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	**Controlul și Expertiza Produselor Alimentare**

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 DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC – complementară					DS
	Categoria de opţionalitate a disciplinei: DI - impusă, DO - opţională, DF - facultativă					DI

3. **Timpul total estimat** (ore alocate activităţilor didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	3	Curs	2	Seminar	1	Laborator	-	Proiect	-
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învăţământ	42	Curs	28	Seminar	14	Laborator	-	Proiect	-

Distribuţia fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	31
III. Examinări	2
IV. Alte activităţi (precizaţi):	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	33
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	75
Numărul de credite	3

4. **Competenţe specifice acumulate**

Competenţe transversale	C.T.6. Gândeşte în mod inovator
Competenţe profesionale	C.P. 17. Asigura conformitatea produsului finit cu cerintele C.P. 22. Analizeaza cerintele referitoare la ambalare

5. **Rezultatele învăţării**

Cunoştinţe	Aptitudini	Responsabilitate şi autonomie
Studentul/absolventul identifică legislația în domeniul industriei alimentare.	Studentul/absolventul aplică reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea alimentelor și a băuturilor, în scopul respectării principiilor de siguranță alimentară.	Studentul/absolventul evaluează rezultatele aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar pe baza feedback-ului din partea producției.

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 - însuşirea şi valorificarea conceptelor de baza din domeniu - formarea de capacităţi necesare pentru aprecierea calităţii ambalajelor • -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, 2024 Note de curs Ambalarea etichetarea si designul n industria alimentara • -Ciprian Capatana, 2000- Ambalarea produselor alimentare, Editura Universitatii „Lucian Blaga" Sibiu. • -Maria Turtoi, 2000- materiale de ambalaj si ambalaje pentru produsele alimentare, Editura Alma, Galati. • -Maria Turtoi, 2004 – Tehnici de ambalare a produselor alimentare, Editura Academica. • -Manualul inginerului de industrie alimentara, vol I, II, - Editura Tehnica, Bucuresti, 2008			

Aplicaţii (Seminar / laborator / 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. • -Maria Turtoi, 2000- materiale de ambalaj si ambalaje pentru produsele alimentare, Editura Alma, Galati. • -Maria Turtoi, 2004 – Tehnici de ambalare a produselor alimentare, Editura Academica. • -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	-Dobândirea noţiunilor de bază din domeniul proiectarii, implementarea șimonitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare. - Aplicarea reglementările referitoare la fabricarea și comercializarea alimentelor și a băuturilor, - Evaluearea rezultatelor aplicării procedurilor standard de operare de-a lungul lanțului alimentar.	Examen oral Proiectarea unui ambalaj nou	**60%**
Evaluare pe parcurs	-Cunoaşterea şi înţelegerea terminologiei specifice, a proceselor chimice, biochimice, microbiologice şi a interacţiunii din domeniul proiectarii, implementarea șimonitorizarea sistemelor de management al calității și siguranței alimentare. -Identificarea legislației în domeniul industriei alimentare.	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 lucrari. univ.dr.ing. Amelia BUCULEI	Sef lucrari univ. dr.ing. Amelia BUCULEI

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Sef lucrari univ. dr.ing. Laura APOSTOL

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
17.09.2026	Sef lucrari univ. dr.ing. Amelia BUCULEI

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