

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.

La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să:

Cunoștințe

R.Î.1.1 Cunoască conceptele, principiile și instrumentele de management al resurselor umane, financiare și materiale aplicabile proiectelor complexe din ospitalitatea de lux;

R.Î.1.2 Identifice tehnici avansate de planificare și monitorizare a proiectelor din unități de ospitalitate de lux, inclusiv stațiuni, hoteluri, restaurante fine-dining și unități artisanale;

R.Î.1.3 Înțeleagă strategiile financiare specifice pieței premium și modalitățile de optimizare a bugetelor proiectelor;

R.Î.1.4 Cunoască standardele de calitate premium, sistemele de etichetare și certificările de sustenabilitate aplicabile industriei de lux;

R.Î.1.5 Cunoască principiile ingineriei de precizie, designului biofilic, economiei circulare și tehnologiilor verzi utilizate în proiectele de lux;

R.Î.1.6 Explice conceptele inovatoare de design pentru restaurante, incluzând integrarea poveștii culinare, a identității de brand și a principiilor experiențiale (plating, scenografie, iluminat, ergonomie și fluxuri);

R.Î.1.7 Înțeleagă modalitățile de valorificare a patrimoniului cultural și a meșteșugurilor locale în crearea experiențelor personalizate pentru clienți pentru formularea unor proiecte specifice.

Abilități

R.Î.1.8 Gestioneze eficient alocarea resurselor umane, financiare și materiale pentru proiecte complexe, respectând standardele pieței premium;

R.Î.1.9 Elaboreze și implementeze planuri detaliate pentru livrarea etapelor-cheie în proiectele pentru hoteluri, resorturi, restaurante și unități artisanale de lux;

R.Î.1.10 Aplice strategii financiare avansate adaptate industriei de lux pentru optimizarea costurilor, aprovizionării și prețurilor;

R.Î.1.11 Dezvolte și implementeze sisteme robuste de control al calității și monitorizeze performanța acestora pe parcursul derulării proiectelor;

R.Î.1.12 Planifice, gestioneze și monitorizeze proiecte de renovare sau extindere a unităților de ospitalitate, asigurând echilibrul dintre buget, termene de execuție și estetica specifică luxului;

R.Î.1.13 Proiecteze și optimizeze fluxuri de lucru eficiente în restaurante de stele Michelin și unități fine-dining, facilitând colaborarea echipelor;

R.Î.1.14 Genereze concepte unice de restaurante prin integrarea tehnologiilor inovatoare, a aprovizionării locale și a experiențelor gastronomice personalizate;

R.Î.1.15 Organizeze și valorifice experiențe pentru oaspeți, precum evenimente tematice, festivaluri sau activități culturale;

R.Î.1.16 Utilizeze patrimoniul local, poveștile și tradițiile în designul experiențelor personalizate, creând o conexiune autentică între oaspeți și destinația turistică, respectiv unitatea premium care le prestează servicii de cazare, masă, entertainment sau de alt tip, specifice industriei ospitalității.

Responsabilități și autonomie

R.Î.1.17 Asigure gestionarea autonomă a proiectelor complexe în ospitalitatea de lux, asumându-și responsabilitatea pentru atingerea obiectivelor stabilite;

R.Î.1.18 Organizeze și coordoneze echipe multidisciplinare implicate în derularea unui proiect, asigurând colaborarea eficientă între acestea;

R.Î.1.19 Planifice și adapteze strategiile de management al proiectelor pentru a răspunde schimbărilor pieței și preferințelor clienților;

R.Î.1.20 Își asume dezvoltarea de soluții inovatoare și sustenabile cu impact asupra performanței și imaginii întreprinderilor de lux.

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.

La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să:

Cunoștințe

R.Î.2.1 Cunoască conceptele, principiile și cadrele de supraveghere aplicabile gestionării proceselor de producție în unitățile de ospitalitate de lux;

R.Î.2.2 Identifice metode și instrumente de analiză, diagnosticare și monitorizare a ineficiențelor în procesele de producție din industria ospitalității de lux;

R.Î.2.3 Înțeleagă standardele de calitate premium și cerințele specifice proceselor de fabricație din domeniul ospitalității;

R.Î.2.4 Explice principiile proiectării și menținerii sistemelor de etichetare și certificare a calității premium;

R.Î.2.5 Cunoască strategiile de dezvoltare durabilă, principiile economiei circulare și metodele de minimizare a deșeurilor în cadrul proceselor de fabricație de lux.

