

PLAN DE ÎNVĂȚĂMÂNT
al promoției 2025-2029

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 de bază

Cp.1. Execută calcule matematice analitice

Rezultatele învățării

1.1. Cunoștințe

R.Î. 1.1.1. Absolventul identifică și descrie concepte, principii și metode de bază din matematică, fizică, chimie, desen tehnic, economie și informatică.

1.2. Aptitudini

RÎ. 1.2.1. Absolventul operează cu concepte, principii și metode de bază din matematică, fizică, chimie, desen tehnic, economie și informatică.

RÎ. 1.2.2. Absolventul rezolvă probleme de matematică, fizică și chimie cu aplicabilitate în inginerie și validează soluția obținută.

- RÎ. 1.2.3. Absolventul efectuează calcule ingineresti și economice de complexitate medie și le asociază cu reprezentări grafice letrice sau specifice proiectării asistate de calculator.
- RÎ. 1.2.4. Absolventul descrie fenomene și procese fizico-chimice și economice.

1.3. Responsabilitate și autonomie

RÎ. 1.3.1. Absolventul aplică valorile eticii și deontologiei profesiei de inginer.

RÎ. 1.3.2. Absolventul practică raționamentul logic, evaluarea și autoevaluare în luarea deciziilor.

Cp.2. Utilizează instrumente informatice

Rezultatele învățării

2.1. Cunoștințe

RÎ. 2.1.1. Absolventul explică și interpretează rezultate teoretice și experimentale din matematică, fizică, chimie, economie, desen tehnic și informatică.

2.2. Aptitudini

RÎ. 2.2.1. Absolventul aplică criterii și metode de evaluare pentru identificarea, modelarea, experimentarea, analiza și aprecierea calitativă și cantitativă a fenomenelor și proceselor specifice domeniului fundamental folosind inclusiv tehnologii digitale.

RÎ. 2.2.2. Absolventul achiziționează și prelucerează date, interpretează rezultate teoretice și experimentale.

RÎ. 2.2.3. Absolventul elaborează desene tehnice de execuție și de ansamblu în format letric sau proiectate asistat de calculator.

RÎ. 2.2.4. Absolventul aplică tehnici și metode de programare a aplicațiilor software, creează și operează cu baze de date.

RÎ. 2.2.5. Absolventul modelează și simulează concepte și procese în rezolvarea de sarcini specifice, în regim asistat de calculator.

RÎ. 2.2.6. Absolventul elaborează asistat de calculator proiecte tehnico-economice și/sau manageriale prin utilizarea de aplicații software specifice ingineriei și managementului.

2.3. Responsabilitate și autonomie

RÎ. 2.3.1. Absolventul comunică eficient despre activitățile de inginerie cu o gamă largă de public.

RÎ. 2.3.2. Absolventul este angajat în învățarea pe tot parcursul vieții pentru dobândirea și implementarea cunoștințelor, după cum este necesar, folosind strategii de învățare adecvate.

RÎ. 2.3.3. Absolventul promovează dialogul, cooperarea, respectul față de ceilalți și interculturalitatea.

RÎ. 2.3.4. Absolventul lucrează eficient ca membru în echipă sau lider al acesteia.

Cp.3. Furnizează documentație tehnică

Rezultatele învățării

3.1. Cunoștințe

RÎ. 3.1.1. Absolventul identifică și descrie principii de inginerie economică și managerială, caracteristici ale pachetelor software pentru asistarea activităților din domeniu.

RÎ. 3.1.2. Absolventul explică și interpretează documentația tehnică, economică și managerială, pentru dezvoltarea proiectelor și proceselor specifice domeniului.

3.2. Aptitudini

RÎ. 3.2.1. Absolventul apreciază calitatea și identifică limitele conceptelor, simbolizărilor și reprezentărilor specifice domeniului.

