

PROGRAMA ANALITICĂ

| | |
|-----------------------|-----------------------------------------------|
| Denumirea disciplinei | <i>Merceologia alimentara și nealimentara</i> |
|-----------------------|-----------------------------------------------|

| | | | | | |
|-------------------|----------|-----------|----|--------------------|---|
| Codul disciplinei | ECTS 224 | Semestrul | II | Numărul de credite | 4 |
|-------------------|----------|-----------|----|--------------------|---|

| | |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Facultatea | Științe Economice |
| Domeniul de licență | Administrarea afacerilor |
| Programul de studii de licență (specializarea) | Economia comerțului, turismului și serviciilor |

| Numărul de ore pe semestru/activități | | | | |
|---------------------------------------|----|----|----|----|
| Total | SI | TC | AT | AA |
| 56 | 28 | | | 28 |

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| Categoria formativă a disciplinei DF -fundamentală, DG -generală, DS -de specialitate, DE -economică/managerială, DU - | DS |
| Categoria de opționalitate a disciplinei: DI -impusă, DO -opțională, DL -liber aleasă | DI |

| | | |
|-----------------------|--------------------------------------|----------------------|
| Discipline Anterioare | Obligatorii (condiționate) | -Bazele merceologiei |
| | Recomandate | - |

| | |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Obiective/Competențe | <ul style="list-style-type: none"> • familiarizarea studenților cu noțiunile de baza din domeniul științei mărfurilor • însușirea noțiunilor teoretice și practice legate de evaluarea caracteristicilor de calitate a mărfurilor • dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a noțiunilor de baza legate de mărfurile alimentare și nealimentare • 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 |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | <ul style="list-style-type: none"> • 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 <p>Dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a particularităților specifice mărfurilor nealimentare</p> |
| Conținut (descriptor) | <p>PARTEA I.</p> <p>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</p> <p>2. Factori de influență ai calității mărfurilor alimentare Compoziția chimică a mărfurilor alimentare; Valoarea calorică și alimentară a mărfurilor alimentare; Aditivii alimentari; Mărfuri modificate genetic; Influența microorganismelor asupra caracteristicilor de calitate; Intoxicațiile alimentare</p> <p>3. Valoarea calorică și alimentară a produselor Echilibrul energetic, echilibrul proteic, echilibrul mineral, echilibrul vitaminic</p> <p>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</p> <p>PARTEA a II-a</p> <p>1. Noțiuni generale privind mărfurile nealimentare Particularități privind mărfurile nealimentare; Clasificarea mărfurilor industriale; Verificarea calității mărfurilor industriale</p> <p>2. 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 marcare, ambalare, depozitare și transport</p> <p>3. Mărfuri birotice Noțiuni introductive; Clasificarea mărfurilor birotice; Mașina de scris electronică; Copiatoare; Telefoane fixe; Roboții telefonici; Aparatele fax; Pagere; Telefoanele mobile;</p> <p>4. Mărfuri informatice Calculatoare personale; Imprimante; Scannere</p> |

| Forma de evaluare (E-examen, C-colocviu/test final, LP-lucrări de control) | | E |
|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|------|
| Stabilire a notei finale (procentaje) | - răspunsuri la examen/colocviu/lucrări practice | 80 % |
| | - activități aplicative atestate/laborator/lucrări | 20 % |
| | - teste pe parcursul semestrului | |
| | - teme de control | |

| | |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Bibliografia | <p>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. Mâlcome, 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> <p>12. Olaru, M., Ș.A., <i>Bazele Merceologiei – Lucrări Practice și Studii De Caz</i>, Academia De Studii Economice, București, 1997.</p> <p>13. Falniță, E, Băbăiță, C., <i>Bazele Merceologiei – Lucrări și Aplicați</i>, Universitatea din Timișoara, 1993.</p> <p>14. Achim, M.I., <i>Bazele tehnologiei proceselor industriale</i>, Seria Didactică Univ. “1 Decembrie 1918” Alba Iulia, 1999.</p> |
| Lista materialelor didactice | Prelegere, dezbatere, experiment, Videoproiector, Laptop, formulare teste/chestionare, aparatura, instrumente si ustensile de laborator |

| Coordonator de disciplină | Grad didactic, titlul, prenume, numele | Semnătură |
|---------------------------|----------------------------------------|-----------|
| | Prof. univ.dr. Maria POPA | |

Legenda: SI - studiu individual, TC - teme de control, AT - activități tutoriale, AA - activități aplicative aplicate