Abilități

R.Î.2.6 Elaboreze și implementeze cadre eficiente de supraveghere pentru gestionarea proceselor de producție în unitățile de ospitalitate de lux, respectând standardele de calitate;

R.Î.2.7 Analizeze și diagnosticheze ineficiențele de producție în diferite operațiuni, precum prepararea alimentelor, producția artizanală de panificație sau fabricarea băuturilor premium;

R.Î.2.8 Propună, implementeze și monitorizeze soluții inovatoare pentru optimizarea fluxurilor operaționale și creșterea eficienței;

R.Î.2.9 Consilieze unitățile industriale în proiectarea, implementarea și menținerea sistemelor de etichetare și certificare, pentru a asigura excelența în ceea ce privește produsele create și serviciile oferite;

R.Î.2.10 Utilizeze și adapteze practici ecologice și tehnologii sustenabile în cadrul proceselor de fabricație, în vederea alinierii la principiile economiei circulare.

Responsabilități și autonomie

R.Î.2.11 Asigure supravegherea corectă a proceselor de producție, intervenind în mod eficient în situații complexe și imprevizibile;

R.Î.2.12 Organizeze și coordoneze activitățile de diagnosticare și optimizare a proceselor de fabricație în unitățile de ospitalitate de lux;

R.Î.2.13 Planifice și implementeze strategii sustenabile pentru îmbunătățirea performanței producției, integrând soluții inovatoare;

R.Î.2.14 Își asume responsabilitatea de a oferi recomandări strategice, bazate pe analize complexe, pentru alinierea unităților din ospitalitate atât la standardele premium, cât și la practicile ecologice.

Cp.3 Analizează procese de producție în vederea realizării de îmbunătățiri. Efectuează analize în vederea reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație.

La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să:

Cunoștințe

R.Î.3.1 Cunoască principiile de evaluare și optimizare a fluxurilor de producție în industria ospitalității de lux, astfel încât să poată identifica ineficiențele și să propună soluții;

R.Î.3.2 Identifice metode și tehnici pentru reducerea pierderilor de producție și gestionarea durabilă a deșeurilor în operațiunile culinare și de ospitalitate de lux;

R.Î.3.3 Înțeleagă principiile de proiectare și configurare a spațiilor de lux flexibile și modulare, adaptate nevoilor personalizate ale clienților;

R.Î.3.4 Explice modalitățile de utilizare a datelor și preferințelor clienților pentru personalizarea serviciilor și experiențelor de lux.

Abilități

R.Î.3.5 Analizeze și evalueze fluxurile de producție în industria ospitalității de lux, pentru a identifica lipsa de eficiență și a propune îmbunătățiri bazate pe date concrete;

R.Î.3.6 Monitorizeze și atenueze pierderile de producție prin aplicarea strategiilor de gestionare durabilă a resurselor și a tehnologiilor de inginerie de precizie;

R.Î.3.7 Proiecteze și optimizeze spații de lux flexibile (camere modulare, spații pentru evenimente, etc.), adaptându-le cerințelor clienților și tendințelor pieței;

R.Î.3.8 Valorifice și utilizeze datele furnizate de clienți pentru a concepe și implementa servicii personalizate, precum meniuri, spații de cazare, activități exclusive, etc.

Responsabilități și autonomie

R.Î.3.9 Asigure cadrul necesar pentru aplicarea soluțiilor de optimizare a fluxurilor de producție și reducerea costurilor generale;

R.Î.3.10 Organizeze activitățile de analiză și implementare a strategiilor de îmbunătățire a proceselor de fabricație;

R.Î.3.11 Planifice și coordoneze inițiativele de personalizare a serviciilor de lux, integrând preferințele clienților și cerințele pieței;

R.Î.3.12 Își asume responsabilitatea pentru integrarea sustenabilității și a inovației în toate etapele proceselor de producție și de servire în ospitalitatea de lux.