- R.Î. 3.2.2.** Absolventul selectează și aplică concepte, principii și metode pentru rezolvarea problemelor particulare în elaborarea documentației tehnice, economice și manageriale.
- R.Î. 3.2.3.** Absolventul aplică standardele de sănătate și siguranță în rezolvarea sarcinilor specifice ingineriei și managementului.
- R.Î. 3.2.4.** Absolventul evaluează avantajele și limitele aplicațiilor software pentru rezolvarea de sarcini specifice ingineriei și managementului.
- R.Î. 3.2.5.** Absolventul elaborează documentația tehnică, economică și managerială asociată proiectelor specifice ingineriei și managementului.
- R.Î. 3.2.6.** Absolventul concepe soluții, respectând standarde relevante, pentru probleme de inginerie de complexitate medie care îndeplinesc nevoile specificate, respectând cerințe de sănătate publică, siguranță bunăstare, mediu, sustenabilitate și factori economici, precum și alte constrângeri specifice.
- R.Î. 3.2.7.** Absolventul aplică tehnici moderne de management de proiect, tehnici economice și de luare a deciziilor inclusiv într-un cadru multidisciplinar.
- 3.3. Responsabilitate și autonomie**
- R.Î. 3.3.1.** Absolventul documentează, descrie și gestionează procese specifice managementului proiectelor ingineresti cu preluarea diferitelor roluri în echipă și prezentarea rezultatelor.
- R.Î. 3.3.2.** Absolventul dezvoltă abilități de lucru și de comunicare pentru colaborarea eficientă în îndeplinirea sarcinilor specifice ingineriei și managementului.
- R.Î. 3.3.3.** Absolventul inițiază și gestionează acțiuni pentru actualizarea cunoștințelor profesionale specifice domeniului.
- R.Î. 3.3.4.** Absolventul evaluează și valorifică oportunități de afaceri și de dezvoltare antreprenorială.
- R.Î. 3.3.5.** Absolventul conștientizează aspectele de responsabilitate socială și etică profesională.

Competențe profesionale specifice programului

Cp.4. Asigură managementul de proiect

Rezultatele învățării

4.1. Cunoștințe

- RÎ. 4.1.1.** Absolventul contextualizează starea unei afaceri pe cont propriu și în raport cu domeniul de activitate competitiv.
- RÎ. 4.1.2.** Absolventul identifică potențialul unui proiect, unui plan, unei propuneri sau unei idei noi.
- RÎ. 4.1.3.** Absolventul desfășoară activități de cercetare, punând datele în contextul nevoilor întreprinderii și determinând domeniile de oportunitate.

4.2. Aptitudini

- RÎ. 4.2.1.** Absolventul calculează valoarea produsului luând în considerare condițiile pieței, acțiunile concurenței, costurile de producție și altele.
- RÎ. 4.2.2.** Absolventul proiectează 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.
- RÎ. 4.2.3.** Absolventul analizează tendințele și evoluțiile tehnologice recente pentru a îmbunătăți afacerea.

RÎ. 4.2.4. Absolventul analizează informațiile financiare și cerințele proiectelor, cum ar fi evaluarea bugetului, cifra de afaceri preconizată și evaluarea riscurilor pentru a determina beneficiile și costurile proiectului.

4.3. Responsabilitate și autonomie

RÎ. 4.3.1. Absolventul contribuie activ la atingerea cerințelor de formare ale unei organizații pentru a planifica instruirea angajaților.

RÎ. 4.3.2. Absolventul lucrează în echipe, urmărește viziunea organizației, demonstrează abilități organizatorice.

CP 5. Gestionează proiecte de inginerie

Rezultatele învățării

5.1. Cunoștințe

RÎ. 5.1.1. Absolventul explică principiile tehnologiilor eficiente din punctul de vedere al utilizării resurselor în sectorul ospitalității.

RÎ. 5.1.2. Absolventul identifică cerințele tehnice și de calitate relevante pentru evaluarea conformității materialelor puse la dispoziție de furnizori.

RÎ. 5.1.3. Absolventul identifică fluxul de lucru și cerințele în materie de resurse pentru un anumit proces.

5.2. Aptitudini

RÎ. 5.2.1. Absolventul 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.

RÎ. 5.2.2. Absolventul programează producția pentru a menține indicatorii cheie de performanță ai societății în materie de costuri, calitate, servicii și inovare.

RÎ. 5.2.3. Absolventul gestionează activitățile aferente lanțului de aprovizionare și sincronizează stocul cu cererea de producție și cu clientul.

