

FIȘA DISCIPLINEI COMPORTAMENTUL CONSUMATORULUI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Dunărea de Jos Galați
1.2 Facultatea	Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Departamentul	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
1.4 Domeniul de studii	Inginerie și Management în Agricultură și Dezvoltare Rurală
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	Inginerie și management în alimentație publică și agroturism (Buzău)

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	Comportamentul consumatorului						
2.2 Titularul activităților de curs	Conf. dr. ing. Aura DARABĂ						
2.3 Titularul activităților de seminar	Conf. dr. ing. Aura DARABĂ						
2.4 Anul de studiu	I	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	E	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/proiect	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	28	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/laborator/proiect	14
Distribuția fondului de timp	ore				
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	30				
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	20				
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	41				
Tutoriat	-				
Examinări	6				
Alte activități.....	-				
3.7 Total ore studiu individual	97				
3.8 Total ore pe semestru	125				
3.9 Numărul de credite	5				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• -
4.2 de competențe	• -

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• Videoproiector, Laptop/Desktop, Conexiune Internet; Platforma educațională Microsoft Teams UDJG/Metoda alternativă
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului/proiectului	• Videoproiector, Laptop/Desktop, Conexiune Internet; Platforma educațională Microsoft Teams UDJG/Metoda alternativă

6. a) Rezultatele învățării

Cunoștințe	C2.Studentul/ absolventul descrie operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare/preparatelor culinare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din unitățile de alimentație publică. C3.Studentul/absolventul definește procesele și procedurile cu privire la calitatea, siguranța alimentară, standardele și igiena produselor alimentare/ preparatelor culinare.
------------	---



	C5.Studentul/absolventul definește concepte, principii și teorii economice, precum și concepte privind procesele decizionale, de planificare, de organizare și de control a activităților. Totodată, va identifica și selecta metode și tehnici specifice activității de marketing și management.
Abilități	A2.Studentul/absolventul utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentelor de fabricație. Studentul/absolventul aplică inteligența artificială pentru creșterea randamentelor de producție a utilajelor din unitățile de alimentație publică. A3.Studentul/absolventul evaluează conformitatea produselor, proceselor și proiectelor tehnologice pentru garantarea siguranței alimentare. Studentul/absolventul evaluează lanțul alimentară pe baza cunoștințelor legate de trasabilitate și siguranță alimentară. A5.Studentul/absolventul demonstrează abilități în utilizarea indicatorilor economici pentru analiza evoluției fenomenelor economice, interpretând tendințele și impactul acestora asupra mediului de afaceri. De asemenea, va aplica în mod adecvat metodologia planificării și coordonării procesului decizional, utilizând instrumente specifice de control, evaluare și monitorizare pentru optimizarea activităților economice și manageriale. Studentul/absolventul experimentează tehnici de marketing și management în analiza mediului intern și extern al unei entități economice și analiza pieței produselor și serviciilor.
Responsabilitate și autonomie	RA2.Studentul/absolventul realizează și/sau planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor/preparatelor culinare dorite într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului. RA3.Studentul/absolventul elaborează proceduri standard de operare de-a lungul lanțului alimentară pe baza feedback-ului din partea producției. RA5.Studentul/absolventul elaborează soluții în vederea eficientizării activităților economice, rapoarte economico-financiare, studii de piață, proiectează politici și strategii de marketing și management pentru dezvoltarea afacerilor, asumând în mod responsabil adoptarea de decizii și implementarea rezultatelor activităților de monitorizare și control la nivel organizațional.

6. b) Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C2. Programează producția; utilizează instrumente informatice; reduce risipa de resurse; C3. Monitorizează standarde de calitate pentru fabricație; aplică metoda HACCP (analiza riscurilor și punctele critice de control); efectuează controlul calității; aplică standarde de sănătate și siguranță. C5. Ține pasul cu inovațiile din domeniul fabricării alimentelor; oferă consiliere pentru probleme de producție; găsește soluții pentru probleme.
Competențe transversale	-

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	- cunoașterea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice disciplinei; - explicarea și interpretarea unor idei, procese; - înțelegerea și interpretarea unor factori care influențează alegerea și consumul unor produse alimentare și non-alimentare; - utilizarea și aplicarea unor metode și tehnici de investigare a consumatorului.
7.2 Obiectivele specifice	- valorificare optimă și creativă a propriului potențial în activitățile științifice; - formarea unei atitudini pozitive în ceea ce privește necesitatea înțelegerii fenomenelor legate de consumator; - dezvoltarea capacității de selectare și interpretare a informațiilor.

