

FIȘA DISCIPLINEI
Anul universitar 2024-2025
Anul de studiu II/ Semestrul I

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ	Universitatea „1 Decembrie 1918” din Alba Iulia
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 / Calificări COR	Administrarea Afacerilor / 242102 Specialist îmbunătățire procese, 242104 Responsabil proces, 242110 Specialist în planificarea, controlul și raportarea performanței economice
1.7. Forma de învățământ	Învățământ la distanță

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Fundamentarea științei marfurilor				Codul disciplinei	AA 217		
2.2. Titularul activităților de curs	Prof. Univ. Dr. Popa Maria							
2.3. Titularul activităților de laborator	Lect. Univ dr. Bostan Roxana							
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	I	2.6. Tipul de evaluare	VP	2.7. Regimul disciplinei	Conținut	Felul disciplinei: DR
							Obligativitate	Obligatorie: DOb

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

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	3	din care: 3.2. curs	2	3.3. laborator	1
3.4. Total ore pe semestru – forma ID /	100	din care: 3.5. AI	82	3.6. AT + TC / AA / ST + SF / L / P	14
Distribuția fondului de timp (se detaliază punctul 3.5. AI = 3.5.1+3.5.2.+3.5.3+3.5.4.+3.5.5+3.5.6.)					ore
3.5.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe – AI					30
3.5.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					28
3.5.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					20
3.5.4. Tutoriat					-
3.5.5. Examinări					2
3.5.6. Alte activități					2
3.7. Total ore studiu individual		82			
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	–
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Laborator dotat cu echipamente specifice efectuării analizelor de laborator, aparatura, reactivi, alimente pentru analiza

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C1.Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază ale domeniului și ale ariei de specializare; utilizarea lor adecvată în comunicarea profesională; C2. Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte etc. asociate domeniului. 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
Competențe transversale	-

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	-Dezvoltarea capacității studentului de de cunoaștere și înțelegere a noțiunilor de baza legate de mărfuri și condițiile stabilirii unor relații între producător, comerciant și consumator
7.2. Obiectivele specifice	-Dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a noțiunilor de baza legate de mărfuri și condițiile stabilirii unor relații între producător, comerciant și consumator -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. -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 -Capacitatea de înțelegere și cunoaștere a proprietăților psihosenzoriale, fizico-chimice și microbiologice a mărfurilor -Dezvoltarea abilității de a efectua examene psihosenzoriale în vederea stabilirii caracteristicilor senzoriale de calitate ale mărfurilor -Înțelegerea și dezvoltarea abilităților de aplicare a metodelor de control și verificare a calității produselor și serviciilor -Înțelegerea și cunoașterea principiilor de sistematizare și codificare a mărfurilor -Înțelegerea și cunoașterea obiectului, domeniilor și nivelurilor standardelor -Dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a noțiunilor de baza legate de marcarea, etichetarea și ambalarea produselor -Înțelegerea și cunoașterea elementelor de baza privind expertiza merceologica -Cunoașterea și însușirea principiilor și a cadrului legislativ privind protecția consumatorului

8. Conținuturi

8.1. AI [capitolele din cursul în tehnologie ID]	Metode de predare	Observații
1. OBIECTUL ȘI IMPORTANȚA MERCEOLOGIEI Obiectul merceologiei; Importanța merceologiei; Metode și mijloace pentru studiul mărfurilor; Studiul mărfurilor din punct de vedere merceologic	Studiu individual după cursul ID și alte materiale bibliografice recomandate	5% AI
2. PROPRIETĂȚILE MĂRFURILOR Considerații generale asupra mărfurilor; Proprietățile fizice; Proprietăți chimice; Proprietăți psihosenzoriale; Proprietăți estetice;	Studiu individual după cursul ID și alte materiale bibliografice recomandate	5% AI
3. PROPRIETĂȚILE MĂRFURILOR Metode chimice și fizico-chimice de control al calității mărfurilor; Controlul calității mărfurilor prin metode nedistructive	Studiu individual după cursul ID și alte materiale bibliografice recomandate	10% AI
3. CALITATEA PRODUSELOR ȘI SERVICIILOR Conceptul de calitate; Factorii de influență ai calității; Funcțiile calității;	Studiu individual după cursul ID și alte materiale bibliografice recomandate	5% AI
5. CALITATEA PRODUSELOR ȘI SERVICIILOR Documente de prescriere a calității produselor; Documente de certificare a calității produselor;	Studiu individual după cursul ID și alte materiale bibliografice recomandate	5% AI

