

**FIȘA DISCIPLINEI**  
**Anul universitar 2023-2024**  
**Anul de studiu I/ Semestrul I**

**1. Date despre program**

1.1. Instituția de învățământ	Universitatea „1 Decembrie 1918” din Alba Iulia
1.2. Facultatea	Facultatea de Științe Economice
1.3. Departamentul	Administrarea Afacerilor si Marketing
1.4. Domeniul de studii	Marketing
1.5. Ciclul de studii	Master
1.6. Programul de studii	Marketing si promovarea vânzărilor 243207 Brand manager, 243210 Organizator târguri și expoziții, 243216 Analist servicii client.

**2. Date despre disciplină**

2.1. Denumirea disciplinei	Calitatea si securitatea mărfurilor		2.2. Cod disciplină	MPV 113.1			
2.3. Titularul activității de curs	Prof univ. dr. Popa Maria						
2.4. Titularul activității de seminar	Asoc. lect. dr. Glevitzky Mirel						
2.5. Anul de studiu	I	2.6. Semestrul	I	2.7. Tipul de evaluare (E/C/VP)	C	2.8. Regimul disciplinei (O – obligatorie, Op – opțională, F – facultativă)	Op

**3. Timpul total estimat**

3.1. Numar ore pe saptamana	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
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					40
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					52
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					50
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități .....					

3.7 Total ore studiu individual	144
3.8 Total ore din planul de învățământ	56
3.9 Total ore pe semestru	200
3.10 Numărul de credite	8

**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	Sala de curs cu videoprojector
5.2. de desfășurarea a seminarului/laboratorului	Calculatoare, rețea Internet, Laborator calitatea marfurilor

**6. Competențe specifice acumulate**

Competențe profesionale	C3 Analizarea factorilor interni și externi ai organizațiilor
-------------------------	---

Competențe transversale	<p>CT2 Integrarea contextuală a aspectelor marketingului în cadrul dinamicii actuale a economiei;</p> <p>CT3 Aplicarea principiilor, normelor și valorilor eticii profesionale în cadrul propriei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă;</p> <p>CT4 Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă plurispecializată, inclusiv în cadrul rețelelor de cercetare științifică economică și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei;</p> <p>CT5 Identificarea oportunităților de formare continuă și valorificarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare pentru propria dezvoltare;</p> <p>CT8 Capacitatea de a valorifica eficient resursele și tehnicile de învățare pentru propria dezvoltare;</p> <p>CT9 Capacitatea de a identifica oportunitățile de formare continuă;</p> <p>CT11 Aplicarea principiilor, normelor și valorilor de etică profesională în cadrul propriei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă</p>
-------------------------	--

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<i>Dezvoltarea capacității studentului de a cunoaște și înțelege noțiunile de bază legate de calitatea și securitatea alimentară</i>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Înțelegerea conceptului de calitate și securitate alimentară;</li> <li>- Înțelegerea conceptului “sistem de management al calității” și al “abordării procesuale”;</li> <li>- Înțelegerea modului de implementare a Sistemului de management al siguranței alimentare;</li> <li>- Dezvoltarea capacității de înțelegere și cunoaștere a proceselor care influențează caracteristicile de calitate ale mărfurilor și valoarea comercială a acestora;</li> <li>- Capacitatea de înțelegere a modificărilor fizico-chimice și microbiologice care pot surveni în perioada de depozitare și transport a mărfurilor;</li> <li>- Dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a valorii nutriționale a produselor și influența acestora asupra sănătății consumatorului;</li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
1. Definirea conceptelor de bază: siguranța/securitate alimentară, calitatea mărfurilor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
2. Valoarea calorică și nutrițională a produselor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
3. Etichetarea mărfurilor; eticheta nutrițională	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
4. Sisteme de marcare ecologică	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
5. Avantaje și dezavantajele aplicării sistemelor de siguranță ale mărfurilor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
6. Sisteme de calitate, siguranță a mărfurilor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
7. Caracteristicile calității produselor alimentare și evaluarea acestora	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
8. Contaminarea mărfurilor: surse și efecte	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
9. Rolul microorganismelor în alimente	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
10. Toxiinfecțiile alimentare	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
11. Metode și tehnici de conservare ale mărfurilor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
12. Documente de prescriere a calității mărfurilor	<i>Prelegere, suporturi video,</i>	2 ore

