

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ	Universitatea „1 Decembrie 1918” din Alba Iulia
1.2. Facultatea	Facultatea de Științe Economice
1.3. Departamentul	Administrarea Afacerilor și Marketing
1.4. Domeniul de studii	Marketing
1.5. Ciclul de studii	Master
1.6. Programul de studii	Marketing și promovarea vânzărilor (MPV)

### 2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	<b>CALITATEA SI SECURITATEA MARFURILOR</b>		2.2. Cod disciplină	<b>MPV 113.1</b>			
2.3. Titularul activității de curs	Prof univ. dr. habil. POPA MARIA						
2.4. Titularul activității de seminar	Dr.Glevitzky Mirel						
2.5. Anul de studiu	<b>I</b>	2.6. Semestrul	<b>I</b>	2.7. Tipul de evaluare (E/C/VP)	<b>C</b>	2.8. Regimul disciplinei ( <b>O</b> – obligatorie, <b>Op</b> – opțională, <b>F</b> – facultativă)	<b>Op</b>

### 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	<b>56</b>	din care: 3.5. curs	<b>28</b>	3.6. seminar/laborator	<b>28</b>
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					<b>40</b>
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					<b>52</b>
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					<b>50</b>
Tutoriat					
Examinări					<b>2</b>
Alte activități .....					

3.7 Total ore studiu individual	144
3.8 Total ore din planul de învățământ	56
3.9 Total ore pe semestru	200
3.10 Numărul de credite	8

### 4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	-
4.2. de competențe	-

### 5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	<i>Sala de curs cu videoproiector</i>
5.2. de desfășurarea a seminarului/laboratorului	<i>Calculatoare, rețea Internet, Laborator calitate marfurilor</i>

## 6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p><i>C3 Analizarea factorilor interni și externi ai organizațiilor</i></p> <p><i>C4 Integrează strategiile de marketing în piața globală</i></p> <p><i>C5 Utilizarea tehnologiei informatice moderne pentru tehnoredactarea de lucrări științifice în domeniul marketingului, procesarea de informații și accesarea de baze de date specifice activității din diferitele structuri organizaționale;</i></p> <p><i>C26 Cunoașterea și înțelegerea noțiunile de baza legate de conceptele de calitate si siguranța alimentara</i></p>
Competențe transversale	<p>CT1 Dezvoltarea mecanismelor logice și de analiză cognitivă necesare managementului marketingului;</p> <p>CT2 Integrarea contextuală a aspectelor marketingului în cadrul dinamicii actuale a economiei;</p> <p>CT3 Aplicarea principiilor, normelor și valorilor eticii profesionale în cadrul propriei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă;</p> <p>CT4 Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă plurispecializată, inclusiv în cadrul rețelelor de cercetare științifică economică și aplicarea de tehnici de relaționare și muncă eficientă în cadrul echipei;</p> <p>CT5 Identificarea oportunităților de formare continuă și valorificarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare pentru propria dezvoltare;</p> <p>CT6 Capacitatea de a lucra independent și/sau în echipă, de a identifica soluții pentru rezolvarea de probleme și spețe specifice marketingului;</p> <p>CT7 Capacitatea de a lucra independent și/sau în echipă, de a identifica soluții pentru rezolvarea de probleme și spețe specifice promovării vânzărilor;</p> <p>CT8 Capacitatea de a valorifica eficient resursele și tehnicile de învățare pentru propria dezvoltare;</p> <p>CT9 Capacitatea de a identifica oportunitățile de formare continuă;</p> <p>CT10 Capacitatea de a lucra independent și/sau în echipă, de a identifica soluții pentru rezolvarea de probleme și spețe specifice domeniului organizarii de evenimente;</p> <p>CT11 Aplicarea principiilor, normelor și valorilor de etică profesională în cadrul propriei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă;</p> <p>CT12 Aplicarea principiilor, normelor și valorilor eticii profesionale în cadrul propriei strategii de vânzări;</p>

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<p><i>Dezvoltarea capacității studentului de a cunoaște și înțelege noțiunile de baza legate de conceptele de calitate si siguranța alimentara</i></p>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Intelegerea conceptului de calitate si siguranta alimentara;</i></li> <li>- <i>Dezvoltarea capacitatii de înțelegere si cunoaștere a proceselor care influențează caracteristicile de calitate a ale mărfurilor si valoarea comerciala a acestora</i></li> <li>- <i>Capacitatea de înțelegere a modificărilor fizico-chimice si microbiologice care pot surveni in perioada de depozitare si transport a mărfurilor</i></li> <li>- <i>Dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a valorii nutritionale a produselor si influenta acestora asupra sanatatii consumatorului;</i></li> <li>- <i>Cunoasterea si aplicarea sistemelor de siguranta a marfurilor;</i></li> </ul>