RÎ. 5.2.4. Absolventul monitorizează accesibilitatea infrastructurii prin consultarea de proiectanți, constructori și persoane cu handicap pentru a stabili cea mai bună modalitate de a asigura o infrastructură accesibilă.

5.3. Responsabilitate și autonomie

RÎ. 5.3.1. Absolventul își asumă responsabilitatea mentenanței echipamentelor specifice domeniului și acționează pentru verificarea periodică, întreținerea de rutină și programarea intervențiilor necesare.

RÎ. 5.3.2. Absolventul își asumă responsabilitatea supravegherii funcționării unităților de tip restaurant restaurant, cum ar fi gestionarea angajaților și a cadrului operațional.

RÎ. 5.3.3. Absolventul gândește critic, promovează creativitatea în gândire, demonstrează gândire holistică, demonstrează spirit antreprenorial.

CP 6. Efectuează controlul calității

Rezultate ale învățării

6.1. Cunoștințe

RÎ. 6.1.1. Absolventul cunoaște și înțelege standardele de calitate aplicabile și reglementările în vigoare, precum și cerințele clienților, în vederea definirii unui set adecvat de criterii de calitate în colaborare cu directorii și experții de profil.

6.2. Aptitudini

- RI. 6.2.1.** Absolventul elaborează planuri pentru atingerea unor standarde de calitate, cum ar fi îmbunătățirea structurii organizatorice sau dezvoltarea de noi proceduri în caz de defecte de calitate.
- RI. 6.2.2.** Absolventul evaluează în detaliu producția, calitatea sau ambalarea mărfurilor pentru a se asigura de respectarea standardelor de calitate ale producătorului.
- RI. 6.2.3.** Absolventul controlează îndeplinirea cerințelor de calitate de către toți factorii de producție, aplicând metode și instrumente specifice de monitorizare.
- RI. 6.2.4.** Absolventul aplică metode și instrumente specifice de monitorizare privind verificarea calității materialelor de bază utilizate în producția de produse semifinite și finite, evaluând caracteristicile relevante și selectând eșantioane pentru analiză, atunci când este necesar.

6.3. Responsabilitate și autonomie

- RI. 6.3.1.** Absolventul contribuie activ, cu inițiativă și autonomie, la atingerea obiectivelor de calitate în cadrul activităților specifice industriei turismului.
- RI. 6.3.2.** Absolventul își asumă responsabilitatea în aplicarea indicatorilor-cheie de performanță pentru a măsura performanța organizației.
- RI. 6.3.3.** Absolventul organizează informații, obiecte și resurse prin metode sistematice și în conformitate cu anumite standarde și asigură gestionarea sarcinii.
- RI. 6.3.4.** Absolventul ia decizii în ceea ce privește 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.
- RI. 6.3.5.** Absolventul respectă programele de colectare pentru reciclare.

CP 7. Aplică managementul siguranței

7.1. Cunoștințe

- RI. 7.1.1.** Absolventul evidențiază 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.
- RI. 7.1.2.** Absolventul cunoaște standardele de securitate de bază și standardele tehnice specifice echipamentelor pentru a preveni riscurile legate de utilizarea echipamentelor tehnice la locul de muncă.
- RI. 7.1.3.** Absolventul cunoaște reglementările privind fabricarea alimentelor și respectarea siguranței alimentare.
- RI. 7.1.4.** Absolventul identifică oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient.

7.2. Aptitudini

- RI. 7.2.1.** Absolventul 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.
- RI. 7.2.2.** Absolventul elaborează un program de siguranță alimentară, care include trasabilitatea, sistemele de calitate ISO și procedurile de gestionare a riscurilor HACCP.
- RI. 7.2.3.** Absolventul aplică normele de siguranță și igienă alimentară în timpul pregătirii, fabricării, prelucrării, depozitării, distribuției și livrării de produse alimentare.
- RI. 7.2.4.** Absolventul utilizează proceduri de siguranță alimentară bazate pe bunele practici de fabricație (BPF).

