

FIȘA DISCIPLINEI
Anul universitar 2021-2022
Anul de studiu II/ sementrul II

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ	Universitatea „1 Decembrie 1918”
1.2. Facultatea	de Științe Economice
1.3. Departamentul	Administrarea Afacerilor și Marketing
1.4. Domeniul de studii	Administrarea Afacerilor
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Programul de studii	Economia comerțului, turismului și serviciilor/ 242102 Specialist îmbunătățire procese, 242104 Responsabil proces, 242110 Specialist în planificarea, controlul și raportarea performanței economice

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Sistematica, calitatea și siguranța mărfurilor		2.2. Cod disciplină	ECTS 224.2			
2.3. Titularul activității de curs	Prof. univ. dr. Popa Maria						
2.4. Titularul activității de seminar	Lect. univ. dr. Bostan Roxana						
2.5. Anul de studiu	II	2.6. Semestrul	II	2.7. Tipul de evaluare (E/C/VP)	VP	2.8. Regimul disciplinei (O – obligatorie, Op – opțională, F – facultativă)	O

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 <i>Numarul de spatamani x nr de ore de la 3.1.</i>	din care: 3.5. curs	28 <i>Nr.sapt. x nr.de.ore de la 3.3</i>	3.6. seminar/laborator	28 <i>Nr.sapt. x nr.de.ore de la 3.3.</i>
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					15
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					-
Examinări					4
Alte activități					-

3.7 Total ore studiu individual	44
3.8 Total ore din planul de învățământ	56
3.9 Total ore pe semestru	100
3.10 Numărul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	- nu este cazul
4.2. de competențe	- nu este cazul

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Sala dotata cu videoproiector/tabla ...
5.2. de desfășurarea a seminarului/laboratorului	Laborator dotat cu echipamente specifice efectuării analizelor de laborator, aparatura, reactivi, alimente pentru analiza

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C2. Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte etc. asociate domeniului C3. Aplicarea unor principii și metode de bază pentru rezolvarea de probleme/situații bine definite, tipice domeniului în condiții de asistență calificată
Competențe transversale	-

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	- Dezvoltarea capacității studentului de a de cunoaștere și înțelegere a noțiunilor de baza legate de sistematica mărfurilor precum și a condițiilor care se impun în vederea stabilirii unor relații între producător, comerciant și consumator
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> - dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a noțiunilor de baza legate de sistematica marfurilor - studiul principalelor noțiuni privind mărfurile, luând în considerare condițiile stabilirii unor relații între producător, comerciant și consumator - dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a valorii de utilizare, a sistematicii, calității și garanției calității, toate acestea în strânsă legătură cu ambalarea, păstrarea, transportul, manipularea și comercializarea mărfurilor - Înțelegerea și cunoașterea principiilor de sistematizare și codificare a mărfurilor - Înțelegerea și cunoașterea obiectului, domeniilor și nivelurilor standardelor - Înțelegerea și dezvoltarea abilităților de aplicare a metodelor de control și verificare a calității produselor și serviciilor - Înțelegerea și cunoașterea elementelor de baza privind expertiza merceologica - Cunoașterea și însușirea principiilor și a cadrului legislativ privind protecția consumatorului

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
1. Obiectul de studiu; Istoric; Funcții	Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții	2 ore
2. Interdisciplinaritatea și aplicabilitatea disciplinei.	Prelegere, suporturi video,	2 ore

	<i>exemplificări, discuții</i>	
3. Metode si modalitati de cercetarea folosite in domeniul sistematicii marfurilor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
4. Caracteristicile de calitate ale marfurilor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
5. Calitatea marfurilor si serviciilor. Aspecte conceptuale. Functiile calitatii	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
6. Factorii de influenta ai calitatii. Forme de degradare/deteriorare a marfurilor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
7. Documente de prescriere si certificarea a calitatii marfurilor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
8. Siguranta si securitatea alimentara	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
9. Metode de control a calitatii marfurilor. Functii.	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
10. Sisteme de clasificare a marfurilor. Cadrul conceptual al clasificarii marfurilor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
11. Sisteme de codificare a marfurilor. Tipuri de coduri; Coduri cu bare; Rolul codificării in contextul actual	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
12. Atestarea calitatii marfurilor prin standarde	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
13. Expertiza merceologică	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
14. Contrafacerea; Frauda sanitară	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore

Bibliografie

1. Popa, M., Glevitzky, M., *Bazele merceologiei- Teorie si aplicatii*, Editura Casa Cartii de Stiinta,, Cluj - Napoca, 2012;
2. Popa, M., *Fundamentele stiintei marfurilor*, Editura Casa Cartii de Stiinta,, Cluj - Napoca, 2010;
3. Popa, M., *Bazele merceologiei- Îndrumător de laborator*, Seria Didactica, Univ. "1 Decembrie 1918." Alba Iulia 2002;

