

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

| | |
|---------------------------------------|--|
| 1.1 Instituția de învățământ superior | Universitatea Dunărea de Jos Galați |
| 1.2 Facultatea / Departamentul | Știința și Ingineria Alimentelor |
| 1.3 Catedra | Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură |
| 1.4 Domeniul de studii | Ingineria Produselor Alimentare |
| 1.5 Ciclul de studii | Master |
| 1.6 Programul de studii/Calificarea | Nutriție |

2. Date despre disciplină

| | | | | | | | |
|---|--|---------------|---|-----------------------|---|-------------------------|----|
| 2.1 Denumirea disciplinei | MANAGEMENT ȘI MARKETING NUTRIȚIONAL | | | | | | |
| 2.2 Titularul activităților de curs | Prof.dr.ing. Petru ALEXE | | | | | | |
| 2.3 Titularul activităților de seminar /laborator | Prof.dr.ing. Petru ALEXE / Conf.dr.ing. Cristian Vasile DIMA | | | | | | |
| 2.4 Anul de studiu | II | 2.5 Semestrul | I | 2.6 Tipul de evaluare | V | 2.7 Regimul disciplinei | Ob |

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

| | | | | | |
|--|----|--------------------|----|-----------------------|-----|
| 3.1 Număr de ore pe săptămână | 2 | din care: 3.2 curs | 1 | 3.3 seminar/laborator | 1 |
| 3.4 Total ore din planul de învățământ | 28 | din care: 3.5 curs | 14 | 3.6 seminar/laborator | 14 |
| Distribuția fondului de timp | | | | | ore |
| Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe | | | | | 20 |
| Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren | | | | | 35 |
| Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri | | | | | 10 |
| Tutoriat | | | | | 2 |
| Examinări | | | | | 5 |
| Alte activități : | | | | | |
| 3.7 Total ore studiu individual | | 72 | | | |
| 3.9 Total ore pe semestru | | 100 | | | |
| 3.10 Numărul de credite | | 4 | | | |

4. Precondiții

| | |
|-------------------|--|
| 4.1 de curriculum | <ul style="list-style-type: none"> Absolvent de învățământ superior de specialitate sau în domeniu apropiat |
| 4.2 de competențe | <ul style="list-style-type: none"> Managementul calității produselor alimentare, Nutriție, Biochimie, Management, Marketing, Ambalaje și design în IA, Principii și metode de conservare. |

5. Condiții

| | |
|-----------------------------------|--|
| 5.1. de desfășurare a cursului | <ul style="list-style-type: none"> Suport electronic și grafic (videoproiector, diagrame, planșe, cataloage). |
| 5.2. de desfășurare a seminarului | <ul style="list-style-type: none"> Suport electronic și grafic (videoproiector, diagrame, planșe, cataloage). |

6. Competențele specifice acumulate

| | |
|--------------------------------|--|
| Competențe profesionale | <p>C2. Elaborarea de soluții nutriționale și dietetice specifice în diferite afecțiuni și pe diferite grupuri țintă.</p> <p>C3. Optimizarea nutrițională a producției de bunuri destinate alimentației umane.</p> <p>C4. Implementarea și monitorizarea politicilor și strategiilor europene privind siguranța și securitatea alimentară.</p> <p>C5. Consiliere psihonutrițională aplicată prin aplicarea principiilor de comunicare pentru promovarea unei nutriții sănătoase</p> |
| Competențe transversale | <p>CT2: Formarea unor abilități legate de comunicarea interpersonală, valorificarea competențelor dobândite.</p> |

7. OBIECTIVELE DISCIPLINEI (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

| | |
|--------------------------------|--|
| 7.1 Obiectiv general | <ul style="list-style-type: none"> • Conducerea proceselor tehnologice având ca fundament modificarea compoziției nutriționale; • Însușirea elementelor specifice ale marketingului nutrițional; |
| 7.2 Obiective specifice | <ul style="list-style-type: none"> • Cuantificarea variațiilor compoziționale în nutrienți; • Cunoașterea elementelor de cercetare de marketing și interogare a consumatorilor; • Etichetarea nutrițională. |

8. CONȚINUT

8. Conținuturi

| 8. 1 Curs | Metode de predare | Observații |
|---|--|------------|
| <p>1. Management și Marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> • Întrebări fundamentale între prezentare și reprezentare; | Prelegere liberă, curs deschis, cu tendință la dezbateri | |
| <p>2. Management nutrițional</p> <ul style="list-style-type: none"> • Component decisiv al managementului producției de alimente; | Prelegere liberă, curs deschis, cu tendință la dezbateri | |
| <p>3. Marketing nutrițional (Marketing social prin sanatare)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Etapele procesului cercetării de marketing; • Sondajul/chestionarul; | Prelegere liberă, curs deschis, cu tendință la dezbateri | |
| <p>4., 5. Comportamentul consumatorului de produse alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Factorii care influențează comportamentul consumatorului; • Modele de cercetare a comportamentului consumatorului; • Procesul decizional de cumpărare; | Prelegere liberă, curs deschis, cu tendință la dezbateri | |
| <p>6. Mixul de promovare (tehnici de promovare)</p> <ul style="list-style-type: none"> • Publicitatea, relațiile publice, vânzarea personală, promovarea vanzarilor; | Prelegere liberă, curs deschis, cu tendință la dezbateri | |
| <p>7. Strategii de planificare in marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> • Analiza PEST) / Analiza swot; | Prelegere liberă, curs deschis, cu tendință la dezbateri | |