7.3. Responsabilitate și autonomie

- RI: 7.3.1.** Absolventul demonstrează inițiativă pentru reducerea deșeurilor de utilități în cadrul activităților desfășurate.
- RI: 7.3.2.** Absolventul ia decizii fundamentate în contexte standardizate și își asumă consecințele acestora.
- RI: 7.3.3.** Absolventul este capabil să aplice practicile de lucru durabile din punct de vedere ecologic.
- RI: 7.3.4.** Absolventul este capabil să accepte responsabilitatea și răspunderea pentru propriile decizii și acțiuni profesionale sau pentru cele delegate altora.
- RI: 7.3.5.** Absolventul este capabil să demonstreze onestitate, integritate și credibilitate la locul de muncă.

CP 8. Adună informații tehnice

Rezultatele învățării

8.1. Cunoștințe

- RI: 8.1.1.** Absolventul identifică diferite piețe-țintă pentru proiectele noi, luând în considerare factori precum vârsta, sexul și statutul socioeconomic.
- RI: 8.1.2.** Absolventul demonstrează cunoștințe în domeniul geografiei turismului în Europa și în restul lumii pentru a evidenția zonele și punctele de atracție turistice relevante.
- RI: 8.1.3.** Absolventul identifică tendințele în ceea ce privește gătitul și mâncatul la restaurant, monitorizând o serie de surse.
- RI: 8.1.4.** Absolventul identifică tendințele în materie de produse alimentare și băuturi pentru dezvoltarea produselor, pentru îmbunătățirea produselor și pentru cerințele de ambalare.

8.2. Aptitudini

- RI: 8.2.1.** Absolventul efectuează 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.
- RI: 8.2.2.** Absolventul efectuează studiul pieței turistice la nivel internațional, regional și local și ia în considerare a destinațiile turistice la nivel mondial.
- RI: 8.2.3.** Absolventul ia parte la studiul resurselor turistice dintr-o anumită zonă și al potențialului acesteia pentru dezvoltarea ulterioară de noi produse turistice.
- RI: 8.2.4.** Absolventul ia 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.
- RI: 8.2.5.** Absolventul analizează date privind caracteristicile, nevoile și comportamentele de cumpărare ale clienților, vizitatorilor, consumatorilor sau oaspeților.
- RI: 8.2.6.** Absolventul proiectează 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).

8.3. Responsabilitate și autonomie

- RI: 8.3.1.** Absolventul are autonomie în învățare și în rezolvarea problemelor profesionale.
- RI: 8.3.2.** Absolventul acționează cu autonomie în colectarea, evaluarea și comunicarea informațiilor tehnice relevante, contribuind la fundamentarea deciziilor și la actualizarea cunoștințelor privind sistemele tehnice și evoluțiile acestora.

RI. 8.3.3. Absolventul IMIT este capabil să evalueze critic credibilitatea și fiabilitatea informațiilor înainte de a le utiliza sau de a le transmite altora.

RI. 8.3.4. Absolventul IMIT este capabil să identifice idei noi sau le combină pe cele existente pentru a dezvolta soluții inovatoare și noi.

CP 9. Se adaptează la situațiile în schimbare

Rezultatele învățării

9.1. Cunoștințe

RI. 9.1.1. Absolventul identifică soluții alternative în abordarea serviciului în cazul în care circumstanțele se schimbă.

RI. 9.1.2. Absolventul identifică soluții pentru a evita situațiile de criză.

RI. 9.1.3. Absolventul identifică nevoile tehnologice, instrumentele digitale și posibilele soluții tehnologice pentru a le soluționa.

9.2. Aptitudini

RI. 9.2.1. Absolventul aplică managementul schimbării prin anticiparea schimbărilor și luarea deciziilor manageriale pentru a se asigura că membrii implicați sunt cât mai puțin afectați.

RI. 9.2.2. Absolventul proiectează strategii, improvizează și se adaptează în mod natural la noi tendințe în domeniu.

9.3. Responsabilitate și autonomie

RI. 9.3.1. Absolventul își adaptează comportamentele și strategiile proprii la cerințele mediului profesional

RI. 9.3.2. Absolventul acționează cu autonomie în ajustarea strategiilor și a comportamentului profesional în funcție de schimbările apărute în tendințele contextuale.

