Universitatea
Ștefan cel Mare
Suceava

# FIŞA DISCIPLINEI

1. **Date despre program**

| | |
|---|---|
| Facultatea | de Inginerie Alimentară |
| Departamentul | Tehnologii Alimentare, Siguranţa Producţiei Alimentare şi a Mediului |
| Domeniul de studii | Ingineria Produselor Alimentare |
| Ciclul de studii | **Licenţă** |
| 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 | Categoria formativă a disciplinei<br>DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară | | | | | DS |
| | Categoria de opţionalitate a disciplinei:<br>DI - impusă, DO - opţională, DF - facultativă | | | | | DA |

3. **Timpul total estimat** (ore alocate activităţilor 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 învăţământ | 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. **Competenţe specifice acumulate**

| | |
|---|---|
| Competenţe profesionale | C.P. 4. Realizează operaţiuni detaliate de prelucrare a alimentelor<br>C.P. 13. Utilizează tehnologii noi în fabricarea alimentelor |
| Competenţe transversale | |

5. **Rezultatele învăţării**

| Cunoștințe | Aptitudini | Responsabilitate și autonomie |
|---|---|---|
| Studentul/absolventul descrie, identifică, sumarizează concepte și noțiuni inginerești 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.<br>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** (reieşind din grila competenţelor specifice acumulate)

| | |
|---|---|
| Obiectivul general al disciplinei | • Dezvoltarea aptitudinilor de corelare a cunoștintelor de specialitate în vederea formării capacității de a înțelege necesitatea dezvoltării conceptului de produs nou<br>Însuşirea şi valorificarea conceptelor de bază, a terminologiei specifice marketingului alimentar, a conceptului de produs nou, de interacţiune a proceselor, de studiere a pieţei şi |

| | |
|---|---|
| | evoluţia ciclului de viaţă al unui produs, cunoaşterea factorilor care influenţează comportamentul de cumpărare. |
| | Dezvoltarea spiritului creativ prin proiectarea unui produs inovativ-însuşirea şi valorificarea conceptelor de bază din domeniu;<br>Formarea de capacităţi de a concepe şi derula proiecte de lansare a unor produse noi ecoinovative. |

7. **Conţinuturi**

| Curs | Nr. ore | Metode de predare | Observaţii |
|---|---|---|---|
| **1. Mediul extern al întreprinderii moderne.** | 2 | Prelegere, Dezbatere, Conversația | |
| **2. Ciclul de viaţă al unui produs.** | 2 | Prelegere, Dezbatere, Conversația | |
| **3. Contribuţii posibile pentru a obţine caracterul ecologic al unui produs alimentar în etapa pre-producţiei:**<br>**Metoda de transport:** uscat/apă/aer<br>**Eficiența transportului:** logistică<br>**Proiectare eco:** proiectare realizată pe bază de considerații ecologice | 2 | Prelegere, Dezbatere, Conversația | |
| **4. Contribuţii posibile pentru a obţine caracterul ecologic al unui produs alimentar în privinţa resurselor:**<br>**Tipuri de ingrediente:** Materii prime obţinute prin metode de producere care vizează protejarea mediului înconjurător (agricultură organică, agricultură sustenabilă);<br>**Conservarea biodiversităţii** (ex. utilizarea de alimente specifice unei regiuni, care nu sunt cultivate pe scară largă);<br>**Resurse necesare pentru producerea ingredientelor.** | 4 | Prelegere, Dezbatere, Conversația | |
| **5. Contribuţii posibile pentru a obţine caracterul ecologic al unui produs alimentar în procesul de producţie:**<br>- Eficiență;<br>- Eficiența ingredientelor utilizate;<br>- Eficiența energetică;<br>- Eficiența apei. | 2 | Prelegere, Dezbatere, Conversația | |
| **6. Contribuţii posibile pentru a obţine caracterul ecologic al unui produs alimentar în privinţa rezultatului:**<br>- **Trasabilitatea originii:** informații disponibile pentru materiile prime;<br>- **Subproduse:** utilizarea subproduselor;<br>- **Poluare:** prevenirea poluării, cantitatea și tipul poluanților, atenuarea poluării;<br>- **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, Dezbatere, Conversația | |
| **7. Contribuţii posibile pentru a obţine caracterul ecologic al unui produs alimentar în etapa post-producţiei:**<br>- **Tipuri de beneficii ecologice;**<br>- **Gradul de extindere al beneficiilor ecologice:** câte persoane | 4 | Prelegere, Dezbatere, Conversația | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| beneficiază de aceste beneficii? | | | |
| **8. Strategia de piaţă şi marketingul mix**<br>- Studierea pieţei interne;<br>- Studierea pieţei externe. | 2 | Prelegere, Dezbatere, Conversaţia | |
| **9. Distribuţia produselor.** | 2 | Prelegere, Dezbatere, Conversaţia | |
| **10. Strategia promoţională.** | 2 | Prelegere, Dezbatere, Conversaţia | |
| 11. Recapitulare | 2 | Prelegere, Dezbatere, Conversaţia | |

