Universitatea Ștefan cel Mare Suceava

# FIŞA DISCIPLINEI

1. **Date despre program**

| | |
|---|---|
| Facultatea | Facultatea de Inginerie Alimentară |
| Departamentul | Tehnologii Alimentare, Siguranţa Producţiei și a Mediului |
| Domeniul de studii | Ingineria Produselor Alimentare |
| Ciclul de studii | **Licenţă** |
| Programul de studii | **Protecția Consumatorului și a Mediului** |

2. **Date despre disciplină**

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Denumirea disciplinei | **Ambalarea, etichetarea şi designul în industria alimentară** | | | | | |
| 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 | | | | | DD |
| | Categoria de opționalitate a disciplinei:<br>DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă | | | | | DOB |

3. **Timpul total estimat** (ore alocate activităţilor 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 învăţământ | 56 | Curs | 28 | Seminar | 28 | Laborator | - | Proiect | - |

| Distribuția fondului de timp pe semestru | ore |
|---|---|
| II.a) Studiu individual | 42 |
| 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 transversale | C.T.6. Gândeşte în mod inovator |
| Competențe profesionale | C.P.19. Analizeaza cerinte referitoare la ambalare |

5. **Rezultatele învățării**

| Cunoștințe | Aptitudini | Responsabilitate și autonomie |
|---|---|---|
| Studentul/absolventul explică importanța economiei circulare și identifică măsuri pentru gestionarea corectă a factorilor de producție și reducerea risipei alimentare. | Studentul/absolventul estimează performanțele sistemelor alimentare prin analiza parametrilor limită care apar în desfășurarea proceselor de producție.<br><br>Studentul/absolventul aplică principiile și metodele de control, execuție și producție în sisteme alimentare integrate. | Studentul/absolventul ia decizii în situații bine definite și își asumă responsabilitatea pentru deciziile luate. |

6. **Obiectivele disciplinei** (reieşind din grila competenţelor specifice acumulate)

| | |
|---|---|
| Obiectivul general al disciplinei | Dezvoltarea aptitudinilor de corelare a cunostintelor de specialitate in vederea formarii capacitatii de asociere a unui produs alimentar cu un material de ambalaj |
| | Dezvoltarea spiritului creativ prin proiectarea unui ambalaj pentru un produs alimentar<br>- însuşirea şi valorificarea conceptelor de baza din domeniu<br>- formarea de capacităţi necesare pentru aprecierea calităţii ambalajelor<br>• -cunoaşterea şi înţelegerea terminologiei specifice, a proceselor chimice, biochimice, microbiologice şi a interacţiunii acestora cu calitatea produselor |

| | |
|---|---|
| | alimentare la ambalare sau dupa ambalare, cunoaşterea factorilor care determină modificari ale produselor alimentare la ambalare. |

7. **Conţinuturi**

| Curs | Nr. ore | Metode de predare | Observaţii |
|---|---|---|---|
| 1.Notiuni de introducere (definitii, clasificari) | 1 | prelegerea, descrierea, explicaţia | |
| 2. Functiile ambalajelor | 2 | prelegerea, descrierea, explicaţia, conversaţia frontală şi individuală | |
| 3. Factori care influenteaza alegerea ambalajelor | 3 | prelegerea, descrierea, explicaţia, conversaţia frontală şi individuală | |
| 4. Pregatirea ambalajelor in vederea ambalarii | 2 | prelegerea, descrierea, explicaţia, conversaţia frontală şi individuală | |
| 5.Materiale de ambalare | 2 | prelegerea, descrierea, explicaţia, conversaţia frontală şi individuală | |
| 6. Ambalaje urtilizate in industria alimentara | 2 | prelegerea, descrierea, explicaţia, conversaţia frontală şi individuală | |
| 7. Metode de ambalare | 4 | prelegerea, descrierea, explicaţia, conversaţia frontală şi individuală | |
| 8. Etichetarea ambalajelor | 2 | prelegerea, descrierea, explicaţia, conversaţia frontală şi individuală | |
| 9.Elemente de design | 2 | prelegerea, descrierea, explicaţia, conversaţia frontală şi individuală | |
| 10.Siguranta calitatii alimentelor in ambalajele moderne | 2 | prelegerea, descrierea, explicaţia, conversaţia frontală şi individuală | |
| 11.Modificari ale calitatii alimentelor survenite la ambalare sau dupa ambalare | 2 | prelegerea, descrierea, explicaţia, conversaţia frontală şi individuală | |
| 12. Interferenta dintre ambalaj si aliment | 2 | prelegerea, descrierea, explicaţia, conversaţia frontală şi individuală | |
| Recapitulare | 2 | conversaţia frontală şi individuală | |
| Bibliografie | | | |
| • Amelia Buculei, 2022 Note de curs Ambalarea etichetarea si designul n industria alimentara<br>• -Ciprian Capatana, 2000- Ambalarea produselor alimentare, Editura Universitatii „Lucian Blaga" Sibiu.<br>• -Maria Turtoi, 2000- materiale de ambalaj si ambalaje pentru produsele alimentare, Editura Alma, Galati.<br>• -Maria Turtoi, 2004 – Tehnici de ambalare a produselor alimentare, Editura Academica.<br>• -Manualul inginerului de industrie alimentara, vol I, II, - Editura Tehnica, Bucuresti, 2008 | | | |
| Bibliografie minimală | | | |
| • Amelia Buculei,2022 Note de curs Ambalarea etichetarea si designul n industria alimentara<br>• Maria Turtoi, 2004 – Tehnici de ambalare a produselor alimentare, Editura Academica.<br>• -Manualul inginerului de industrie alimentara, vol I, II, - Editura Tehnica, Bucuresti, 2008 | | | |

