



Nr. _____ din _____

Formular USAMV–CN- 0702040319

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea de Științe Agricole și Medicină Veterinară din Cluj-Napoca
1.2. Facultatea	Știința și Tehnologia Alimentelor
1.3. Departamentul	Ingineria Produselor Alimentare
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii ¹⁾	Licență
1.6. Specializarea/ Programul de studii	CEPA
1.7. Forma de învățământ	IF

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Merceologia produselor alimentare							
2.2. Titularul activităților de curs	Sef lucrări . dr.ing. Romina Marc							
2.3. Titularul activităților de seminar/ laborator/ proiect	Sef lucrări . dr.ing. Romina Marc							
2.4. Anul de studiu	IV	2.5. Semestrul	VII	2.6. Tipul de evaluare	Continua	2.7. Regimul disciplinei	Continut ²⁾	DC
							Obligativitate ³⁾	DI

3. Timpul total estimat (ore pe semestru al activităților didactice)

3.1. Număr de ore pe săptămână– forma cu frecvență	2	din care: 3.2. curs	1	3.3. seminar	1
3.4. Total ore din planul de invatamant	28	din care: 3.5.curs	14	3.6.laborator	14
Distribuția fondului de timp					ore
3.4.1.Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe					5
3.4.2. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					5
3.4.3. Pregătire seminare/ laboratoare/ proiecte, teme, referate, portofolii și eseuri					5
3.4.4.Tutoriala					5
3.4.5.Examinări					2
3.4.6. Alte activități					
3.7. Total ore studiu individual	22				
3.8. Total ore pe semestru	50				
3.9. Numărul de credite ⁴⁾	2				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1. de curriculum	Cunoștințe de biochimie, toxicologia produselor alimentare, sisteme de management al calității produselor alimentare
4.2. de competențe	Cunoașterea, înțelegerea conceptelor, teoriilor și metodelor specifice materiilor prime si finite

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	Manuale didactice: - Note de curs: explicații suplimentare, discuții tematice, dezbateri. Prezentare curs în format pptx: titular curs: Romina Marc Suport logistic: videoprojector, și prezentări PowerPoint. Participarea la minimum 50% din cursuri este condiție pentru participarea la examen În cazul desfășurării activităților didactice on-line, metodele de predare vor fi adaptate
5.2. de desfășurare a seminarului/ laboratorului/ proiectului	Manuale didactice: - Note de laborator/seminar: explicații suplimentare, discuții tematice, dezbateri.



	<p>Locul de desfășurare: USAMV-ICAR Sunt necesare: Proiector, calculatoare, standarde Participarea la 100% din lucrările de laborator/seminar este condiție pentru participarea la examen. În cazul desfășurării activităților didactice on-line, metodele de predare vor fi adaptate</p>
--	--

6. Competențe specifice acumulate

Competențe profesionale	<p>C5.1. Descrierea conceptelor, teoriilor și metodologiilor C 5.2. Explicarea și interpretarea cantitativă și calitativă a informațiilor C5.3. Aplicarea instrumentarului adecvat de analiză a datelor</p>
Competențe transversale	<p>CT2 Aplicarea tehnicilor de interrelaționare în cadrul unei echipe; amplificarea și cizelarea capacităților empatică 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	<p>Disciplină complementară, de cunoaștere avansată care permite dezvoltarea cunoștințelor privind mărfurile alimentare și nealimentare Împreună cu celelalte discipline din planul de învățământ asigură implementarea și formarea unor concepte complexe privind controlul mărfurilor din industria alimentară.</p>
7.2. Obiectivele specifice	<p>Să înțeleagă principalele 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. Să-și însușească și să înțeleagă valoarea de utilizare, a sistematicii, calității și garanției calității, toate acestea în strânsă legătură cu ambalarea, păstrarea, transportul, manipularea și comercializarea mărfurilor Să-și însușească și să înțeleagă procesele fizico-chimice și microbiologice care influențează caracteristicile de calitate ale mărfurilor</p>

8. Conținuturi

8.1.CURS	Metode de predare	Observații
<p>Număr de ore - 14 Noțiuni introductive Noțiuni generale despre mărfurile alimentare; Proprietățile generale ale mărfurilor; Clasificarea și codificarea mărfurilor alimentare</p>	<p>Prelegerea; explicația; problematizarea; studiul de caz; conversația</p>	<p>1 prelegere</p>
<p>Standardizarea mărfurilor Proprietăți generale ale produselor</p>	<p>Prelegerea; explicația; problematizarea; studiul de caz; conversația</p>	<p>2 prelegere</p>
<p>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.</p>	<p>Prelegerea; explicația; problematizarea; studiul de caz; conversația</p>	<p>2 prelegeri</p>