Bibliografie


1. Buculei Amelia, Note de curs – Proiectarea produselor noi, 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 – Proiectarea produselor noi, 2024;
2. Banu C., Manualul Inginerului de Industrie Alimentara, vol.1 şi 2, Editura Tehnică, Bucureşti;
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.


| Aplicaţii (proiect) | Nr. ore | Metode de predare | Observaţii |
|---|---|---|---|
| 1. Studiul caracteristicilor bunurilor și serviciilor de consum. | 2 | Problematizare, Dezbatere Studiu de caz | |
| 2. Studiul caracteristicilor bunurilor și serviciilor de producție. | 2 | Problematizare, Dezbatere Studiu de caz | |
| 3. Tehnici de evaluare a ciclului de viață al produselor alimentare. | 2 | Problematizare, Dezbatere Studiu de caz | |
| 4. Tehnici și metode de identificare și colectare a ideilor de produse noi (brainstorming, sinectica, etc). | 2 | Problematizare, Dezbatere Studiu de caz | |
| 5. Metode de selecționare a consumatorilor țintă pentru testarea eșantioanelor produselor noi. | 2 | Problematizare, Dezbatere 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, Dezbatere Studiu de caz | |
| 7. Tehnici si metode de identificare a oportunităţilor (brainstorming, sinectica, etc). | 2 | Prezentarea caietului de sarcini pentru produsul realizat realizat | |

Bibliografie

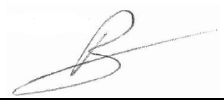

Amelia Buculei, Ghid de redactare caiet de sarcini pentru atestarea produselor noi – 2024;
Banu C., Manualul Inginerului de Industrie Alimentara, vol.1 şi 2, Editura Tehnică, Bucureşti;
Constantinescu Gabriela, Note de curs - Proiectarea produselor noi, 2011-2012;
David J. Rachman, *Marketing Today*, The Dryden Press, 1994, p.7;
Loken,J., *The HACCP food safety manual*, John Wiley Inc.New Zork 2001;
Philip Kotleri Alan Andreasen, *Strategic Marketing for Nonprofit Organizations*, 4th Edition, Prentice Hall,1991, p.76-79;
Philip Kotler *Managementul marketingului*, Editura Teora, Bucuresti, 1996, p.46-64;
*Principii generale de igienă alimentară*, Codex Alimentarius, 2003.


Bibliografie minimală

1. Banu C., Manualul Inginerului de Industrie Alimentara, vol.1 şi 2, Editura Tehnică, Bucureşti;
2. Constantinescu Gabriela, Note de curs - Proiectarea produselor noi, 2011-2012;
3. *Principii generale de igienă alimentară*, Codex Alimentarius, 2003;
4. *International Food Standard,* Version 4, 2021.


8. **Evaluare**

| Tip activitate | Criterii de evaluare | Metode de evaluare | Pondere din nota finală |
|---|---|---|---|
| Evaluare finala | Proiectarea de produse alimentare noi, implementarea şi managementul de proiecte. | Examen oral<br>Proiectarea unui produs inovativ | **60%** |
| Evaluare pa parcurs | Abilitatea de aplicare a tehnicilor de interrelaţionare în cadrul unei echipe; amplificarea şi cizelarea capacităţilor empatice de comunicare interpersonală şi de asumare a unor atribuţii specifice în desfăşurarea activităţii de grup în vederea tratării/rezolvării de conflicte individulale/de grup, precum şi gestionarea optimă a timpului. | Evaluarea orală, treptată a cunostintelor dobandite in urma parcurgerii etapelor de studiu pentru realizarea unui unui produs inovatic | **40%** |

| Data completării | Semnătura titularului de curs | Semnătura titularului de aplicaţie |
|---|---|---|
| 15.09.2026 | şef lucrări univ. dr. ing. Buculei Amelia  | şef lucrări univ. dr. ing. Buculei Amelia  |

| Data avizării | Semnătura responsabilului de program |
|---|---|
| 17.09.2026 | Conf. univ. dr. bioing. Maria POROCH SERIŢAN  |

| Data avizării în departament | Semnătura directorului de departament |
|---|---|
| 17.09.2026 | Şef lucrări univ.dr. ing.Amelia BUCULEI  |

| Data aprobării în consiliul facultăţii | Semnătura decanului |
|---|---|
| 17.09.2026 | Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN  |