

## FIȘA DISCIPLINEI

### 1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea Tehnică din Cluj-Napoca, Centrul Universitar Nord Baia Mare
1.2 Facultatea	Științe
1.3 Departamentul	Chimie și Biologie
1.4 Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii / Calificarea	<b>Controlul și Expertiza Produselor Alimentare</b>
1.7 Forma de învățământ	IF – învățământ cu frecvență
1.8 Codul disciplinei	SCEPL501

### 2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<b>Merceologie</b>						
2.2 Aria de conținut	Management și marketing în industria alimentară						
2.3 Responsabil de curs	Conf. univ. Dr. Daniela TODORAN, todorandaniela05@yahoo.com						
2.4 Titularul activităților de seminar / laborator / proiect	Conf. univ. Dr. Radu TODORAN, todoran_radu@yahoo.com						
2.5 Anul de studiu	III	2.6 Semestrul	5	2.7 Tipul de evaluare	E	2.8 Regimul disciplinei	Ob

### 3. Timpul total estimat

3.1 Număr de ore pe săptămână	3	din care: 3.2 curs	2	3.3 seminar / laborator	1
3.4 Total ore din planul de învățământ	42	din care: 3.5 curs	28	3.6 seminar / laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					28
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					10
Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofoliu și eseuri					21

Tutoriat		
Examinări		2
Alteactivități (Colocviuseminar / laborator)		1
3.7 Total ore studiu individual	62	
3.8 Total ore pe semestru	104	
3.9 Numărul de credite	4	

#### 4. Precondiții (acolouneestecazul)

4.1 de curriculum	-Cunoștințe de chimie, management si marketing,
4.2 de competențe	-Competențe cognitive – deținerea noțiunilor de bază în domeniul chimie, management si marketing. Competențe acționale–de informare și documentare, de activitate de grup, operaționalizarea și aplicarea cunoștințelor din domeniul fizicii generale si chimiei generale.

#### 5. Condiții (acolouneestecazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Sala cu retroproiector, tabla; Prezenta la curs–facultativa; Prezenta la
5.2. de desfășurare a seminarului	Prezenta la seminar.

## 6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C6.2 Explicarea și interpretarea conceptelor, metodelor și modelelor de bază ale managementului și marketingului în industria alimentară</p> <p>C6.3 Aplicarea principiilor și metodelor de bază pentru soluționarea problemelor legate de management și marketing în industria alimentară</p> <p>C6.4 Evaluarea caracteristicilor, performanțelor și limitelor unor concepte, metode și teorii din domeniul managementului și marketingului în industria alimentară</p>
Competențe transversale	<p><b>CT2</b> Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatice de comunicare interpersonală și de asumare a unor atribuții specifice în desfășurarea activității de grup în vederea tratării / rezolvării de conflicte individuale / de grup, precum și gestionarea optimă a timpului.</p>

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	Dobândirea noțiunilor fundamentale teoretice de privind marfa, rolul mărfii alimentare și relația cu piața.
7.2 Obiectivele specifice	Dobândirea cunoștințelor teoretice legate de principalele mărimi și parametrii care definesc marfa, valoarea acesteia precum și elementele de identificare, clasificare. Se pune accent pe parametrii specifici produselor alimentare în relație cu piața, calitatea și modul de utilizare.

## 8. Conținuturi

8.1 Curs	Metode de predare	Observații
<b>1. Introducere. Obiectul și funcțiile merceologiei</b>	prelegerea combinată, se vor utiliza tabla și mijloace audio-vizuale	1 ora
<b>2. Metodologia generală de cercetare a marfurilor</b>	prelegerea combinată, se vor utiliza tabla și mijloace audio-vizuale	3 ore
<b>3. Proprietățile generale ale marfurilor</b>	prelegerea combinată, se vor utiliza tabla și mijloace audio-vizuale	2 ore

