



Nr. \_\_\_\_\_ din \_\_\_\_\_

Formular USAMV–CN-0702040217

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Știința și Tehnologia Alimentelor
1.3. Departamentul	Ingineria Produselor Alimentare
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii <sup>1)</sup>	Licenta
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Controlul și Expertiza Produselor Alimentare/ CEPA
1.7. Forma de învățământ	IF

### 2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	PROIECTARE PRODUSE NOI							
2.2. Titularul activităților de curs	Șef. lucr.dr.Delia MICHIU							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Șef. lucr.dr.Delia MICHIU							
2.4. Anul de studiu	IV	2.5. Semestrul	VIII	2.6. Tipul de evaluare	Continuă	2.7. Regimul disciplinei	Continut <sup>2</sup>	DS
							Obligativitate <sup>3</sup>	DO

### 3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1. Număr de ore pe săptămână– forma cu frecvență	4	din care: 3.2. curs	2	3.3. seminar/laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5. curs	28	3.6. seminar/laborator	28
<b>Distribuția fondului de timp</b>					ore
3.4.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					5
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					5
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					3
3.4.4. Tutoriala					2
3.4.5. Examinări					4
3.4.6. Alte activități					ore
3.7. Total ore studiu individual	19				
3.8. Total ore pe semestru	75				
3.9. Numărul de credite <sup>4</sup>	3				

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Biochimie, Utilaje în industria alimentară, Biotehnologii speciale, Tehnologia produselor alimentare de origine animală; Tehnologia produselor alimentare de origine vegetală.
4.2. de competențe	Studentul trebuie să aibă cunoștințe generale de inginerie și economice.

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Manuale didactice: Note de curs: titular curs Șef lucr.dr. Delia Michiu Prezentare curs în format pptx: titular curs Șef lucr.dr. Delia Michiu Suport logistic: videoproiector, tablă interactivă și prezentări PowerPoint. Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen.
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Manuale didactice: Note de laborator: titular Șef lucr.dr. Delia Michiu Locul de desfășurare: Stație pilot dotată cu unitate PC, videoproiector, ecran proiecție, tablă de scris, echipamente, utilaje, ustensile, materii prime, auxiliare și materiale. La lucrările de laborator este obligatorie consultarea notelor de laborator. Fiecare



	<p>student va participa la seminar.          Disciplina academică se impune pe toată durata de desfășurare a seminariilor/lucrărilor de laborator.          Ținuta trebuie să fie adecvată (halat alb, bonetă, dispenser acoperitori de unică folosință, mănuși).          Prezență impusă: 100% (absențele se recuperează).</p>
--	--

## 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C6 . Realizează operațiuni detaliate de prelucrare a alimentelor
Competențe transversale	Nu este cazul

## 7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Disciplină de specialitate care permite dezvoltarea cunoștințelor privind obținerea unui produs nou, stăpânirea tehnicilor de elaborare științifică a produselor noi. Asigură înțelegerea conceptului de produs nou, însușirea termenilor specifici și a noțiunilor interdisciplinare.
7.2. Obiectivele specifice	Formarea deprinderilor creative ale studenților Dezvoltarea unor abilități efective de testare a pieții și de promovare a unui produs nou pe o anumită piață Redactarea materialelor destinate institutiilor responsabile de calitatea alimentelor

## 8. Conținuturi

8.1.CURS – număr de ore: 28	Metode de predare	Observații
Conceptul de produs nou. Elemente de caracterizare a unui produs nou. Importanța și necesitatea apariției produselor noi în domeniul industriei alimentare.	Prelegere, conversația euristică, explicația	2 prelegeri (4 ore)
Prospectarea pieței. Profilul consumatorului.	Prelegere, conversația euristică, explicația	1 prelegere (2 ore)
Ciclul de viață al produselor. Lansarea pe piață a produselor noi.	Prelegere, conversația euristică, explicația	1 prelegere (2 ore)
Specificul consumului de alimente și preferințele consumatorului către consum și către cumpărare. Elemente de psihologie în procesul de creație	Prelegere, conversația euristică, explicația	2 prelegeri (4 ore)
Etapele realizării unui produs nou. Rolul cercetării în determinarea produselor cerute de piață.	Prelegere, conversația euristică, explicația	2 prelegeri (4 ore)
Surse de idei de produse noi. Analiza cumpărăturilor.	Prelegere, conversația euristică, explicația	1 prelegere (2 ore)
Comercializarea produselor noi. Analiza concurenței pe piața produselor alimentare.	Prelegere, conversația euristică, explicația	1 prelegere (2 ore)
Proprietatea intelectuală. Instituții pentru brevetarea invențiilor.	Prelegere, conversația euristică, explicația	1 prelegere (2 ore)
Principii de lansare și promovare. Reclama. Elemente de marketing în promovarea produselor noi.	Prelegere, conversația euristică, explicația	1 prelegere (2 ore)