Cp.4 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.4.1 Cunoască principiile și tehnologiile inovatoare aplicabile în producția de alimente de înaltă calitate pentru industria de lux;

R.Î.4.2 Identifice metode și tehnologii ecologice de conservare a alimentelor, inclusiv logistica lanțului frigorific și tehnologiile avansate de ambalare;

R.Î.4.3 Înțelege principiile de proiectare și funcționare a sistemelor de precizie pentru fabricarea produselor premium de panificație, patiserie, lactate și a celor din carne;

R.Î.4.4 Explice modalitățile de integrare a aprovizionării durabile și locale în sistemele de producție alimentară, cu scopul reducerii risipei;

R.Î.4.5 Cunoască principiile de proiectare și optimizare a fluxurilor de lucru din bucătării precum și a celor de servire pentru restaurantele de lux;

R.Î.4.6 Înțelege conceptele de design aplicabile spațiilor de servire (restaurante, cafenele, baruri), care integrează teme culturale și elemente de eco-lux;

R.Î.4.7 Cunoască soluțiile moderne de amenajare flexibilă pentru spații de luat masa și pentru evenimente, adaptate în timp real preferințelor clienților.

Abilități

R.Î.4.8 Dezvolte și implementeze procese și tehnici inovatoare pentru producția de alimente premium, asigurând eficiența și coerența acestora;

R.Î.4.9 Proiecteze și utilizeze metode de conservare ecologice și eficiente energetic, adaptate specificului industriei ospitalității de lux;

R.Î.4.10 Proiecteze sisteme de precizie pentru fabricarea produselor de panificație, patiserie, lactate și a celor din carne de calitate superioară, echilibrând tradiția cu tehnologia modernă;

R.Î.4.11 Proiecteze și gestioneze sisteme de producție alimentară bazate pe o aprovizionare durabilă și pe reducerea risipei;

R.Î.4.12 Optimizeze fluxurile de lucru din bucătării și din zona de servire în restaurantele de lux, pentru reducerea pierderilor și îmbunătățirea experienței clienților;

R.Î.4.13 Proiecteze spații de lux de tip restaurante, cafenele și baruri, integrând teme culturale și tehnologii orientate spre client;

R.Î.4.14 Realizeze și adapteze designul unor amenajări flexibile pentru servirea mesei și pentru evenimente exclusiviste.

Responsabilități și autonomie

R.Î.4.15 Asigure funcționarea optimă și sustenabilă a proceselor de producție alimentară în unități de ospitalitate de lux;

R.Î.4.16 Organizeze și coordoneze activitățile de proiectare, implementare și evaluare a tehnicilor de conservare și producție;

R.Î.4.17 Planifice și supravegheze amenajările flexibile și fluxurile de lucru adaptate preferințelor clienților;

R.Î.4.18 Își asume responsabilitatea pentru crearea de concepte gastronomice și spații de servire inovatoare care îmbină calitatea, sustenabilitatea și exclusivitatea.

Cp.5 Efectuează inspecții și teste ale serviciilor, proceselor sau produselor pentru a evalua calitatea.

La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să:

Cunoștințe

R.Î.5.1 Cunoască metodele și procedurile de testare și analiză sistematică pentru evaluarea produselor de lux, precum produsele de patiserie artizanală, mâncărurile fine și băuturile premium;

R.Î.5.2 Identifice tehnicile și instrumentele de inspecție și monitorizare aplicabile proceselor de producție și fluxurilor culinare din industria ospitalității de lux;

R.Î.5.3 Înțelege criteriile de calitate specifice serviciilor personalizate din ospitalitatea de lux și mecanismele de feedback asociate acestora;

R.Î.5.4 Explice standardele premium, atât culinare, cât și de siguranță, aplicabile mâncărilor, deserturilor și băuturilor de specialitate;

R.Î.5.5 Cunoască principiile de evaluare și monitorizare a facilităților și serviciilor personalizate oferite oaspeților din resorturile de lux;

R.Î.5.6 Înțeleagă metodele de analiză și validare a activităților personalizate (excursii, evenimente culturale imersive) ca parte a experiențelor de lux;

R.Î.5.7 Cunoască criteriile de durabilitate și principiile designului biofilic aplicabile evaluării infrastructurilor și proiectelor de resorturi.

