

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

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

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Proiectarea produselor noi				
Anul de studiu	IV	Semestrul	8	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categorizația formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DS
	Categorizația de opționalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opțională, DF - facultativă				DA

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	56
II.b) Tutoriat (pentru ID)	-
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	58
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	100
Numărul de credite	4

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C.P. 4. Realizează operațiuni detaliate de prelucrare a alimentelor C.P. 13. Utilizează tehnologii noi în fabricarea alimentelor
Competențe transversale	

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul descrie, identifică, sumarizează concepte și noțiuni ingineresti și modul lor de aplicare în probleme concrete de uz general specifice programului de studii Ingineria produselor alimentare.	Studentul/absolventul evaluează proprietățile organoleptice, fizico-chimice și microbiologice ale materiilor prime și ale produselor alimentare. Studentul/absolventul utilizează metode și instrumente specifice pentru studiul, analiza, sinteza și realizarea sistemelor și echipamentelor specifice programului de studii Ingineria produselor alimentare.	Studentul/absolventul gestionează procesele de producție în vederea optimizării și reducerii pierderilor de producție și a costurilor generale de fabricație.

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> Dezvoltarea aptitudinilor de corelare a cunoștințelor de specialitate în vederea formării capacității de a înțelege necesitatea dezvoltării conceptului de produs nou Înșușirea și valorificarea conceptelor de bază, a terminologiei specifice marketingului alimentar, a conceptului de produs nou, de interacțiune a proceselor, de studiere a pieței și
-----------------------------------	--

	evoluția ciclului de viață al unui produs, cunoașterea factorilor care influențează comportamentul de cumpărare.
	Dezvoltarea spiritului creativ prin proiectarea unui produs inovativ-însușirea și valorificarea conceptelor de bază din domeniu; Formarea de capacități de a concepe și derula proiecte de lansare a unor produse noi ecoinovative.

7. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Mediul extern al întreprinderii moderne.	2	Prelegere, Dezbateri, Conversația	
2. Ciclul de viață al unui produs.	2	Prelegere, Dezbateri, Conversația	
3. Contribuții posibile pentru a obține caracterul ecologic al unui produs alimentar în etapa pre-produției: Metoda de transport: uscat/apă/aer Eficiența transportului: logistică Proiectare eco: proiectare realizată pe bază de considerații ecologice	2	Prelegere, Dezbateri, Conversația	
4. Contribuții posibile pentru a obține caracterul ecologic al unui produs alimentar în privința resurselor: Tipuri de ingrediente: Materii prime obținute prin metode de producere care vizează protejarea mediului înconjurător (agricultură organică, agricultură sustenabilă); Conservarea biodiversității (ex. utilizarea de alimente specifice unei regiuni, care nu sunt cultivate pe scară largă); Resurse necesare pentru producerea ingredientelor.	4	Prelegere, Dezbateri, Conversația	
5. Contribuții posibile pentru a obține caracterul ecologic al unui produs alimentar în procesul de producție: <ul style="list-style-type: none"> - Eficiență; - Eficiența ingredientelor utilizate; - Eficiența energetică; - Eficiența apei. 	2	Prelegere, Dezbateri, Conversația	
6. Contribuții posibile pentru a obține caracterul ecologic al unui produs alimentar în privința rezultatului: <ul style="list-style-type: none"> - Trasabilitatea originii: informații disponibile pentru materiile prime; - Subproduse: utilizarea subproduselor; - Poluare: prevenirea poluării, cantitatea și tipul poluanților, atenuarea poluării; - Deșeuri: prevenirea generării de deșeuri, generarea de deșeuri periculoase, metode de manipulare a deșeurilor periculoase, metode de manipulare a altor tipuri de deșeuri. 	4	Prelegere, Dezbateri, Conversația	
7. Contribuții posibile pentru a obține caracterul ecologic al unui produs alimentar în etapa post-produției: <ul style="list-style-type: none"> - Tipuri de beneficii ecologice; - Gradul de extindere al beneficiilor ecologice: câte persoane beneficiază de aceste beneficii? 	4	Prelegere, Dezbateri, Conversația	
8. Strategia de piață și marketingul mix <ul style="list-style-type: none"> - Studierea pieței interne; - Studierea pieței externe. 	2	Prelegere, Dezbateri, Conversația	
9. Distribuția produselor.	2	Prelegere, Dezbateri, Conversația	
10. Strategia promoțională.	2	Prelegere, Dezbateri,	



