

FIȘA DISCIPLINEI
Anul universitar 2022-2023
Anul de studiu II/ sementrul I

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ	Universitatea „1 Decembrie 1918”
1.2. Facultatea	de Științe Economice
1.3. Departamentul	Administrarea Afacerilor și Marketing
1.4. Domeniul de studii	Administrarea Afacerilor
1.5. Ciclul de studii	Licență
1.6. Programul de studii	Economia comerțului, turismului și serviciilor/ 242102 Specialist îmbunătățire procese, 242104 Responsabil proces, 242110 Specialist în planificarea, controlul și raportarea performanței economice

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Fundamentarea științei mărfurilor	2.2. Cod disciplină	ECTS 213
2.3. Titularul activității de curs	Prof. univ.dr. Popa Maria		
2.4. Titularul activității de seminar	Lect. univ. dr. Bostan Roxana		
2.5. Anul de studiu	II	2.6. Semestrul	I
		2.7. Tipul de evaluare (E/C/VP)	VP
		2.8. Regimul disciplinei (O – obligatorie, Op – opțională, F – facultativă)	O

3. Timpul total estimat

3.1. Numar ore pe saptamana	3 (2 ore de curs +1 ore de seminar) din planul de inv.	din care: 3.2. curs	2	3.3. seminar/laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	42 Numarul de spatamani x nr de ore de la 3.1.	din care: 3.5. curs	28 Nr.sapt. x nr.de.ore de la 3.3	3.6. seminar/laborator	14 Nr.sapt. x nr.de.ore de la 3.3.
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					11
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
Tutoriat					-
Examinări					2
Alte activități					-
3.7 Total ore studiu individual	33				
3.8 Total ore din planul de învățământ	42				
3.9 Total ore pe semestru	75				
3.10 Numărul de credite	3				

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

4.1. de curriculum	- nu este cazul
4.2. de competențe	- nu este cazul

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	C1.Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor de bază ale domeniului și ale ariei de specializare; utilizarea lor adecvată în comunicarea profesională; C2. Utilizarea cunoștințelor de bază pentru explicarea și interpretarea unor variate tipuri de concepte, situații, procese, proiecte etc. asociate domeniului.
Competențe transversale	- Nu este cazul

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	- <i>Dezvoltarea capacității studentului de a de cunoaștere și înțelegere a noțiunilor de baza legate de mărfuri si condițiile stabilirii unor relații între producător, comerciant și consumator</i>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none">- dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a noțiunilor de baza legate de mărfuri si condițiile stabilirii unor relații între producător, comerciant și consumator- 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 si cunoaștere a proprietăților psihosenzoriale, fizico-chimice si microbiologice a mărfurilor- Dezvoltarea abilității de a efectua examene psihosenzoriale în vederea stabilirii caracteristicilor senzoriale de calitate ale mărfurilor- Înțelegerea si dezvoltarea abilităților de aplicare a metodelor de control și verificare a calității produselor și serviciilor

	<ul style="list-style-type: none"> - Înțelegerea și cunoașterea principiilor de sistematizare și codificare a mărfurilor - Înțelegerea și cunoașterea obiectului, domeniilor și nivelurilor standardelor - Dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a noțiunilor de baza legate de marcarea, etichetarea și ambalarea produselor - Înțelegerea și cunoașterea elementelor de baza privind expertiza merceologică - Cunoașterea și însușirea principiilor și cadrului legislativ privind protecția consumatorului
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
1. OBIECTUL ȘI IMPORTANȚA MERCEOLOGIEI Obiectul merceologiei; Importanța merceologiei; Metode și mijloace pentru studiul mărfurilor; Studiul mărfurilor din punct de vedere merceologic	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
2. PROPRIETĂȚILE MĂRFURILOR Considerații generale asupra mărfurilor; Proprietățile fizice; Proprietăți chimice; Proprietăți psihosenzoriale; Proprietăți estetice; Metode chimice și fizico-chimice de control al calității mărfurilor; Controlul calității mărfurilor prin metode nedistructive	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
3. CALITATEA PRODUSELOR ȘI SERVICIILOR Conceptul de calitate; Factorii de influență ai calității; Funcțiile calității; Documente de prescriere a calității produselor; Documente de certificare a calității produselor;	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
4. METODE DE CONTROL ȘI VERIFICARE A CALITĂȚII PRODUSELOR ȘI SERVICIILOR Conceptul de produs; Metode de control a calității; Funcțiile controlului calității; Metode de control statistic prin măsurare; Metode de control statistic prin atribute și defecte; Recepția produselor	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	2 ore
5. NOȚIUNI DE CALIMETRIE Obiectul calimetriei; Metodele calimetriei; Indici utilizați în	<i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i>	4 ore

<p>calimetrie; Metode de estimare a calității</p> <p>Indicatori de estimare a calității; Indicii ponderii produselor de calitate superioară; Indici ai noncalității</p> <p>Fiabilitatea. Indicatori ai fiabilității; Menținabilitate; Menținanță; Disponibilitate</p>		
<p>6. CLASIFICAREA ȘI CODIFICAREA MĂRFURILOR</p> <p>Principii generale de clasificare a mărfurilor; Sisteme de clasificări și codificări ale mărfurilor; Tipuri de coduri; Coduri cu bare; Rolul codificării în contextul actual</p>	<p><i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i></p>	<p>2 ore</p>
<p>7. STANDARDIZAREA ȘI ATESTAREA CALITĂȚII PRODUSELOR</p> <p>Considerații generale; Obiectul standardizării; Subiectul, conținutul, domeniile și nivelul standardelor</p> <p>Standardizarea națională; Standarde internaționale și regionale; Atestarea calității</p>	<p><i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i></p>	<p>2 ore</p>
<p>8. MARCAREA ȘI ETICHETAREA PRODUSELOR</p> <p>Considerații generale asupra mărcilor; Funcțiile mărcilor; Clasificarea mărcilor. Tipuri de mărci, Metode de marcarea mărfurilor; Protecția mărcilor; Etichetarea produselor; Etichetarea ecologică</p>	<p><i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i></p>	<p>4 ore</p>
<p>9. AMBALAREA MĂRFURILOR</p> <p>Considerații generale; Clasificarea ambalajelor; Particularitățile funcționale și eficiența ambalajelor</p> <p>Calitatea ambalajelor; Metode de ambalare; Indicatori pentru aprecierea economică a ambalajelor</p>	<p><i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i></p>	<p>4 ore</p>
<p>10. EXPERTIZA MERCEOLOGICĂ</p> <p>Falsificarea; Contrafacerea; Folosirea de substanțe nealimentare, pentru produse alimentare; Folosirea de produse alimentare poluate de mediul înconjurător; Frauda sanitară</p>	<p><i>Prelegere, suporturi video, exemplificări, discuții</i></p>	<p>4 ore</p>
<p>Bibliografie</p> <p>1. Popa, M., Glevitzky, M., <i>Bazele merceologiei- Teorie si aplicații</i>, Editura Casa Cartii de Stiinta,, Cluj - Napoca, 2012;</p>		

2. Popa, M., *Fundamentele științei marfurilor*, Editura Casa Cartii de Știință, Cluj - Napoca, 2010;
3. Popa, M., *Bazele merceologiei- Îndrumător de laborator*, Seria Didactica, Univ. "1 Decembrie 1918." Alba Iulia 2002;
4. Popa, M., Glevitzky M., *Contaminarea marfurilor agroalimentare- Metode și tehnici de cercetare*, Editura Casa Cartii de Știință, Cluj Napoca, 2009;
5. Popa, M., *Merceologia mărfurilor alimentare*, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2005;
6. Popa M., *Calitate și siguranța alimentară*, Editura Casa Cartii de Știință, Cluj Napoca, 2005;
7. Marieta, O., *Bazele merceologiei*, Editura Eficient, București 1999.
8. Mâlcomeț, O., *Merceologie*, Editura Fundației Academice "Gheorghe Zane" Iasi, 1995.
9. Giaccio, M., Morgante, A., Riganti, V., *Merceologia*, Monduzzi Editore, Bologna, 1993;
10. Olaru, M., Ș.A., *Bazele Merceologiei – Lucrări Practice și Studii De Caz*, Academia De Studii Economice, București, 1997;

