

FIȘA DISCIPLINEI
Anul universitar 2023-2024
Anul de studiu I/ Semestrul I

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ	Universitatea „1 Decembrie 1918” din Alba Iulia
1.2. Facultatea	de Științe Economice
1.3. Departamentul	De Administrarea Afacerilor și Marketing
1.4. Domeniul de studii	Marketing
1.5. Ciclul de studii	Master
1.6. Programul de studii	Marketing si promovarea vânzărilor 243207 Brand manager, 243210 Organizator târguri și expoziții, 243216 Analist servicii client.

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Merceologie nealimentară			2.2. Cod disciplină	MPV 113.2		
2.3. Titularul activității de curs	Prof. univ.dr. POPA MARIA						
2.4. Titularul activității de seminar	Prof. univ.dr. POPA MARIA						
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	2
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	<i>Sala dotata cu videoproiector/tabla.</i>
5.2. de desfășurarea a seminarului/laboratorului	<i>Laborator dotat cu echipamente specifice efectuării analizelor de laborator, aparatura, reactivi, alimente pentru analiza</i>

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	C3 Analizarea factorilor interni și externi ai organizațiilor
Competențe transversale	CT2 Integrarea contextuală a aspectelor marketingului în cadrul dinamicii actuale a economiei; CT3 Aplicarea principiilor, normelor și valorilor eticii profesionale în cadrul propriei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă; 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; CT5 Identificarea oportunităților de formare continuă și valorificarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare pentru propria dezvoltare; CT8 Capacitatea de a valorifica eficient resursele și tehnicile de învățare pentru propria dezvoltare; CT9 Capacitatea de a identifica oportunitățile de formare continuă; CT11 Aplicarea principiilor, normelor și valorilor de etică profesională în cadrul propriei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă

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 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 echilibrului esențiale din corpul uman - Dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a particularităților specifice mărfurilor nealimentare

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
<p>1. Obiectul și evoluția științei mărfurilor</p> <p>Metode și modalități de cercetare în știința mărfurilor; Noțiuni generale despre mărfurile alimentare; Proprietățile generale ale mărfurilor; Clasificarea și codificarea mărfurilor alimentare</p>	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
<p>2. Obiectul și evoluția științei mărfurilor</p> <p>Metode și modalități de cercetare în știința mărfurilor; Noțiuni generale despre mărfurile alimentare; Proprietățile generale ale mărfurilor; Clasificarea și codificarea mărfurilor alimentare</p>	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore

<p>3. Factori de influență ai calității mărfurilor alimentare Compoziția chimică a mărfurilor alimentare; Aditivii alimentari; Mărfuri modificate genetic; Influența microorganismelor asupra caracteristicilor de calitate; Intoxicațiile alimentare</p>	<p><i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i></p>	<p>2 ore</p>
<p>4. Factori de influență ai calității mărfurilor alimentare Compoziția chimică a mărfurilor alimentare; Aditivii alimentari; Mărfuri modificate genetic; Influența microorganismelor asupra caracteristicilor de calitate; Intoxicațiile alimentare</p>	<p><i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i></p>	<p>2 ore</p>
<p>5. Valoarea calorică și alimentară a produselor Echilibrul energetic, echilibrul proteic, echilibrul mineral, echilibrul vitaminic</p>	<p><i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i></p>	<p>2 ore</p>
<p>6. Valoarea calorică și alimentară a produselor Echilibrul energetic, echilibrul proteic, echilibrul mineral, echilibrul vitaminic</p>	<p><i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i></p>	<p>2 ore</p>
<p>7. 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><i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i></p>	<p>2 ore</p>
<p>8. 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><i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i></p>	<p>2 ore</p>
<p>9. Noțiuni generale privind mărfurile nealimentare Particularități privind mărfurile nealimentare; Clasificarea mărfurilor industriale; Verificarea calității mărfurilor industriale</p>	<p><i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i></p>	<p>2 ore</p>
<p>10. Noțiuni generale privind mărfurile nealimentare Particularități privind mărfurile nealimentare; Clasificarea mărfurilor industriale; Verificarea calității mărfurilor industriale</p>	<p><i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i></p>	<p>2 ore</p>
<p>11. 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><i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i></p>	<p>2 ore</p>
<p>12. 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><i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i></p>	<p>2 ore</p>
<p>13. Mărfuri birotice Noțiuni introductive; Clasificarea mărfurilor birotice; Mașina de scris electronică; Copiatoare; Telefoane fixe; Roboții telefonici; Aparatele fax; Pagerele; Telefoanele mobile;</p>	<p><i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i></p>	<p>2 ore</p>