Abilități

R.Î.5.8 Realizeze teste și analize sistematice pentru evaluarea calității produselor gastronomice și a băuturilor premium;

R.Î.5.9 Inspecteze și monitorizeze procesele de producție și fluxurile culinare pentru a identifica neconformități și oportunități de îmbunătățire;

R.Î.5.10 Evalueze și valideze calitatea serviciilor personalizate prin aplicarea mecanismelor de feedback și a procedurilor de testare continuă;

R.Î.5.11 Verifice conformitatea mâncărilor, deserturilor și băuturilor de specialitate cu standardele culinare și de siguranță premium;

R.Î.5.12 Monitorizeze calitatea facilităților și serviciilor din resorturile de lux, adaptându-le la preferințele individuale ale oaspeților;

R.Î.5.13 Analizeze și valideze desfășurarea activităților personalizate (excursii, evenimente culturale), pentru a asigura experiențe memorabile;

R.Î.5.14 Evalueze infrastructurile și proiectele resorturilor, verificând integrarea principiilor de durabilitate și biofilie.

Responsabilități și autonomie

R.Î.5.15 Asigure cadrul necesar pentru desfășurarea inspecțiilor și testelor de calitate în unitățile de lux;

R.Î.5.16 Organizeze și coordoneze activitățile de monitorizare și control al proceselor, produselor și serviciilor premium;

R.Î.5.17 Planifice și supravegheze implementarea standardelor culinare, de siguranță și de sustenabilitate în unitățile de ospitalitate;

R.Î.5.18 Își asume responsabilitatea pentru validarea finală a calității produselor, serviciilor și infrastructurilor, în conformitate cu așteptările clienței de lux.

Cp.6 Revizuieste și 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. Evaluează dacă acordul sau proiectul își va recupera investiția și dacă profitul potențial merită riscul financiar.

La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să:

Cunoștințe

R.Î.6.1 Cunoască principiile de evaluare a riscurilor financiare și metodele de analiză a costurilor, veniturilor și profitabilității proiectelor din ospitalitatea de lux;

R.Î.6.2 Identifice structurile și componentele bugetelor de proiect, corelate cu cerințele de resurse, standardele de calitate și așteptările părților interesate;

R.Î.6.3 Înțeleagă impactul financiar al integrării practicilor sustenabile, precum tehnologiile ecologice și reducerea deșeurilor, asupra profitabilității;

R.Î.6.4 Explice sintetic informațiile financiare, corelate cu tendințele pieței și cu cerințele specifice ale proiectelor pentru fundamentarea deciziilor strategice.

Abilități

R.Î.6.5 Analizeze riscurile financiare asociate proiectelor, evaluând costurile proiectate, veniturile anticipate și dinamica pieței de lux;

R.Î.6.6 Construiască, utilizeze și evalueze bugete de proiect, asigurându-se de alinierea acestora cu resursele disponibile și obiectivele organizaționale;

R.Î.6.7 Monitorizeze impactul financiar al aplicării tehnologiilor sustenabile și al strategiilor de reducere a deșeurilor, echilibrând profitabilitatea și responsabilitatea socială;

R.Î.6.8 Sintetizeze informațiile financiare și indicatorii de piață pentru a realiza recomandări strategice în vederea maximizării profitabilității și reducerii riscurilor.

Responsabilități și autonomie

R.Î.6.9 Asigure cadrul necesar pentru evaluarea riguroasă a riscurilor și beneficiilor proiectelor din ospitalitatea de lux;

R.Î.6.10 Organizeze și coordoneze procesul de elaborare și monitorizare a bugetelor, în concordanță cu obiectivele strategice;

R.Î.6.11 Planifice și supravegheze integrarea dimensiunilor sustenabile în deciziile financiare ale proiectelor;

R.Î.6.12 Își asume responsabilitatea de a furniza analize și recomandări financiare strategice pentru luarea deciziilor în cadrul unităților din ospitalitatea de lux.

Cp.7 Protejează interesele și nevoile unui client prin luarea măsurilor necesare și prin studierea tuturor posibilităților, pentru a se asigura că acel client obține rezultatul preferat.