6. METODE DE CONTROL ȘI VERIFICARE A CALITĂȚII PRODUSELOR ȘI SERVICIILOR Metode de control a calității; Funcțiile controlului calității; Metode de control statistic prin măsurare;	Studiu individual după cursul ID și alte materiale bibliografice recomandate	5% AI
7. METODE DE CONTROL ȘI VERIFICARE A CALITĂȚII PRODUSELOR ȘI SERVICIILOR Metode de control statistic prin atribute și defecte; Recepția produselor	Studiu individual după cursul ID și alte materiale bibliografice recomandate	10% AI
8. NOȚIUNI DE CALIMETRIE 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	Studiu individual după cursul ID și alte materiale bibliografice recomandate	5% AI
9. NOȚIUNI DE CALIMETRIE Fiabilitatea. Indicatori ai fiabilității; Mentenabilitate; Mentenanță; Disponibilitate	Studiu individual după cursul ID și alte materiale bibliografice recomandate	5% AI
10. CLASIFICAREA ȘI CODIFICAREA MĂRFURILOR Principii generale de clasificare a mărfurilor; Sisteme de clasificări și codificări ale mărfurilor; Tipuri de coduri; Coduri cu bare; Rolul codificării în contextul actual	Studiu individual după cursul ID și alte materiale bibliografice recomandate	5% AI
11. STANDARDIZAREA ȘI ATESTAREA CALITĂȚII PRODUSELOR Considerații generale; Obiectul standardizării; Subiectul, conținutul, domeniile și nivelul standardelor Standardizarea națională; Standarde internaționale și regionale; Atestarea calității	Studiu individual după cursul ID și alte materiale bibliografice recomandate	10% AI
12. MARCAREA ȘI ETICHETAREA PRODUSELOR Considerații generale asupra mărcilor; Funcțiile mărcilor; Clasificarea mărcilor. Tipuri de mărci, Metode de marcarea a mărfurilor; Protecția mărcilor; Etichetarea produselor; Etichetarea ecologică	Studiu individual după cursul ID și alte materiale bibliografice recomandate	10% AI
13. AMBALAREA MĂRFURILOR Considerații generale; Clasificarea ambalajelor; Particularitățile funcționale și eficiența ambalajelor Calitatea ambalajelor; Metode de ambalare; Indicatori pentru aprecierea economică a ambalajelor	Studiu individual după cursul ID și alte materiale bibliografice recomandate	10% AI
14. EXPERTIZA MERCEOLOGICĂ Expertiza merceologică; Falsificarea; Contrafacerea; Folosirea de substanțe nealimentare, pentru produse alimentare; Folosirea de produse alimentare poluate de mediul înconjurător; Frauda sanitară	Studiu individual după cursul ID și alte materiale bibliografice recomandate	10% AI
Bibliografie		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Popa Maria, Bostan Roxana, Fundamentarea științei mărfurilor- Suport de curs pentru ID, Seria Didactica, Alba Iulia, 2024 2. Achim, M.I., <i>Bazele merceologiei</i>, Seria Didactica, Univ. “1 Decembrie 1918.” Alba Iulia, 2000 3. Popa, M., <i>Bazele merceologiei- Îndrumător de laborator</i>, Seria Didactica, Univ. “1 Decembrie 1918.” Alba Iulia 2002 4. Popa, M., <i>Merceologia mărfurilor alimentare</i>, Seria Didactica, Univ., “1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2005 5. Popa M., <i>Calitate și siguranța alimentară</i>, Editura Casa Cartii de Știință, Cluj Napoca , 2005 		
8.2. AT	Metode de predare-învățare	Observații
Bibliografie:		

