

FIȘA DISCIPLINEI
Anul universitar 2020-2021

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

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					40
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					52
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					50
Tutoriat					
Examinări					2
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	Sala de curs cu videoproiector
5.2. de desfășurarea a seminarului/laboratorului	Calculatoare, rețea Internet, Laborator calitate marfurilor

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"> - Înțelegerea conceptului de calitate si siguranța alimentara; - Dezvoltarea capacitatii de înțelegere si cunoaștere a proceselor care influențează caracteristicile de calitate a ale mărfurilor si valoarea comerciala a acestora - Capacitatea de înțelegere a modificărilor fizico-chimice si microbiologice care pot surveni in perioada de depozitare si transport a mărfurilor - Dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a valorii nutritionale a produselor si influenta acestora asupra sanatatii consumatorului; - Cunoasterea si aplicarea sistemelor de siguranta a marfurilor;

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
1. Definirea conceptelor de baza: siguranța/securitate alimentara, calitatea mărfurilor;	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
2. Valoarea calorica si nutritionala a produselor;	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
3. Etichetare mărfurilor; eticheta nutriționala;	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
4. Sisteme de marcare ecologică	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
5. Avantaje și dezavantajele aplicării sistemelor de siguranță a mărfurilor;	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
6. Sisteme de calitate, siguranță a mărfurilor;	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
7. Caracteristicile calitatii produselor alimentare si evaluarea acestora;	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
8. Contaminarea marfurilor: surse si efecte;	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
9. Rolul microorganismelor in alimente	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
10. Toxiinfecțiile alimentare	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
11. Siguranta marfurilor de import; Metode si tehnici de conservare a marfurilor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
12. Documente de prescriere a calitatii marfurilor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
13. Documente de certificare a calitatii marfurilor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
14. Abordarea procesuala a calitatii proceselor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
BIBLIOGRAFIE: <ol style="list-style-type: none"> 1. Popa Maria, Glevitzky M., Calitate si securitate alimentara. Teorie si aplicatii. Seria Didactica, 2018, Alba Iulia; 2. Popa Maria, Fundamentele științei mărfurilor, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2009 3. Popa Maria, Calitate și siguranță alimentară, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2005; 4. Popa Maria, Glevitzky M., Contaminarea mărfurilor agroalimentare, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2009; 5. Rotaru G., Moraru C., H.A.C.C.P. – Analiza riscurilor. Punctele critice de control, Editura 		

Academică, Galați, 1997;

6. ***Legea nr.150 din 2004 privind siguranța alimentară;
7. ***SR EN ISO 22000:2005 Sisteme de management al siguranței alimentare. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar;
8. *** SR EN ISO 9001:2015 Sisteme de management al calității.

Seminar:	Metode de predare	Observații
1. Elemente de legislație privind calitatea și securitatea mărfurilor	<i>Exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
2. Conceperea rețetei de fabricație pentru un produs (ingrediente, cantitatea acestora și modul de preparare)	<i>Exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
3. Intocmirea descrierii produsului (specificația tehnică de firma)	<i>Exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
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).	<i>Exemplificări/ studii de caz, discuții</i>	2 ore
5. Etichetarea produsului; informațiile necesare a fi menționate pe eticheta produsului pe baza legislației europene și naționale.	<i>Exemplificări/ studii de caz</i>	4 ore
6. Întocmirea designului etichetei unui produs, alegerea brandului; etichetarea ecologică, tradițională	<i>Exemplificări/ studii de caz</i>	2 ore
7. Modul de stabilire a tipului de ambalaj utilizat. Relația ambalaj-mediul înconjurător.	<i>Exemplificări/ studii de caz</i>	2 ore
8. Identificarea pericolelor potențiale asociate etapelor de producție, analize de risc și măsuri pentru controlul pericolelor identificate	<i>Exemplificări/ studii de caz</i>	4 ore
9. Studiu de caz – implementarea sistemului HACCP ca parte integrantă a ISO 22000:2005. Elaborarea unei proceduri aferente conform ISO 22000:2005.	<i>Exemplificări/ studii de caz</i>	4 ore
10. Elaborare proiect pe echipe	<i>Prezentare proiecte</i>	4 ore

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.

15. 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.

16. 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
16.09.2020

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

Semnătura titularului de seminar
Lect. Dr. Glevitzky Mirel

Data avizării în departament
18.09.2020

Semnătura directorului de departament,
Lect.univ.dr. Maican Silvia