RI. 9.3.3. Absolventul asigură orientarea către client, demonstrează competență interculturală.

RI. 9.3.4. Absolventul este capabil să selecteze cele mai adecvate căi de comunicare când interacționează cu clienții, oferă consiliere, vinde produse sau servicii sau procesează reclamații.

RI. 9.3.5. Absolventul este capabil să înțeleagă diferite moduri de comunicare verbală și non-verbală a sentimentelor și simțurilor.

RI. 9.3.6. Absolventul dă dovadă de toleranță și de apreciere față de diferitele valori și norme deținute de persoane și culturi diferite.

CP 10. Se orientează spre inovare în practicile curente

Rezultatele învățării

10.1. Cunoștințe

RI. 10.1.1. Absolventul cunoaște și înțelege principiile, criteriile și barierele comunicării interculturale, precum și factorii care influențează cooperarea internațională și schimbul eficient de informații.

RI. 10.1.2. Absolventul deține cunoștințe teoretice despre cum să identifice și să aplice 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.

RI. 10.1.3. Absolventul identifică 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).

10.2. Aptitudini

- RI: 10.2.1.** Absolventul implementează criterii pentru a asigura monitorizarea, crearea și supravegherea experienței clienților și a percepției asupra mărcii și a serviciului.
- RI: 10.2.2.** Absolventul proiectează strategii pentru întreprinderi, pentru a permite o accesibilitate optimă pentru toți clienții.
- RI: 10.2.3.** Absolventul utilizează tehnologia realității virtuale pentru a oferi clienților experiențe precum tururi virtuale ale unei destinații, atracții sau hoteluri.
- RI: 10.2.4.** Absolventul monitorizează crearea și actualizarea listelor de vinuri, asigurându-se că acestea completează meniul alimentar și caracteristicile mărcii.
- RI: 10.2.5.** Absolventul monitorizează crearea de meniuri specifice pentru evenimente și nevoi particulare ale clienților.
- RI: 10.2.6.** Absolventul vorbește una sau mai multe limbi străine pentru a comunica chestiunile comerciale și tehnice cu diversi furnizori și clienți.
- RI: 10.2.7.** Absolventul IMIT adaptează stilul de comunicare la publicul-țintă pentru a transmite instrucțiunile în modul prevăzut.
- 10.3. Responsabilitate și autonomie**
- RI: 10.3.1.** Absolventul exercită inițiativă în cadrul proiectelor și contribuie activ la atingerea obiectivelor colective.
- RI: 10.3.2.** Absolventul demonstrează inițiativă pentru îmbunătățirea practicilor curente prin utilizarea creativității, pentru dezvoltarea de tehnologii, metode și răspunsuri noi la provocările profesionale.
- RI: 10.3.3.** Absolventul gestionează evoluția personală, dă dovadă de dorință de învățare, își asumă responsabilitatea.
- RI: 10.3.4.** Absolventul este capabil să evidențieze atitudine pozitivă față de cerințe noi și provocatoare care pot fi satisfăcute doar prin învățare pe tot parcursul vieții.

CP 11. Oferă consultanță cu privire la îmbunătățirile în materie de eficiență

Rezultatele învățării

11.1. Cunoștințe

- RI: 11.1.1.** Absolventul identifică oportunitățile de utilizare a resurselor într-un mod mai eficient, depunând eforturi continue pentru a reduce deșeurile de utilități.
- RI: 11.1.2.** Absolventul explică ciclul de viață al resurselor pentru a respecta politicile Comisiei Europene privind economia circulară.
- RI: 11.1.3.** Absolventul evidențiază aspectele definitorii privind responsabilitatea socială a întreprinderilor pentru a gestiona procesele de afaceri în mod responsabil și etic.
- RI: 11.1.4.** Absolventul explică practica călătoriilor durabile în zone naturale care conservă și sprijină mediul local, promovând înțelegerea ecologică și culturală.

11.2. Aptitudini

- RI: 11.2.1.** Absolventul elaborează și pune în aplicare planuri pentru a crește eficiența și a reduce deșeurile în cadrul operațiunilor de logistică.
- RI: 11.2.2.** Absolventul aplică politici sigure și sănătoase în materie de ambalare, maximizând utilizarea materialelor reciclate sau din surse regenerabile și implementând tehnologii de producție ecologice.