		Conversația	
11. Recapitulare	2	Prelegere, Dezbateri, Conversația	
Bibliografie			
1. Buculei Amelia, Note de curs – Proiectarea produselor noi, 2024; 2. David J. Rachman, <i>Marketing Today</i> , The Dryden Press, 1994, p.7; 3. Loken,J., <i>The HACCP food safety manual</i> , John Wiley Inc.New Zork 2001; 4. Philip Kotler _i Alan Andreasen, <i>Strategic Marketing for Nonprofit Organizations</i> , 4th Edition, Prentice Hall,1991, p.76-79; 5. Philip Kotler <i>Managementul marketingului</i> , Editura Teora, Bucuresti, 1996, p.46-64; 6. <i>Principii generale de igienă alimentară</i> , Codex Alimentarius, 2003; 7. <i>International Food Standard</i> , Version 5, 2004; 8. SR ISO 22000, 2019; 9. SR ISO 22004, noiembrie 2006; 10. SR ISO 22003, iunie 2007.			
Bibliografie minimală			
1. Buculei Amelia, Note de curs – Proiectarea produselor noi, 2024; 2. Banu C., Manualul Inginerului de Industrie Alimentara, vol.1 și 2, Editura Tehnică, București; 3. Constantinescu Gabriela, Note de curs - Proiectarea produselor noi, 2011-2012; 4. <i>Principii generale de igienă alimentară</i> , Codex Alimentarius, 2003; 5. <i>International Food Standard</i> , Version 4, 2004.			

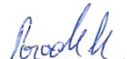
Aplicații (proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Studiul caracteristicilor bunurilor și serviciilor de consum.	2	Problematizare, Dezbateri Studiu de caz	
2. Studiul caracteristicilor bunurilor și serviciilor de producție.	2	Problematizare, Dezbateri Studiu de caz	
3. Tehnici de evaluare a ciclului de viață al produselor alimentare.	2	Problematizare, Dezbateri Studiu de caz	
4. Tehnici și metode de identificare și colectare a ideilor de produse noi (brainstorming, sinectica, etc).	2	Problematizare, Dezbateri Studiu de caz	
5. Metode de selecționare a consumatorilor țintă pentru testarea eșantioanelor produselor noi.	2	Problematizare, Dezbateri Studiu de caz	
6. Tehnici de evaluare a ciclului de viață al produselor alimentare. Stabilirea unor fluxuri tehnologice moderne pentru obținerea produselor noi.	2	Problematizare, Dezbateri Studiu de caz	
7. Tehnici si metode de identificare a oportunităților (brainstorming, sinectica, etc).	2	Prezentarea caietului de sarcini pentru produsul realizat realizat	
Bibliografie			
Amelia Buculei, Ghid de redactare caiet de sarcini pentru atestarea produselor noi – 2024; Banu C., Manualul Inginerului de Industrie Alimentara, vol.1 și 2, Editura Tehnică, București; Constantinescu Gabriela, Note de curs - Proiectarea produselor noi, 2011-2012; David J. Rachman, <i>Marketing Today</i> , The Dryden Press, 1994, p.7; Loken,J., <i>The HACCP food safety manual</i> , John Wiley Inc.New Zork 2001; Philip Kotleri Alan Andreasen, <i>Strategic Marketing for Nonprofit Organizations</i> , 4th Edition, Prentice Hall,1991, p.76-79; Philip Kotler <i>Managementul marketingului</i> , Editura Teora, Bucuresti, 1996, p.46-64; <i>Principii generale de igienă alimentară</i> , Codex Alimentarius, 2003.			
Bibliografie minimală			
1. Banu C., Manualul Inginerului de Industrie Alimentara, vol.1 și 2, Editura Tehnică, București; 2. Constantinescu Gabriela, Note de curs - Proiectarea produselor noi, 2011-2012; 3. <i>Principii generale de igienă alimentară</i> , Codex Alimentarius, 2003; 4. <i>International Food Standard</i> , Version 4, 2021.			


8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Proiectarea de produse alimentare noi, implementarea și managementul de proiecte	Examen oral Proiectarea unui produs	60%

	(CP4).	inovativ	
Proiect	Abilitatea de aplicare a tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatice de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării/rezolvării de conflicte individuale/de grup, precum și gestionarea optimă a timpului (CP13).	Evaluarea orală, treptată a cunostintelor dobândite în urma parcurgerii etapelor de studiu pentru realizarea unui produs inovativ	40%

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
12.09.2025	șef lucrări univ. dr. ing. Buculei Amelia 	șef lucrări univ. dr. ing. Buculei Amelia 

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
13.09.2025	Conf. univ. dr. bioing. Maria POROCH SERIȚAN 

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
15.09.2025	Șef lucrări univ.dr. ing.Amelia BUCULEI 

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