

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

**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	<b>Sistematica, calitatea și siguranța mărfurilor</b>	Codul disciplinei	<b>AA 229.2</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
			Felul disciplinei: DR Obligatorie/ 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>75</b>	din care: 3.5. AI	<b>47</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>ore</b>
3.5.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe –					<b>20</b>
3.5.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					<b>13</b>
3.5.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					<b>10</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>47</b>				
<b>3.8. Total ore pe semestru</b>	<b>75</b>				
<b>3.9. Numărul de credite</b>	<b>3</b>				

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

4.1. de curriculum	<b>Fundamentarea științei marfurilor</b>
4.2. de competențe	-

**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	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 variate tipuri de concepte, 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 (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	<ul style="list-style-type: none"><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 proceselor fizico-chimice și microbiologice care influențează caracteristicile de calitate a ale mărfurilor și valoarea comercială a acestora</li><li>- Capacitatea de înțelegere a modificărilor fizico-chimice și microbiologice care pot surveni în perioada de depozitare a mărfurilor</li><li>- Dezvoltarea abilității de a efectua examene psihosenzoriale în vederea stabilirii caracteristicilor senzoriale de calitate ale mărfurilor</li><li>- Dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a metodelor și tehnicilor specifice de determinare a caracteristicilor de calitate fizico-chimice</li><li>- Dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a valorii calorice și alimentare a produselor și influența acestora asupra echilibrelor esențiale din corpul uman</li><li>- Dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a particularităților specifice mărfurilor nealimentare</li></ul>

## 8. Conținuturi

8.1. AI [capitolele din cursul în tehnologie ID]	Metode de predare	Observații
1. Obiectul de studiu; Istoric; Funcții	Studiu individual	5% AI
2. Interdisciplinaritatea și aplicabilitatea disciplinei.	Studiu individual	5% AI
3. Metode și modalități de cercetarea folosite în domeniul sistematicii marfurilor	Studiu individual	5% AI
4. Caracteristicile de calitate ale marfurilor	Studiu individual	5% AI
5. Calitatea marfurilor și serviciilor. Aspecte conceptuale. Funcțiile calitatii	Studiu individual	5% AI
6. Factorii de influență ai calitatii. Forme de degradare/deteriorare a marfurilor	Studiu individual	5% AI
7. Documente de prescriere și certificarea a calitatii marfurilor	Studiu individual	5% AI

8. Siguranta si securitatea alimentara	Studiu individual	10% AI
9. Metode de control a calitatii marfurilor. Functii.	Studiu individual	10% AI
10. Sisteme de clasificare a marfurilor. Cadrul conceptual al clasificarii marfurilor	Studiu individual	10% AI
11. Sisteme de codificare a marfurilor. Tipuri de coduri; Coduri cu bare; Rolul codificării in contextul actual	Studiu individual	10% AI
12. Atestarea calitatii marfurilor prin standarde	Studiu individual	10% AI
13. Expertiza merceologică. Contrafacerea; Frauda sanitară	Studiu individual	5% AI
14. Evaluarea cunoștințelor	Studiu individual	10% AI
<b>Bibliografie</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Popa Maria, Ecosiguranta marfurilor, Seria Didactica, Alba Iulia, 2013;</li> <li>2. Popa Maria, Glevitzky Mirel, Bazele Merceologiei – Teorie si aplicatii, Casa Cartii de Stiinta, Cluj - Napoca, 2012;</li> <li>3. Popa M., Calitate si siguranța alimentara, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca, 2005;</li> <li>4. Popa, M., Fundamentele stiintei mărfurilor, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca, 2009;</li> <li>5. Popa, M., Glevitzky M., Contaminarea marfurilor agroalimentare- Metode si tehnici de cercetare, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca, 2009</li> </ol>		
<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. Reglementări și norme de protecția muncii. Operații si ustensile folosite in analiza mărfurilor.	Activități interactive	2 ore
2. Prelevarea si pregătirea probelor in vederea determinării caracteristicilor de calitate. Conservarea si păstrarea probelor.	Activități interactive	2 ore
3. Expertiza merceologică. Metode specifice de evaluare a caracteristicilor de calitate	Activități interactive	2 ore
4. Determinarea valorii calorice / nutritive a produselor alimentare	Activități interactive	2 ore
5. Etichetarea nutritionala a alimentelor	Activități interactive	2 ore
6. Etichetarea marfurilor alimentare	Activități interactive	2 ore
7. Analiza psihosenzorială – metode de apreciere a calității mărfurilor alimentare. Metode analitice. Metoda punctajului	Activități interactive	2 ore
8. Analiza psihosenzorială – metode de apreciere a calității mărfurilor alimentare. Metode analitice. Metode de diferentiere	Activități interactive	2 ore
9. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a cerealelor	Activități interactive	2 ore

10. Analiza psihosenzoriala și fizico-chimică a produselor de morărit	Activități interactive	2 ore
11. Analiza psihosenzoriala și fizico-chimică a pastelor făinoase și ouălor	Activități interactive	2 ore
12. Modelarea matematică. Noțiuni generale privind interpretarea statistică a rezultatelor	Activități interactive	2 ore
13. Prezentarea portofoliului de laborator	Activități interactive	2 ore
14. Evaluarea cunoștințelor /Recuperare lucrări de laborator	Activități interactive	2 ore
<b>Bibliografie:</b>		
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Popa Maria, Ecosiguranta marfurilor, Seria Didactica, Alba Iulia, 2013;</li> <li>2. Popa Maria, Glevitzky Mirel, Bazele Merceologiei – Teorie și aplicații, Casa Cartii de Stiinta, Cluj - Napoca, 2012;</li> <li>3. Popa M., Calitate și siguranța alimentară, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca, 2005;</li> <li>4. Popa, M., Fundamentele științei mărfurilor, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca, 2009;</li> <li>5. Popa, M., Glevitzky M., Contaminarea marfurilor agroalimentare- Metode și tehnici de cercetare, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca, 2009</li> </ol>		

### 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. AI (curs)</b>	<i>Evaluarea cunoștințelor acumulate</i>	<i>Verificare pe parcurs</i>	<b>70%</b>
<b>10.5. TC / AA / ST / L / P</b>	<i>Ex: Verificare pe parcurs/evaluare finală</i>	<i>Testare lucrări practice: principii, metodologie, aplicații Elaborare/Prezentare proiect</i>	<b>30%</b>
<b>10.6. Standard minim de performanță - obținerea notei minime 5</b>			

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