Universitatea "Ștefan cel Mare" Suceava

FIȘA 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	**Master**
Programul de studii	**Controlul și Expertiza Produselor Alimentare**

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	**Proiectarea, omologarea și certificarea produselor noi**				
Anul de studiu	II	Semestrul	3	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categoria formativă a disciplinei DSI – Discipline de sinteză; DAP – Discipline de aprofundare, DC – complementară				DSI
	Categoria de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă				DOP

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

I a) Număr de ore pe săptămână	4	Curs	2	Seminar	-	Laborator/ Lucrări practice	-	Proiect	2
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învățământ	56	Curs	28	Seminar	-	Laborator/ Lucrări practice	-	Proiect	28

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.Studiu individual	142
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual (II+III)	144
Total ore pe semestru (I.b+II+III+IV)	200
Numărul de credite	8

4. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale/generale	CP7. elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentar CP8. utilizează tehnologii noi în fabricarea alimentelor CP9. ține pasul cu inovatiile din domeniul fabricarii alimentelor
Competențe transversale	CT2. aplică cunoștințe științifice, tehnologice și inginerești

5. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/Absolventul cunoaște mecanismele și interdependențele dintre siguranța alimentară, calitatea produselor, sănătatea publică și reglementările legislative.	Studentul/Absolventul elaborează și implementează sisteme integrate de management al calității și siguranței alimentare în conformitate cu standarde naționale și internaționale.	Studentul/Absolventul coordonează audituri, inspecții și politici interne de conformitate în unități alimentare, asumându-și decizii tehnice și administrative cu impact asupra sănătății populației.
Studentul/Absolventul înțelege complexitatea cadrului legislativ național și internațional privind produsele alimentare, sănătatea consumatorului și protecția mediului.	Studentul/Absolventul interpretează și aplică corect legislația privind producerea, controlul și promovarea produselor alimentare și a suplimentelor alimentare.	Studentul/Absolventul își asumă responsabilitatea aplicării principiilor eticii profesionale și ale reglementărilor legale în activitatea desfășurată în industrie, cercetare și control.

6. **Obiectivele disciplinei** (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	- Definirea și caracterizarea activității de proiectare, omologare și certificare a produselor noi; - Definirea proprietății intelectuale și protecția informației tehnologice.

7. Conținutul predării și învățării

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Introducere în proiectarea produselor noi. Conceptul de proiectare. Conceptul de produs nou. Componentele produsului. Factori stimulatori ai dezvoltării de produse noi. Dezvoltarea produselor noi. Ciclul de	4		

viață al produsului. Rolul funcțiunii de cercetare-dezvoltare în cadrul organizației		Prelegere / Prezentare / Conversația	
Politica de produs. Strategii și tehnici de înnoire a ofertei de produse. Managementul cunoștintelor, managementul schimbării și inovării – noi abordări ale managementului unei organizații. Creativitatea și inovarea în procesul schimbării organizaționale	4		
Proiectarea nutriţională a produselor alimentare inovative. Generaţii de produse alimentare. Corectarea valorii nutritive a produselor alimentare. Penetrarea în consum a produselor nutriţionale. Proiectarea nutriţională a produselor alimentare	4		
Marketingul noilor produse. Metode ale cercetării de marketing. Politica de promovare. Publicitatea. Semne și mesaje distinctive privind calitatea produselor alimentare	4		
Promovarea vânzărilor. Relaţiile publice. Strategii comunicaţionale în cazul produselor ecologice	2		
Omologarea produselor. Documentaţia necesară acordării licenţei de fabricaţie pentru produsele alimentare. Scurt ghid pentru înregistrarea unei mărci. Înregistrarea indicaţiei geografice. Clasificarea internaţională a produselor și serviciilor	4		
Protecţia proprietăţii intelectuale. Proprietatea intelectuală și protecţia informaţiei tehnologice. Invenţia, inovaţia și brevetul. Marca comercială, modelul industrial, indicaţia geografică, know-how-ul, secretul de fabricaţie și licenţa. Dreptul de autor și drepturile conexe. Organizaţia Mondială a Proprietăţii Intelectuale. Protecţia informaţiei tehnologice în cadrul proiectelor de CDI la nivel naţional și în colaborarea internaţională	4		
Certificarea conformității	2		
Bibliografie minimală recomandată			
Dabija, A. (2026) *Proiectarea, omologarea și certificarea produselor noi. Note de curs,* Universitatea „Ștefan cel Mare" Suceava			
Diaconescu, M. (2005) *Marketing agroalimentar,* Editura Universitară, București			
Dinu, V. (2006) *Standardizarea și certificarea produselor și serviciilor*, Editura ASE, București			
Guran, M. (2010) *Managementul cercetării-dezvoltării și al inovării,* Editura AGIR, București			

Aplicații (seminar / laborator / lucrări practice / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observații
Proiectarea unui produs alimentar. Proiectul trebuie să conţină: **- descrierea produsului alimentar**: denumire, categorie de produs, descriere generală compoziţie, calităţi nutritive și senzoriale specificaţie tehnică proces tehnologic de fabricaţie, condiţionare, mod ambalare, modalitate de păstrare, termen de valabilitate; **- descrierea naturii calităţii inovative a produsului** caracteristici inovative ale produsului în sine, a compoziţiei sale, reţetei, etc procesul și tehnicile utilizate, metoda de conservare durata de păstrare, ambalarea, metoda de utilizare de către consumator și logistica de distribuţie; **- plan de marketing**	 4 4 4 4 4 4 4	Studiu de caz Dezbatere	
Bibliografie minimală recomandată			
Dabija, A. (2026) *Proiectarea, omologarea și certificarea produselor noi. Note de curs,* Universitatea „Ștefan cel Mare" Suceava			
Diaconescu, M. (2005) *Marketing agroalimentar,* Editura Universitară, București			
Dinu, V. (2006) *Standardizarea și certificarea produselor și serviciilor*, Editura ASE, București			
Guran, M. (2010) *Managementul cercetării-dezvoltării și al inovării,* Editura AGIR, București			

8. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finală	Însușirea principiilor eticii și integrității științifice în activitățile de cercetare –dezvoltare Însușirea etapelor proiectării produselor noi	Evaluare sumativă prin examen scris urmată de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	**50%**
Evaluare pe parcurs	Cunoașterea formelor de protecţie a proprietăţii intelectuale și a informației tehnologice	Verificarea orală, pe parcursul orelor de proiect, a etapelor proiectării noului produs	**50%**

Data completării	Grad didactic, nume, prenume,	Grad didactic, nume, prenume,

	semnătura titularului de curs	semnătura titularului de aplicație
15.09.2026	Prof. univ. ec. dr. ing. Adriana Dabija	Prof. univ. ec. dr. ing. Adriana Dabija

Data avizării	Grad didactic, nume, prenume, semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN

Data avizării în departament	Grad didactic, nume, prenume, semnătura directorului de departament
17.09.2026	Şef de lucrări univ. dr. ing. Amelia BUCULEI

Data aprobării în consiliul facultății	Grad didactic, nume, prenume, semnătura decanului
17.09.2026	Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN