

**FIȘA DISCIPLINEI**  
**Anul universitar 2021-2022**  
**Anul de studiu II / Semestrul II**

**1. Date despre program**

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea „1 Decembrie 1918”
1.2. Facultatea	De Științe Economice
1.3. Departamentul	DAAMK
1.4. Domeniul de studii	Administrarea Afacerilor
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Programul de studii / Calificarea	Economia comerțului, turismului și serviciilor 242102 Specialist îmbunătățire procese, 242104 Responsabil proces, 242110 Specialist în planificare, controlul și raportarea performanțelor economice
1.7. Forma de învățământ	ID

**2. Date despre disciplină**

2.1. Denumirea disciplinei	<b>Mărfuri alimentare și nealimentare și securitatea consumatorului</b>			Codul disciplinei	<b>AA 229.1</b>
2.2. Titularul activităților de curs	Prof. Univ. Dr. POPA MARIA				
2.3. Titularul activităților de seminar / laborator / proiect	Lect. Univ dr. BOSTAN ROXANA				
2.4. Anul de studiu	II	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	Vp
				2.7. Regimul disciplinei	Conținut Obligativitate
					DDOI DOP

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

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	<b>4</b>	din care: 3.2. curs	<b>2</b>	3.3. seminar/ laborator/ proiect	<b>2</b>
3.4. Total ore pe semestru – forma ID /	<b>100</b>	din care: 3.5. AI	<b>72</b>	3.6. AT + TC / AA / ST + SF / L / P	<b>28</b>
<b>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.)</b>					<b>72ore</b>
3.5.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe –					<b>28</b>
3.5.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					<b>22</b>
3.5.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					<b>22</b>
3.5.4.Tutoriat					<b>-</b>
3.5.5.Examinări					<b>2</b>
3.5.6. Alte activități					<b>2</b>
<b>3.7. Total ore studiu individual</b>	<b>72</b>				
<b>3.8. Total ore pe semestru</b>	<b>100</b>				
<b>3.9. Numărul de credite</b>	<b>4</b>				

**4. Precondiții (acolo unde este cazul)**

4.1. de curriculum	<b>Fundamentarea științei marfurilor</b>
4.2. de competențe	Competențele oferite de disciplinele enumerate mai sus, ex.: C1. Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor specifice științei marfurilor;

**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	C5.1. Descrierea conceptelor, teoriilor și metodologiilor C 5.2. Explicarea și interpretarea cantitativă și calitativă a informațiilor C5.3. Aplicarea instrumentarului adecvat de analiză a datelor
Competențe transversale	Aplicarea principiilor, normelor și valorilor de etică profesională în cadrul propriei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă  Soluționarea în timp real, în condiții de asistență calificată, a unei probleme reale/ipotetice de la locul de muncă

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a noțiunilor de baza legate de mărfurile alimentare și nealimentare
7.2. Obiectivele specifice	-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 proceselor fizico-chimice și microbiologice care influențează caracteristicile de calitate a ale mărfurilor și valoarea comercială a acestora -Capacitatea de înțelegere a modificărilor fizico-chimice și microbiologice care pot surveni în perioada de depozitare a mărfurilor -Dezvoltarea abilității de a efectua examene psihosenzoriale în vederea stabilirii caracteristicilor senzoriale de calitate ale mărfurilor -Dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a metodelor și tehnicilor specifice de determinare a caracteristicilor de calitate fizico-chimice -Dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a valorii calorice și alimentare a produselor și influența acestora asupra echilibrelor esențiale din corpul uman -Dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a particularităților specifice mărfurilor nealimentare

### 8. Conținuturi

8.1. SI [capitolele din cursul în tehnologie ID]	Metode de predare	Observații
1. Obiectul și evoluția științei mărfurilor	Studiu individual	5% AI
2. Noțiuni generale despre marfă. Proprietăți generale ale mărfurilor	Studiu individual	5% AI
3. Compoziția chimică a alimentelor	Studiu individual	10% AI
4. Noțiuni de microbiologie	Studiu individual	10% AI
5. Păstrarea și conservarea mărfurilor	Studiu individual	10% AI
6. Cerealele și produsele obținute prin prelucrarea cerealelor	Studiu individual	10% AI
7. Verificarea calității legumelor și fructelor	Studiu individual	10% AI
8. Laptele și produsele lactate	Studiu individual	10% AI
9. Verificarea calității ouălor	Studiu individual	10% AI
10. Introducere în merceologia industrială. Mărfuri ceramice	Studiu individual	10% AI
11. Clasificarea și caracterizarea merceologică a fibrelor textile	Studiu individual	10% AI

