

FIȘA DISCIPLINEI
FUNDAMENTAREA STIINTEI MARFURILOR

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea „1 Decembrie 1918”
1.2. Facultatea	De Stiinte Economice
1.3. Departamentul	DAAMK
1.4. Domeniul de studii	Administrarea Afacerilor
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Programul de studii / Calificarea	Administrarea Afacerilor 242102 Specialist îmbunătățire procese, 242104 Responsabil proces, 242110 Specialist în planificare, controlul și raportarea performanțelor economice
1.7. Forma de învățământ	ID

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	FUNDAMENTAREA STIINTEI MARFURILOR			Codul disciplinei	AA217			
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	I	2.6. Tipul de evaluare	V	2.7. Regimul disciplinei	Conținut	DDOI
							Obligativitate	DOP

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1. Număr de ore pe săptămână – forma cu frecvență	3	din care: 3.2. curs	2	3.3. seminar/ laborator/ proiect	1
3.4. Total ore pe semestru – forma ID /	14	din care: 3.5.	-	3.6. AT + TC / AA / ST + SF / L / P	14
Distribuția fondului de timp (se detaliază punctul 3.5. SI = 3.5.1+3.5.2.+3.5.3+3.5.4.+3.5.5+3.5.6.)					86 ore
3.5.1. Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe –					28
3.5.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					26
3.5.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					28
3.5.4.Tutoriat					-
3.5.5.Examinări					2
3.5.6. Alte activități					2
3.7. Total ore studiu individual	86				
3.8. Total ore pe semestru	100				
3.9. 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	–
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	<p>1. Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază ale domeniului și ale ariei de specializare; utilizarea lor adecvată în comunicarea profesională;</p> <p>2. Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte etc. asociate domeniului;</p> <p>3. Aplicarea unor principii și metode de bază pentru rezolvarea de probleme/situații bine definite, tipice domeniului în condiții de asistență calificată;</p> <p>4. Utilizarea adecvată de criterii și metode standard de evaluare, pentru a aprecia calitatea, meritele și limitele unor procese, programe, proiecte, concepte, metode și teorii;</p> <p>5. Elaborarea de proiecte profesionale cu utilizarea unor principii și metode consacrate în domeniu</p>
Competențe transversale	

7. Obiectivele disciplinei (reieșind din grila competențelor specifice acumulate)

7.1. Obiectivul general al disciplinei	-Dezvoltarea capacității studentului de adecunoaștere și înțelegere a noțiunilor de baza legate de mărfuri si condițiile stabilirii unor relații între producător, comerciant și consumator
7.2. Obiectivele specifice	<p>dezvoltarea capacității decunoaștere și înțelegere a noțiunilor de baza legate de mărfuri si condițiile stabilirii unor relații între producător,comerciant și consumator</p> <p>-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.</p> <p>-dezvoltarea capacității decunoaștere 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 înțelegeresi cunoaștere a proprietăților psihosenzoriale, fizico-chimice si microbiologice a mărfurilor</p> <p>-Dezvoltarea abilității de a efectua examene psihosenzoriale în vederea stabilirii caracteristicilor senzoriale de calitate ale mărfurilor-Înțelegerea si dezvoltarea abilităților de aplicare a metodelor de control și verificare a calității produselor și serviciilor</p> <p>-Înțelegerea și cunoașterea principiilor de sistematizare si codificare amărfurilor</p> <p>-Înțelegerea și cunoașterea obiectului, domeniilor și nivelurilor standardelor-Dezvoltarea capacității de cunoaștere si înțelegere a noțiunilor de baza legate de marcarea, etichetarea si ambalarea produselor</p> <p>-Înțelegerea și cunoașterea elementelor de baza privind expertiza merceologica-Cunoașterea si însușirea principiilor si cadrului legislativ privind protecția consumatorului</p>

