

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

Facultatea	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	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: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă				DOB

### 3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	42
II.b) Tutoriat (pentru ID)	-
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	44
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	100
Numărul de credite	4

### 4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C.P. 19. Analizează cerințele referitoare la ambalare
Competențe transversale	C.T.6. Gândește în mod inovator

### 5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/absolventul descrie operațiile tehnologice din fluxul de fabricație a produselor alimentare, precum și principiile de funcționare și instrucțiunile de utilizare ale utilajelor din industria alimentară.		Studentul/absolventul realizează și/sau planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor dorite într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului. Studentul/absolventul evaluează strategiile, metodele și tehnicile adecvate pentru verificarea calității produselor obținute prin biotehnologii. Studentul/absolventul recunoaște și implementează operarea în condiții de siguranță a echipamentelor utilizate în biotehnologice. Studentul/absolventul ia decizii care reflectă

		principiile de protecție a mediului, în conformitate cu standardele de reglementare și cerințele de conformitate ecologică.
--	--	---

6.

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

Obiectivul general al disciplinei	Dezvoltarea aptitudinilor de corelare a cunoștințelor de specialitate în vederea formării capacității 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 după ambalare, cunoașterea factorilor care determină modificări ale produselor alimentare la ambalare.

## 8. Conținuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
1. Noțiuni de introducere (definiții, clasificări).	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 calității alimentelor în ambalajele moderne.	2	prelegerea, descrierea, explicația, conversația frontală și individuală	
11. Modificări ale calității 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.



- 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)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Materiale folosite la fabricarea ambalajelor.	4	conversația euristică, studiu de caz, Întocmire, prezentare proiecte	
Materiale plastice.	4	conversația euristică, studiu de caz, Întocmire, prezentare proiecte	
Lemnul. Materiale celulozice.	4	conversația euristică, studiu de caz, Întocmire, prezentare proiecte	
Sticla. Materiale metalice.	4	conversația euristică, studiu de caz, Întocmire, prezentare proiecte	
Materiale complexe. Materiale comestibile.	4	conversația euristică, studiu de caz, Întocmire, prezentare proiecte	
Interferența dintre ambalaj și aliment.	4	conversația euristică, studiu de caz,	


		Întocmire, prezentare proiecte	
Factori care influențează degradarea calității alimentelor ambalate	4	conversația euristică, studiu de caz, Întocmire, prezentare proiecte	
Bibliografie			
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciprian Capatana, 2000 – Ambalarea produselor alimentare, Editura Universității „Lucian Blaga” Sibiu;</li> <li>• Maria Turtoi, 2000 – Materiale de ambalaj și ambalaje pentru produsele alimentare, Editura Alma, Galați;</li> <li>• Maria Turtoi, 2004 – Tehnici de ambalare a produselor alimentare, Editura Academica;</li> <li>• Manualul inginerului de industrie alimentară, vo.I I, II, Editura Tehnică, București, 2008.</li> </ul>			

## 9. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Cunoașterea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice științei alimentului și siguranței alimentare (CP19) Utilizarea managementului producției și cunoașterea metodelor de controlul calității produselor alimentare precum și realizarea proceselor de marketing (CT6)	Examen oral Proiectarea unui ambalaj nou	<b>60%</b>
Seminar	Aplicarea strategiilor de perseverență, rigurozitate, eficiență și responsabilitate în muncă, punctualitate și asumarea răspunderii pentru rezultatele activității personale, creativitate, bun simț, gândire, analitică și critică, rezolvarea de probleme, pe baza principiilor normelor și a valorilor codului de etică, profesională în domeniul alimentar (CP19).	Evaluarea treptată a cunoștințelor dobândite în urma parcurgerii etapelor de studiu pentru realizarea unui ambalaj nou.	<b>40%</b>

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicație
12.09.2025	Șef lucrări univ. dr. ing. Amelia BUCULEI 	Șef lucrări univ. dr. ing. Amelia BUCULEI 

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
13.09.2025	Conf. 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 