

FIȘA 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 studii	Administrarea Afacerilor
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Programul de studii/calificari COR/grupă de bază ESCO*	Economia Comerțului, Turismului și Servicilor/ 242102 Specialist îmbunătățire procese, 242104 Responsabil proces, 242110 Specialist în planificarea, controlul și raportarea performanței economice/ Cod ESCO: 2421 - Management and organisation analysts

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Sistematica, calitatea și siguranța mărfurilor			2.2. Cod disciplină	ECTS 224.2		
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 – opțională, F – facultativă)	Op

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					14
Tutoriat					-
Examinări					2
Alte activități					-

3.7 Total ore studiu individual	44
3.8 Total ore activități universitare	58
3.9 Total ore pe semestru	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 dotată 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 învățării	-
Competențe transversale	-

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 sistematica mărfurilor precum și a condițiilor care se impun în vederea stabilirii unor relații între producător, comerciant și consumator</i>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> - dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a noțiunilor de baza legate de sistematica marfurilor - studiul principalelor noțiuni privind mărfurile, luând în considerare condițiile stabilirii unor relații între producător, comerciant și consumator - 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 - Înțelegerea și cunoașterea principiilor de sistematizare și codificare a mărfurilor - Înțelegerea și cunoașterea obiectului, domeniilor și nivelurilor standardelor - Înțelegerea și dezvoltarea abilităților de aplicare a metodelor de control și verificare a calității produselor și serviciilor - Înțelegerea și cunoașterea elementelor de baza privind expertiza merceologica - Cunoașterea și însușirea principiilor și a cadrului legislativ privind protecția consumatorului

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
1. Obiectul de studiu; Istoric; Funcții	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
2. Interdisciplinaritatea și aplicabilitatea disciplinei.	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
3. Metode și modalități de cercetare folosite în domeniul sistematicii marfurilor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
4. Caracteristicile de calitate ale marfurilor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
5. Calitatea marfurilor și serviciilor. Aspecte conceptuale. Funcțiile calității	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
6. Factorii de influență ai calității. Forme de degradare/deteriorare a marfurilor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
7. Documente de prescriere și certificarea a calității marfurilor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
8. Siguranța și securitatea alimentară	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
9. Metode de control a calității marfurilor. Funcții.	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
10. Sisteme de clasificare a marfurilor. Cadrul conceptual al clasificării marfurilor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
11. Sisteme de codificare a marfurilor. Tipuri de coduri; Coduri cu bare; Rolul codificării în contextul actual	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
12. Atestarea calității marfurilor prin standarde	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
13. Expertiza merceologică	<i>Prelegere, suporturi video,</i>	2 ore

	<i>exemplificări, discuții</i>	
14. Contrafacerea; Frauda sanitară	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
Bibliografie		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Popa, M., Glevitzky, M., <i>Bazele merceologiei- Teorie si aplicații</i>, Editura Casa Cartii de Stiinta,, Cluj - Napoca, 2012; 2. Popa, M., <i>Fundamentele stiintei marfurilor</i>, Editura Casa Cartii de Stiinta,, Cluj - Napoca, 2010; 3. Popa, M., <i>Bazele merceologiei- Îndrumător de laborator</i>, Seria Didactica, Univ. “1 Decembrie 1918.” Alba Iulia 2002; 4. Popa, M., Glevitzky M., <i>Contaminarea marfurilor agroalimentare- Metode si tehnici de cercetare</i>, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca, 2009; 5. Popa, M., <i>Merceologia mărfurilor alimentare</i>, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2005; 6. Popa M., <i>Calitate si siguranța alimentara</i>, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca , 2005; 7. Marieta, O., <i>Bazele merceologiei</i>, Editura Eficient, București 1999. 8. Mâlcomete, O., <i>Merceologie</i>, Editura Fundației Academice “Gheorghe Zane” Iasi, 1995. 9. Giaccio, M., Morgante, A., Riganti, V., <i>Merceologia</i>, Monduzzi Editore, Bologna, 1993; 10. Olaru, M., Ș.A., <i>Bazele Merceologiei – Lucrări Practice și Studii De Caz</i>, Academia De Studii Economice, București, 1997; 		
8.2 Laborator	Metode de predare	Observații
1. Regulamentul laboratorului. Norme de protecția muncii.	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
2. 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>	2 ore
3. 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>	2 ore
4. Conservarea si păstrarea probelor	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
5. Sistematica marfurilor – modele si tehnici specifice	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
6. Expertiza merceologică - 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
7. 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>	2 ore
8. Controlul calitatii produselor prin metode psihosenzoriale de analiza	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
9. 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>	2 ore
10. 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>	2 ore
11. Siguranta alimentara – controlul parametrilor in spatiile de depozitare	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
12-13 Prezentarea temei de semestru de către echipele de	<i>Prelegere, discutii, analize de</i>	4 ore

lucru: <i>Evaluarea caracteristicilor de calitate ale produsului X prin metode specifice de analiza</i>	<i>laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	
14. Evaluare cunostintelor		2 ore

Bibliografie

1. Popa, M., Glevitzky, M., *Bazele merceologiei- Teorie si aplicații*, Editura Casa Cartii de Stiinta,, Cluj - Napoca, 2012;
2. Popa, M., *Fundamentele stiintei marfurilor*, Editura Casa Cartii de Stiinta,, 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 marfurilor agroalimentare- Metode si tehnici de cercetare*, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca, 2009;
5. Popa, M., *Merceologia mărfurilor alimentare*, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2005;
6. Popa M., *Calitate si siguranța alimentara*, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca , 2005;
7. Marieta, O., *Bazele merceologiei*, Editura Eficient, București 1999.
8. Mălcome, O., *Merceologie*, Editura Fundației Academice "Gheorghe Zane" Iasi, 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 organizatii partenere, precum si din cadrul Directiei Sanitar Veterinare si 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 finala</i>	<i>Verificare pe parcurs</i>	70%
10.5 Seminar/laborator	<i>Ex: Verificare pe parcurs/evaluare finala</i>	<i>Ex. Testare lucrări practice: principii, metodologie, aplicații Elaborare/Prezentare proiect</i>	30%
10.6 Standard minim de performanță: obținerea notei minime 5 (cinci)			

Data completării
16.09.2024

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