

FIȘA DISCIPLINEI
2019-2020
Anul II, Semestrul II

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ	Universitatea „1 Decembrie 1918”
1.2. Facultatea	de Științe Economice
1.3. Departamentul	de Administrarea Afacerilor și Marketing
1.4. Domeniul de studii	Administrarea Afacerilor
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Programul de studii	Administrarea Afacerilor

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Mărfuri alimentare și nealimentare și securitatea consumatorului		2.2. Cod disciplină	AA 229			
2.3. Titularul activității de curs	Prof.dr. POPA MARIA						
2.4. Titularul activității de seminar	Lect. 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)	O

3. Timpul total estimat

3.1. Numar ore pe saptamana	4 (2 ore de curs +2 ore de seminar) din planul de inv.	din care: 3.2. curs	2	3.3. seminar/laborator	2
3.4. Total ore din planul de învățământ	56 (14*4) Numarul de spatamani x nr de ore de la 3.1.	din care: 3.5. curs	28 14x2 Nr.sapt. x nr.de.ore de la 3.3	3.6. seminar/laborator	28 14x2 Nr.sapt. x nr.de.ore de la 3.3.
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					10
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					22
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități					
3.7 Total ore studiu individual	44				
3.8 Total ore din planul de învățământ	56				
3.9 Total ore pe semestru	100				

3.10 Numărul de credite	3
-------------------------	---

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.:</i> C1. Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor specifice științei marfurilor;

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	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	<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 marfurilor - capacitatea de înțelegere și cunoaștere a proceselor fizico-chimice și microbiologice care influențează caracteristicile de calitate a ale marfurilor și valoarea comercială a acestora - Capacitatea de înțelegere a modificărilor fizico-chimice și microbiologice care pot surveni în perioada de depozitare a marfurilor

	<ul style="list-style-type: none"> - 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 Curs	Metode de predare	Observații
1. Obiectul și evoluția științei mărfurilor Metode și modalități de cercetare în știința mărfurilor; Noțiuni generale despre mărfurile alimentare; Proprietățile generale ale mărfurilor; Clasificarea și codificarea mărfurilor alimentare	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	4 ore
2. Factori de influența ai calității mărfurilor alimentare Compoziția chimică a mărfurilor alimentare; Aditivii alimentari; Mărfuri modificate genetic; Influența microorganismelor asupra caracteristicilor de calitate; Intoxicațiile alimentare	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	4 ore
3. Valoarea calorică și alimentară a produselor Echilibrul energetic, echilibrul proteic, echilibrul mineral, echilibrul vitaminic	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	4 ore
4. Calitatea mărfurilor alimentare Considerații generale; Importanța economică a calității mărfurilor; Factorii care influențează calitatea mărfurilor; Poziția și rolul depozitului în etapa păstrării mărfurilor; Deteriorarea mărfurilor. Forme de deteriorare; Factorii care influențează deteriorarea mărfurilor; Conservarea alimentelor. Principiile biologice care stau la baza	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	4 ore

