

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Facultatea	Facultatea de Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranța Producției și a Mediului
Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
Ciclul de studii	Licență
Programul de studii	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară				
Anul de studiu	IV	Semestrul	8	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categorია formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DD
	Categorია de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DI

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	3	Curs	2	Seminar	1	Laborator	-	Proiect	-
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	42	Curs	28	Seminar	14	Laborator	-	Proiect	-

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	31
II.b) Tutoriat (pentru ID)	-
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	33
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	75
Numărul de credite	3

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C.P. 17. Asigura conformitatea produsului finit cu cerințele C.P. 22. Analizeaza cerințele referitoare la ambalare
Competențe transversale	C.T.6. Gândește în mod inovator

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul identifică legislația în domeniul industriei alimentare.	Studentul/absolventul aplică reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea alimentelor și băuturilor, în scopul respectării principiilor de siguranță alimentară.	Studentul/absolventul evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.

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

Obiectivul general al disciplinei	Dezvoltarea aptitudinilor de corelare a cunostintelor de specialitate in vederea formarii capacitatii de asociere a unui produs alimentar cu un material de ambalaj
	Dezvoltarea spiritului creativ prin proiectarea unui ambalaj pentru un produs alimentar - însușirea și valorificarea conceptelor de baza din domeniu - formarea de capacități necesare pentru aprecierea calității ambalajelor • -cunoașterea și înțelegerea terminologiei specifice, a proceselor chimice, biochimice, microbiologice și a interacțiunii acestora cu calitatea produselor alimentare la

	ambalare sau dupa ambalare, cunoașterea factorilor care determină modificari ale produselor alimentare la ambalare.
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------



7. Conținuturi


Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Notiuni de introducere (definiții, clasificari)	1	prelegerea, descrierea, explicația	
2. Funcțiile ambalajelor	2	prelegerea, descrierea, explicația, conversația frontală și individuală	
3. Factori care influențează alegerea ambalajelor	3	prelegerea, descrierea, explicația, conversația frontală și individuală	
4. Pregătirea ambalajelor în vederea ambalării	2	prelegerea, descrierea, explicația, conversația frontală și individuală	
5. Materiale de ambalare	2	prelegerea, descrierea, explicația, conversația frontală și individuală	
6. Ambalaje utilizate în industria alimentară	2	prelegerea, descrierea, explicația, conversația frontală și individuală	
7. Metode de ambalare	4	prelegerea, descrierea, explicația, conversația frontală și individuală	
8. Etichetarea ambalajelor	2	prelegerea, descrierea, explicația, conversația frontală și individuală	
9. Elemente de design	2	prelegerea, descrierea, explicația, conversația frontală și individuală	
10. Siguranța calitatii alimentelor în ambalaje moderne	2	prelegerea, descrierea, explicația, conversația frontală și individuală	
11. Modificări ale calitatii alimentelor survenite la ambalare sau după ambalare	2	prelegerea, descrierea, explicația, conversația frontală și individuală	
12. Interferența dintre ambalaj și aliment	2	prelegerea, descrierea, explicația, conversația frontală și individuală	
Recapitulare	2	conversația frontală și individuală	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> • Amelia Buculei, 2024 Note de curs Ambalarea etichetarea și designul în industria alimentară • -Ciprian Capatana, 2000- Ambalarea produselor alimentare, Editura Universității „Lucian Blaga” Sibiu. • -Maria Turtoi, 2000- materiale de ambalaj și ambalaje pentru produsele alimentare, Editura Alma, Galați. • -Maria Turtoi, 2004 – Tehnici de ambalare a produselor alimentare, Editura Academica. • -Manualul inginerului de industrie alimentară, vol I, II, - Editura Tehnica, București, 2008 			


Aplicații (Seminar / laborator / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Materiale folosite la fabricarea ambalajelor	2	conversația euristică, studiu de caz, Întocmire, prezentare proiecte	
Materiale plastice	2	conversația euristică, studiu de caz, Întocmire, prezentare proiecte	
Lemnul. Materiale celulozice	2	conversația euristică, studiu de caz, Întocmire, prezentare proiecte	
Sticla. Materiale metalice	2	conversația euristică, studiu de caz, Întocmire, prezentare proiecte	
Materiale complexe. Materiale comestibile	2	conversația euristică, studiu de caz, Întocmire, prezentare proiecte	
Interferența dintre ambalaj și aliment	2	conversația euristică, studiu de caz, Întocmire, prezentare proiecte	
Factori care influențează degradarea calitatii alimentelor ambalate	2	conversația euristică, studiu de caz, Întocmire, prezentare proiecte	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> • -Ciprian Capatana, 2000- Ambalarea produselor alimentare, Editura Universității „Lucian Blaga” Sibiu. • -Maria Turtoi, 2000- materiale de ambalaj și ambalaje pentru produsele alimentare, Editura Alma, Galați. • -Maria Turtoi, 2004 – Tehnici de ambalare a produselor alimentare, Editura Academica. • -Manualul inginerului de industrie alimentară, vol I, II, - Editura Tehnica, București, 2008 			

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Dobândirea noțiunilor de bază din domeniul proiectării, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare (CP17).	Examen oral Proiectarea unui ambalaj nou	60%
Seminar	Cunoașterea și înțelegerea terminologiei specifice, a proceselor chimice, biochimice, microbiologice și a interacțiunii din domeniul proiectării, implementarea și monitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare (CP22).	Evaluarea orală, treptată a cunoștințelor dobândite în urma parcurgerii etapelor de studiu pentru realizarea unui ambalaj nou	40%

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
12.09.2025	Sef lucrari. univ.dr.ing. Amelia BUCULEI 	Sef lucrari univ. dr.ing. Amelia BUCULEI 

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
13.09.2025	Sef lucrari univ. dr.ing. Eufrozina ALBU 

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
15.09.2025	Sef lucrari univ. dr.ing. Amelia BUCULEI 

Data aprobării în consiliul facultății	Semnătura decanului
16.09.2025	Prof. univ. dr. ing. Mircea-Adrian OROIAN 