| Aplicaţii ( proiect) | Nr. ore | Metode de predare | Observaţii |
|---|---|---|---|
| Materiale folosite la fabricarea ambalajelor | 2 | conversaţia euristică, studiu de caz, Întocmire, prezentare proiecte | |
| Materiale plastice | 2 | conversaţia euristică, studiu de caz, Întocmire, prezentare proiecte | |
| Lemnul. Materiale celulozice | 2 | conversaţia euristică, studiu de caz, Întocmire, prezentare proiecte | |
| Sticla. Materiale metalice | 2 | conversaţia euristică, studiu de caz, Întocmire, prezentare proiecte | |
| Materiale complexe. Materiale comestibile | 2 | conversaţia euristică, studiu de caz, Întocmire, prezentare proiecte | |
| Interferenta dintre ambalaj si aliment | 2 | conversaţia euristică, studiu de caz, Întocmire, prezentare proiecte | |
| Factori care influenteaza degradarea calitatii alimentelor ambalate | 2 | conversaţia euristică, studiu de caz, Întocmire, prezentare proiecte | |
| Bibliografie | | | |
| • -Ciprian Capatana, 2000- Ambalarea produselor alimentare, Editura Universitatii „Lucian Blaga" Sibiu.<br>• -Maria Turtoi, 2000- materiale de ambalaj si ambalaje pentru produsele alimentare, Editura Alma, Galati.<br>• -Maria Turtoi, 2004 – Tehnici de ambalare a produselor alimentare, Editura Academica. | | | |

| |
|---|
| • -Manualul inginerului de industrie alimentara, vol I, II, - Editura Tehnica, Bucuresti, 2008 |
| Bibliografie minimală |
| • Maria Turtoi, 2004 – Tehnici de ambalare a produselor alimentare, Editura Academica.<br>• -Manualul inginerului de industrie alimentara, vol I, II, - Editura Tehnica, Bucuresti, 2008 |

8. **Evaluare**

| Tip activitate | Criterii de evaluare | Metode de evaluare | Pondere din nota finală |
|---|---|---|---|
| Evaluare finală | Gestionarea corectă a factorilor de producție pentru evitarea/ reducerea risipei alimentare.<br><br>Monitorizarea parametrilor limită care apar în proceselor tehnologice | Examen oral<br>Proiectarea unui ambalaj nou | **60%** |
| Evaluare pe parcurs | Proiectarea, implementarea și monitorizarea unor ambalaje care să evite risipa alimentară.<br>Aplicarea principiilor și metodele de control, execuție și producție în sisteme alimentare integrate.<br>Argumentarea ideilor propuse şi utilizarea responsabilă a informaţiilor ştiinţifice şi formularea concluziilor. | Evaluarea orala, treptata a cunostintelor dobandite in urma parcurgerii etapelor de studiu pentru realizarea unui ambalaj nou. | **40%** |

| Data completării | Semnătura titularului de curs | Semnătura titularului de aplicaţie |
|---|---|---|
| 15.09.2026 | Sef lucr. univ. dr.ing. Amelia BUCULEI | Sef lucr. univ. dr. ing. Amelia BUCULEI |

| 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 | Sef lucr. univ. dr. ing. Amelia BUCULEI |

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