- R1 11.2.3.** Absolventul implementează criterii pentru a măsura durabilitatea activităților turistice, în efortul de a reduce amprenta de carbon a activităților din industrie.
- R1 11.2.4.** Absolventul ia parte la planificarea de măsuri de protejare a patrimoniului cultural pentru a reduce impactul asupra patrimoniului cultural, cum ar fi clădirile, structurile sau peisajele.
- R1 11.2.5.** Absolventul aplică 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.

11.3. Responsabilitate și autonomie

- R1 11.3.1.** Absolventul își asumă responsabilitatea de a analiza procesele și de a oferi consultanță pentru îmbunătățirea eficienței și valorificarea optimă a resurselor
- R1 11.3.2.** Absolventul respectă normele etice și deontologice ale domeniului profesional.
- R1 11.3.3.** Absolventul este capabil să identifice soluții alternative pentru a lua decizii.
- R1 11.3.4.** Absolventul adoptă modalități de reducere a poluării, adoptă modalități de reducere a impactului negativ al consumului, îi implică pe ceilalți în comportamente favorabile mediului.
- R1 11.3.5.** Absolventul este capabil să ofere informații despre și promovează comportamente ecologice în cadrul rețelelor sociale și la locul de muncă.
- R1 11.3.6.** Absolventul 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	Cr	C	S	L	P	SI	V	Cr		
1.	Matematică	DF	DOB	2	2	0	0	94	E	5									
2.	Fizică și climatologie	DF	DOB	2	0	2	0	64	E	4									
3.	Chimie	DF	DOB	2	0	2	0	64	E	4									
4.	Instituții, mecanisme și terminologii comunitare	DF	DOB	2	1	0	0	48	V	3									
5.	Ecologie și protecția mediului	DF	DOB	2	2	0	0	64	E	4									
6.	Bazele utilizării calculatoarelor	DF	DOB	2	0	2	0	94	E	5									
7.	Etică și integritate academică	DC	DOB	1	1	0	0	32	V	2									
8.	Limba engleză I	DC	DOB	1	1	0	0	32	V	2									
	Limba franceză I																		
	Limba spaniolă I																		
9.	Educație fizică și sport I	DC	DOB	0	1	0	0	16	V	1									
10.	Bazele turismului	DS	DOB								2	2	0	0	94	E	5		
11.	Geografia turismului	DS	DOB								2	2	0	0	64	E	4		
12.	Cultură organizațională	DC	DOB								2	2	0	0	64	V	4		
13.	Desen tehnic și infografică	DF	DOB								2	0	2	0	94	E	5		
14.	Teoria probabilităților și statistică matematică	DF	DOB								2	2	0	0	64	E	4		
15.	Digitalizare și inteligență artificială	DF	DOB								2	0	2	0	94	E	5		
16.	Limba engleză II	DC	DOB								1	1	0	0	32	V	2		
	Limba franceză II																		
	Limba spaniolă II																		
17.	Educație fizică și sport II	DC	DOB								0	1	0	0	16	V	1		
Total				14	8	6	0	508	E 5	V 4	30	13	10	4	0	522	E 5	V 3	30
Total ore didactice pe săptămână				28							27								

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	DC	DFA	2	0	1	0	48	V	3							
2.	Voluntariat I	DC	DFA	0	0	0	4	34	V	3							
3.	Silvicultură și produse ale pădurii	DC	DFA								2	1	0	0	48	V	3
4.	Voluntariat II	DC	DFA								0	0	0	4	34	V	3

Prof. dr. IOAN-VASILE ABRUDAN,
Rector

Prof. dr. VASILE PĂDUREANU,
Decan

Prof. dr. CRISTINA-MARIA CANJA,
Director de departament

Lect. dr. SIMONA ȘOICA,
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 și cercetării