8.3. TC	Metode de transmitere a informației	Observații
Bibliografie:		
8.4. AA / L	Metode de predare-învățare	Observații
1. Regulamentul laboratorului de bazele merceologiei. Norme de protecția muncii.	Activități interactive	1 oră
2. Operații și proceduri aplicate în cadrul lucrărilor practice și aplicațiilor	Activități interactive	1 oră
3. Prelevarea și pregătirea probelor în vederea determinării caracteristicilor de calitate. Conservarea și păstrarea probelor. Expertiza merceologică.	Activități interactive	1 oră
4. Atestarea calității produselor prin efectuarea analizei psihosenzoriale a mărfurilor	Activități interactive	1 oră
5. Atestarea calității produselor prin metode fizico-chimice	Activități interactive	2 ore
6. Atestarea proprietăților fizice prin determinarea masei, volumului și porozității mărfurilor	Activități interactive	2 ore
7. Analiza caracteristicilor fizice prin determinarea umidității mărfurilor	Activități interactive	1 oră
8. Determinarea conținutului de cenușă din mărfurile alimentare	Activități interactive	1 oră
9. Determinarea vâscozității mărfurilor	Activități interactive	1 oră
10. Determinarea unor caracteristici de calitate ale mărfurilor, prin metode volumetrice de analiză	Activități interactive	1 oră
11. Prezentarea temei de semestru de către echipele de lucru: <i>Evaluarea caracteristicilor de calitate a produsului X prin metode specifice de analiză</i>	Activități interactive	2 ore
Bibliografie:		
<p>1. Popa Maria, Bostan Roxana, Fundamentarea științei marfurilor- Suport de curs pentru ID, Seria Didactica, Alba Iulia, 2024</p> <p>Achim, M.I., Bazele merceologiei, Seria Didactica, Univ. "1 Decembrie 1918." Alba Iulia, 2000</p> <p>2. Popa, M., Bazele merceologiei- Îndrumător de laborator, Seria Didactica, Univ. "1 Decembrie 1918." Alba Iulia 2002</p> <p>3. Popa, M., Merceologia mărfurilor alimentare, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2005</p> <p>4. Popa M., Calitate și siguranța alimentară, Editura Casa Cartii de Știință, Cluj Napoca, 2005</p> <p>5. site-uri cu videoclipuri demonstrative</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=gH1R87ahFvA</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=LykAxmjnShs</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=wyDwkFjP2L0&feature=emb_logo</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=0pI1836B35U</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=WmhOE0ROQng</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=93368R7Gp6M</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=ETcEERMNheg</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=8oDbwrfz3OQ</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=t9XAiRbL7t4</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=5w3IKnovlNg</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=ZNnUiL7qcvE</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=rRLvOvih2-8</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=TIqScKM5bYM</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=YeKdQLfot78</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=M43WTjJaqT8</p>		

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunităților 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 organizații partenere, precum și din cadrul Direcției 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 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. AI (curs)	<i>Evaluarea cunoștințelor acumulate</i>	<i>Verificare pe parcurs</i>	60%
10.5. TC / AA / ST / L / P	<i>Ex: Verificare pe parcurs/evaluare finală</i>	<i>Prezentare portofoliu de laborator/Prezentare proiect</i>	40%
10.6. Standard minim de performanță - obținerea notei minime 5			
Obiectul și importanța merceologiei, proprietățile mărfurilor, metode de control și verificare a calității produselor și serviciilor; C1, C2, C4,			

Coordonator de disciplină
Prof. Univ. Dr. Popa Maria

Tutore de disciplină
Lect. Univ. Dr. Bostan Roxana

Data
16.09.2024

Responsabil de specializare AA ID
Conf. univ. dr. Dragolea Larisa