integral asistate	559	252	811	52.7	50	25
2	Practică de specialitate	224	364	588	38.2	10	25
3	Practică pentru elaborarea disertației		140	140	9.1		10
TOTAL		783	756	1539	100	60	60

Profesor univ.dr.ing. Ioan Vasile ABRUDAN

.....,

Rector

Conferențiar dr.ing. Cristina Maria CANJA

.....,

Director de departament

Profesor univ.dr.ing. Vasile PĂDUREANU

.....,

Decan

Conferențiar dr.psih. Laura CISMARU

.....,

Coordonator program de studii