Valabil în anul universitar 2026-2027

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	DOB	2	2	0	0	94	E	5									
2.	Bazele managementului	DF	DOB	2	2	0	0	64	E	4									
3.	Managementul calității și siguranță alimentară	DF	DOB	2	0	0	2	94	E	5									
4.	Logistica sistemelor turistice	DF	DOB	2	2	0	0	94	E	5									
5.	Valorificarea materiilor prime alimentare în industria turismului	DS	DOB	2	0	2	0	64	E	4									
6.	Grafică asistată de calculator	DF	DOB	2	0	2	0	64	E	4									
7.	Limba engleză III	DC	DOB	1	1	0	0	32	V	2									
	Limba franceză III																		
	Limba spaniolă III																		
8.	Educație fizică și sport III	DC	DOB	0	1	0	0	16	V	1									
9.	Comunicare și cultură turistică	DS	DOB								2	2	0	0	34	V	3		
10.	Amenajarea turistică a teritoriului	DS	DOB								2	0	1	1	64	E	4		
11.	Instalații și echipamente pentru hoteluri și restaurante I	DS	DOB								2	0	1	1	64	E	4		
12.	Contabilitate	DF	DOB								2	1	0	1	64	E	4		
13.	Practica de domeniu	DS	DOB								0	0	0	90	0	V	4		
14.	Limba engleză IV	DC	DOB								1	1	0	0	32	V	2		
	Limba franceză IV																		
	Limba spaniolă IV																		
15.	Educație fizică și sport IV	DC	DOB								0	1	0	0	16	V	1		
16.	Managementul resurselor umane	DF	DOP								2	2	0	0	64	E	4		
	Managementul riscului în afaceri																		
17.	Aplicare GIS în amenajarea turistică	DF	DOP								2	0	2	0	64	E	4		
	Hărți tematice și modelare spațială																		
Total				13	8	4	2	522	E 6	V 2	30	13	7	4	3	402	E 5	V 4	30
Total ore didactice pe săptămână				27							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.	Principiile nutriției umane	DC	DFc	2	0	1	0	48	V	3							
2.	Voluntariat III	DC	DFc	0	0	0	4	34	V	3							
3.	Dimensiuni socio-culturale ale alimentației	DC	DFc								2	1	0	0	48	V	3
4.	Voluntariat IV	DC	DFc								0	0	0	4	34	V	3

Prof. dr. IOAN-VASILE ABRUDAN,
Rector

Prof. dr. VASILE PĂDUREANU,
Decan

Prof. dr. CRISTINA-MARIA CANJA,
Director de departament

Lect. dr. SIMONA ȘOICA,
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 și cercetării

Valabil în anul universitar 2027-2028

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	DF	DOB	2	2	0	0	64	E	4									
2.	Instalații și echipamente pentru hoteluri și restaurante II	DS	DOB	2	0	1	1	94	E	5									
3.	Tehnici culinare	DS	DOB	2	0	2	0	64	V	4									
4.	Inginerie gastronomică	DS	DOB	2	0	2	0	94	E	5									
5.	Managementul agenției de turism	DS	DOB	2	2	0	0	64	E	4									
6.	Politici macroeconomice în turism	DS	DOB	2	2	0	0	64	V	4									
7	Dezvoltarea și valorificarea turistică a spațiului rural	DS	DOP	2	0	2	0	64	E	4									
	Amenajări turistice																		
8.	Marketing turistic	DS	DOB								2	2	0	0	64	E	4		
9.	Managementul structurilor de primire turistică	DS	DOB								2	2	0	0	64	E	4		
10.	Sisteme informatice în management	DF	DOB								2	0	2	0	64	E	4		
11.	Echipamente și instalații pentru agrement	DS	DOB								2	0	1	1	64	E	4		
12.	Dezvoltare durabilă și ecoturism	DS	DOP								2	2	0	0	34	E	3		
	Turism rural, agroturism și ecoturism																		
13.	Metode și tehnici de obținere a băuturilor	DS	DOB								2	0	2	0	64	E	4		
14.	Practica de specialitate	DS	DI								0	0	0	90	0	V	4		
15.	Legislație în domeniul industriei turismului	DS	DOP								2	2	0	0	34	V	3		
	Legislația afacerilor																		
Total				14	6	7	1	508	E	V	30	14	8	5	1	388	E	V	30
Total ore didactice pe săptămână				28							28								