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații*
Introducere. Consumatorul și necesitățile acestuia. Diferențele dintre consumator-cumpărător	Prelegerea, conversația euristică, explicația, exemplificarea	2 ore
Factorii care influențează comportamentul consumatorului		3 ore



Abordarea economică, psihologică și sociologică a comportamentului consumatorului		3 ore
Protecția consumatorului		1 oră
Comportamentul consumatorului în timpul cumpărării produselor, decizii de cumpărare. Calitatea produselor și a serviciilor.		3 ore
Tehnici de influențare și stimulare a consumului		1 oră
Cercetarea comportamentului consumatorului: obiectivele cercetării consumatorilor, cercetarea obiceiurilor și comportaentului consumatorilor, colectarea și analizarea datelor, interpretarea si raportarea datelor.		1 oră
Bibliografie 1. Darabă Aura, 2025, Note de curs format digital 2. Nicoleta Cristache, 2010, Comportamentul consumatorului, Editura EUROPLUS, Galați, ISBN 978-606-8216-08-9 3. Iordachescu, G.2006. Psihologia alimentației umane, Ed.Academica, Galați 4. Niculescu, N. 1983. Cererea alimentară, Ed.Ceres, București 5. Main Factors Influencing Consumer Behavior With Examples, https://bakkah.com/knowledge-center/five-factors-influencing-consumer-behavior 6. Neha Shaw, A Study of the Factors Influencing Consumer Behaviour, Global Research Journal of, Social Sciences and Management, Volume-2, Issue-1, 2024: 48-58, https://doi.org/10.55306/GRJSSM.2024.2105 , https://grjssm.ci-stem.org/doc/Jan-Jun-2024/Vol-2_Issue-1_Paper_5_Neha_PP_48-58.pdf ,ISSN: 2583-858X		
8.2 Seminar/laborator/proiect	Metode de predare	Observații*
Introducere. Consumatorul și identificarea necesităților acestuia.	Lucrare practică, studiu individual, teme de casă/ proiect/prezentări PPT	2 ore
Factorii care influențează comportamentul consumatorului. Tipuri de abordări a comportamentului consumatorului		4 ore
Protecția consumatorului		1 oră
Comportamentul consumatorului in timpul cumpararii produselor, decizii de cumpărare; Calitatea alimentelor, a produselor si serviciilor.		3 ore
Tehnici de influențare și stimulare a consumului		2 ore
Cercetarea comportamentului consumatorului: obiectivele cercetării consumatorilor, tipuri de cercetare a consumatorilor, colectarea și analizarea datelor, interpretarea si raportarea datelor.		2 ore
Bibliografie 1. Darabă Aura, 2025, Note de curs format digital 2. Nicoleta Cristache, 2010, Comportamentul consumatorului, Editura EUROPLUS, Galați, ISBN 978-606-8216-08-9 3. Iordachescu, G.2006. Psihologia alimentației umane, Ed.Academica, Galați 4. Niculescu, N. 1983. Cererea alimentară, Ed.Ceres, București 5. Main Factors Influencing Consumer Behavior With Examples, https://bakkah.com/knowledge-center/five-factors-influencing-consumer-behavior 6. Neha Shaw, A Study of the Factors Influencing Consumer Behaviour, Global Research Journal of, Social Sciences and Management, Volume-2, Issue-1, 2024: 48-58, https://doi.org/10.55306/GRJSSM.2024.2105 , https://grjssm.ci-stem.org/doc/Jan-Jun-2024/Vol-2_Issue-1_Paper_5_Neha_PP_48-58.pdf ,ISSN: 2583-858X		

*Repartizarea numărului de ore pe conținuturi este orientativă cu posibilitatea de adaptare în funcție de specificul anului/grupeii.

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

- Structura și obiectivele disciplinei vin se pliază pe cerințele angajatorilor din industria turismului și a alimentației publice.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Nota minimă 5	Examinare scrisă	50 %
10.5 Seminar/laborator/proiect	Nota minimă 5	Elaborare teme de casă/proiect pe tematica cursului	50 %



10.6 Standard minim de performanță

- Cunoașterea și însușirea diferențelor dintre consumator-cumpărător, a factorilor care influențează comportamentul consumatorului ca și a deciziilor de consum/cumpărare.
- Elaborarea unui proiect care să abordeze tematica cursului cu obținerea unui punctaj minim 50 % din valoarea notei finale.

Data completării

16.06.2026

Semnătura titularului de curs

Conf. dr. ing. Aura DARABĂ

Semnătura titularului de
seminar/laborator/proiect
Conf. dr. ing. Aura DARABĂ

Data avizării în departament
25.06.2026

Semnătura directorului de departament
Conf. dr. ing. Daniela Ionela ISTRATI

Data aprobării în Consiliul Facultății¹
3.09.2026

Semnătura decanului¹
Conf. dr. ing. Cristian Vasile DIMA



¹ Numai pentru programele de studii din ramura Științe Inginerești

ADRESĂ

Str. Domnească nr. 47,
Galați, România

CONTACT

Tel: 0336 130 108
Fax: 0236 461 353

ONLINE

rectorat@ugal.ro
www.ugal.ro

Operator înscris sub nr. 36338 în registrul de evidență
a prelucrărilor de date cu caracter personal.

Pagina 4 | 4

