

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea <i>Dunărea de Jos</i> din Galați
1.2 Facultatea / Departamentul	Facultatea Știința și Ingineria Alimentelor
1.3 Catedra	Știința Alimentelor, Ingineria Alimentelor, Biotehnologii și Acvacultură
1.4 Domeniul de studii	<i>Ingineria produselor alimentare</i>
1.5 Ciclul de studii	Master
1.6 Programul de studii/Calificarea	<i>Știința și Ingineria Alimentelor</i>

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>Comportamentul consumatorului</b>						
2.2 Titularul activităților de curs	<b>Conf.dr.ing. Gabriela IORDĂCHESCU</b>						
2.3 Titularul activităților de laborator							
2.4 Anul de studiu	<b>I</b>	2.5 Semestrul	<b>I</b>	2.6 Tipul de evaluare	<b>Ex.</b>	2.7 Regimul disciplinei	<b>Op</b>

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

3.1 Număr de ore pe săptămână	1	din care: 3.2 curs	1	3.3 laborator/seminar	-
3.4 Total ore din planul de învățământ	14	din care: 3.5 curs	14	3.6 seminar/laborator	-
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					20
Tutoriat					-
Examinări					4
Alte activități.....					-
<b>3.7 Total ore studiu individual</b>	86				
<b>3.9 Total ore pe semestru</b>	100				
<b>3.10 Numărul de credite</b>	4				

### 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sală dotată cu videoproiector, computer conectat wifi</li> </ul>
5.2. de desfășurare a laboratorului	-

### 6. Competențele specifice acumulate

<b>Competențe profesionale</b>	<b>C1:</b> Utilizarea și conducerea tehnologiilor avansate în industria alimentară; <b>C5:</b> Proiectarea și promovarea de produse alimentare și aplicare de strategii în domeniul alimentației.
--------------------------------	--

<b>Competențe transversale</b>	<p><b>CT1:</b> Formarea și dezvoltarea aptitudinii de lider de echipă și a gândirii critice;</p> <p><b>CT2:</b> Dezvoltarea aptitudinilor antreprenoriale, competențelor participative în echipe de producție – cercetare – dezvoltare și de management aplicat;</p> <p><b>CT3:</b> Amplificarea dezvoltării activităților independente, activităților de cercetare – dezvoltare și a spiritului de învățare continuă cu respectarea principiilor eticii și deontologiei profesionale.</p>
--------------------------------	--

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<p>Cunoașterea și utilizarea adecvată a noțiunilor specifice disciplinei;</p> <p>Explicarea și interpretarea unor idei, procese;</p> <p>Înțelegerea și interpretarea unor factori care influențează alegerea și consumul unor structuri alimentare;</p> <p>Utilizarea unor metode și tehnici de investigare și aplicare.</p>
7.2 Obiectivele specifice	<p>Valorificare optimă și creativă a propriului potențial în activitățile științifice;</p> <p>Implicarea în dezvoltarea instituțională și în promovarea inovațiilor științifice;</p> <p>Formarea unei atitudini pozitive în ceea ce privește necesitatea înțelegerii fenomenelor legate de consumator;</p> <p>Dezvoltarea capacității de selectare și esențializare a informațiilor.</p>

### 8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Observații
Introducere. Înțelegerea consumatorului și a necesităților acestuia	Prelegere/ Prezentare. Ppt/On line MT/Zoom	
Principalele procese ce determina cererea alimentara. Psihologia gandirii, simturilor, motivelor si selectia anumitor alternative.	Prelegere/ Prezentare. Ppt/On line MT/Zoom	
Calitatea alimentara, a produselor si serviciilor	Prelegere/ Prezentare. Ppt/On line MT/Zoom	
Comportamentul consumatorului in timpul cumpararii produselor sau decizii de marketing;	Prelegere/ Prezentare. Ppt/On line MT/Zoom	
Evaluarea atitudinii. Obiective masurabile.	Prelegere/ Prezentare. Ppt/On line MT/Zoom	
Bariere in evaluare. Metode de colectare a datelor.	Prelegere/ Prezentare. Ppt/On line MT/Zoom	
Organizarea, anlaizarea, interpretarea si raportarea.	Prelegere/ Prezentare. Ppt/On line MT/Zoom	
Variatia motivatiei si strategii de decizie.	Prelegere/ Prezentare. Ppt/On line MT/Zoom	
Adaptarea comerciantilor la deciziile consumatorilor	Prelegere/ Prezentare. Ppt/On line MT/Zoom	
<p><b>Bibliografie</b></p> <p>Iordăchescu, G. Comportamentul consumatorului. Note de curs. Universitatea Dunărea de Jos din Galați.</p> <p>Iordăchescu, G. 2017. The food texture a challenge for food scientists and consumers in past, present and future, TAGRID (3rd Middle Anatolian Food and Agriculture Congress) 26-28 oct 2017, Sivas Turcia, Bok of abstract <a href="http://cnsturkey.booxys.com/booxys/content-document.php?id=33">http://cnsturkey.booxys.com/booxys/content-document.php?id=33</a></p> <p>Iordăchescu, G., Mihalache, A.O., Stoica, M., Dumitrașcu, L., Popovici, C., Pașca, M.D. 2017. The consumers opinion on pigs castration, 7 – 8 Sept 2017 The 8th International Symposium Euroalimint, Galati, Book of abstracts, GUP, ISSN 1834-5114</p> <p>Iordăchescu, G. 2017. Eticheta – legatura dintre consumator si produs, Nutrition saine – de la conception a la pratique, 16 oct.2017, Galati UDJ, Volum de rezumate (franceza/ romana), Ed. Academica ISBN 978-606-606-606-6</p> <p>Iordachescu, G.2006. Psihologia alimentației umane, Ed.Academica, Galați,</p> <p>Logue, A.W. 1991. The Psychology of eating and drinking, Ed. Freeman and Company, New York</p>		

Miselman,H.L. 2000. Dimensions of the meal, Aspen Publication Moskowitz, H.R., Beckley, J.,H., Ressurecion, A.V.A. 2006. Sensory and consumer research in food product design and development, Blackwell publishing. Niculescu, N. 1983. Cererea alimentară, Ed.Ceres, București.		
8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Observații
-		

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

<ul style="list-style-type: none"> <li>Structura si obiectivele disciplinei vin in intampinarea tuturor cerintelor de aceasta natura.</li> </ul>
--

**10. Evaluare**

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Elaborare proiect tematica cursului	Proiect format word/ Prezentare ppt	100 %
10.5 Seminar/laborator	-	-	-
10.6 Standard minim de performanță			
Elaborarea unui proiect care să abordeze temele propuse de cadrul didactic sau teme alese de studenți din domeniu. Obținerea unui punctaj minim 50 % din valoarea notei finale.			

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

Data completării

**Conf.dr.ing. Gabriela IORDĂCHESCU**

14.02.2022

-

Data avizării în departament

Semnătura directorului de departament

25.09.2022

Prof. dr. ing. Camelia VIZIREANU

Data aprobării în Consiliul Facultății<sup>1</sup>

Semnătura decanului<sup>1</sup>

HCF 24/7.20.2022

Prof. dr. ing. Gabriela Elena BAHRIM

<sup>1</sup> Numai pentru programele de studii din ramura Științe Inginerești