La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să:

Cunoștințe

R.Î.7.1 Cunoască metodele de analiză a cerințelor clienților și principiile de identificare a soluțiilor inovatoare în ospitalitatea de lux;

R.Î.7.2 Înțeleagă modalitățile de integrare a preferințelor și așteptărilor clienților în proiectarea și execuția spațiilor, serviciilor și experiențelor premium;

R.Î.7.3 Identifice etapele ciclului de viață al proiectelor din ospitalitate și rolurile asociate reprezentării și protejării intereselor clienților;

R.Î.7.4 Explice opțiunile de design, modelele operaționale și strategiile de îmbunătățire a serviciilor adaptate sectorului de lux;

R.Î.7.5 Cunoască constrângerile tehnice, financiare și de sustenabilitate ce pot influența negocierile și alinierea cu așteptările clienților.

Abilități

R.Î.7.6 Analizeze cerințele clienților și să genereze soluții inovatoare pentru realizarea viziunii acestora în ospitalitatea de lux;

R.Î.7.7 Integreze preferințele clienților în proiectarea și implementarea spațiilor, serviciilor și experiențelor, asigurând satisfacția optimă;

R.Î.7.8 Gestioneze protejarea intereselor clienților pe tot parcursul ciclului de viață al proiectelor, de la concept până la finalizare;

R.Î.7.9 Realizeze cercetări și analize comparative ale opțiunilor de design, modelelor operaționale și serviciilor pentru a propune cele mai avantajoase soluții;

R.Î.7.10 Negocieze și adapteze soluțiile propuse, aliniind cerințele clienților cu constrângerile tehnice, financiare și de sustenabilitate.

Responsabilități și autonomie

R.Î.7.11 Asigure respectarea intereselor și nevoilor clienților în toate etapele proiectelor de ospitalitate de lux;

R.Î.7.12 Organizeze și coordoneze procesele de integrare a preferințelor clienților în soluțiile finale;

R.Î.7.13 Planifice și monitorizeze strategiile de integrare a nevoilor și preferințelor clienților, pentru a asigura atingerea rezultatelor dorite la nivelul unității;

R.Î.7.14 Își asume responsabilitatea pentru negocierea și furnizarea de soluții care să îndeplinească sau să depășească așteptările clienților.

Cp.8 Creează și menține relații interne și externe solide cu părțile interesate la nivel operațional, bazate pe încredere reciprocă și credibilitate, în vederea atingerii obiectivelor organizaționale. Se asigură că strategiile organizaționale includ o gestionare solidă a părților interesate și identifică și stabilește prioritatea relațiilor strategice cu părțile interesate.

La finalizarea programului de masterat, absolventul va putea să:

Cunoștințe

R.Î.8.1 Cunoască principiile de construire și menținere a relațiilor interne și externe în ospitalitatea de lux, bazate pe încredere și colaborare;

R.Î.8.2 Înțeleagă modalitățile de comunicare eficientă și transparentă cu părțile interesate pentru alinierea la strategiile organizaționale;

R.Î.8.3 Identifice criteriile și metodele de evaluare și prioritizare a relațiilor strategice cu părțile interesate;

R.Î.8.4 Explice rolul contribuțiilor părților interesate în perfecționarea serviciilor, produselor și operațiunilor din ospitalitatea de lux;

R.Î.8.5 Cunoască tehnicile de mediere și abordare diplomatică a disputelor și preocupărilor părților interesate;

R.Î.8.6 Cunoască structura și etapele de elaborare a planurilor de implicare a părților interesate în corelare cu obiectivele organizaționale.

Abilități

R.Î.8.7 Construiască și să mențină relații puternice cu echipele interne, clienții, furnizorii și partenerii externi din ospitalitatea de lux;

R.Î.8.8 Comunice eficient și transparent cu părțile interesate pentru a asigura coerența cu strategiile și obiectivele organizaționale;

R.Î.8.9 Analizeze și să prioritizeze relațiile strategice, concentrând resursele pe parteneriatele cu cel mai mare impact;

R.Î.8.10 Analizeze și să valorifice contribuțiile părților interesate pentru îmbunătățirea serviciilor și operațiunilor și pentru fidelizarea clienților;

R.Î.8.11 Medieze disputele și să abordeze preocupările părților interesate cu profesionalism și diplomatie;

R.Î.8.12 Realizeze și să implementeze planuri cuprinzătoare de implicare a părților interesate, integrând obiectivele organizaționale cu nevoile acestora.