8.2 Seminar-laborator	Metode de predare	Observații
1. REGULAMENTUL LABORATORULUI DE BAZELE MERCEOLOGIEI. NORME DE PROTECȚIA MUNCII.	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
2. Operații și ustensile folosite în Laboratorul de Bazele merceologiei	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
3. Prelevarea și pregătirea probelor în vederea determinării caracteristicilor de calitate. Conservarea și păstrarea probelor. Expertiza merceologică.	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
4. Examenul psihosenzorial al mărfurilor	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
5. Determinarea caracteristicilor de calitate a mărfurilor prin analize fizico-chimice	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	4 ore
6. Determinarea masei, volumului și porozității mărfurilor	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
7. Determinarea umidității mărfurilor	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	4 ore
8. Determinarea conținutului de cenușă din mărfurile alimentare	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
9. Determinarea vâscozității mărfurilor	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore

10. Determinarea unor caracteristici de calitate ale mărfurilor, prin metode volumetrice de analiza	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	2 ore
11. Prezentarea temei de semestru de către echipele de lucru: <i>Evaluarea caracteristicilor de calitate a produsului X prin metode specifice de analiza</i>	<i>Prelegere, discutii, analize de laborator, crearea unor grupuri de lucru pentru tema de laborator</i>	4 ore

Bibliografie

1. Popa, M., Glevitzky, M., *Bazele merceologiei- Teorie si aplicații*, Editura Casa Cartii de Stiinta,, Cluj - Napoca, 2012;
2. Popa, M., *Fundamentele stiintei marfurilor*, Editura Casa Cartii de Stiinta,, Cluj - Napoca, 2010;
3. Popa, M., *Bazele merceologiei- Îndrumător de laborator*, Seria Didactica, Univ. "1 Decembrie 1918." Alba Iulia 2002;
4. Popa, M., Glevitzky M., *Contaminarea marfurilor agroalimentare- Metode si tehnici de cercetare*, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca, 2009;
5. Popa, M., *Merceologia mărfurilor alimentare*, Seria Didactica, Univ. „1 Decembrie 1918”, Alba Iulia, 2005;
6. Popa M., *Calitate si siguranța alimentara*, Editura Casa Cartii de Știința, Cluj Napoca , 2005;
7. Marieta, O., *Bazele merceologiei*, Editura Eficient, București 1999.
8. Mâlcome, O., *Merceologie*, Editura Fundației Academice "Gheorghe Zane" Iasi, 1995.
9. Giaccio, M., Morgante, A., Riganti, V., *Merceologia*, Monduzzi Editore, Bologna, 1993;
10. Olaru, M., Ș.A, *Bazele Merceologiei – Lucrări Practice și Studii De Caz*, Academia De Studii Economice, București, 1997;

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 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 Curs	<i>Test pe parcurs Evaluare finala</i>	<i>Verificare pe parcurs</i>	60%
10.5 Seminar/laborator	<i>Ex: Verificare pe parcurs/evaluare finala</i>	<i>Ex. Testare lucrări practice: principii, metodologie, aplicații Elaborare/Prezentare</i>	40%

		<i>proiect</i>	
	-	-	-
10.6 Standard minim de performanță: obținerea notei minime 5 (cinci)			

Data completării
03.09.2022

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

Semnătura titularului de seminar
Lect. univ. dr. Bostan Roxana

Data avizării în departament
21.09.2022

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