4. Popa, M., Glevitzky M., *Contaminarea marfurilor agroalimentare- Metode si tehnici de cercetare*, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca, 2009;
5. Popa, M., *Merceologia mărfurilor alimentare*, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2005;
6. Popa M., *Calitate si siguranța alimentara*, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca , 2005;
7. Marieta, O., *Bazele merceologiei*, Editura Eficient, București 1999.
8. Mâlcomete, O., *Merceologie*, Editura Fundației Academice “Gheorghe Zane” Iasi, 1995.
9. Giaccio, M., Morgante, A., Riganti, V., *Merceologia*, Monduzzi Editore, Bologna, 1993;
10. Olaru, M., Ș.A, *Bazele Merceologiei – Lucrări Practice și Studii De Caz*, Academia De Studii Economice, București, 1997;

8.2 Seminar-laborator	Metode de predare	Observații
1. Regulamentul laboratorului. Norme de protecția muncii.	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
2. Metode si modalitati de cercetare- abordare conceptuala si practica	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
3. Prelevarea si pregătirea probelor in vederea determinării caracteristicilor de calitate	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
4. Conservarea si păstrarea probelor	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
5. Sistemica marfurilor – modele si tehnici specifice	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
6. Expertiza merceologică - Determinarea caracteristicilor de calitatea a mărfurilor prin analize fizico-chimice	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
7. Relația dintre gradul de prelucrare a produselor și caracteristicile de calitate ale marfurilor	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
8. Controlul calitatii produselor prin metode psihosenzoriale de analiza	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
9. Determinarea unor caracteristici de calitate ale mărfurilor, prin metode volumetrice de analiza	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
10. Controlul calitatii produselor prin metode fizico chimice de analiza	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
11. Siguranta alimentara – controlul parametrilor in	<i>Prelegere, discutii, analize de</i>	2 ore

spatiile de depozitare	<i>laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	
12-13 Prezentarea temei de semestru de către echipele de lucru: <i>Evaluarea caracteristicilor de calitate ale produsului X prin metode specifice de analiza</i>	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	4 ore
14. Evaluare cunostintelor		2 ore

Bibliografie

1. Popa, M., Glevitzky, M., *Bazele merceologiei- Teorie si aplicații*, Editura Casa Cartii de Stiinta,, Cluj - Napoca, 2012;
2. Popa, M., *Fundamentele stiintei marfurilor*, Editura Casa Cartii de Stiinta,, Cluj - Napoca, 2010;
3. Popa, M., *Bazele merceologiei- Îndrumător de laborator*, Seria Didactica, Univ. “1 Decembrie 1918.” Alba Iulia 2002;
4. Popa, M., Glevitzky M., *Contaminarea marfurilor agroalimentare- Metode si tehnici de cercetare*, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca, 2009;
5. Popa, M., *Merceologia mărfurilor alimentare*, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2005;
6. Popa M., *Calitate si siguranța alimentara*, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca , 2005;
7. Marieta, O., *Bazele merceologiei*, Editura Eficient, București 1999.
8. Mâlcome, O., *Merceologie*, Editura Fundației Academice “Gheorghe Zane” Iasi, 1995.
9. Giaccio, M., Morgante, A., Riganti, V., *Merceologia*, Monduzzi Editore, Bologna, 1993;
10. Olaru, M., Ș.A, *Bazele Merceologiei – Lucrări Practice și Studii De Caz*, Academia De Studii Economice, București, 1997;

9. 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 din domeniu, merceologi din cadrul unor organizatii partenere, precum si din cadrul Directiei Sanitar Veterinare si pentru Siguranta Alimentelor. 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 și coordonarea cu alte programe similare din cadrul altor instituții de învățământ superior.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	<i>Test pe parcurs Evaluare finala</i>	<i>Verificare pe parcurs</i>	70%
10.5 Seminar/laborator	<i>Ex: Verificare pe</i>	<i>Ex. Testare lucrări</i>	30%

	<i>parcurs/evaluare finala</i>	<i>practice: principii, metodologie, aplicații</i> <i>Elaborare/Prezentare proiect</i>	
	-	-	-
10.6 Standard minim de performanță: obținerea a minim notei 5 (cinci)			

Data completării
03.09.2021

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

Semnătura titularului de seminar
Lect. univ. dr. Bostan Roxana

Data avizării în departament
03.09.2021

Semnătura director de departament
Lect.univ.dr. Maican Silvia Ștefania