Procesul decizional de cumparare: Identificarea nevoii, Procesarea informațiilor, Ambalaj și etichetă.	Prelegere, conversația euristică, explicația	1 prelegere (2 ore)
Influența stilului de viață și a valorilor personale asupra consumatorului. Siguranța alimentară, atribut de convingere.	Prelegere, conversația euristică, explicația	1 prelegere (2 ore)
<b>8.2. LUCRĂRI PRACTICE</b> <b>Număr de ore – 28</b>		
Norme de protecția muncii în laborator. Elemente de caracterizare a unor produse noi. Tipuri de produse noi.	Demonstrația, observația	1 lucrare de laborator (2 ore)
Etape în dezvoltarea unui produs nou.	Demonstrația practică, observația	1 lucrare de laborator (2 ore)
Formularea unor rețete de produse noi și elaborarea schemei fluxului tehnologic	Demonstrația practică, observația	2 lucrări de laborator (4 ore)
Testarea unor rețete de produse noi și optimizarea fluxului tehnologic	Demonstrația practică, observația	2 lucrări de laborator (4 ore)
Stabilirea rețetelor finale ale produselor noi. Dezvoltarea prototipurilor și a specificațiilor de produs.	Demonstrația practică, observația	2 lucrări de laborator (4 ore)
Stabilirea caracteristicilor de calitate ale produselor noi. Testarea produselor noi: evaluare senzorială și fizico-chimică.	Demonstrația practică, observația	2 lucrări de laborator (4 ore)
Alegerea tehnologiei utilizate la obținerea produsului nou. Dezvoltarea procesului tehnologic și a ambalajului pentru produsul proiectat.	Demonstrația practică, observația Studii de caz. Promovarea spiritului de echipă și a concepției de creație.	2 lucrări de laborator (4 ore)
Corelarea cunoștințelor practice și teoretice în vederea proiectării unui produs alimentar nou	Prezentare, discuții, observații	4 ore
<p><b>Bibliografie:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Note de curs/ Note de laborator: Michiu Delia</li> <li>Banu, C. și colab., 1999, Manualul inginerului de industrie alimentară, Vol. II, Editura Tehnică, Bucuresti.</li> <li>Banu, C și colab., 1998, Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. I, Editura Tehnică, Bucuresti.</li> <li>Blyth, J., 1998 – „Comportamentul consumatorului”, Editura Teora, București.</li> <li>Mirela Jimborean, 2019, Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară, Ed. Mega, Cluj-Napoca;</li> <li>Malcomete, P., 1987 – „Strategii de marketing”, Editura Junimea, Iași.</li> <li>Nicolescu, O., (coordonator) 1996 – „Strategii manageriale de firmă”, Editura Economică, București.</li> <li>Stoica Maricica, Petru Alexe, 2016, “Elemente de proiectare a produselor alimentare noi”. Ed. Academica, Galați</li> <li>Turtoi, M., 2004 – „Tehnici de ambalare a produselor alimentare”, Editura Academica, București.</li> </ol>		

### 9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Cursul este important/fundamental pentru dezvoltarea competențelor de lucru ca viitori specialiști în domeniul absolvit. Conținutul disciplinei este în concordanță cu cererile asociațiilor profesionale naționale specifice. În vederea identificării unor căi de modernizare și îmbunătățire continuă a predării și a conținutului cursurilor cu cele mai actuale teme și probleme practice, cadrele didactice participă la diverse workshop-uri cu invitați din mediul economic, târguri expoziționale de agricultură și industrie alimentară și reuniuni ale unor asociații profesionale de profil, unde se întâlnesc cu cadre didactice din diverse universități, ingineri și manageri din mediul economic, fiind discutate aspecte actuale și de perspectiva ale procesării și siguranței alimentelor. De asemenea sunt stabilite relații de parteneriat cu diverși agenți economici prin care studenții desfășoară vizite și stagii de pregătire practică de specialitate în diverse unități de profil.



## 10. Evaluare

Tip activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
<b>10.4. Curs</b>	Insusirea logică, coerentă și corectă a noțiunilor de proiectare produse noi.	Verificare pe parcurs	50%
<b>10.5. Seminar/Laborator</b>	Aplicarea logică, coerentă și corectă a noțiunilor însușite	Prezentarea produsului nou proiectat	50%

### 10.6. Standard minim de performanță

Elaborarea unui referat privind proiectarea unui produs nou, utilizând procese tehnologice specifice industriei alimentare.

Cunoașterea principalelor operații și descrierea succintă a operațiilor din sfera industriei alimentare.

Redactarea materialelor destinate instituțiilor responsabile de calitatea alimentelor (schema de flux).

Prezenta 100% la seminarii este obligatorie.

Obținerea notei minim 5 la verificarea cunoștințelor de la finalul seminariilor și prezenta 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen

Nota finală este medie între verificare pe parcurs (50%) și nota de la referat (50%).

<sup>1</sup> Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licenta/Master/Doctorat

<sup>2</sup> Regimul disciplinei (continut) - pentru nivelul de licenta se alege una din variantele- **DF** (disciplina fundamentala), **DD** (disciplina din domeniu), **DS** (disciplina de specialitate), **DC** (disciplina complementara).

<sup>3</sup> Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele – **DI** (disciplina obligatorie) **DO** (disciplina optionala) **DFac** (disciplina facultativa).

<sup>4</sup> Un credit este echivalent cu 25 de ore de studiu ( activitati didactice si studiu individual).

Data completării  
6.09.2024

Titular curs  
Șef. lucr.dr. Delia Michiu

Titular lucrari laborator/seminarii  
Șef. lucr.dr. Delia Michiu

Coordonator disciplină  
Șef. lucr.dr. Delia Michiu

Data avizării în  
departament  
12.09.2024

Director departament  
Conf. dr. Simona Man

Data avizării în  
Consiliul Facultății  
27.09.2024

Decan  
Prof. dr. Elena Mudura