



Nr. _____ din _____

Formular USAMV–CN- 0703040220

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 ¹⁾	Licenta
1.6. Specializarea/ Programul de studii	Ingineria Produselor Alimentare/ IPA
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	PROIECTAREA PRODUSELOR 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	Sumativă	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²⁾	DS
							Obligativitate ³⁾	DO

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

3.1. Număr de ore pe săptămână– forma cu frecvență	3	din care: 3.2. curs	1	3.3. seminar/laborator/proiect	2
3.4.Total ore din planul de invatamant	42	din care: 3.5.curs	14	3.6.seminar/laborator/proiect	28
Distribuția fondului de timp					ore
3.4.1.Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					11
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					9
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					7
3.4.4.Tutoriala					2
3.4.5.Examinări					4
3.4.6. Alte activități					ore
3.7. Total ore studiu individual	33				
3.8. Total ore pe semestru	75				
3.9. Numărul de credite ⁴⁾	3				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Biochimie, Utilaje în industria alimentară, Tehnologii generale în industria alimentară, Comportamentul consumatorului.
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. Michiu Delia Prezentare curs în format pptx: titular curs Șef lucr.dr. Michiu Delia Suport logistic: videoprojector, 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. Michiu Delia Locul de desfășurare: Stație pilot dotată cu unitate PC, videoprojector, ecran proiectie, tablă de scris, echipamente, utilaje, ustensile, materii prime, auxiliare și



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

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C1. Ajustează proiectele produselor
Competențe transversale	CT2. Gândește analitic

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 instituțiilor responsabile de calitatea alimentelor.

8. Conținuturi

8.1.CURS Număr de ore: 14	Metode de predare	Observații
Elemente de caracterizare a unui produs nou. Importanța și necesitatea apariției produselor noi în domeniul industriei alimentare.	Prelegere, conversația euristică, explicația	1 prelegere (2 ore)
Ciclul de viață al produselor. Lansarea pe piață a produselor noi. Prospectarea pieței. Profilul consumatorului	Prelegere, conversația euristică, explicația	1 prelegere (2 ore)
Specificul consumului de alimente și preferințele consumatorului către consum și către cumpărare.	Prelegere, conversația euristică, explicația	1 prelegere (2 ore)
Etapele realizării unui produs nou. Costul unui produs nou.	Prelegere, conversația euristică, explicația	2 prelegeri (4 ore)
Proprietatea intelectuală. Instituții pentru brevetarea invențiilor.	Prelegere, conversația euristică, explicația	1 prelegere (2 ore)
Principii de lansare și promovare. Reclama.	Prelegere, conversația euristică, explicația	1 prelegere (2 ore)
8.2. LUCRĂRI PRACTICE Număr de ore – 14		
Norme de protecția muncii în laborator. Stabilirea conceptului de produs nou, a tipului de produs nou.	Demonstrația, observația	1 lucrare de laborator (2 ore)
Analiza, testarea unor rețete de produse noi de origine animală și elaborarea fluxului tehnologic.	Demonstrația practică, observația	1 lucrare de laborator (2 ore)



Analiza, testarea unor rețete de produse noi de origine vegetală și elaborarea fluxului tehnologic.	Demonstrația practică, observația	1 lucrare de laborator (2 ore)
Prototipul produsului nou: stabilirea rețetei finale a produsului nou.	Demonstrația practică, observația	1 lucrare de laborator (2 ore)
Stabilirea schemei tehnologice de obținere a produsului nou și caracteristicile de calitate ale acestuia.	Demonstrația practică, observația	1 lucrare de laborator (3 ore)
Testarea produsului nou: evaluare senzorială.	Demonstrația practică, observația	1 lucrare de laborator (2 ore)
Corelarea cunoștințelor practice cu cele teoretice în vederea proiectării unui produs alimentar nou.	Teste de evaluare pe parcurs	1 oră
8.3. PROIECT		
Număr de ore – 14		
Etape în realizarea proiectului. Dezvoltarea și testarea conceptului de produs. Proiectarea produsului.	Demonstrația practică, observația Studii de caz.	4 ore
Alegerea tehnologiei utilizate în realizarea proiectului și descrierea schemei tehnologice.	Promovarea spiritului de echipă și a concepției de creație.	2 ore
Strategii de planificare în marketing.		2 ore
Observația, sondajul și testarea de produs la nivelul impactului cu consumatorul.		2 ore
Prezentarea unui produs nou din industria alimentară.	Elaborare, prezentare, Discuții	4 ore
<i>Bibliografie:</i>		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Note de curs/ Note de laborator: titular Șef lucr. dr. Michiu Delia 2. Banu, C. și colab., 1999, Manualul inginerului de industrie alimentară, Vol. II, Editura Tehnică, București. 3. Banu, C și colab., 1998, Manualul inginerului de industrie alimentară, vol. I, Editura Tehnică, București. 4. Blyth, J., 1998 – „Comportamentul consumatorului”, Editura Teora, București. 5. Mirela Jimborean, 2019, Ambalarea, etichetarea și designul în industria alimentară, Ed. Mega, Cluj-Napoca; 6. Malcomete, P., 1987 – „Strategii de marketing”, Editura Junimea, Iași. 7. Nicolescu, O., (coordonator) 1996 – „Strategii manageriale de firmă”, Editura Economică, București. 8. Stoica Maricica, Petru Alexe, 2016, “Elemente de proiectare a produselor alimentare noi”. Ed. Academica, Galați 9. Turtoi, M., 2004 – „Tehnici de ambalare a produselor alimentare”, Editura Academica, București. 		

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
10.4. Curs	Insusirea logică, coerentă și corectă a noțiunilor de proiectare produse noi	Verificare pe parcurs	30%
10.5. Laborator/Proiect	Aplicarea logică, coerentă și corectă a noțiunilor însușite	Teste de evaluare pe parcurs	25%
		Prezentarea proiectului	45%



10.6. Standard minim de performanță

Elaborarea unui proiect legat de 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 lucrărilor de laborator și prezenta 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen.

Nota finală este medie între verificare pe parcurs (30%) și nota de la proiect (25%) și testele de evaluare de la lucrările practice (45%).

¹ Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licența/Master/Doctorat

² Regimul disciplinei (conținut) - pentru nivelul de licență se alege una din variantele- **DF** (disciplina fundamentală), **DD** (disciplina din domeniu), **DS** (disciplina de specialitate), **DC** (disciplina complementară).

³ Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele – **DI** (disciplina obligatorie) **DO** (disciplina opțională) **DFac** (disciplina facultativă).

⁴ Un credit este echivalent cu 25-30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

Data completării
06.09.2024

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 de departament
Conf. dr. Simona Man

Data avizării în Consiliul
Facultății
27.09.2024

Decan
Prof. dr. Elena Mudura