8. Conținuturi

8.1. SI [capitolele din cursul în tehnologie ID]	Metode de predare	Observații
1. OBIECTUL ȘI IMPORTANȚA MERCEOLOGIEI Obiectul merceologiei; Importanța merceologiei; Metode și mijloace pentru studiul mărfurilor; Studiul mărfurilor din punct de vedere merceologic	Studiu individual	10%SI
2. PROPRIETĂȚILE MĂRFURILOR Considerații generale asupra mărfurilor; Proprietățile fizice; Proprietăți chimice; Proprietăți psihosenzoriale; Proprietăți estetice; Metode chimice și fizico-chimice de control al calității mărfurilor; Controlul calității mărfurilor prin metode nedistructive	Studiu individual	10%SI
3. CALITATEA PRODUSELOR ȘI SERVICIILOR Conceptul de calitate; Factorii de influență ai calității; Funcțiile calității; Documente de prescriere a calității produselor; Documente de certificare a calității produselor;	Studiu individual	10%SI
4. METODE DE CONTROL ȘI VERIFICARE A CALITĂȚII PRODUSELOR ȘI SERVICIILOR Conceptul de produs; Metode de control a calității; Funcțiile controlului calității; Metode de control statistic prin măsurare; Metode de control statistic prin atribute si defecte; Recepția produselor	Studiu individual	10%SI
5. NOȚIUNI DE CALIMETRIE	Studiu individual	10%SI

Obiectul calimetriei; Metodele calimetriei; Indici utilizați în calimetrie; Metode de estimare a calității Indicatori de estimare a calității; Indicii ponderii produselor de calitate superioară; Indici ai noncalității Fiabilitatea. Indicatori ai fiabilității; Menținabilitate; Menținanță; Disponibilitate		
6. CLASIFICAREA ȘI CODIFICAREA MĂRFURILOR Principii generale de clasificare a mărfurilor; Sisteme de clasificări și codificări ale mărfurilor; Tipuri de coduri; Coduri cu bare; Rolul codificării în contextul actual	Studiu individual	10%SI
7. STANDARDIZAREA ȘI ATESTAREA CALITĂȚII PRODUSELOR Considerații generale; Obiectul standardizării; Subiectul, conținutul, domeniile și nivelul standardelor Standardizarea națională; Standarde internaționale și regionale; Atestarea calității	Studiu individual	10%SI
8. MARCAREA ȘI ETICHETAREA PRODUSELOR Considerații generale asupra mărcilor; Funcțiile mărcilor; Clasificarea mărcilor. Tipuri de mărci, Metode de marcarea a mărfurilor; Protecția mărcilor; Etichetarea produselor; Etichetarea ecologică	Studiu individual	10%SI
9. AMBALAREA MĂRFURILOR Considerații generale; Clasificarea ambalajelor; Particularitățile funcționale și eficiența ambalajelor Calitatea ambalajelor; Metode de ambalare; Indicatori pentru aprecierea economică a ambalajelor	Studiu individual	10%SI
10. EXPERTIZA MERCEOLOGICĂ Falsificarea; Contrafacerea; Folosirea de substanțe nealimentare, pentru produse alimentare; Folosirea de produse alimentare poluate de mediul înconjurător; Frauda sanitară	Studiu individual	10%SI
8.2 Bibliografie		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Popa Maria, Bostan Roxana, Fundamentarea științei marfurilor- Suport de curs pentru ID, Seria Didactica, Alba Iulia, 2019 2. Achim, M.I., <i>Bazele merceologiei</i>, Seria Didactica, Univ. "1 Decembrie 1918." Alba Iulia, 2000 3. Popa, M., <i>Bazele merceologiei- Îndrumător de laborator</i>, Seria Didactica, Univ. "1 Decembrie 1918." Alba Iulia 2002 4. Popa, M., <i>Merceologia mărfurilor alimentare</i>, Seria Didactica, Univ., 1 Decembrie 1918", Alba Iulia, 2005 5. Popa M., <i>Calitate și siguranța alimentară</i>, Editura Casa Cartii de Știință, Cluj Napoca, 2005 6. Falință, E., <i>Bazele merceologiei</i>, Editura Mirton, Timișoara 1995. 7. Marieta, O., <i>Bazele merceologiei</i>, Editura Eficient, București 1999. 8. Mălcome, 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 11. Falniță, E., Băbăiță, C., <i>Bazele Merceologiei – Lucrări și Aplicații</i>, Universitatea din Timișoara, 1993 		
8.2. AT	Metode de predare-învățare	Observații
Bibliografie:		
8.3. TC	Metode de transmitere a informației	Observații
Bibliografie:		
8.4. AA / L / P	Metode de predare-învățare	Observații
1. Regulamentul laboratorului de bazele merceologiei. Norme de protecția muncii.	Activități interactive	1 oră
2. Operații și ustensile folosite în Laboratorul de Bazele merceologiei	Activități interactive	1 oră
3. Prelevarea și pregătirea probelor în vederea determinării caracteristicilor de calitate. Conservarea și păstrarea probelor. Expertiza merceologică.	Activități interactive	1 oră
4. Examenul psihosenzorial al mărfurilor	Activități interactive	1 oră
5. Determinarea caracteristicilor de calitate a mărfurilor prin analize fizico-chimice	Activități interactive	2 ore

