

FIȘA DISCIPLINEI
Anul universitar 2021-2022
Anul de studiu II / Semestrul II

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea „1 Decembrie 1918” din Alba Iulia
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	Economia comerțului, turismului și serviciilor 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 protecția consumatorului			Codul disciplinei	ECTS 223.1		
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 /	100	din care: 3.5. AI	72	3.6. AT + TC / AA / ST + SF / L / P	28
Distribuția fondului de timp (se detaliază punctul 3.5. AI = 3.5.1+3.5.2.+3.5.3+3.5.4.+3.5.5+3.5.6.)					72ore
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					20
3.5.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					20
3.5.4.Tutoriat					-
3.5.5.Examinări					2
3.5.6. Alte activități					2
3.7. Total ore studiu individual					72
3.8. Total ore pe semestru					100
3.9. Numărul de credite					4

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	C2. Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte etc. asociate domeniului C3. Aplicarea unor principii și metode de bază pentru rezolvarea de probleme/situații bine definite, tipice domeniului în condiții de asistență calificată
Competențe transversale	-

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. AI [capitolele din cursul în tehnologie ID]	Metode de predare	Observații
1. Metode și modalități de cercetare; Proprietățile generale ale mărfurilor; Clasificarea și codificarea mărfurilor alimentare.	Studiu individual	5% AI
2. Substanțele prezente în marfurile alimentare; Substanțele naturale. Clasificarea și rolul substantelor naturale.	Studiu individual	5% AI
3. Mineralele și vitaminele în alimente	Studiu individual	5% AI
4. Substanțele proteice, lipidele și glucidele în alimente	Studiu individual	5% AI
5. Substanțele adăugate în marfuri - Aditivii alimentari	Studiu individual	5% AI
6. Contaminanții alimentari. Mărfurile modificate genetic	Studiu individual	5% AI
7. Valoarea calorică și nutrițională a alimentelor	Studiu individual	5% AI
8. Rolul microorganismelor; Intoxicațiile alimentare	Studiu individual	10% AI
9. Poziția și rolul depozitului în etapa păstrării mărfurilor; Deteriorarea mărfurilor. Forme de deteriorare; Factorii care influențează deteriorarea mărfurilor	Studiu individual	10% AI
10. Conservarea produselor alimentare. Mărfurile modificate genetic	Studiu individual	10% AI
11. Principiile biologice care stau la baza conservării produselor alimentare	Studiu individual	10% AI
12. Metode și tehnici de păstrare și conservare a produselor alimentare	Studiu individual	10% AI
13. Noțiuni generale privind mărfurile nealimentare. Particularități privind marfurile nealimentare; Clasificarea și verificarea calității mărfurilor nealimentare.	Studiu individual	5% AI
14. Exemplificari: Mărfuri ceramice/ marfuri birotice; caracteristici de calitate	Studiu individual	10% AI
8.2 Bibliografie		

<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, 2021 (disponibil si in format electronic pe platforma Moodle si Microsoft Teams) 2. Popa, M., Merceologia mărfurilor alimentare, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2005. 3. Popa, M., Merceologia Mărfurilor Alimentare – Îndrumător de lucrări practice, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2000 4. Popa M., Calitate si siguranta alimentara, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca , 2005 5. Achim, M.I., Bazele merceologiei, Seria Didactica, Univ. “1 Decembrie 1918.” Alba Iulia, 2000 6. 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. 		
8.2. 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 merceologie. Norme de protecția muncii. Operații si ustensile folosite în Laboratorul de merceologie	Activități interactive	1 oră
2. 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	2 ore
4. Analiza psihosenzoriala și fizico-chimică a cerealelor	Activități interactive	2 ore
5. Analiza psihosenzoriala și fizico-chimică a produselor de morărit.	Activități interactive	2 ore
6. Analiza psihosenzoriala și fizico-chimică a pâinii	Activități interactive	2 ore
7. Analiza psihosenzoriala și fizico-chimică a pastelor făinoase si ouălor	Activități interactive	2 ore
8. Analiza psihosenzoriala și fizico-chimică a ouălor	Activități interactive	2 ore
9. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a laptelui și produselor lactate	Activități interactive	2 ore
10. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a zaharului si produselor zaharoase	Activități interactive	2 ore
11. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a fructelor si produselor din fructe	Activități interactive	2 ore
12. Prezentarea proiectelor de semestru de către echipele de lucru	Activități interactive	2 ore
13. Recuperare lucrari de laborator	Activități interactive	4 ore
14. Evaluarea cunoștințelor	Activități interactive	2 ore
Bibliografie:		
<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, 2021 (disponibil si in format electronic pe platforma Moodle si Microsoft Teams) 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 organizatii partenere, precum si din cadrul Directiei Sanitar Veterinare si pentru Siguranta 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. AI (curs)	<i>Evaluarea cunoștințelor acumulate</i>	<i>Verificare pe parcurs</i>	70%
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>	30%
10.6. Standard minim de performanță - obținerea notei minime 5			
Obiectul și importanța merceologiei, proprietățile mărfurilor, metode de control și verificare a calității produselor și serviciilor; C2, C5,			

Coordonator de disciplină
Prof. univ. dr. Popa Maria

Tutore de disciplină
Lect. univ. dr. Bostan Roxana

Data
3.09.2021

Responsabil specializare ECTS ID,
Lect.univ.dr. Dârja Mălina