

FIȘA DISCIPLINEI
Anul universitar 2023-2024
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	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	Economia Comerțului, Turismului și Serviciilor /242102 Specialist îmbunătățire procese, 242104 Responsabil proces, 242110 Specialist în planificarea, controlul și raportarea performanței economice.

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Mărfuri alimentare și nealimentare și securitatea consumatorului			2.2. Cod disciplină	ECTS 224.1	
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 – opțională, F – facultativă)

3. Timpul total estimat

3.1. Numar ore pe saptamana	4	din care: 3.2. curs	2	3.3. seminar/laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56	din care: 3.5. curs	28	3.6. seminar/laborator	28
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					15
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					12
Tutoriat					-
Examinări					2
Alte activități					

3.7 Total ore studiu individual	44
3.9 Total ore pe semestru	100
3.10 Numărul de credite	4

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	<i>Discipline de parcurs din semestrele anterioare, ex:</i> 1. Fundamentarea științei marfurilor
--------------------	--

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

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<i>Sala dotata cu videoproiector/tabla.</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 profesionale	C2. Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte etc. asociate domeniului C3. Aplicarea unor principii și metode de bază pentru rezolvarea de probleme/situații bine definite, tipice domeniului în condiții de asistență calificată
Competențe transversale	-

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 si nealimentare
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> - 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 si cunoaștere a proceselor fizico-chimice si microbiologice care influențează caracteristicile de calitate a ale mărfurilor si valoarea comerciala a acestora - Capacitatea de înțelegere a modificărilor fizico-chimice si microbiologice care pot surveni in 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 si tehnicilor specifice de determinare a caracteristicilor de calitate fizico-chimice - Dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a valorii calorice si alimentare a produselor si influenta acestora asupra echilibrelor esențiale din corpul uman - Dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a particularităților specifice mărfurilor nealimentare

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
1. Metode și modalități de cercetare; Proprietățile generale ale mărfurilor; Clasificarea și codificarea mărfurilor alimentare.	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
2.Substanțele prezente in marfurile alimentare; Substanțele	<i>Prelegere, suporturi video,</i>	2 ore

naturale. Clasificarea si rolul substantelor naturale.	<i>exemplificări, discuții</i>	
3. Mineralele si vitaminele in alimente	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
4. Substantele proteice, lipidele si glucidele in alimente	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
5.Substantele adaugate in marfuri - Aditivii alimentari	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
6.Contaminantii alimentari. Mărfurile modificate genetic	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
7. Valoarea calorică și nutritionala a alimentelor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
8. Rolul microorganismelor; Intoxicațiile alimentare	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
9. Poziția si rolul depozitului în etapa păstrării mărfurilor; Deteriorarea mărfurilor. Forme de deteriorare; Factorii care influențează deteriorarea mărfurilor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
10. Conservarea produselor alimentare. Marfurile modificate genetic	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
11. Principiile biologice care stau la baza conservării produselor alimentare	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
12. Metode și tehnici de pastrare si conservare a produselor alimentare	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
13. Notiuni generale privind mărfurile nealimentare. Particularitati privind marfurile nealimentare; Clasificarea si verificarea călitatii mărfurilor nealimentare,	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
14. Exemplificari: Mărfuri ceramice/ marfuri birotice; caracteristici de calitate	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
Bibliografie		
1. Popa Maria, <i>Merceologie alimentara si nealimentara</i> , Seria Didactica, Alba Iulia, 2013; 2. Popa, M., Glevitzky M., <i>Calitatea si securitatea marfurilor-Teorie si aplicatii</i> , Seria Didactica, Alba Iulia 2018; 3. Popa Maria, <i>Ecosiguranta marfurilor</i> , Seria Didactica, Alba Iulia, 2013; 4. Popa, M., <i>Merceologia mărfurilor alimentare</i> , Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2005. 5. Popa, M., <i>Merceologia Mărfurilor Alimentare – Îndrumător de lucrări practice</i> , Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2000 6. Popa M., <i>Calitate si siguranta alimentara</i> , Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca , 2005 7.Achim, M.I., <i>Bazele merceologiei</i> , Seria Didactica, Univ. “1 Decembrie 1918.” Alba Iulia, 2000 8. Popa,M, <i>Bazele merceologiei- Îndrumător de laborator</i> , Seria Didactica, Univ. “1 Decembrie 1918.” Alba Iulia 2002 9. Popa, M., <i>Bazele Tehnologiei, Aplicații și studii de caz</i> , Editura Risoprint, Cluj –Napoca, 2006.		
8.2 Laborator	Metode de predare	Observații
1. Regulamentul Laboratorului de merceologie. Norme de protecția muncii. Operații si ustensile folosite in Laboratorul de merceologie	<i>Prelegere, discutii</i>	2 ore

