

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Instituția de învățământ superior	Universitatea „Ștefan cel Mare” din Suceava
Facultatea	Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranța Producției și a Mediului
Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
Ciclul de studii	Masterat
Programul de studii/calificarea	Controlul și expertiza produselor alimentare

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	PROIECTAREA, OMOLOGAREA ȘI CERTIFICAREA PRODUSELOR NOI				
Titularul activităților de curs	Adriana DABIJA				
Titularul activităților de seminar	Adriana DABIJA				
Anul de studiu	II	Semestrul	1	Tipul de evaluare	Examen
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DSI – Discipline de sinteză; DAP – Discipline de aprofundare				DSI
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DL - facultativă				

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	4	Curs	2	Seminar	-	Laborator	-	Proiect	2
I b) Totalul de ore din planul de învățământ	56	Curs	28	Seminar	-	Laborator	-	Proiect	28

II Distribuția fondului de timp	ore
II a) Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	50
II b) Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	50
II c) Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	42
II d) Tutoriat	-
III Examinări	2
IV Alte activități: corecturi lucrări scrise, consultații	

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	142
Total ore pe semestru (I+II+III+IV)	200
Numărul de credite	8

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

Curriculum	
Competențe	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

Desfășurare a cursului	
Laborator	
Proiect	

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	CP3. Acordarea de consultanță în proiectarea (design) de produse și procese specifice, industriei alimentare.
Competențe transversale	CT1. Competențe sociale - dezvoltarea de abilități superioare de cercetare independentă și utilizare eficientă a informației, a datelor experimentale; - dezvoltarea capacității de a valorifica, în situații și contexte noi, cunoștințele teoretico-aplicative acumulate; - dezvoltarea capacității de a acționa independent și creativ în abordarea și soluționarea problemelor și de a exprima rezultatele activității sale argumentat, coerent și convingător.

--	--

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei		- definirea și caracterizarea activității de proiectare, omologare și certificare a produselor noi; - definirea proprietății intelectuale și protecția informației tehnologice.
Obiectivele specifice	Curs	- formarea de capacități necesare pentru exercitarea profesiei de inginer în industria alimentară
	Proiect	- formarea de deprinderi practice pentru exercitarea profesiei de inginer în industria alimentară

8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Introducere în proiectarea produselor noi. Conceptul de proiectare. Conceptul de produs nou. Componentele produsului. Factori stimulatori ai dezvoltării de produse noi. Dezvoltarea produselor noi. Ciclul de viață al produsului. Rolul funcțiunii de cercetare-dezvoltare în cadrul organizației	4	Prelegere Dezbateri Conversația	
Politica de produs. Strategii și tehnici de înnoire a ofertei de produse. Managementul cunoștințelor, managementul schimbării și inovării – noi abordări ale managementului unei organizații. Creativitatea și inovarea în procesul schimbării organizaționale	4	Prelegere Dezbateri Conversația	
Proiectarea nutrițională a produselor alimentare inovative. Generații de produse alimentare. Corectarea valorii nutritive a produselor alimentare. Penetrarea în consum a produselor nutriționale. Proiectarea nutrițională a produselor alimentare	4	Prelegere Dezbateri Conversația	
Marketingul noilor produse. Metode ale cercetării de marketing. Politica de promovare. Publicitatea. Semne și mesaje distinctive privind calitatea produselor alimentare.	4	Prelegere Dezbateri Conversația	
Promovarea vânzărilor. Relațiile publice. Strategii comunicaționale în cazul produselor ecologice	2	Prelegere Dezbateri Conversația	
Omologarea produselor. Documentația necesară acordării licenței de fabricație pentru produsele alimentare. Scurt ghid pentru înregistrarea unei mărci. Înregistrarea indicației geografice. Clasificarea internațională a produselor și serviciilor	4	Prelegere Dezbateri Conversația	
Protecția proprietății intelectuale. Proprietatea intelectuală și protecția informației tehnologice. Invenția, inovația și brevetul. Marca comercială, modelul industrial, indicația geografică, know-how-ul, secretul de fabricație și licența. Dreptul de autor și drepturile conexe. Organizația Mondială a Proprietății Intelectuale. Protecția informației tehnologice în cadrul proiectelor de CDI la nivel național și în colaborarea internațională	4	Prelegere Dezbateri Conversația	
Certificarea conformității	2	Prelegere Dezbateri Conversația	

