

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea „1 Decembrie 1918”
1.2. Facultatea	De Științe 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	Mărfuri alimentare și nealimentare și securitatea consumatorului			Codul disciplinei	AA 229			
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	II	2.6. Tipul de evaluare	Vp	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	4	din care: 3.2. curs	2	3.3. seminar/ laborator/ proiect	2
3.4. Total ore pe semestru – forma ID /	28	din care: 3.5.	-	3.6. AT + TC / AA / ST + SF / L / P	28
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.)					47 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					8
3.5.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					7
3.5.4.Tutoriat					-
3.5.5.Examinări					2
3.5.6. Alte activități					2
3.7. Total ore studiu individual				47	
3.8. Total ore pe semestru				75	
3.9. Numărul de credite				3	

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Fundamentarea științei marfurilor
4.2. de competențe	

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	C5. Elaborarea de proiecte profesionale cu utilizarea unor principii și metode consacrate în domeniu
-------------------------	--

Competențe transversale	<p>CT1 Aplicarea principiilor, normelor și valorilor de etică profesională în cadrul propriei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă</p> <p>Soluționarea în timp real, în condiții de asistență calificată, a unei probleme reale/ipotetice de la locul de muncă, respectând normele deontologiei profesionale.</p>
----------------------------	---

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. SI [capitolele din cursul în tehnologie ID]	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	Studiu individual	10%SI
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	Studiu individual	10%SI
3. Valoarea calorică și alimentară a produselor Echilibrul energetic, echilibrul proteic, echilibrul mineral, echilibrul vitaminic	Studiu individual	10%SI
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 conservării; Metode și tehnici de conservare	Studiu individual	10%SI
5. Noțiuni generale privind mărfurile nealimentare Particularități privind mărfurile nealimentare; Clasificarea mărfurilor industriale; Verificarea calității mărfurilor industriale Fiabilitatea. Indicatori ai fiabilității; Mentenabilitate; Mentenanță; Disponibilitate	Studiu individual	10%SI
6. Mărfuri ceramice; Noțiuni introductive; Materii prime; Influența operațiilor de obținere a mărfurilor ceramice asupra calității acestora; Defectele mărfurilor ceramice; Verificarea calității mărfurilor ceramice; Condiții de marcarea, ambalare, depozitare și transport	Studiu individual	10%SI
7. Mărfuri birotice	Studiu individual	10%SI

<p>Noțiuni introductive; Clasificarea mărfurilor birotice; Mașina de scris electronică; Copiatoare; Telefoane fixe; Roboții telefonici; Aparatele fax; Pagerele; Telefoanele mobile;</p>		
<p>8.2 Bibliografie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Popa Maria, Bostan Roxana, Marfuri alimentare si nealimentare si protectia consumatorului - Suport de curs pentru ID, Seria Didactica, Alba Iulia, 2019 2. Popa, M., Merceologia mărfurilor alimentare, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2005. 3. 2. Popa, M., Merceologia Mărfurilor Alimentare – Îndrumător de lucrări practice, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2000 4. 3. Popa M., Calitate si siguranta alimentara, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca , 2005 5. 4.Achim, M.I., Bazele merceologiei, Seria Didactica, Univ. “1 Decembrie 1918.” Alba Iulia, 2000 6. 5. Popa,M, Bazele merceologiei- Îndrumător de laborator, Seria Didactica, Univ. “1 Decembrie 1918.” Alba Iulia 2002 7. 6. Popa, M., Bazele Tehnologiei, Aplicații și studii de caz, Editura Risoprint, Cluj –Napoca, 2006. 8. 7. Falință, E., Bazele merceologiei, Editura Mirton, Timișoara 1995. 9. 8. Marieta, O., Bazele merceologiei, Editura Eficient, București 1999. 10. 10. Mălcomete, O., Merceologie, Editura Fundației Academice “Gheorghe Zane” Iasi, 1995. 11. 11. Giaccio, M., Morgante, A., Riganti, V., Merceologia, Monduzzi Editore, Bologna, 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 si ustensile folosite in Laboratorul de Bazele merceologiei	Activități interactive	1 oră
3. Prelevarea si pregătirea probelor in vederea determinării caracteristicilor de calitate. Conservarea si păstrarea probelor.	Activități interactive	1 oră
3. Expertiza merceologică. Metode specifice de evaluare a caracteristicilor de calitate	Activități interactive	1 oră
4. Analiza psihosenzoriala și fizico-chimică a cerealelor	Activități interactive	1 oră
5. Analiza psihosenzoriala și fizico-chimică a produselor de morărit.	Activități interactive	1 oră
6. Analiza psihosenzoriala și fizico-chimică a pâinii	Activități interactive	1 oră
7. Analiza psihosenzoriala și fizico-chimică a pastelor făinoase si ouălor	Activități interactive	1 oră
8. Analiza psihosenzoriala și fizico-chimică a ouălor	Activități interactive	1 oră
9. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a laptelui și produselor lactate	Activități interactive	1 oră
10. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a zaharului si produselor zaharoase	Activități interactive	1 oră
11. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a fructelor si produselor din fructe		1 oră
12. Prezentarea proiectelor de semestru de către echipele de lucru		2 ore
<p>Bibliografie:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Popa Maria, Bostan Roxana, Marfuri alimentare si nealimentare si protectia consumatorului - Suport de curs pentru ID, Seria Didactica, Alba Iulia, 2019 2. Popa, M., Merceologia mărfurilor alimentare, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2005. 3. 2. Popa, M., Merceologia Mărfurilor Alimentare – Îndrumător de lucrări practice, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2000; 4. 3.Popa, M., , Fundamentele științei mărfurilor, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca , 2009; 5. 3. Popa M., Calitate si siguranta alimentara, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca , 2005 6. 4.Achim, M.I., Bazele merceologiei, Seria Didactica, Univ. “1 Decembrie 1918.” Alba Iulia, 2000 7. 5. Popa,M, Bazele merceologiei- Îndrumător de laborator, Seria Didactica, Univ. “1 Decembrie 1918.” Alba Iulia 2002 		

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 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,

.....