

FIŞA DISCIPLINEI
Anul universitar 2024-2025
Anul de studiu II/ semestrul II

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 studiu	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	Sistematica, calitatea și siguranța mărfurilor		2.2. Cod disciplină	AA 229.2			
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 – optională, F – facultativă)	Op

3. Timpul total estimat

3.1. Numar ore pe săptamana	4	din care: 3.2. curs	2	3.3. seminar/laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățămînt	56	din care: 3.5. curs	28	3.6. seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
a. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					7
b. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					5
c. Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					5
d. Tutoriat					-
e. Examinări					2
f. Alte activități					-

3.7 Total ore studiu individual (a+b+c)	17
3.8 Total ore activități universitare (d+e+f+3.4)	58
3.9 Total ore pe semestru (3.7+3.8)	75
3.10 Numărul de credite	3

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	<i>Nu este cazul.</i>
4.2. de competențe	<i>Nu este cazul.</i>

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<i>Sală dotată cu videoproiector/tablă.</i>
5.2. de desfășurarea a seminarului/laboratorului	<i>Laborator dotat cu echipamente specifice efectuării analizelor de laborator, aparatura, reactivi, alimente pentru analiza</i>

6. Competențe specifice acumulate

Competențe/rezultate ale învățării	1.Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază ale domeniului și ale ariei de specializare; utilizarea lor adecvată în comunicarea profesională 2. Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variante tipice de concepe, situații, procese, proiecte etc. asociate domeniului 5. Elaborarea de proiecte profesionale cu utilizarea unor principii și metode consacrate în domeniu
Competențe transversale	CT1.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, respectând normele deontologiei profesionale.

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<i>Dezvoltarea capacitații studentului de a de cunoaștere și înțelegere a noțiunilor de bază legate de sistematica mărfurilor precum și a condițiilor care se impun în vederea stabilirii unor relații între producător, comerciant și consumator</i>
7.2 Obiectivele specifice	<i>Dezvoltarea capacitații de cunoaștere și înțelegere a noțiunilor de bază legate de sistematica mărfurilor</i> <i>Studiul principalelor noțiuni privind mărfurile, luand în considerarea condițiile stabilirii unor relații între producător, comerciant și consumator</i> <i>Dezvoltarea capacitații 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> <i>Înțelegerea și cunoașterea principiilor de sistematizare și codificare a mărfurilor</i> <i>Înțelegerea și cunoașterea obiectului, domeniilor și nivelurilor standardelor</i> <i>Înțelegerea și dezvoltarea abilităților de aplicare a metodelor de control și verificare a calității produselor și serviciilor</i> <i>Înțelegerea și cunoașterea elementelor de bază privind expertiza merceologică</i> <i>Cunoașterea și însușirea principiilor și a cadrului legislativ privind protecția consumatorului</i>

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
C1. Obiectul de studiu; Istorici; Functii	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	<i>2 ore</i>
C2. Interdisciplinaritatea și aplicabilitatea disciplinei.	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	<i>2 ore</i>
C3. Metode și modalități de cercetare folosite în domeniul sistematicii mărfurilor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	<i>2 ore</i>
C4. Caracteristicile de calitate ale mărfurilor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	<i>2 ore</i>
C5. Calitatea mărfurilor și serviciilor. Aspecte conceptuale. Functiile calitatii	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	<i>2 ore</i>
C6. Factorii de influență ai calitatii. Forme de degradare/deteriorare a mărfurilor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	<i>2 ore</i>
C7. Documente de prescriere și certificarea a calitatii mărfurilor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	<i>2 ore</i>
C8. Siguranța și securitatea alimentara	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	<i>2 ore</i>
C9. Metode de control a calitatii mărfurilor. Functii.	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	<i>2 ore</i>
C10. Sisteme de clasificare a mărfurilor. Cadrul conceptual al clasificarii mărfurilor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	<i>2 ore</i>
C11. Sisteme de codificare a mărfurilor. Tipuri de coduri;	<i>Prelegere, suporturi video,</i>	<i>2 ore</i>

Coduri cu bare; Rolul codificării in contextul actual	<i>exemplificări, discuții</i>	
C12. Atestarea calitatii marfurilor prin standarde	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	<i>2 ore</i>
C13. Expertiza merceologică	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	<i>2 ore</i>
C14. Contrafacerea; Frauda sanitara	<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. Mâlcomete, O., *Merceologie*, Editura Fundației Academice "Gheorghe Zane" Iasi, 1995.
4. Olaru, M., Ș.A, *Bazele Merceologiei – Lucrări Practice și Studii De Caz*, Academia De Studii Economice, București, 1997;
5. Popa M., *Calitate si siguranța alimentara*, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca , 2005;
6. Popa, M., *Fundamentele stiintei marfurilor*, Editura Casa Cartii de Stiinta,, Cluj - Napoca, 2010;
7. Popa, M., Glevitzky M., *Contaminarea marfurilor agroalimentare- Metode si tehnici de cercetare*, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca, 2009;
8. Popa, M., Glevitzky, M., *Bazele merceologiei- Teorie si aplicatii*, Editura Casa Cartii de Stiinta,, 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.	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	<i>2 ore</i>
S2. 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>	<i>2 ore</i>
S3. 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>	<i>2 ore</i>
S4. Conservarea si păstrarea probelor	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	<i>2 ore</i>
S5. Sistematica marfurilor – modele si tehnici specifice	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	<i>2 ore</i>
S6. 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>	<i>2 ore</i>
S7. 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>	<i>2 ore</i>
S8. Controlul calitatii produselor prin metode psihosenzoriale de analiza	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	<i>2 ore</i>
S9. 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>	<i>2 ore</i>
S10. 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>	<i>2 ore</i>
S11. Siguranta alimentara – controlul parametrilor in spatiile	<i>Prelegere, discutii, analize de</i>	<i>2 ore</i>

de depozitare	<i>laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	
S12.-S13. 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>	<i>4 ore</i>
S14. Evaluare cunostintelor	<i>Prelegere, discutii</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, Bucureşti 1999.
3. Mălcomete, O., *Merceologie*, Editura Fundației Academice "Gheorghe Zane" Iasi, 1995.
4. Olaru, M., Ş.A, *Bazele Merceologiei – Lucrări Practice și Studii De Caz*, Academia De Studii Economice, Bucureşti, 1997;
5. Popa M., *Calitate si siguranța alimentara*, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca , 2005;
6. Popa, M., *Fundamentele stiintei marfurilor*, Editura Casa Cartii de Stiinta,, Cluj - Napoca, 2010;
7. Popa, M., Glevitzky M., *Contaminarea marfurilor agroalimentare- Metode si tehnici de cercetare*, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca, 2009;
8. Popa, M., Glevitzky, M., *Bazele merceologiei- Teorie si aplicatii*, Editura Casa Cartii de Stiinta,, 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 angajatorii 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 și din cadrul Directiei Sanitar Veterinare și 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 finală</i>	Verificare pe parcurs	70%
10.5 Seminar/laborator	<i>Ex: Verificare pe parcurs/evaluare finală</i>	Ex. Testare lucrări practice: principii, metodologie, aplicații Elaborare/Prezentare proiect	30%

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.

Data completării
15.09.2024

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

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

Data avizării în departament
16.09.2024

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