	<i>exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	
13. Documente de certificare a calității mărfurilor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
14. Abordarea procesuală a calității proceselor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
<b>BIBLIOGRAFIE:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Popa Maria, Glevitzky M., Calitate și securitate alimentară. Teorie și aplicații. Seria Didactica, 2018, Alba Iulia;</li> <li>2. Popa Maria, Fundamentele științei mărfurilor, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2009</li> <li>3. Popa Maria, Calitate și siguranță alimentară, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2005;</li> <li>4. Popa Maria, Glevitzky M., Contaminarea mărfurilor agroalimentare, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2009;</li> <li>5. Rotaru G., Moraru C., H.A.C.C.P. – Analiza riscurilor. Punctele critice de control, Editura Academică, Galați, 1997;</li> <li>6. ***Legea nr.150 din 2004 privind siguranța alimentară;</li> <li>7. ***SR EN ISO 22000:2005 Sisteme de management al siguranței alimentare. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar;</li> <li>8. *** SR EN ISO 9001:2015 Sisteme de management al calității.</li> </ol>		
<b>Seminar:</b>	<b>Metode de predare</b>	<b>Observații</b>
1. Elemente legislative privind calitatea și securitatea mărfurilor	<i>Exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
2. Conceperea rețetei de fabricație pentru un produs	<i>Exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
3. Intocmirea descrierii produsului (caracteristici și specificații)	<i>Exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
4. Calculul valorii calorice/100 g produs, exprimată în glucide, grăsimi și proteine, precum și valorile energetice exprimate în kilocalorii (kcal) și kilojouli (KJ).	<i>Exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
5. Valoarea nutritivă a produselor	<i>Exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
6. Etichetarea produsului; informațiile necesare a fi menționate pe eticheta produsului pe baza legislației europene și naționale.	<i>Exemplificări/ studii de caz</i>	2 ore
7. Intocmirea designului etichetei unui produs	<i>Exemplificări/ studii de caz</i>	2 ore
8. Etichetarea ecologică vs etichetarea tradițională	<i>Exemplificări/ studii de caz</i>	2 ore
9. Modul de stabilire a tipului de ambalaj utilizat. Relația ambalaj-mediul înconjurător.	<i>Exemplificări/ studii de caz</i>	2 ore
10. Identificarea pericolelor potențiale asociate etapelor de producție	<i>Exemplificări/ studii de caz</i>	2 ore
11. Analize de risc și măsuri pentru controlul pericolelor identificate	<i>Exemplificări/ studii de caz</i>	2 ore
12. Studiu de caz – implementarea sistemului HACCP ca parte integrantă a ISO 22000:2018.	<i>Exemplificări/ studii de caz</i>	2 ore
13. Documentarea proceselor în acord cu cerințele ISO 22000:2018.	<i>Exemplificări/ studii de caz</i>	2 ore
14. Prezentarea portofoliului	<i>Prezentari/dezbateri</i>	2 ore
<b>Bibliografie:</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Popa Maria, Glevitzky M., Calitate și securitate alimentară. Teorie și aplicații. Seria Didactica, 2018, Alba Iulia;</li> <li>2. Popa Maria, Fundamentele științei mărfurilor, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2009</li> <li>3. Popa Maria, Calitate și siguranță alimentară, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2005;</li> <li>4. Popa Maria, Glevitzky M., Contaminarea mărfurilor agroalimentare, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj</li> </ol>		

Napoca, 2009;

5. \*\*\*Legea nr.150 din 2004 privind siguranța alimentară;
6. \*\*\*SR EN ISO 22000:2018 Sistem de management al siguranței alimentare. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar;
7. \*\*\* SR EN ISO 9001:2015 Sistem de management al calității.

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

Elaborarea programei analitice s-a realizat prin consultarea și colaborarea cu specialiști în domeniu, din cadrul Direcției Sanitar Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și cu agenți economici (SUPREMIA GRUP SRL, AROVIT SRL etc). La discuțiile legate de elaborarea curriculei au participat și cadre didactice din alte departamente ale UAB, sau din alte instituții de învățământ superior. Întâlnirea a vizat identificarea nevoilor și așteptărilor angajatorilor din domeniu precum și corelarea cu alte programe similare din cadrul altor instituții de învățământ superior.

Notă privind modalitățile de recuperare a orelor de seminar: Orele de seminar vor putea fi recuperate prin efectuarea unui referat/proiect elaborat în mod individual de către student.

### 16. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Capacitatea de înțelegere și utilizare adecvată a noțiunilor de bază privind calitatea și securitatea mărfurilor; - capacitatea de-a identifica factorii care influențează calitatea mărfurilor; - cunoasterea metodelor/ instrumentelor de îmbunătățire a calității mărfurilor.	<i>Test grila</i>	30%
		<i>Elaborare si prezentare teme curs</i>	40 %
10.5 Seminar/laborator	- capacitatea de înțelegere a modului în care se proiectează și concepe un produs. - înțelegerea modului în care se stabilește valoarea calorică și nutritională a unui produs.	<i>Elaborare si prezentare portofoliu</i>	30%
10.6 Standard minim de performanță: obținerea a minim notei 5 ( cinci)			
Demonstrarea competențelor în: Cunoașterea și înțelegerea noțiunilor de bază privind calitatea și securitate alimentară; Capacitatea de analiza a factorilor interni și externi care influențează calitatea și securitatea mărfurilor; Cunoașterea modului de documentare a proceselor care compun un sistem de management; Cunoașterea aspectelor de bază privind instrumentele care stau la bază îmbunătățirii continue a calității si securității mărfurilor.			

Data completării  
03.09.2023

Semnătura titularului de curs  
Prof.univ.dr. Popa Maria

Semnătura titularului de seminar  
Asoc. Lect. Dr. Glevitzky Mirel

Data avizării în departament  
20.09.2023

Semnătura directorului de departament,  
Conf.univ.dr. Maican Silvia