Responsabilități și autonomie

R.Î.8.13 Asigure menținerea unor relații interne și externe bazate pe încredere, credibilitate și colaborare;

R.Î.8.14 Organizeze și coordoneze activitățile de comunicare și implicare a părților interesate la nivel operațional și strategic;

R.Î.8.15 Planifice strategiile de gestionare a relațiilor cu părțile interesate, stabilind prioritățile și alocând resursele adecvate;

R.Î.8.16 Își asume responsabilitatea pentru menținerea loialității și sprijinului părților interesate în atingerea obiectivelor organizaționale.

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 OBTINEREA 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	DF	2			2	E1	5						
2.	Tendenţe în hotelurile, resorturile şi evenimentele de lux	DF	2	2			E1	5						
3.	Ingineria şi proiectarea infrastructurilor specifice unităţilor HORECA de lux	DF	2			2	E1	5						
4.	Sisteme integrate inteligente pentru ospitalitate de lux sustenabilă	DF	2		2		E1	5						
5.	Etică şi integritate academică	DF	1	2			V1	5						
6.	Tehnologii inovatoare şi managementul proceselor în brutărie şi patiserie pentru ospitalitate de lux	DF							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	DC							2		2		E2	4
10.	Practică profesională I	DS			8		V1	5						
11.	Practică profesională II	DS									8		V2	5
Total ore discipline obligatorii			9	4	10	4	6 4E+2V	30	6	2	12	2	5 4E+1V	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	DF								2	1			E2	4

	Inovarea experienței oaspeților în proprietățile de lux din industria ospitalității	DF													
Pachet opțional 2															
13.	Experiențe de imersiune culturală	DC													
	Patrimoniu și tradiție în ospitalitatea de lux	DC								2			1	V2	4
Total ore discipline opționale pe săptămână										4	1		1	2 1E+ 1V	8
										6				2	8
Total			27			6	30	28					7	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			V2	3
2.	Psihologia alimentației umane pentru consumatorii de lux	DC							2			2	V2	3
Total ore facultative pe săptămână									4	2		2	2V	6
									8				2	6

Profesor univ.dr.ing. Ioan Vasile ABRUDAN

.....,

Rector

Profesor univ.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	DF	2			2	E3	5						
2.	Concepte eco-luxury pentru băuturi şi cafea	DF	2		1		E3	5						
3.	Sisteme de etichetare de calitate premium în ospitalitate	DC	1	2			E3	5						
4.	Practică profesională III	DS			10		V3	5						
5.	Practică profesională IV	DS									10		V4	10
6.	Practică profesională pentru elaborarea disertaţiei	DS									6		V4	10
7.	Elaborarea disertaţiei	DS									10		V4	10
Total ore discipline obligatorii			5	2	11	2	4 3E+ 1V	20			26		3V	30
			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 deserturi montate la farfurie şi cu semnătură	DS												
Pachet opţional 2														
9.	Arhitectură inspirată din natură în proprietăţi de lux din ospitalitate	DC	2		2		E3	5						
	Designul interioarelor eco şi utilizarea materialelor durabile în ospitalitatea de lux	DC												
Total ore discipline opţionale pe săptămână			4		4		2E	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			V3	3						
2.	Economie circulară în gastronomie și ospitalitate	DS	2	2			2	V3	3						
Total ore facultative pe săptămână				4	2		2	2V	6						
				8				2	6						

Profesor univ.dr.ing. Ioan Vasile ABRUDAN

.....,

Rector

Profesor univ.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 și cercetării

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

Profesor univ.dr.ing. Cristina Maria CANJA

.....,

Director de departament

Profesor univ.dr.ing. Vasile PĂDUREANU

.....,

Decan

Conferențiar dr.psih. Laura CISMARU

.....,

Coordonator program de studii