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.	Aditivi și ingrediente în industria alimentară	DC	DFA	2	0	1	0	48	V	3							
2.	Voluntariat V	DC	DFA	0	0	0	4	34	V	3							
3.	Ambalare și etichetare în industria alimentară	DC	DFA								2	0	1	0	48	V	3
4.	Voluntariat VI	DC	DFA								0	0	0	4	34	V	3

Prof. dr. IOAN-VASILE ABRUDAN,
Rector

Prof. dr. VASILE PĂDUREANU,
Decan

Prof. dr. CRISTINA-MARIA CANJA,
Director de departament

Lect. dr. SIMONA ȘOICA,
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	DOB	2	0	0	2	94	E	5								
2.	Analiză economico-financiară	DF	DOB	2	1	0	1	94	E	5								
3.	Oenologie și turism oenologic	DS	DOB	2	0	2	0	64	E	4								
4.	Hotelul - economie și management	DS	DOB	2	2	0	0	64	E	4								
5.	Tehnici de servire, etichetă și standarde în turism și ospitalitate	DS	DOB	2	0	2	0	64	E	4								
6.	E-marketing în industria turismului	DS	DOP	2	1	0	1	64	E	4								
	Tehnici de negociere în turism																	
7	Instrumente și tehnici pentru conținut digital	DS	DOB	2	0	1	1	64	V	4								
8.	Organizarea activităților de ghid în turism	DS	DOB								2	0	0	2	64	E	4	
9.	Psihologie și studii de comportament	DS	DOB								2	2	0	0	64	E	4	
10.	Managementul unităților de alimentație publică	DS	DOB								2	2	0	0	64	E	4	
11.	Servicii și utilități publice	DS	DOB								2	2	0	0	34	E	3	
12.	Tehnici de optimizare a proceselor din industria turismului	DS	DOB								2	2	0	0	64	E	4	
13.	Modelarea și simularea activității turistice	DS	DOB								1	0	2	0	48	V	3	
14.	Elaborarea Proiectului de diplomă	DS	DOB								0	0	0	4	64	V	4	
15	Practică pentru Proiectul de diplomă	DS	DOB								60					V	4	
Total				14	4	5	5	508	E	V	30	11	8	2	6	402	E	V
Total ore didactice pe săptămână				28							27							

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.	Evaluarea senzorială a produselor alimentare I	DC	DFc	2	0	1	0	48	V	3							
2.	Voluntariat VII	DC	DFc	0	0	0	4	34	V	3							
3.	Evaluarea senzorială a produselor alimentare II	DC	DFc								2	0	1	0	48	V	3
4.	Voluntariat VIII	DC	DFc								0	0	0	4	34	V	3

Prof. dr. IOAN-VASILE ABRUDAN
Rector

Prof. dr. VASILE PĂDUREANU,
Decan

Prof. dr. CRISTINA-MARIA CANJA,
Director de departament

Lect. dr. SIMONA ȘOICA,
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 și cercetării

Valabil pentru promoția 2025-2029

BILANȚ GENERAL I

Nr. crt.	Discipline	Nr de ore				Total		Standard ARACIS*
		An I	An II	An III	An IV	ore	%	
1	obligatorii	770	644	616	714	2744	89.09	min.10%
2	opționale	0	112	168	56	336	10.90	
TOTAL		770	756	784	770	3080	100%	
3	facultative	196	196	196	196	784	25,45%	

BILANȚ GENERAL II

Nr. crt.	Discipline	Nr de ore				Total		Standard ARACIS*
		An I	An II	An III	An IV	ore	%	
1	fundamentale	490	448	112	56	1106	35.90	
2	de specializare	112	224	672	714	1722	55.90	
3	complementare	168	84	0	0	252	8.18	
TOTAL		770	756	784	770	3080	100%	
La care se adaugă stagiile de practică			90	90	60	240		min 180 ore

Prof. dr. IOAN-VASILE ABRUDAN,
Rector

Prof. dr. VASILE PĂDUREANU,
Decan

Prof. dr. CRISTINA-MARIA CANJA,
Director de departament

Lect. dr. SIMONA ȘOICA,
Coordonator program de studii