Forme de deteriorare; Factorii care influențează deteriorarea mărfurilor; Conservarea alimentelor.		
Principalii factori de influență ai calității mărfurilor alimentare Compoziția chimică Mărfuri modificate genetic Influența microorganismelor asupra caracteristicilor de calitate	Prelegerea; explicația; problematizarea; studiul de caz; conversația	2 prelegeri

8.2.LUCRĂRI PRACTICE Număr de ore – 14 Diferențierea principalelor grupe de mărfuri	Expunere, explicație, studiu de caz	2 seminarii
Tehnici avansate de apreciere a calității produselor solide și lichide	Expunere, explicație, studiu de caz	2 seminarii
Cercetarea calității loturilor de mărfuri. Marfurile falsificate și contaminate	Expunere, explicație, studiu de caz	2 seminarii
Evaluarea cunoștințelor		1 seminar

Bibliografie Obligatorie:

1. Marc Romina 2023 – notite de curs
2. R.Frățilă.,Chis,Al.,Nistor,R.,Drăgan,M.,Mihaiu,R, Scorțar,L – Merceologie Si Calitatea Produselor, Ed.Alma Mater, Cluj-Napoca, 2005
3. Chis, A., R.Frățila, Drăgan,M.,Mihaiu,R., Nistor,R.,L.Scorțar.,- Studiul Mărfurilor Și Asigurarea Calității, Ed.Alma Mater, Cluj-Napoca, 2009;
4. Popa M., Calitate Si Siguranta Alimentara, Editura Casa Cartii De Știința, Cluj Napoca, 2005

Bibliografie Facultativă:

1. Popa, M., *Bazele Tehnologiei, Aplicații și studii de caz*, Editura Risoprint, Cluj –Napoca, 2006.

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

Cursul are un conținut similar cursurilor din alte universități europene și ține cont de nivelul de pregătire al studenților. Cursul este important/fundamental pentru dezvoltarea competențelor de lucru ca viitori specialiști în domeniul absolut Conținutul disciplinei este în concordanță cu cerințele asociațiilor profesionale naționale specifice. In vederea identificării unor căi de modernizare și îmbunătățire continuă a predării și a conținutului cursurilor cu cele mai actuale teme și probleme practice, cadrele didactice participa la diferite conferințe/seminarii/cursuri/scoli de vara/workshopuri/mese rotunde, unde se întâlnesc cu specialiștii din industria alimentara din mediu privat si cu cadrele didactice din alte instituții de învățământ superior din tara. Întâlnirile vizează 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	Evaluarea cunoștințelor teoretice aferente conținutului cursului.	Verificare	50%
10.5. Laborator	Evaluarea cunoștințelor aferente seminariilor, inclusiv prezentarea portofoliului	Verificare	50%
10.6. Standard minim de performanță			
Principalii factori de influență ai calității mărfurilor alimentare. Prezentare portofoliu			



Prezenta 100% la lucrări practice este obligatorie
Prezenta 50% la cursuri este condiție pentru intrarea în examen
Obținerea notei de trecere (minim 5) la verificarea cunostințelor de la finalul lucrărilor de laborator și examen este condiție de promovabilitate.
Nota finală= 50%E +50% C

- ¹ Ciclul de studii- se alege una din variantele- Licenta/Master/Doctorat
- ² Regimul disciplinei (conținut)- pentru nivelul de licență se alege una din variantele- **DF** (disciplina fundamentală), **DD** (disciplina din domeniu), **DS** (disciplina de specialitate), **DC** (disciplina complementară).
- ³ Regimul disciplinei (obligativitate)- se alege una din variantele – **DI** (disciplina obligatorie) **DO** (disciplina opțională) **DFac** (disciplina facultativă).
- ⁴ Un credit este echivalent cu 25-30 de ore de studiu (activități didactice și studiu individual).

	Titular curs	Titular lucrari laborator/seminarii
Data completării	Sef lucrari dr. ing Marc Romina	Sef lucrari dr. ing Marc Romina
15.09.2023		

Coordonator disciplină
Prof. dr. ing. Mureșan Crina



Data avizării în
departament
19.09.2023

Director de departament
Prof. dr. ing. Mureșan Crina



Data avizării în Consiliul
Facultății
20.09.2023

Decan
Prof. dr. Mudura Elena

