Universitatea Ştefan cel Mare Suceava

FIŞA DISCIPLINEI

Facultatea	de Inginerie Alimentară
Departamentul	Tehnologii Alimentare, Siguranţa Producţiei Alimentare şi s Mediului
Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
Ciclul de studii	**Licenţă**
Programul de studii	**Ingineria Produselor Alimentare**

1. **Date despre program**

2. **Date despre disciplină**

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

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 C.P. 13. Utilizează tehnologii noi în fabricarea alimentelor
Competenţe transversale	

5. **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 întelege necesitatea dezvoltării conceptului de produs tradițional, ecologic, montan.
	Dezvoltarea spiritului creativ prin proiectarea unui produs inovativ, tradițional sau ecologic. - însuşirea şi valorificarea conceptelor de bază din domeniu. • - formarea de capacităţi necesare pentru aprecierea calităţii, atestarea produselor tradiționale, ecologice

6. **Conţinuturi**

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
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 Nonprofît 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 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 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 țintăpentru testarea eșantioanelor produselor noi.	2	Problematizare, Dezbatere, Studiu de caz	
4. Tehnici și metode de identificare a oportunităţilor (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, „Consultanţa în agricultura ecologică” este varianta în limba română a lucrării „ORGANIC FARMING CONSULTOR” elaborată în cadrul proiectului „FORECOLOGIA”, număr de referinţă ES/03/B/F/PP-149080;
- Normele IFOAM pentru Producţia şi procesarea ecologică, Ed. IFOAM, Bonn, 2005 (www.ifoam.org);
- (www.fao.org);
- Ion TONCEA - Compostarea deşeurilor organice menajere, gospodăreşti şi comunitare, TOTAL Publishing, Bucureşti, 2009 60 Organic Fruit Growing, Technical guide, FIBL/OACC, 2005 (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
Evaluare finala	Cunoasterea proiectarii de produse alimentare noi, implementarea şi managementul de proiecte.	Examen oral Proiectarea unui produs inovativ, tradițional sau ecologic	**60%**
Evaluare pe parcurs	Abilitatea de 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 cunoștințelor dobândite în urma parcurgerii etapelor de studiu pentru realizarea unui unui produs inovatic, ecologic sau tradițional.	**40%**

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicaţie
15.09.2026	șef lucrări univ. dr. ing. Buculei Amelia 	șef lucrări univ. dr. ing. Buculei Amelia 

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Conf. univ. dr. bioing. Maria POROCH SERIȚAN 

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 