

FIȘA DISCIPLINEI
2020-2021
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 229.1			
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)	O

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					26
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					30
Tutoriat					-
Examinări					4
Alte activități					
3.7 Total ore studiu individual	75				
3.8 Total ore din planul de învățământ	56				
3.9 Total ore pe semestru	131				
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 dotată 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 mărfurilor- capacitatea de înțelegere și cunoaștere a proceselor fizico-chimice și microbiologice care influențează caracteristicile de calitate a ale mărfurilor și valoarea comercială a acestora- Capacitatea de înțelegere a modificărilor fizico-chimice și microbiologice care pot surveni în 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 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. 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 în marfurile alimentare; Substanțele naturale. Clasificarea și rolul substanțelor naturale	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
3. Mineralele și vitaminele în alimente	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
4. Substanțele proteice, lipidele și glucidele în alimente	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
5. Substanțele adăugate în marfuri - Aditivii alimentari	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
6. Contaminanții alimentari. Mărfurile modificate genetic	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
7. Valoarea calorică și nutrițională 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 și 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 alimentelor. 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 păstrare și conservare a produselor alimentare	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
13. Noțiuni generale privind mărfurile nealimentare. Particularități privind marfurile nealimentare; Clasificarea și verificarea calității mărfurilor nealimentare	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
14. Exemplificări: Mărfuri ceramice/ marfuri birotice; caracteristici de calitate	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore

Bibliografie

1. Popa Maria, *Merceologie alimentara si nealimentara*, Seria Didactica, Alba Iulia, 2013;
2. Popa, M., Glevitzky M., *Calitatea si securitatea marfurilor-Teorie si aplicatii*, Seria Didactica, Alba Iulia 2018;

3. Popa Maria, *Ecosiguranta marfurilor*, Seria Didactica, Alba Iulia, 2013;
4. Popa, M., *Merceologia mărfurilor alimentare*, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2005;
5. Popa, M., *Merceologia Mărfurilor Alimentare – Îndrumător de lucrări practice*, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2000;
6. Popa M., *Calitate si siguranta alimentara*, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca, 2005;
7. Achim, M.I., *Bazele merceologiei*, Seria Didactica, Univ. “1 Decembrie 1918.” Alba Iulia, 2000;
8. Popa, M., *Bazele merceologiei- Îndrumător de laborator*, Seria Didactica, Univ. “1 Decembrie 1918.” Alba Iulia 2002;
9. Popa, M., *Bazele Tehnologiei, Aplicații și studii de caz*, Editura Risoprint, Cluj –Napoca, 2006.

a. Seminar-laborator	Metode de predare	
1. Regulamentul Laboratorului de merceologie. Norme de protecția muncii. Operații și ustensile folosite în 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 alimentara si nealimentara*, Seria Didactica, Alba Iulia, 2013;
2. Popa, M., Glevitzky M., *Calitatea si securitatea marfurilor-Teorie si aplicatii*, Seria Didactica, Alba Iulia 2018;
3. Popa Maria, *Ecosiguranta marfurilor*, Seria Didactica, Alba Iulia, 2013;
4. Popa, M., *Merceologia mărfurilor alimentare*, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2005;
5. Popa, M., *Merceologia Mărfurilor Alimentare – Îndrumător de lucrări practice*, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2000;
6. Popa, M., *Fundamentele științei mărfurilor*, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca, 2009;
7. Popa M., *Calitate si siguranta alimentara*, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca, 2005;
8. Achim, M.I., *Bazele merceologiei*, Seria Didactica, Univ. “1 Decembrie 1918.” Alba Iulia, 2000.

Nota: In functie de timpul alocat unor subiecte/teme prezentate in cadrul intalnirilor cu studentii, ordinea, continutul sau timpul alocat subiectelor prezentate in fisa disciplinei se pot modifica, acest aspect fiind stabilit de catre profesorul titular al disciplinei.

11. 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.

12. 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: obtinerea notei minim 5			
Efectuarea unei analize/ Elaborarea unui plan de analiză funcțional/interpretarea datelor			

Data completării:

16.09.2020

Semnătura titularului de curs,

Prof.univ.dr. Popa Maria

Semnătura titularului de seminar,

Lect.univ.dr. Bostan Roxana

Data avizării în departament:

18.09.2020

Semnătura director de departament,

Lect.univ.dr. Maican Silvia