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Definierea conceptelor de baza: siguranța/securitate alimentara, calitatea mărfurilor;</li> <li>2. Valoarea calorica si alimentara a produselor;</li> <li>3. Etichetare mărfurilor; eticheta nutriționala;</li> <li>4. Sisteme de marcare ecologică</li> <li>5. Avantaje și dezavantajele aplicării sistemelor de siguranță a mărfurilor;</li> <li>6. Sisteme de calitate, siguranță a mărfurilor;</li> <li>7. Caracteristicile calitatii produselor alimentare si evaluarea acestora;</li> <li>8. Contaminarea marfurilor: surse si efecte;</li> <li>9. Siguranta marfurilor de import;</li> <li>10. Metode si tehnici de conservare a marfurilor;</li> </ol>	<p><i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz , discuții</i></p>	
<p><b>BIBLIOGRAFIE:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Popa Maria, Glevitzky M., Calitate si securitate alimentara. Teorie si aplicatii. Seria Didactica, 2018, Alba Iulia;</li> <li>2. Popa Maria, Fundamentele științei mărfurilor, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2009</li> <li>3. Popa Maria, Calitate și siguranță alimentară, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2005;</li> <li>4. Popa Maria, Glevitzky M., Contaminarea mărfurilor agroalimentare, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2009;</li> <li>5. Rotaru G., Moraru C., H.A.C.C.P. – Analiza riscurilor. Punctele critice de control, Editura Academică, Galați, 1997;</li> <li>6. ***Legea nr.150 din 2004 privind siguranța alimentară;</li> <li>7. ***SR EN ISO 22000:2005 Sisteme de management al siguranței alimentare. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar;</li> <li>8. *** SR EN ISO 9001:2015 Sisteme de management al calității.</li> </ol>		
<p><b>Seminar:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Elemente de legislație privind calitatea si securitatea mărfurilor</li> <li>2. Conceperea rețetei de fabricație pentru un produs (ingrediente, cantitatea acestora și modul de preparare)</li> <li>3. Intocmirea descrierii produsului (specificația tehnică de firma)</li> <li>4. Calculul valorii calorice/nutritive medii/100 g produs, exprimată în glucide, grăsimi și proteine, precum și valorile energetice exprimate în kilocalorii (kcal) și kiloJouli (KJ).</li> <li>5. Etichetarea produsului; informațiile necesare a fi menționate pe eticheta produsului pe baza legislației europene și naționale.</li> <li>6. Întocmirea designului etichetei unui produs,</li> </ol>	<p><i>Prelegere, discuții, exemplificare</i></p>	<p>Elaborare proiect pe echipe</p>

<p>alegerea brandului; etichetarea ecologică, tradițională</p> <p>7. Modul de stabilire a tipului de ambalaj utilizat. Relația ambalaj-mediul înconjurător.</p> <p>8. Identificarea pericolelor potențiale asociate etapelor de producție, analize de risc și măsuri pentru controlul pericolelor identificate</p> <p>9. Studiu de caz – implementarea sistemului HACCP ca parte integrantă a ISO 22000:2005. Elaborarea unei proceduri aferente conform ISO 22000:2005.</p> <p>10. Prezentarea proiectului de semestru</p>		
---	--	--

**Bibliografie:**

9. Popa Maria, Glevitzky M., Calitate și securitate alimentară. Teorie și aplicații. Seria Didactică, 2018, Alba Iulia;
10. Popa Maria, Fundamentele științei mărfurilor, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2009
11. Popa Maria, Calitate și siguranță alimentară, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2005;
12. Popa Maria, Glevitzky M., Contaminarea mărfurilor agroalimentare, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2009;
13. \*\*\*Legea nr.150 din 2004 privind siguranța alimentară;
14. \*\*\*SR EN ISO 22000:2005 Sistem de management al siguranței alimentare. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar;
15. \*\*\* SR EN ISO 9001:2015 Sistem de management al calității.

**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 în domeniu, din cadrul Direcției Sanitar Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și cu agenți economici (SUPREMIA GRUP SRL., AROVIT SRL etc). La discuțiile legate de elaborarea curriculei au participat și cadre didactice din alte departamente din 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.

Notă privind modalitățile de recuperare a orelor de seminar: Orelor de seminar vor putea fi recuperate prin efectuarea unui referat/ proiect elaborat în mod individual de către student.

## 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	<i>Evaluare finala</i>	<i>Test grila</i>	30%
	<i>Evaluare pe parcurs</i>	<i>Elaborare si prezentare: tema curs</i>	40 %
10.5 Seminar/laborator	<i>Verificare pe parcurs</i>	<i>Elaborare si prezentare teme seminar</i>	30%
10.6 Standard minim de performanță: obținerea minim a notei 5 ( cinci)			
Demonstrarea competențelor în:			

Data completării  
05.09.2019

Semnătura titularului de curs  
*Prof.univ.dr.habil. Popa Maria*

Semnătura titularului de seminar  
*Dr. Glevitzky Mirel*

Data avizării în departament  
10.09.2019

Semnătura directorului de departament  
Conf.univ.dr. Gavrilă-Paven Ionela