<b>4. Calitatea marfurilor. Factorii calitatii</b>	Prelegerea clasică Instruirea asistată de calculator	2 ore
<b>5. Calimetria. Masurarea si estimarea calitatii marfurilor</b>	prelegerea combinată, se vor utiliza tabla și mijloace audio-vizuale	2 ore
<b>6. Ipostazele calitatii. Prescrierea si gestiunea calitatii. Fiabilitatea produselor</b>	prelegerea combinată, se vor utiliza tabla și mijloace audio-vizuale	8 ore
<b>7. Standardizarea, asigurarea, auditarea si certificarea calitatii produselor. Clasificarea si codificarea marfurilor</b>	prelegerea combinată, se vor utiliza tabla și mijloace audio-vizuale	4 ore
<b>8. Garantarea calitatii produselor si serviciilor. Marca produselor si serviciilor. Etichetarea si marcarea produselor. Compozitia chimica a produselor alimentare. Valoarea nutritiva si calorica a produselor agroalimentare. Pastrarea si receptia marfurilor.</b>	prelegerea combinată, se vor utiliza tabla și mijloace audio-vizuale	6 ore
Bibliografie:  1. Lucia Vestemean, Ioana Vestemean, Bazele merceologiei, Ed. Fundatia universitara Alma Mater, Sibiu, 2000. 2. I. Diaconescu, Merceologie Alimentara, Ed. Eficient, Bucuresti, 1998. 3. R. Fratila, si colab., Bazele tehnologiei si merceologiei, Ed. Dacia, Cluj-Napoca, 2000. 4. I. Muscel Ionescu, Tratat de merceologie, vol. I si II, Ed. Tehnica, Bucuresti, 1974. 5. Gh. Pacuraru, Bazele merceologiei, Ed. Amacord, Timisoara, 1997.		
<b>8.2 Seminar / laborator / proiect</b>	Metode de predare	Observatii
<b>1. Organizarea, prezentarea lucrărilor NTS. Calculul erorilor pentru prelucrarea datelor experimentale din măsurătorile fizice</b>	Proiector, calcul in Excel	2 ore
<b>2. Proprietati generale ale produselor alimentare</b>	Proiector, calcul in Excel	2 ore
<b>3. Determinarea calimetrie la produse alimentare</b>	Proiector, calcul in Excel	2 ore
<b>4. Marcarea produselor alimentare. Studii de caz</b>	Proiector, calcul in Excel	4 ore
<b>5. Compozitia fizica a produselor alimentare</b>	Proiector, calcul in Excel	4 ore
<b>6. Compozitia chimica a produselor alimentare</b>	Proiector, calcul in Excel	4 ore
<b>7. Aditivi si conservanti</b>	Proiector, calcul in Excel	2 ore
<b>8. Clasificarea produselor alimentare</b>	Proiector, calcul in Excel	2 ore
<b>9. Ambalarea si pastrarea produselor alimentare</b>	Proiector, calcul in Excel	2 ore
<b>10. Transportul si desfacerea produselor alimentare</b>	Proiector, calcul in Excel	2 ore
<b>11. Colocviu de laborator</b>	Evaluare	2 ore

**Bibliografie:**

- 1 1. Lucia Vestemean, Ioana Vestemean, Bazele merceologiei, Ed. Fundatia universitara Alma Mater, Sibiu, 2000.
- 2 2. I. Diaconescu, Merceologie Alimentara, Ed. Eficient, Bucuresti, 1998.
- 3 3.R. Fratila, si colab., Bazele tehnologiei si merceologiei, Ed. Dacia, Cluj-Napoca, 2000.
- 4 4. I. Muscel Ionescu, Tratat de merceologie, vol. I si II, Ed. Tehnica, Bucuresti, 1974.
- 5 5. Gh. Pacuraru, Bazele merceologiei, Ed. Amacord, Timisoara, 1997.

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

Conținutul disciplinei este în concordanță cu ceea ce se studiază în alte centre universitare din țară (acces parțial) și străinătate (da). Pentru adaptarea la cerințele impuse de piața de muncă, conținutul disciplinei a fost armonizat cu cerințele impuse de specificul învățământului preuniversitar, al institutelor de cercetare locale și al mediului de afaceri.

## 10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Complexitatea și corectitudinea cunoștințelor	Examinare scrisa	60%
	Capacitatea de a explica și interpreta conținuturile teoretice și practice ale disciplinei într-o abordare interdisciplinară cu celelalte discipline fundamentale		
	Asimilarea limbajului de specialitate		
10.5 Seminar	Desfășurarea studiilor de caz explicite	Referat, tema dezbătută	20%
	Colocviu seminar	Discuție colocvială	20%
10.8 Standard minim de performanță			
Răspunsul corect la 50% din întrebările la colocviu scris și minim nota 6 la lucrările practice. În cazul unor absente, recuperarea lucrărilor practice anterioare examenilor.			

Titular de curs

Conf.univ.Dr. Daniela Todoran

Titular de seminar

Conf.univ.Dr. Radu Todoran

Data completării

Director Departament

Conf.univ.Dr. Zioța Berinde

Data avizării în Departament

.....