

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
1.2 Facultatea	Economie și Administrarea Afacerilor
1.3 Departamentul	Economie
1.4 Domeniul de studii	Administrarea Afacerilor
1.5 Ciclul de studii	Licență
1.6 Programul de studii	Economia comerțului, turismului și serviciilor

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	MĂRFURI ALIMENTARE ȘI SECURITATEA CONSUMATORULUI						
2.2 Titularul activităților de curs							
2.3 Titularul activităților de seminar							
2.4 Anul de studiu	III	2.5 Semestrul	I	2.6 Tipul de evaluare	V	2.7 Regimul disciplinei	Ob.

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

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					18
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					15
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					15
Tutoriat					6
Examinări					4
Alte activități					-
3.7 Total ore studiu individual	58				
3.8 Total ore pe semestru	100				
3.9 Numărul de credite	4				

4. Precondiții (acolo unde este cazul)

4.1 de curriculum	• Economie comercială
4.2 de competențe	• Nu este cazul.

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• Nu este cazul.
5.2. de desfășurare a seminarului/laboratorului	• Nu este cazul.

6. Competențele specifice acumulate

Competențe profesionale	- Cunoașterea, înțelegerea și explicarea conceptelor, teoriilor, metodelor și strategiilor ce vizează operațiunile de comerț; - Demonstrarea capacităților de analiză și interpretare a principalelor fluxuri și a tehnicilor de comercializare a produselor în întreg circuitul comercial; - Analizarea și evaluarea principalelor relații ce se formează în cadrul activităților comerciale; - Realizarea de studii comparative utilizând metode și tehnici specifice și aplicabile personalului comercial; - Elaborarea de studii și cercetări științifice ce vizează promovarea activităților comerciale în vederea eficientizării sale.
-------------------------	--



Competențe transversale	• Aplicarea principiilor, normelor și valorilor eticii profesionale în cadrul propriei strategii de muncă riguroasă, eficientă și responsabilă; • Identificarea rolurilor și responsabilităților într-o echipă pluridisciplinară și aplicarea de tehnici de relaționare și munca eficientă în cadrul echipei; • Identificarea oportunităților de formare continuă și valorificarea eficientă a resurselor și tehnicilor de învățare pentru propria dezvoltare.
--------------------------------	--

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

7.1 Obiectivul general al disciplinei	• Familiarizarea studenților cu principalele noțiuni, instrumente și metode aferente domeniului comercial, întregind cunoștințele teoretice și practice acumulate în primii doi ani de studii
7.2 Obiectivele specifice	• Înțelegerea importanței acestei discipline în formarea profesională; • Dezvoltarea abilităților practice și argumentative ale studenților.

8. Conținuturi

8. 1 Curs	Metode de predare	Obs.
Concepte fundamentale în studiul mărfurilor alimentare	Prelegere	4 ore
Sistematica mărfurilor alimentare		4 ore
Compoziția chimică generală a mărfurilor alimentare		2 ore
Calitatea mărfurilor alimentare. Garantarea calității mărfurilor alimentare. Evaluarea și asigurarea calității produselor alimentare.		6 ore
Asigurarea stabilității produselor alimentare		2 ore
Caracterizarea merceologică generală a principalelor grupe de mărfuri alimentare		2 ore
Direcții noi în dezvoltarea ofertei de mărfuri alimentare		4 ore
Bibliografie 1. Diaconescu I. - <i>Merceologie alimentară</i> , Editura Eficient, București, 1998; 2. Dima D. (coord) - <i>Fundamentele științei mărfurilor. Mărfuri alimentare</i> , Editura ASE, București, 2005; 3. Dinu V. - <i>Protecția consumatorilor</i> , Editura ASE, București, 2011; 4. Olaru M.,(coord.). - <i>Fundamentele științei mărfurilor</i> , Editura Eficient, București,1999; 5. Pamfilie R., - <i>Merceologia și expertiza mărfurilor de import-export</i> , Editura Oscar Print, București, 1995; 6. Paraschivescu A. O. - <i>Managementul calității mărfurilor alimentare</i> , Editura Tehnopress, Iași, 2004; 7. Rotaru G. - <i>Bazele merceologiei</i> , Editura Universității „Dunărea de Jos”, Galați, 1993; 8. Rotaru G., Stanciu S. - <i>Merceologie, Curs I.D.D.</i> , Editura Universității „Dunărea de Jos”, Galați, 2003; 9. Rotaru G., Stanciu S. – <i>Merceologie. Îndrumar pentru lucrări practice, I.D.D.</i> , Editura Universității „Dunărea de Jos”, Galați; 2003; 10. Rotaru G., Stanciu S. - <i>Merceologie</i> , Editura Didactică și Pedagogică, București, 2005; 11. Rotaru G., Stanciu S. - <i>Studiul mărfurilor</i> , Editura Academica, Galați, 2005.		
8. 2 Seminar/laborator	Metode de predare	Obs.
Utilizarea tehnicilor de analiză senzorială în aprecierea calității mărfurilor alimentare	Analize, studiu de caz	
Aplicații ale controlului statistic la recepția loturilor de produse alimentare		
Aprecierea calității principalelor grupe de mărfuri alimentare (lapte și produse din lapte, carne și produse din carne, grăsimi alimentare, cereale și produse rezultate din prelucrarea cerealelor, legume-fructe, zahăr și produse zaharoase, băuturi alcoolice, etc) cu evidențierea elementelor de marcare, etichetare, ambalare .		
Bibliografie 1. Dinu V. - <i>Protecția consumatorilor</i> , Editura ASE, București, 2011' 2. Rotaru G., Stanciu S. - <i>Merceologie</i> , Editura Didactică și Pedagogică, București, 2005; 3. Rotaru G., Stanciu S. - <i>Studiul mărfurilor</i> . Editura Academica. Galați. 2005.		



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

- Având în vedere importanța disciplinei în formarea viitorilor specialiști în domeniul comercial este imperios necesară legătura și implicarea efectivă a practicienilor, și aici fac referire la cei care activează în cadrul întregului sistem comercial.

10. Evaluare

Tip activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere din nota finală
10.4 Curs	Cunoașterea și înțelegerea tuturor conceptelor și variabilelor cu care operează această disciplină Realizarea diverselor distincții între cunoștințele teoretice abordate și explicate Realizarea importanței pe care o au activitățile practice, precum și cercetările aplicative în formarea gândirii practice.	Examen scris, accesul la examen fiind condiționat de prezentarea tuturor temelor propuse în cadrul laboratoarelor susținute pe parcursul semestrului.	60%
10.5 Seminar/laborator	Însușirea cadrului conceptual al calității și siguranței mărfurilor alimentare definit de standardele internaționale Înțelegerea rolului și importanței principalelor substanțe componente ale produsului alimentar Însușirea modului de evaluare a calității și conformității mărfurilor alimentare Însușirea noțiunilor referitoare la apariția produselor alimentare pe piață Definirea noțiunilor privind protecția consumatorului de produse alimentare	Prezentarea unui portofoliu de lucrări elaborate pe parcursul semestrului este o cerință de acces la examinarea finală. Conținutul portofoliului de lucrări se stabilește de către cadrul didactic care derulează activități de seminar de comun acord cu studenții. Portofoliul de lucrări se predă în ultimul seminar din perioada de activitate didactică.	40%
10.6 Standard minim de performanță			
- Înțelegerea întregului sistem de cunoștințe cu care operează această disciplină, considerată de bază în formarea viitoare a specialiștilor în domeniu; - Dezvoltarea aptitudinilor practice în evaluarea unei situații concrete și a spiritului comercial.			