conservării; Metode și tehnici de conservare		
5. Notiuni generale privind mărfurile nealimentare Particularitati privind marfurile nealimentare; Clasificarea mărfurilor industriale; Verificarea calitatii mărfurilor industriale	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	4 ore
6. Mărfuri ceramice; Noțiuni introductive; Materii prime; Influenta operațiilor de obținere a mărfurilor ceramice asupra calității acestora; Defectele mărfurilor ceramice; Verificarea calității mărfurilor ceramice; Condiții de marcare, ambalare, depozitare și transport	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	4 ore
7. Mărfuri birotice Noțiuni introductive; Clasificarea mărfurilor birotice; Mașina de scris electronică; Copiatoare; Telefoane fixe; Roboții telefonici; Aparatele fax; Pagerele; Telefoanele mobile;	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	4 ore
Bibliografie		
<p>1. Popa, M., <i>Merceologia mărfurilor alimentare</i>, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2005.</p> <p>2. Popa, M., <i>Merceologia Mărfurilor Alimentare – Îndrumător de lucrări practice</i>, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2000</p> <p>3. Popa M., <i>Calitate si siguranta alimentara</i>, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca , 2005</p> <p>4. Achim, M.I., <i>Bazele merceologiei</i>, Seria Didactica, Univ. “1 Decembrie 1918.” Alba Iulia, 2000</p> <p>5. Popa, M., <i>Bazele merceologiei- Îndrumător de laborator</i>, Seria Didactica, Univ. “1 Decembrie 1918.” Alba Iulia 2002</p> <p>6. Popa, M., <i>Bazele Tehnologiei, Aplicații și studii de caz</i>, Editura Risoprint, Cluj –Napoca, 2006.</p> <p>7. Falință, E., <i>Bazele merceologiei</i>, Editura Mirton, Timișoara 1995.</p> <p>8. Marieta, O., <i>Bazele merceologiei</i>, Editura Eficient, București 1999.</p> <p>10. Mâlcomete, O., <i>Merceologie</i>, Editura Fundației Academice “Gheorghe Zane” Iasi, 1995.</p> <p>11. Giaccio, M., Morgante, A., Riganti, V., <i>Merceologia</i>, Monduzzi Editore, Bologna, 1993;</p>		
8.2. Seminar-laborator	Metode de predare	
1. Regulamentul Laboratorului de merceologie. Norme de protecția muncii. Operații și ustensile folosite în	<i>Prelegere, discuții</i>	2 ore

Laboratorul de merceologie		
2. Prelevarea si pregătirea probelor in vederea determinării caracteristicilor de calitate. Conservarea si 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 psihosenzoriala și fizico-chimică a cerealelor	<i>Experiment, exemplificare</i>	2 ore
5. Analiza psihosenzoriala și fizico-chimică a produselor de morărit.	<i>Experiment, exemplificare</i>	2 ore
6. Analiza psihosenzoriala și fizico-chimică a pâinii	<i>Experiment, exemplificare</i>	2 ore
7. Analiza psihosenzoriala și fizico-chimică a pastelor făinoase si ouălor	<i>Experiment, exemplificare</i>	2 ore
8. Analiza psihosenzoriala 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 si produselor zaharoase	<i>Experiment, exemplificare</i>	2 ore
11. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a fructelor si 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 lucrari de laborator	<i>Experiment, exemplificare</i>	2 ore
14. Evaluarea cunoștințelor	-	2 ore

Bibliografie

1. Popa, M., *Merceologia mărfurilor alimentare*, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2005.
2. Popa, M., *Merceologia Mărfurilor Alimentare – Îndrumător de lucrări practice*, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2000;
3. Popa, M., *Fundamentele științei mărfurilor*, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca , 2009;

3. Popa M., *Calitate si siguranta alimentara*, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca , 2005
4. Achim, M.I., *Bazele merceologiei*, Seria Didactica, Univ. "1 Decembrie 1918." Alba Iulia, 2000
5. 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 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
10.4 Curs	<i>Test pe parcurs Evaluare finala</i>	<i>Verificare pe parcurs</i>	70%
10.5 Laborator	<i>Verificare pe parcurs/evaluare finala</i>	<i>Testare lucrări practice: principii, metodologie, aplicații Elaborare/Prezentare proiect</i>	30%
	-	-	-
10.6 Standard minim de performanță: obținerea notei minim 5			
Efectuarea unei analize/ Elaborarea unui plan de analiză funcțional/interpretarea datelor			

Data completării:

10.10.2019

Semnătura titularului de curs,

Prof.univ.dr. Popa Maria

Semnătura titularului de seminar,

Lect.univ.dr. Bostan Roxana

Data avizării în departament:

10.10.2019

Semnătura director de departament,

Conf.univ.dr. Gavrilă Paven Ionela