

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	Master
Programul de studii	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	Proiectarea, omologarea și certificarea produselor noi				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categoriza formativă a disciplinei DSI – Discipline de sinteză; DAP – Discipline de aprofundare, DC – complementară				DSI
	Categoriza de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă				DOP

3. Timpul total estimat (ore alocate activităților didactice)

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

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	142
II.b) Tutoriat (pentru ID)	-
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual (II.a+II.b+III)	144
Total ore pe semestru (I.b+II.a+II.b+III+IV)	200
Numărul de credite	8

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	CP7. elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar CP8. utilizează tehnologii noi în fabricarea alimentelor CP9. ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor
Competențe transversale	CT2. aplică cunoștințe științifice, tehnologice și ingineresti

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/Absolventul cunoaște mecanismele și interdependențele dintre siguranța alimentară, calitatea produselor, sănătatea publică și reglementările legislative.	Studentul/Absolventul elaborează și implementează sisteme integrate de management al calității și siguranței alimentare în conformitate cu standarde naționale și internaționale.	Studentul/Absolventul coordonează audituri, inspecții și politici interne de conformitate în unități alimentare, asumându-și decizii tehnice și administrative cu impact asupra sănătății populației.
Studentul/Absolventul înțelege complexitatea cadrului legislativ național și internațional privind produsele alimentare, sănătatea consumatorului și protecția mediului.	Studentul/Absolventul interpretează și aplică corect legislația privind producerea, controlul și promovarea produselor alimentare și a suplimentelor alimentare.	Studentul/Absolventul își asumă responsabilitatea aplicării principiilor eticii profesionale și ale reglementărilor legale în activitatea desfășurată în industrie, cercetare și control.

6. 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.
-----------------------------------	--

7. Conținutul predării și învățării



Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Introducere în proiectarea produselor noi. Conceptul de proiectare. Conceptul de produs nou. Componentele produsului. Factori stimulatori	4		


ai dezvoltării de produse noi. Dezvoltarea produselor noi. Ciclul de viață al produsului. Rolul funcțiunii de cercetare-dezvoltare în cadrul organizației		Prelegere / Prezentare / 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		
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		
Marketingul noilor produse. Metode ale cercetării de marketing. Politica de promovare. Publicitatea. Semne și mesaje distinctive privind calitatea produselor alimentare	4		
Promovarea vânzărilor. Relațiile publice. Strategii comunicaționale în cazul produselor ecologice	2		
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		
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		
Certificarea conformității	2		
Bibliografie minimală recomandată			
Dabija, A. (2024) <i>Proiectarea, omologarea și certificarea produselor noi. Note de curs</i> , Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava			
Diaconescu, M. (2005) <i>Marketing agroalimentar</i> , Editura Universitară, București			
Dinu, V. (2006) <i>Standardizarea și certificarea produselor și serviciilor</i> , Editura ASE, București			
Guran, M. (2010) <i>Managementul cercetării-dezvoltării și al inovării</i> , Editura AGIR, București			


Aplicații (seminar / laborator / lucrări practice / 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	4	Studiu de caz Dezbateri	
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	4		
procesul și tehnicile utilizate, metoda de conservare	4		
durata de păstrare, ambalarea, metoda de utilizare de către consumator și logistica de distribuție;	4		
- plan de marketing	4		
Bibliografie minimală recomandată			
Dabija, A. (2024) <i>Proiectarea, omologarea și certificarea produselor noi. Note de curs</i> , Universitatea „Ștefan cel Mare” Suceava			
Diaconescu, M. (2005) <i>Marketing agroalimentar</i> , Editura Universitară, București			
Dinu, V. (2006) <i>Standardizarea și certificarea produselor și serviciilor</i> , Editura ASE, București			
Guran, M. (2010) <i>Managementul cercetării-dezvoltării și al inovării</i> , Editura AGIR, București			

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Curs	Înșușirea principiilor eticii și integrității științifice în activitățile de cercetare –dezvoltare (CP7) Înșușirea etapelor proiectării produselor noi (CP8)	Evaluare sumativă prin examen scris urmată de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	50%
Proiect	Cunoașterea formelor de protecție a proprietății intelectuale și a informației tehnologice (CP9)	Verificarea orală, pe parcursul orelor de proiect, a etapelor proiectării noului produs	50%

Data completării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de curs	Grad didactic, nume, prenume, semnătura titularului de aplicație
16.06.2025	Prof. univ. ec. dr. ing. Adriana Dabija 	Prof. univ. ec. dr. ing. Adriana Dabija 

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
23.06.2025	Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN 

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
23.06.2025	Șef de lucrări univ. dr. ing. Amelia BUCULEI 

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
23.06.2025	Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN 