

FIȘA DISCIPLINEI
Anul universitar 2023-2024
Anul de studiu II/ sementrul I

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ	Universitatea „1 Decembrie 1918” din Alba Iulia
1.2. Facultatea	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/calificarea*	Administrarea Afacerilor/ 242102 Specialist îmbunătățire procese, 242104 Responsabil proces, 242110 Specialist în planificarea, controlul și raportarea performanței economice.

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Fundamentarea științei mărfurilor		2.2. Cod disciplină	AA 217			
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	I	2.7. Tipul de evaluare (E/C/VP)	Vp	2.8. Regimul disciplinei (O – obligatorie, Op – opțională, F – facultativă)	Op

3. Timpul total estimat

3.1. Numar ore pe saptamana	3	din care: 3.2. curs	2	3.3. seminar/laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5. curs	28	3.6. seminar/laborator	14
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					26
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					15
Tutoriat					-
Examinări					2
Alte activități					-

3.7 Total ore studiu individual	58
3.8 Total ore pe semestru	100
3.9 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	Sală dotată 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	1. Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază ale domeniului și
-------------------------	---

	<p>ale ariei de specializare; utilizarea lor adecvată în comunicarea profesională</p> <p>2. Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte etc. asociate domeniului</p> <p>4. Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de evaluare, pentru a aprecia calitatea, meritele și limitele unor procese, programe, proiecte, concepte, metode și teorii</p>
Competențe transversale	-

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<i>Dezvoltarea capacității studentului de a de cunoaștere și înțelegere a noțiunilor de baza legate de mărfuri și condițiile impuse pentru stabilirea unor relații între producător, comerciant și consumator</i>
7.2 Obiectivele specifice	<p><i>Dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a noțiunilor de baza legate de mărfuri și condițiile stabilirii unor relații între producător, comerciant și consumator</i></p> <p><i>Studiul principalelor noțiuni privind mărfurile pe întreaga lor traiectorie, de la proiectare, producere, circulație, consum și post-consum, luând în considerare chiar și fazele pre- și postexistențiale ale acestora.</i></p> <p><i>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</i></p> <p><i>Capacitatea de înțelegere și cunoaștere a proprietăților psihosenzoriale, fizico-chimice și microbiologice a mărfurilor</i></p> <p><i>Dezvoltarea abilității de a efectua examene psihosenzoriale în vederea stabilirii caracteristicilor senzoriale de calitate ale mărfurilor</i></p> <p><i>Înțelegerea și dezvoltarea abilităților de aplicare a metodelor de control și verificare a calității produselor și serviciilor</i></p> <p><i>Înțelegerea și cunoașterea principiilor de sistematizare și codificare a mărfurilor</i></p> <p><i>Înțelegerea și cunoașterea obiectului, domeniilor și nivelurilor standardelor</i></p> <p><i>Dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a noțiunilor de baza legate de marcarea, etichetarea și ambalarea produselor</i></p> <p><i>Înțelegerea și cunoașterea elementelor de baza privind expertiza merceologică</i></p> <p><i>Cunoașterea și însușirea principiilor și a cadrului legislativ privind protecția consumatorului</i></p>

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
C1. Obiectul merceologiei; Importanța merceologiei; Metode și mijloace pentru studiul mărfurilor; Studiul mărfurilor din punct de vedere merceologic	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	<i>2 ore</i>
C2. Considerații generale asupra mărfurilor; Proprietățile fizice; Proprietăți chimice; Proprietăți psihosenzoriale; Proprietăți estetice;	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	<i>2 ore</i>
C3. Metode experimentale de control a calității mărfurilor; Controlul calității mărfurilor prin metode nedistructive	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	<i>2 ore</i>
C4. Conceptul de calitate; Factorii de influență ai calității; Funcțiile calității;	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	<i>2 ore</i>
C5. Documente de prescriere a calității produselor; Documente de certificare a calității produselor;	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	<i>2 ore</i>
C6. Metode de control a calității; Funcțiile controlului calității; Metode de control statistic prin măsurare;	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	<i>2 ore</i>
C7. Metode de control statistic prin atribute și defecte;	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări,</i>	<i>2 ore</i>