| | | |
|---|-------------------|------------|
| <p>Bibliografie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Stoica M., Alexe P. 2016. Elemente de proiectare a produselor alimentare noi, Editura Academica, Galați 2. Dima, C., (2014). Cercetări privind obținerea preparatelor din carne cu folosirea unor sisteme naturale microîncapsulate, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, 220 pag. – Teza de doctorat. 3. Dima, C., Adelina Stefania Milea, Oana Emilia Constantin, Maricica Stoica, Angela Stela Ivan, Petru Alexe, Nicoleta Stanciuc. (2020). Fortification of pear juice with vitamin D3 encapsulated in polymer microparticles: physico-chemical and microbiological characterization. Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 26(3), 140-148. 4. Alexe P. Note de curs Cercetări de marketing formă electronică 5. Gherasim T. Maxim E. 2000. Marketing, Editura Economică, București 6. Catoiu I. ș.a. 2002. Cercetări de marketing, Editura Uranus, București 7. Bacali L. ș.a. 2002. Manual de inginerie economică. Marketing, Editura Dacia, Cluj-Napoca 8. Blyth J. 1998. Comportamentul consumatorului, Editura Teora, București 9. Malcomete P. 1987. Strategii de marketing, Editura Junimea, Iași 10. Nicolescu O. 1993. Noutăți în managementul internațional, Editura Tehnică, București | | |
| 8. 2 Seminar | Metode de predare | Observații |
| <p>1. Titlul temei. Justificarea temei. Studiu documentar.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alegerea temei; scurtă prezentare a temei; | Studiu de caz. | |
| <p>2. Definirea ideii de produs nou</p> <ul style="list-style-type: none"> • Motivarea necesității apariției produsului nou; • Impactul benefic al produsului nou d.p.d.v. nutritional asupra sănătății consumatorului; • Analiza pieței și alegerea tipului de sondaj (chestionar) realizat; | Studiu de caz. | |
| <p>3. – 5. Materiale și metodică invocate în investigație. La investigație se vor avea în vedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Obiective nutriționale; variante tehnologice; controlul procesului; • Materii prime, materii auxiliare și materiale auxiliare utilizate tradițional; • Procedee tehnologice tradiționale cu precizarea transformărilor care au loc în produs; • Prezentarea elementelor noi propuse pentru îmbunătățirea produsului ales; | Studiu de caz. | |
| <p>6. Elaborarea elementelor de promovare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Eticheta - elementele etichetei nutriționale; • Reclama; • Sisteme de menținere a publicității; | Studiu de caz. | |
| <p>7. Calcul economic</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pret producție/livrare produs nou; • Cheltuieli pentru elementele de promovare; | Studiu de caz. | |
| <p>Bibliografie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dima, C., (2014). Cercetări privind obținerea preparatelor din carne cu folosirea unor sisteme naturale microîncapsulate, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, 220 pag. – Teza de doctorat. 2. Stoica M., Alexe P. 2016. Elemente de proiectare a produselor alimentare noi, Editura Academica, Galați 3. Dima, C., Adelina Stefania Milea, Oana Emilia Constantin, Maricica Stoica, Angela Stela Ivan, Petru Alexe, Nicoleta Stanciuc. (2020). Fortification of pear juice with vitamin D3 encapsulated in polymer microparticles: physico-chemical and microbiological characterization. Journal of Agroalimentary Processes and Technologies, 26(3), 140-148. 7. Ștefan Dima și Cristian Dima. (2016), Frontiers in Bioactive Compounds: Natural Sources Physicochemical Characterization and Applications, Protection of Bioactive Compounds, Editor: Constantin Apetrei, Bentham eBooks, pag. 255-301, eISBN: 978-1-68108-341-4. 8. https://database.ecotrophelia.org/european_products 9. Cristian Dima, Elham Assadpour, Stefan Dima, Seid Mahdi Jafari. (2020), Bioactive-Loaded Nanocarriers for Functional Foods: From Designing to Bioavailability, Current Opinion in Food Science, 33, 21-29, (IF-4.577), https://doi.org/10.1016/j.cofs.2019.11.006 | | |

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

- Disciplina trebuie să ofere capacitatea de a susține un standard permanent de creație într-un compartiment de cercetare-dezvoltare eficient.
- Absolventul poate coordona un compartiment de cercetare –dezvoltare.

10. Evaluare

| Tip activitate | 10.1. Criterii de evaluare | 10.2. Metode de evaluare | 10.3 Pondere din nota finală |
|--|--|---|------------------------------|
| 10.4. Curs | Dinamica dialogului si a dezbaterii Utilizarea corectă a termenilor specifici | Sustinere proiect Dezbatere liberă. | 80 % |
| 10.5. Seminar/Laborator | Activitate de seminar | Verificare pe parcurs | 20 % |
| 10.6. STANDARD MINIM DE PERFORMANȚĂ | | | |
| Definirea și interpretarea următoarelor noțiuni: <ul style="list-style-type: none">• Principii generale de management / management nutrițional• Principii de marketing / marketing nutrițional• Proiectarea și promovarea unui produs nou (funcțional) | | | |

Data completării
19.09.2022

Semnătura titularului de curs
Prof.dr.ing. Petru ALEXE

Semnătura titularului de seminar

Prof.dr.ing. Petru ALEXE
Conf.dr.ing. Cristian Vasile DIMA

Data avizării în departament
22.09.2022

Semnătura directorului de departament
Prof.dr.ing. Camelia Vizireanu

Data aprobării în Consiliul Facultății¹
HCF 24/7.10.2022

Semnătura decanului¹
Prof.dr.ing. Bahrim Gabriela

¹ Numai pentru programele de studii din ramura Științe Inginerești