

FIȘA DISCIPLINEI
Anul universitar 2016-2017

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 si Marketing
1.4. Domeniul de studii	Marketing
1.5. Ciclul de studii	Master
1.6. Programul de studii	Marketing si promovarea vânzărilor (MPV)

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	CALITATEA SI SECURITATEA MARFURILOR		2.2. Cod disciplină	MPV 113.1			
2.3. Titularul activității de curs	Prof univ. dr. POPA MARIA						
2.4. Titularul activității de seminar	Asist. univ. dr. BOSTAN ROXANA NADINA						
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					50
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					58
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					50
Tutoriat					
Examinări					2
Alte activități					

3.7 Total ore studiu individual	160
3.8 Total ore din planul de învățământ	56
3.9 Total ore pe semestru	216
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</i>

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	
Competențe transversale	<p>Aplicarea principiilor, normelor și valorilor de etică profesională în cadrul propriei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă;</p> <p>Soluționarea în timp real, în condiții de asistență calificată, a unei probleme reale/ipotetice în situația în care un produs nu corespunde din punct de vedere a cerințelor consumatorului ;</p>

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	<i>Dezvoltarea capacității studentului de a cunoaște și înțelege noțiunile de baza legate de conceptele de calitate și siguranța alimentară</i>
7.2 Obiectivele specifice	<ul style="list-style-type: none"> - Înțelegerea conceptului de calitate și siguranța alimentară; - Dezvoltarea capacității de înțelegere și cunoaștere a proceselor 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 și transport a mărfurilor - Dezvoltarea capacității de cunoaștere și înțelegere a valorii nutriționale a produselor și influența acestora asupra sănătății consumatorului; - Cunoașterea și aplicarea sistemelor de siguranță a marfurilor;

8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
<ol style="list-style-type: none"> 1. Definirea conceptelor de baza: siguranța/securitate alimentară, calitatea mărfurilor; 2. Valoarea calorică și alimentară a produselor; 3. Etichetare mărfurilor; eticheta nutrițională; 4. Sisteme de marcă ecologică 5. Avantaje și dezavantajele aplicării sistemelor de siguranță a mărfurilor; 6. Sisteme de calitate, siguranță a mărfurilor; 7. Caracteristicile calității produselor alimentare și evaluarea acestora; 8. Contaminarea marfurilor: surse și efecte 9. Siguranța marfurilor de import 	<p><i>Prelegere, suporturi video, exemplificări/ studii de caz, discuții</i></p>	<p>Curs interactiv</p>
<p>BIBLIOGRAFIE:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Popa Maria, Fundamentele științei mărfurilor, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2009 2. Popa Maria, Calitate și siguranță alimentară, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2005; 3. Popa Maria, Glevitzky M., Contaminarea mărfurilor agroalimentare, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2009; 4. Rotaru G., Moraru C., H.A.C.C.P. – Analiza riscurilor. Punctele critice de control, Editura Academică, Galați, 1997; 1. ***Legea nr.150 din 2004 privind siguranța alimentară; 		

5. ***SR EN ISO 22000:2005 Sisteme de management al siguranței alimentare. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar
6. *** SR EN ISO 9001:2015 Sisteme de management al calității

Seminar: <ol style="list-style-type: none"> 1. Elemente de legislație privind calitatea și securitatea mărfurilor 2. Conceperea rețetei de fabricație pentru un produs 3. Calculul valorii calorice a produselor; 4. Identificarea pericolelor potențiale asociate etapelor de producție, analize de risc și măsuri pentru controlul pericolelor identificate 5. Întocmirea etichetei unui produs, alegerea brandului 6. Modul de stabilire a tipului de ambalaj utilizat. Relația ambalaj-mediul înconjurător. 7. Prezentarea proiectului de semestru 	<i>Prelegere, discuții, exemplificare</i>	Elaborare proiect pe echipe
--	---	-----------------------------

Bibliografie:

1. Popa Maria, Fundamentele științei mărfurilor, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2009
2. Popa Maria, Calitate și siguranță alimentară, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2005;
3. Popa Maria, Glevitzky M., Contaminarea mărfurilor agroalimentare, Editura Casa Cărții de Știință, Cluj Napoca, 2009;
4. ***Legea nr.150 din 2004 privind siguranța alimentară;
5. ***SR EN ISO 22000:2005 Sistem de management al siguranței alimentare. Cerințe pentru orice organizație din lanțul alimentar;
6. *** 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 din domeniu din cadrul Direcției Sanitar Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și cu agenți economici (SUPREMIA GRUP SRL., AROVIT SRL). 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.

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 finală</i>	<i>Test grila</i>	30%
	<i>Evaluare pe parcurs</i>	<i>Elaborare și 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:			
Demonstrarea competențelor în:			

Data completării
28.09.2016

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

Semnătura titularului de seminar
Asist. univ.dr. Bostan Roxana Nadina

Data avizării în departament
30.09.2016

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