Bibliografie

1. Banu, C., et al. (1992) *Progrese tehnice, tehnologice și științifice în industria alimentară*, vol.I, Editura Tehnică, București
2. Costin, G.M., et al. (2008) *Alimente ecologice*, Editura Academica, Galați
3. Dabija, A. (2009) *Auditarea, certificarea și gestionarea costurilor calității. Note de curs*, Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava
4. Dabija, A. (2024) *Proiectarea, omologarea și certificarea produselor noi. Note de curs*, Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava
5. Diaconescu, M. (2005) *Marketing agroalimentar*, Editura Universitară, București
6. Dinu, V. (2006) *Standardizarea și certificarea produselor și serviciilor*, Editura ASE, București

7. Eminescu, Y. (1983) *Tratat de proprietate industrială*, vol.II – Semne distinctive, Editura Academiei, București
8. Guran, M. (2010) *Managementul cercetării-dezvoltării și al inovării*, Editura AGIR, București
9. Hart, N. (1994) *Marketing industrial*, Editura CODECS, București
10. Segal, B., et al. (1987) *Metode moderne privind îmbogățirea valorii nutritive a produselor alimentare*, Editura Ceres, București
11. Sârbu, R. (2003) *Auditarea, certificarea și gestiunea costurilor calității*, Editura ASE, București, 2003
12. *** Oficiul de Stat Pentru Invenții și Mărci (OSIM) (2005) *Protecția proprietății intelectuale în România*, Editura OSIM, www.osim.ro
13. *** EUREKA (2004) *Ghid pentru protecția informației tehnologice*, Editura Ministerului și Tehnologiei
14. www.asro.ro
15. www.osim.ro
16. www.renar.ro

Bibliografie minimală

1. Dabija, A. (2009) *Auditarea, certificarea și gestionarea costurilor calității. Note de curs*, Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava
2. Dabija, A. (2024) *Proiectarea, omologarea și certificarea produselor noi. Note de curs*, Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava
3. Diaconescu, M. (2005) *Marketing agroalimentar*, Editura Universitară, București
4. Guran, M. (2010) *Managementul cercetării-dezvoltării și al inovării*, Editura AGIR, București

Proiect	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Proiectarea unui produs alimentar. Proiectul trebuie să conțină:			
- descrierea produsului alimentar: denumire, categorie de produs, descriere generală compoziție, calități nutritive și senzoriale specificație tehnică	4		
proces tehnologic de fabricație, condiționare, mod ambalare, modalitate de păstrare, termen de valabilitate;	4		
- descrierea naturii calității inovative a produsului (caracteristici inovative ale produsului în sine, a compoziției sale, rețetei, etc), a procesului și tehnicilor utilizate, metodei de conservare și duratei de păstrare, ambalării, metodei de utilizare de către consumator și logisticii de distribuție;	8	Studiu de caz Dezbateri	
- plan de marketing	4		

9. **Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului**

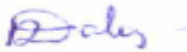
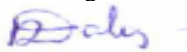
- Capacitatea absolvenților de a identifica și de a soluționa probleme în scopul creării de produse alimentare sau /și îmbunătățirii calității produselor alimentare existente


10. **Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	- standarde de performanță specifice temei; - cunoașterea terminologiei specifice disciplinei (CP3);	Evaluare pe parcurs, Examen scris	50%
Proiect	- standarde de performanță specifice temei (CT1);	Evaluare pe parcurs, evaluare finală	50%
CURS - Standard minim de performanță:			
<ul style="list-style-type: none"> • Standarde minime pentru nota 5: - însușirea principalelor noțiuni, idei, teorii; - cunoașterea problemelor de bază din domeniu • Standarde minime pentru nota 10: - abilități, cunoștințe certe și profund argumentate; - exemple analizate, comentate; - mod personal de abordare și interpretare; - parcurgerea bibliografiei 			
PROIECT - Standard minim de performanță:			
<ul style="list-style-type: none"> • Standarde minime pentru nota 5: - însușirea principalelor noțiuni, idei, teorii; - cunoașterea problemelor de bază din domeniu 			

Fișa disciplinei

<ul style="list-style-type: none"> • Standarde minime pentru nota 10: - abilități, cunoștințe certe și profund argumentate; - exemple analizate, comentate; - mod personal de abordare și interpretare; - parcurgerea bibliografiei
--

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de seminar
10.09.2024	Prof. univ. ec.dr.ing. Adriana DABIJA 	Prof. univ. ec.dr.ing. Adriana DABIJA 

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
23.09.2024	Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN 

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
23.09.2024	Şef lucr. dr.ing. Amelia BUCULEI

Data aprobării în Consiliul academic	Semnătura decanului
23.09.2024	Prof.univ. dr.ing. Mircea Adrian OROIAN 