2. Prelevarea și pregătirea probelor în vederea determinării caracteristicilor de calitate. Conservarea și păstrarea probelor.	<i>Prelegere, discutii, exemplificare</i>	2 ore
3. Expertiza merceologică. Metode specifice de evaluare a caracteristicilor de calitate	<i>Prelegere, discutii, exemplificare</i>	2 ore
4. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a cerealelor	<i>Experiment, exemplificare</i>	2 ore
5. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a produselor de morărit.	<i>Experiment, exemplificare</i>	2 ore
6. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a pâinii	<i>Experiment, exemplificare</i>	2 ore
7. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a pastelor făinoase și ouălor	<i>Experiment, exemplificare</i>	2 ore
8. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a ouălor	<i>Experiment, exemplificare</i>	2 ore
9. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a laptelui și produselor lactate	<i>Experiment, exemplificare</i>	2 ore
10. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a zaharului și produselor zaharoase	<i>Experiment, exemplificare</i>	2 ore
11. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a fructelor și produselor din fructe	<i>Experiment, exemplificare</i>	2 ore
12. Prezentarea proiectelor de semestru de către echipele de lucru	<i>Prelegere, discutii</i>	2 ore
13. Recuperare lucrări de laborator	<i>Experiment, exemplificare</i>	2 ore
14. Evaluarea cunoștințelor	-	2 ore

Bibliografie

1. Popa Maria, *Merceologie alimentară și nealimentară*, Seria Didactică, Alba Iulia, 2013;
2. Popa, M., Glevitzky M., *Calitatea și securitatea mărfurilor-Teorie și aplicații*, Seria Didactică, Alba Iulia 2018;
3. Popa Maria, *Ecosiguranta mărfurilor*, Seria Didactică, Alba Iulia, 2013;
4. Popa, M., *Merceologia mărfurilor alimentare*, Seria Didactică, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2005.
5. Popa, M., *Merceologia Mărfurilor Alimentare – Îndrumător de lucrări practice*, Seria Didactică, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2000;
6. Popa, M., *Fundamentele științei mărfurilor*, Editura Casa Cartii de Știință, Cluj Napoca, 2009;
7. Popa M., *Calitate și siguranță alimentară*, Editura Casa Cartii de Știință, Cluj Napoca, 2005;
8. Achim, M.I., *Bazele merceologiei*, Seria Didactică, Univ. “1 Decembrie 1918.” Alba Iulia, 2000;

Nota: În funcție de timpul alocat unor subiecte/teme prezentate în cadrul întâlnirilor cu studenții, ordinea, conținutul sau timpul alocat subiectelor prezentate în fișa disciplinei se pot modifica, acest aspect fiind stabilit de către profesorul titular al disciplinei.

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 *Directiei 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 corelarea 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 securitatea mărfurilor; - înțelegerea procesului de pastrarea a marfurilor, prin prisma celor 3 factori interconectati: fizici, chimici si microbiologici.	<i>Verificare pe parcurs</i>	70%
10.5 Laborator	Capacitatea de înțelegere a calitatii si securitatii marfurilor prin prisma metodelor de control și de verificare a calității produselor.	<i>Prezentare portofoliu laborator</i>	30%
	-	-	-
10.6 Standard minim de performanță: obtinerea notei minime 5			
Cunoașterea elementelor conceptuale de bază privind securitatea mărfurilor, transpusă prin prisma mărfurilor alimentare si nealimentare; Cunoașterea principalilor factori care influențează etapa de păstrare a mărfurilor.			

Data completării:
17.09.2023

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

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

Data avizării în departament:
20.09.2023

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