

## FIȘA DISCIPLINEI

Facultatea	de Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranța Producției Alimentare și s Mediului
Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
Ciclul de studii	<b>Licență</b>
Programul de studii	<b>Ingineria Produselor Alimentare</b>

### 1. Date despre program

### 2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei		Produse tradiționale și ecologice			
Anul de studiu	IV	Semestrul	8	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categorica formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară				DS
	Categorica de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DF - facultativă				DOP

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

Obiectivul general al disciplinei	<ul style="list-style-type: none"> <li>Dezvoltarea aptitudinilor de corelare a cunoștințelor de specialitate în vederea formării capacității de a înțelege necesitatea dezvoltării conceptului de produs tradițional, ecologic, montan.</li> </ul>
	Dezvoltarea spiritului creativ prin proiectarea unui produs inovativ, tradițional sau ecologic. - însușirea și valorificarea conceptelor de bază din domeniu. <ul style="list-style-type: none"> <li>- formarea de capacități necesare pentru aprecierea calității, atestarea produselor tradiționale, ecologice</li> </ul>

### 6. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Abordări durabile specifice pieței produselor agroalimentare.	2	prelegerea	
2. Considerații generale privind abordarea conceptului de produs tradițional, ecologic, montan.	2	prelegerea	
3. Piața produselor agroalimentare tradiționale, ecologice a Uniunii Europene.	2	prelegerea	
4. Oferta de produse agroalimentare tradiționale românești.	2	prelegerea	
5. Caracteristici de calitate ale materiilor prime utilizate la obținerea produselor tradiționale, ecologice.	2	prelegerea	
6. Strategia promoțională, fundamentarea strategiei de promovare a produselor agroalimentare românești.	2	prelegerea	

7. Distribuția produselor.	2	prelegerea	
8. Produse tradiționale. (Definiție, tehnologia de obținere).	2	prelegerea	
9. Produse ecologice (definiție, tehnologia de obținere).	2	prelegerea	
10. Produse montane.(definiție, tehnologia de obținere).	2	prelegerea	
11. Etichetarea produselor tradiționale și ecologice.	2	prelegerea	
12. Rețete consacrate.	2	prelegerea	
13. Atestarea, certificarea calității produselor tradiționale, ecologice, montane.	2	prelegerea	
14. Recapitulare.	2	Prelegerea, Dezbaterea, Conversația	

#### Bibliografie

1. Buculei Amelia, Note de curs – Produse tradiționale și ecologice, 2024;
2. David J. Rachman, *Marketing Today*, The Dryden Press, 1994, p.7;
3. Loken,J., *The HACCP food safety manual*, John Wiley Inc.New Zork 2001;
4. Philip Kotler \_i Alan Andreasen, *Strategic Marketing for Nonprofit Organizations*, 4th Edition, Prentice Hall,1991, p.76-79;
5. Philip Kotler *Managementul marketingului*, Editura Teora, Bucuresti, 1996, p.46-64;
6. *Principii generale de igienă alimentară*, Codex Alimentarius, 2003;
7. *International Food Standard*, 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 – Produse tradiționale și ecologice, 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. *Principii generale de igienă alimentară*, Codex Alimentarius, 2003;
5. *International Food Standard*, Version 4, 2004.

Aplicații (proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Studiul caracteristicilor produselor ecologice. Legislație.	2	Problematizare, Dezbatere, Studiu de caz	
2. Studiul caracteristicilor produselor tradiționale. Legislație.	2	Problematizare, Dezbatere, Studiu de caz	
3. Tehnici și metode de identificare și colectare a ideilor de produse noi (brainstorming, sinectica,etc). Metode de selecționare a consumatorilor țintă pentru testarea eșantioanelor produselor noi.	2	Problematizare, Dezbatere, Studiu de caz	
4. Tehnici și metode de identificare a oportunităților (brainstorming, sinectica, etc.).	2	Problematizare, Dezbatere, Studiu de caz	
5. Atestarea produselor tradiționale, ecologice, montane. Etapele realizării caietului de sarcini.	2	Problematizare,Dezbatere Studiu de caz	
6. Stabilirea unor fluxuri tehnologice pentru obținerea produselor ecologice, traditionale, montane. Tehnici de evaluare al ciclului de viață al produsului ecologic, tradițional, montan.	2	Problematizare,Dezbatere Studiu de caz	
Prezentarea proiectului pe baza temei alese, de proiectare a unui produs ecologic, traditional sau montan.	2	Prezentarea caietului de sarcini pentru produsul realizat	

#### Bibliografie

- Amelia Buculei, Ghid de redactare caiet de sarcini pentru atestarea produselor tradiționale, ecologice, montane 2024;
- Adrian Vladimir TONCEA, „Consultanța în agricultura ecologică” este varianta în limba română a lucrării „ORGANIC FARMING CONSULTOR” elaborată în cadrul proiectului „FORECOLOGIA”, număr de referință ES/03/B/F/PP-149080;
- Normele IFOAM pentru Producția și procesarea ecologică, Ed. IFOAM, Bonn, 2005 ([www.ifoam.org](http://www.ifoam.org));
- ([www.fao.org](http://www.fao.org));
- Ion TONCEA - Compostarea deșeurilor organice menajere, gospodărești și comunitare, TOTAL Publishing, București, 2009 60 Organic Fruit Growing, Technical guide, FIBL/OACC, 2005 ([www.fibl.org](http://www.fibl.org)).



#### Bibliografie minimală


- Amelia Buculei, Ghid de redactare caiet de sarcini pentru atestarea produselor traditionale, ecologice, montane -


2024.

## 7. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Cunoasterea proiectării de produse alimentare noi, implementarea și managementul de proiecte (CP4).	Examen oral Proiectarea unui produs inovativ, tradițional sau ecologic	<b>60%</b>
Proiect	Abilitatea de tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatică 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 cunoștințelor dobândite în urma parcurgerii etapelor de studiu pentru realizarea unui produs inovativ, ecologic sau tradițional.	<b>40%</b>

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 