Recepția produselor	<i>discuții</i>	
C8. Conceptualizarea noțiunii de „calimetrie”; Metodele folosite în calimetrie; Indici utilizați în calimetrie; Metode de estimare a calității Indicatori de estimare a calității; Indicii ponderii produselor de calitate superioară; Indici ai noncalității	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	<i>2 ore</i>
C9. Fiabilitatea. Indicatori ai fiabilității; Mentenabilitate; Mentenanță; Disponibilitate	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	<i>2 ore</i>
C10. Principii generale de clasificare a mărfurilor; Sisteme de clasificări și codificări ale mărfurilor; Tipuri de coduri; Coduri cu bare; Rolul codificării în contextul actual	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	<i>2 ore</i>
C11. Considerații generale; Obiectul standardizării; Subiectul, conținutul, domeniile și nivelul standardelor Standardizarea națională; Standarde internaționale și regionale; Atestarea calității	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	<i>2 ore</i>
C12. Considerații generale asupra mărcilor; Funcțiile mărcilor; Clasificarea mărcilor. Tipuri de mărci, Metode de marcarea a mărfurilor; Protecția mărcilor; Etichetarea produselor; Etichetarea ecologică	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	<i>2 ore</i>
C13. Considerații generale; Clasificarea ambalajelor; Particularitățile funcționale și eficiența ambalajelor Calitatea ambalajelor; Metode de ambalare; Indicatori pentru aprecierea economică a ambalajelor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	<i>2 ore</i>
C14. Expertiza merceologică; Falsificarea; Contrafacerea; Folosirea de substanțe nealimentare, pentru produse alimentare; Folosirea de produse alimentare poluate de mediul înconjurător; Frauda sanitară	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	<i>2 ore</i>

Bibliografie

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

8.2 Seminar-laborator	Metode de predare	Observații
S1. Regulamentul laboratorului. Norme de protecția muncii. Operații și ustensile de laborator.	<i>Prelegere, discuții, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	<i>2 ore</i>
S2. Prelevarea și pregătirea probelor în vederea determinării caracteristicilor de calitate. Conservarea și păstrarea probelor. Expertiza merceologică.	<i>Prelegere, discuții, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	<i>2 ore</i>

S3. Examenul psihosenzorial al mărfurilor. Determinarea caracteristicilor de calitate a mărfurilor prin analize fizico-chimice	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
S4. Determinarea masei, volumului și porozității mărfurilor.	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
S5. Determinarea umidității mărfurilor. Determinarea conținutului de cenușă din mărfurile alimentare	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
S6. Determinarea vâscozității mărfurilor. Analiza prin volumetrie	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
S7. Prezentare portofoliu laborator	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore

Bibliografie

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

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, specialiști din cadrul unor organizații partenere, precum și din cadrul *Directiei Sanitar Veterinare și pentru Siguranța 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 precum și corelarea 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	Capacitatea de înțelegere și utilizare adecvată a noțiunilor privind mărfurile, calitatea acestora și respectarea cerințelor privind calitatea. - înțelegerea procesului de stabilire a relației dintre producător, comerciant și consumator.	<i>Verificare pe parcurs</i>	60%
10.5 Seminar/laborator	Capacitatea de înțelegere a metodelor de control și verificare a calității produselor	<i>Prezentare portofoliu laborator</i>	40%

10.6 Standard minim de performanță:

Promovarea examenului presupune obținerea la examenul final a notei minime 5 (cinci), la care se vor adăuga punctele corespunzătoare celorlalte activități punctate anterior.

- Cunoașterea elementelor conceptuale privind obiectul de studiu, funcțiile merceologiei și indicatorii de baza ai calimetriei;
- Identificarea principalilor factori care influențează calitatea marfurilor.

Data completării
12.09.2023

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

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

Data avizării în departament
20.09.2023

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