6. Determinarea masei , volumului si porozitatii mărfurilor	Activități interactive	2 ore
7. Determinarea umidității mărfurilor	Activități interactive	1 oră
8. Determinarea conținutului de cenușă din mărfurile alimentare	Activități interactive	1 oră
9.Determinarea vâscozității mărfurilor	Activități interactive	1 oră
10.Determinarea unor caracteristici de calitate ale mărfurilor, prin metode volumetrice de analiza	Activități interactive	1 oră
11. Prezentarea temei de semestru de către echipele de lucru: <i>Evaluarea caracteristicilor de calitate a produsului X prin metode specifice de analiza</i>	Activități interactive	2 ore

Bibliografie:

- 1.Popa Maria, Bostan Roxana, Fundamentarea științei marfurilor- Suport de curs pentru ID, Seria Didactica, Alba Iulia, 2019
- Achim, M.I., Bazele merceologiei, Seria Didactica, Univ. “1 Decembrie 1918.” Alba Iulia, 2000
- 2.Popa,M, Bazele merceologiei- Îndrumător de laborator, Seria Didactica, Univ. “1 Decembrie 1918.” Alba Iulia 2002
- 3.Popa, M., Merceologia mărfurilor alimentare, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2005
- 4.Popa M., Calitate si siguranța alimentara, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca , 2005
- 5.Falință, E., Bazele merceologiei, Editura Mirton, Timișoara 1995.
- 6.Marieta, O., Bazele merceologiei, Editura Eficient, București 1999.
- 7.Mâlcome, O., Merceologie, Editura Fundației Academice “Gheorghe Zane” Iasi, 1995.
- 8.Giaccio, M., Morgante, A., Riganti, V., Merceologia, Monduzzi Editore, Bologna, 1993;
- 9.Olaru, M., Ș.A, Bazele Merceologiei – Lucrări Practice și Studii De Caz, Academia De Studii Economice, București, 1997
- 10.Falniță, E, Băbăiță, C.,Bazele Merceologiei – Lucrări și Aplicații, Universitatea din Timișoara,1993

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
10.4. SI (curs)	<i>Evaluarea cunoștințelor acumulate</i>	<i>Verificare pe parcurs</i>	60%
10.5. TC / AA / ST / L / P	<i>Ex: Verificare pe parcurs/evaluare finala</i>	<i>Testare lucrări practice: principii, metodologie, aplicații</i> <i>Elaborare/Prezentare proiect</i>	40%
10.6. Standard minim de performanță - obținerea notei minim 5			
Obiectul și importanța merceologiei, proprietățile mărfurilor, metode de control și verificare a calității produselor și serviciilor; C1, C2, C4,			

Coordonator de disciplină
Prof. Univ. Dr. POPA MARIA

Tutore de disciplină
Lect. Univ. Dr. BOSTAN ROXANA

Data

Responsabil de studii ID/IFR,

.....

.....