<p>14. Mărfuri birotice Noțiuni introductive; Clasificarea mărfurilor birotice; Mașina de scris electronică; Copiatoare; Telefoane fixe; Roboții telefonici; Aparatele fax; Pagerele; Telefoanele mobile;</p>	<p><i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i></p>	<p>2 ore</p>
<p>8.2 Bibliografie 1. Popa, M., <i>Merceologia mărfurilor alimentare</i>, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2005. 2. Popa, M., <i>Merceologia Mărfurilor Alimentare – Îndrumător de lucrări practice</i>, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2000 3. Popa M., <i>Calitate si siguranta alimentara</i>, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca , 2005 4. Achim, M.I., <i>Bazele merceologiei</i>, Seria Didactica, Univ. “1 Decembrie 1918.” Alba Iulia, 2000 5. Popa, M., <i>Bazele merceologiei- Îndrumător de laborator</i>, Seria Didactica, Univ. “1 Decembrie 1918.” Alba Iulia 2002 6. Popa, M., <i>Bazele Tehnologiei, Aplicații și studii de caz</i>, Editura Risoprint, Cluj –Napoca, 2006. 7. Falință, E., <i>Bazele merceologiei</i>, Editura Mirton, Timișoara 1995. 8. Marieta, O., <i>Bazele merceologiei</i>, Editura Eficient, București 1999. 10. Mălcome, O., <i>Merceologie</i>, Editura Fundației Academice “Gheorghe Zane” Iasi, 1995. 11. Giaccio, M., Morgante, A., Riganti, V., <i>Merceologia</i>, Monduzzi Editore, Bologna, 1993;</p>		
<p>Seminar-laborator</p>	<p>Metode de predare</p>	
<p>1. Regulamentul Laboratorului de merceologie. Norme de protecția muncii. Operații și ustensile folosite în Laboratorul de merceologie</p>	<p><i>Prelegere, discuții</i></p>	<p>2 ore</p>
<p>2. Prelevarea și pregătirea probelor în vederea determinării caracteristicilor de calitate. Conservarea și păstrarea probelor.</p>	<p><i>Prelegere, discuții, exemplificare</i></p>	<p>2 ore</p>
<p>3. Expertiza merceologică. Metode specifice de evaluare a caracteristicilor de calitate</p>	<p><i>Prelegere, discuții, exemplificare</i></p>	<p>2 ore</p>
<p>4. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a cerealelor</p>	<p><i>Experiment, exemplificare</i></p>	<p>2 ore</p>
<p>5. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a produselor de morărit.</p>	<p><i>Experiment, exemplificare</i></p>	<p>2 ore</p>
<p>6. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a pâinii</p>	<p><i>Experiment, exemplificare</i></p>	<p>2 ore</p>
<p>7. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a pastelor făinoase și ouălor</p>	<p><i>Experiment, exemplificare</i></p>	<p>2 ore</p>
<p>8. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a ouălor</p>	<p><i>Experiment, exemplificare</i></p>	<p>2 ore</p>
<p>9. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a laptelui și produselor lactate</p>	<p><i>Experiment, exemplificare</i></p>	<p>2 ore</p>
<p>10. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a zaharului și produselor zaharoase</p>	<p><i>Experiment, exemplificare</i></p>	<p>2 ore</p>
<p>11. Analiza psihosenzorială și fizico-chimică a fructelor și produselor din fructe</p>	<p><i>Experiment, exemplificare</i></p>	<p>2 ore</p>
<p>12. Prezentarea proiectelor de semestru de către echipele de lucru</p>	<p><i>Prelegere, discuții</i></p>	<p>2 ore</p>
<p>13. Recuperare lucrări de laborator</p>	<p><i>Experiment, exemplificare</i></p>	<p>2 ore</p>
<p>14. Evaluarea cunoștințelor</p>	<p>-</p>	<p>2 ore</p>
<p>Bibliografie 1. Popa, M., <i>Merceologia mărfurilor alimentare</i>, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2005.</p>		

2. Popa, M., *Merceologia Mărfurilor Alimentare – Îndrumător de lucrări practice*, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2000;
3. Popa, M., , *Fundamentele științei mărfurilor*, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca , 2009;
3. Popa M., *Calitate si siguranta alimentara*, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca , 2005
4. Achim, M.I., *Bazele merceologiei*, Seria Didactica, Univ. “1 Decembrie 1918.” Alba Iulia, 2000
5. Popa, M., *Bazele merceologiei- Îndrumător de laborator*, Seria Didactica, Univ. “1 Decembrie 1918.” Alba Iulia 2002

9. Coroborarea conținuturilor disciplinei cu așteptările reprezentanților comunității epistemice, asociațiilor profesionale și angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

--

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	<i>Test pe parcurs Evaluare finala</i>	<i>Examen scris</i>	70%
10.5 Laborator	<i>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 minim 5			
Efectuarea unei analize/ Elaborarea unui plan de analiză funcțional/interpretarea datelor			

Data completării:
20.09.2023

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

Semnătura titularului de seminar,
Prof.univ.dr. Popa Maria

Data avizării în departament:
20.09.2023

Semnătura director de departament,
Conf.univ.dr. Maican Silvia Ștefania