#### 8.2 Bibliografie

1. Popa Maria, Bostan Roxana, Marfuri alimentare și nealimentare și protecția consumatorului - Suport de curs pentru ID, Seria Didactica, Alba Iulia, 2021 (disponibil și în format electronic pe platforma Moodle și Microsoft Teams)
2. Popa, M., Merceologia mărfurilor alimentare, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2005.
3. 2. Popa, M., Merceologia Mărfurilor Alimentare – Îndrumător de lucrări practice, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2000
4. 3. Popa M., Calitate și siguranța alimentară, Editura Casa Cartii de Știință, Cluj Napoca, 2005
5. 4. Achim, M.I., Bazele merceologiei, Seria Didactica, Univ. “1 Decembrie 1918.” Alba Iulia, 2000
6. 5. Popa, M., Bazele merceologiei- Îndrumător de laborator, Seria Didactica, Univ. “1 Decembrie 1918.” Alba

Iulia 2002		
7. 6. Popa, M., Bazele Tehnologiei, Aplicații și studii de caz, Editura Risoprint, Cluj –Napoca, 2006.		
8. 7. Falință, E., Bazele merceologiei, Editura Mirton, Timișoara 1995.		
9. 8. Marieta, O., Bazele merceologiei, Editura Eficient, București 1999.		
10. 10. Mălcome, O., Merceologie, Editura Fundației Academice “Gheorghe Zane” Iasi, 1995.		
11. 11. Giaccio, M., Morgante, A., Riganti, V., Merceologia, Monduzzi Editore, Bologna, 1993;		
<b>8.2. AT</b>	Metode de predare-învățare	Observații
Bibliografie:		
<b>8.3. TC</b>	Metode de transmitere a informației	Observații
Bibliografie:		
<b>8.4. AA / L / P</b>	Metode de predare-învățare	Observații
1. Regulamentul laboratorului de bazele merceologiei. Norme de protecția muncii.	Activități interactive	1 oră
2. Operații și ustensile folosite în Laboratorul de Bazele merceologiei	Activități interactive	1 oră
3. Prelevarea și pregătirea probelor în vederea determinării caracteristicilor de calitate. Conservarea și păstrarea probelor.	Activități interactive	2 ore
4. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a cerealelor	Activități interactive	2 ore
5. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a produselor de morărit.	Activități interactive	2 ore
6. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a pâinii	Activități interactive	2 ore
7. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a pastelor făinoase și ouălor	Activități interactive	2 ore
8. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a ouălor	Activități interactive	2 ore
9. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a laptelui și produselor lactate	Activități interactive	4 ore
10. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a zahărului și produselor zaharoase	Activități interactive	2 ore
11. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a fructelor și produselor din fructe	Activități interactive	4 ore
12. Prezentarea proiectelor de semestru	Activități interactive	4 ore
<b>Bibliografie:</b>		
1. Popa Maria, Bostan Roxana, Marfuri alimentare și nealimentare și protecția consumatorului - Suport de curs pentru ID, Seria Didactica, Alba Iulia, 2021 (disponibil și în format electronic pe platforma Moodle și Microsoft Teams)		
2. Popa, M., Merceologia mărfurilor alimentare, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2005.		
3. 2. Popa, M., Merceologia Mărfurilor Alimentare – Îndrumător de lucrări practice, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2000;		
4. 3.Popa, M., , Fundamentele științei mărfurilor, Editura Casa Cartii de Știință, Cluj Napoca , 2009;		
5. 3. Popa M., Calitate și siguranța alimentară, Editura Casa Cartii de Știință, Cluj Napoca , 2005		
6. 4.Achim, M.I., Bazele merceologiei, Seria Didactica, Univ. “1 Decembrie 1918.” Alba Iulia, 2000		
7. 5. Popa,M, Bazele merceologiei- Îndrumător de laborator, Seria Didactica, Univ. “1 Decembrie 1918.” Alba Iulia 2002		

**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
<b>10.4. SI (curs)</b>	<i>Evaluarea cunoștințelor acumulate</i>	<i>Verificare pe parcurs</i>	<b>60%</b>
<b>10.5. TC / AA / ST / L / P</b>	<i>Ex: Verificare pe parcurs/evaluare finala</i>	<i>Testare lucrări practice: principii, metodologie, aplicații Elaborare/Prezentare proiect</i>	<b>40%</b>
<b>10.6. Standard minim de performanță - obtinerea notei minim 5</b>			
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

.....

Responsabil de studii ID/IFR,

.....