

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

**1. Date despre program**

1.1. Instituția de învățământ superior	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/calificari COR/grupă de bază ESCO*	Administrarea Afacerilor/ 242102 Specialist îmbunătățire procese, 242104 Responsabil proces, 242110 Specialist în planificarea, controlul și raportarea performanței economice. Cod ESCO: 2421 – Analisti de management și organizare / Management and organisation analysts

**2. Date despre disciplină**

2.1. Denumirea disciplinei	<b>Fundamentarea științei mărfurilor</b>	2.2. Cod disciplină	<b>AA 217</b>
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	<b>II</b>	2.6. Semestrul	<b>I</b>
2.7. Tipul de evaluare (E/C/VP)	<b>VP</b>	2.8. Regimul disciplinei (O – obligatorie, Op – opțională, F – facultativă)	<b>O</b>

**3. Timpul total estimat**

3.1. Numar ore pe saptamana	<b>3</b>	din care: 3.2. curs	<b>2</b>	3.3. seminar/laborator	<b>1</b>
3.4. Total ore din planul de învățământ	<b>42</b>	din care: 3.5. curs	<b>28</b>	3.6. seminar/laborator	<b>14</b>
Distribuția fondului de timp					ore
a. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					<b>20</b>
b. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					<b>20</b>
c. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					<b>16</b>
d. Tutoriat					-
e. Examinări					<b>2</b>
f. Alte activități universitare (vizite de studiu, consultații proiecte, etc.) .....					-

3.7 Total ore studiu individual (a+b+c)	56
3.8 Total ore activități universitare (d+e+f+3.4)	44
3.9 Total ore pe semestru (3.7+3.8)	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/rezultate ale	C1.Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază ale domeniului și
--------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------

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

### 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 stabilirii unor relații între producător, comerciant și consumator</i>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>- dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a noțiunilor de baza legate de mărfuri și condițiile stabilirii unor relații între producător, comerciant și consumator</li> <li>- 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.</li> <li>- 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</li> <li>- capacitatea de înțelegere și cunoaștere a proprietăților psihosenzoriale, fizico-chimice și microbiologice a mărfurilor</li> <li>- Dezvoltarea abilității de a efectua examene psihosenzoriale în vederea stabilirii caracteristicilor senzoriale de calitate ale mărfurilor</li> <li>- Înțelegerea și dezvoltarea abilităților de aplicare a metodelor de control și verificare a calității produselor și serviciilor</li> <li>- Înțelegerea și cunoașterea principiilor de sistematizare și codificare a mărfurilor</li> <li>- Înțelegerea și cunoașterea obiectului, domeniilor și nivelurilor standardelor</li> <li>- Dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a noțiunilor de baza legate de marcarea, etichetarea și ambalarea produselor</li> <li>- Înțelegerea și cunoașterea elementelor de baza privind expertiza merceologica</li> <li>- Cunoașterea și însușirea principiilor și cadrului legislativ privind protecția consumatorului</li> </ul>

### 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
1. Obiectul merceologiei; Importanța merceologiei; Metode și mijloace pentru studiul mărfurilor; Studiul mărfurilor din punct de vedere merceologic	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
2. Considerații generale asupra mărfurilor; Proprietățile fizice; Proprietăți chimice; Proprietăți psihosenzoriale; Proprietăți estetice;	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
3. Metode experimentale de control a calității mărfurilor; Controlul calității mărfurilor prin metode nedistructive	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
4. Conceptul de calitate; Factorii de influență ai calității; Funcțiile calității;	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
5. Documente de prescriere a calității produselor; Documente de certificare a calității produselor;	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
6. Metode de control a calității; Funcțiile controlului calității; Metode de control statistic prin măsurare;	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
7. Metode de control statistic prin atribute și defecte; Recepția produselor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
8. Conceptualizarea noțiunii de „calimetrie”; Metodele folosite în calimetrie; Indici utilizați în calimetrie;	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore

Metode de estimare a calității Indicatori de estimare a calității; Indicii ponderii produselor de calitate superioară; Indici ai noncalității		
9. Fiabilitatea. Indicatori ai fiabilității; Mentenabilitate; Mentenanță; Disponibilitate	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
10. 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>	2 ore
11. 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>	2 ore
12. 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>	2 ore
13. 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>	2 ore
14. 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>	2 ore

#### **Bibliografie**

1. Popa, M., Glevitzky, M., *Bazele merceologiei- Teorie și aplicații*, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj - Napoca, 2012;
2. Popa, M., *Fundamentele științei marfurilor*, Editura Casa Cărții de Știință, 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 mărfurilor agroalimentare- Metode și tehnici de cercetare*, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2009;
5. Popa, M., *Merceologia mărfurilor alimentare*, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2005;
6. Popa M., *Calitate și siguranța alimentară*, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2005;
7. Marieta, O., *Bazele merceologiei*, Editura Eficient, București 1999.
8. Mălcome, O., *Merceologie*, Editura Fundației Academice "Gheorghe Zane" Iași, 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;

<b>8.2 Seminar-laborator</b>	<b>Metode de predare</b>	<b>Observații</b>
1. Regulamentul laboratorului. Norme de protecția muncii. Operații și ustensile de laborator.	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
2. Prelevarea și pregătirea probelor în vederea determinării caracteristicilor de calitate. Conservarea și păstrarea probelor. Expertiza merceologică.	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
3. 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
4. Determinarea masei, volumului și porozității mărfurilor.	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
5. Determinarea umidității mărfurilor. Determinarea conținutului de cenușă din mărfurile alimentare	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de</i>	2 ore

	<i>lucru pentru tema de laborator</i>	
6. Determinarea vâscozității mărfurilor. Analiza prin volumetrie	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
7. Prezentare portofoliu laborator	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore

#### **Bibliografie**

1. Popa, M., Glevitzky, M., *Bazele merceologiei- Teorie și aplicații*, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj - Napoca, 2012;
2. Popa, M., *Fundamentele științei marfurilor*, Editura Casa Cărții de Știință, 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 mărfurilor agroalimentare- Metode și tehnici de cercetare*, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2009;
5. Popa, M., *Merceologia mărfurilor alimentare*, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2005;
6. Popa M., *Calitate și siguranța alimentară*, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2005;
7. Marieta, O., *Bazele merceologiei*, Editura Eficient, București 1999.
8. Mălcome, O., *Merceologie*, Editura Fundației Academice "Gheorghe Zane" Iași, 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 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 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.	<b>Verificare pe parcurs</b>	<b>60%</b>
10.5 Seminar/laborator	Capacitatea de înțelegere a metodelor de control și verificare a calității produselor	<b>Prezentare portofoliu laborator</b>	<b>40%</b>

10.6 Standard minim de performanță: obținerea a min. notei 5

Cunoașterea elementelor conceptuale privind obiectul de studiu, funcțiile merceologiei și indicatorii de bază ai calimetriei;

Identificarea principalilor factori care influențează calitatea mărfurilor.

Data completării  
06.09.2024

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

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

Data avizării în departament  
16.09.2024

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