Universitatea
Ștefan cel Mare
Suceava

FIŞA DISCIPLINEI

1. **Date despre program**

Facultatea	de Inginerie Alimentară
Departamentul	de Tehnologii Alimentare, Siguranţa Producţiei Alimentare 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	**Produse tradiţionale şi ecologice**					
Anul de studiu	III	Semestrul	6	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	5	Curs	2	Seminar	1	Laborator	2	Proiect	-
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învăţământ	70	Curs	28	Seminar	14	Laborator	28	Proiect	-

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	53
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	55
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	125
Numărul de credite	5

4. **Rezultatele învățării**

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/ absolventul descrie operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară.	Studentul/absolventul utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentului de fabricație. Studentul/absolventul aplică inteligența artificială pentru creșterea randamentelor de producție a 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.

6. Competenţe specifice acumulate

Competenţe transversale	C.T.4. Lucrează în echipe
Competenţe profesionale	C.P.16. Utilizeaza tehnologii noi în fabricarea alimentelor C.P.19. Analizeaza cerinte referitoare la ambalare

7. **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 a intelege necesitatea dezvoltarii conceptului de produs traditional, ecologic, montan
	Dezvoltarea spiritului creativ prin proiectarea unui produs inovativ, traditional sau ecologic - însuşirea şi valorificarea conceptelor de baza din domeniu

	• - formarea de capacităţi necesare pentru aprecierea calităţii , atestarea produselor traditionale, ecologice

8. Conţinuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
1. Abordari durabile specifice pietei produselor agroalimentare	2	prelegerea	
2. Consideratii generale privind abordarea conceptului de produs traditional, ecologic, montan	2	prelegerea	
3. Ppiata produselor agroalimentarea traditionale, ecologice a Uniunii Europene	2	prelegerea	
4. Oferta de produse agroalimentare traditionale romanesti	2	prelegerea	
5. Caracteristici de calitate ale materiilor prime utilizate la obtinerea produselor traditionale, ecologice	2	prelegerea	
6. Strategia promotionala, fundamentarea strategiei de promovare a produselor agroalimentare romanesti	2	prelegerea	
7. Distributia produselor	2	prelegerea	
8. Produse traditionale. (Definitie, tehnologia de obtinere)	2	prelegerea	
9. Produse ecologice(definitie, tehnologia de obtinere)	2	prelegerea	
10 Produse montane.(definitie, tehnologia de obtinere)	2	prelegerea	
10. Etichetarea produselor traditionale si ecologice	2	prelegerea	
12. Retete consacrate	2	prelegerea	
13 Atestarea ,certificarea calitatii produselor traditionale, ecologice, montane	2	prelegerea	
14. Recapitulare	2	prelegerea	

Bibliografie

1. Buculei Amelia, Note de curs – Produse traditionale si ecologice 2024
2. Loken,J., *The HACCP food safety manual*, John Wiley Inc.New Zork 2001
3. Philip Kotler *Managementul marketingului*, Editura Teora, Bucuresti, 2006, p.46-64
4. *Principii generale de igienă alimentară*, Codex Alimentarius, 2003
5. *International Food Standard,* Version 5, 2004
6. SR ISO 22000, 2019
7. SR ISO 22004, noiembrie 2006
8. SR ISO 22003, iunie 2007

Bibliografie minimală

1. Buculei Amelia, Note de curs – Produse traditionale si ecologice 2022
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 (seminar)	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
1. Studiul caracteristicilor produselor ecologice. Legislatie.	1	Problematizare Dezbatere Studiu de caz	
2. Studiul caracteristicilor produselor traditionale. Legislatie.	1	Problematizare Dezbatere Studiu de caz	
3. Tehnici si metode de identificare si colectare a ideilor de produse noi (brainstorming, sinectica,etc).	1	Problematizare Dezbatere Studiu de caz	
4. Metode de selctionare a consumatorilor tinta pentru testarea esantioanelor produselor noi	1		
5. Tehnici si metode de identificare a oportunităţilor(brainstorming, sinectica, etc)	2	Problematizare Dezbatere Studiu de caz	
6. Atestarea produselor traditionale, ecologice, montane. .	2	Problematizare Dezbatere Studiu de caz	

7. Etapele realizarii caietului de sarcini	1		
8. Stabilirea unor fluxuri tehnologice pentru obtinerea produselor ecologice, traditionale, montane.	2	Problematizare Dezbatere Studiu de caz	
9. Tehnici de evaluare al ciclului de viata al produsului ecologic, traditional, montan	1	Studiu de caz	
10. Prezentarea proiectului pe baza temei alese, de proiectare a unui produs ecologic, traditional sau montan.	2	Studiu de caz	
Bibliografie			
- Amelia Buculei, Ghid de redactare caiet de sarcini pentru atestarea produselor traditionale, ecologice, montane- 2022 - 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			

Aplicaţii (laborator)	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
Studiul caracteristicilor produselor ecologice. Legislatie.	4	Problematizare Dezbatere Studiu de caz	
Studiul caracteristicilor produselor traditionale. Legislatie.	4	Problematizare Dezbatere Studiu de caz	
Tehnici si metode de identificare si colectare a ideilor de produse noi (brainstorming, sinectica,etc). Metode de selctionare a consumatorilor tintapentru testarea esantioanelor produselor noi	4	Problematizare Dezbatere Studiu de caz	
Tehnici si metode de identificare a oportunităţilor (brainstorming, sinectica, etc)	4	Problematizare Dezbatere Studiu de caz	
Atestarea produselor traditionale, ecologice, montane. Etapele realizarii caietului de sarcini.	4	Problematizare Dezbatere Studiu de caz	
Stabilirea unor fluxuri tehnologice pentru obtinerea produselor ecologice, traditionale, montane. Tehnici de evaluare al ciclului de viata al produsului ecologic, traditional, montan	4	Problematizare Dezbatere Studiu de caz	
Prezentarea proiectului pe baza temei alese, de proiectare a unui produs ecologic, traditional sau montan.	4	Prezentarea caietului de sarcini pentru produsul realizat realizat	
Bibliografie			
- Amelia Buculei, Ghid de redactare caiet de sarcini pentru atestarea produselor traditionale, 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

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finală	Dobândirea noţiunilor de bază din domeniul proiectarii de produse alimentare noi, implementarea şi managementul de proiecte Aplicarea inteligenței artificiale pentru creșterea randamentelor de producție a utilajelor din industria alimentară.	Examen oral	**60%**
Evaluare pe parcurs	- Cunoaşterea şi înţelegerea terminologiei specifice, a proceselor chimice, biochimice, microbiologice şi a interacţiunii din domeniul proiectarii de produse alimentare noi, - Implementarea şi managementul de proiecte - Optimizarea costurilor, resurselo şi a timpului.	Evaluarea orala, treptata a cunostintelor dobandite	**20%**
	- Abordarea şi interpretarea pentru proiectarea de produse alimentare noi, implementarea şi managementul de proiecte - Intocmirea unui proiect (caiet de sarcini), în vederea insuşirii operațiilor tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile	Prezentarea unui proiect realizat individual	**20%**

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	șef lucrări univ.dr.ing. Laura APOSTOL

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
17.09.2026	șef lucrări univ.dr.ing. Buculei Amelia

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