

Fișa disciplinei

1. Date despre program

1.1. Instituția de învățământ superior	Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați
1.2. Facultatea	Transfrontalieră
1.3. Departamentul	Științele Vieții
1.4. Domeniul de studii	Ingineria Produselor Alimentare
1.5. Ciclul de studii	Studii universitare de masterat
1.6. Programul de studii/Calificarea	Controlul, expertizarea și siguranța alimentelor

2. Date despre disciplină

2.1. Denumirea disciplinei	Merceologia produselor alimentare						
2.2. Titularul activităților de curs							
2.3. Titularul activităților de laborator							
2.4. Anul de studiu	I	2.5. Semestrul	II	2.6. Tipul de evaluare	E	2.7. Regimul disciplinei	Ob

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

3.1. Număr de ore pe săptămână	2	din care:	3.2. Curs	1	3.3. Laborator	1
3.4. Total ore din planul de învățământ	28	din care:	3.5. Curs	14	3.6. Laborator	14

Distribuția fondului de timp	ore
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie și notițe	20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren	20
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri	33
Tutoriat	20
Examinări	4
Alte activități	-

3.7. Total ore studiu individual	97
3.8. Total ore pe semestru	125
3.9. Numărul de credite	5

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	Suport electronic și grafic (videoproiector)
5.2. de desfășurare a seminarului	Suport electronic și grafic (videoproiector, calculator științific)

6. Competențele specifice acumulate

6.1. Competențe profesionale	C1. Proiectarea sistemelor de calitate și siguranță alimentară în cadrul organizațiilor C2. Evaluarea sistemelor de calitate și siguranță alimentară în cadrul organizațiilor C4. Identificarea și aplicarea unor strategii de cercetare în domeniul siguranței alimentelor C5. Aplicarea strategiilor de marketing centrate pe necesitățile consumatorilor
6.2. Competențe transversale	CT2: Dezvoltarea aptitudinilor antreprenoriale, competențelor participative în echipe de producție – cercetare – dezvoltare și de management aplicat. CT3: Amplificarea dezvoltării activităților independente, activităților de cercetare – dezvoltare și a spiritului de învățare continuă cu respectarea principiilor eticii și deontologiei profesionale.

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

7.1. Obiectivul general al disciplinei	Formarea unei concepții sistemice privind calitatea mărfurilor alimentare în comerț, respectând specificațiile legale, în corelație cu cerințele consumatorului
7.2. Obiectivele specifice	Însușirea elementelor fundamentale privind sistematizarea mărfurilor alimentare în comerțul intern și internațional; Însușirea orientărilor moderne privind ambalarea, marcarea, etichetarea și garantarea mărfurilor alimentare; Cunoașterea principalelor metode de control și verificare a calității principalelor grupe de mărfuri alimentare; Cunoașterea principalelor caracteristici specifice mărfurilor alimentare în corelație cu normele de comerț, protecție a mediului și a sănătății publice. Promovarea preocupărilor actuale privind certificarea conformității, garantarea calității produselor și serviciilor alimentare, protecția consumatorului.

8. Conținut

8.1. Curs	Metode de predare	Observații
Marfa alimentară - concepte fundamentale. Caracterizarea pieței mărfurilor alimentare. Viziuni strategice referitoare la dezvoltarea ofertei de mărfuri alimentare. Deontologia comerțului cu produse și servicii alimentare. Sistematica mărfurilor alimentare. Înnoirea, modernizarea și diversificarea sortimentului de mărfuri din domeniul alimentar. Etichetarea și marcarea mărfurilor alimentare. Calitatea mărfurilor alimentare. Logistica mărfurilor alimentare. Perisabilitatea mărfurilor	Prelegere, predare modernă – videoproiector, suport de curs în format electronic, conversația euristică, explicația, dezbateră	Exercițiu permanent de eliberare inhibiții

alimentare. Sisteme moderne de ambalare a marfurilor alimentare. Caracterizarea merceologică a principalelor grupe de mărfuri alimentare. Noțiuni de bază privind expertizarea merceologică a mărfurilor alimentare.		
Bibliografie minimală Banu C. et al. 2007. Suveranitate, securitate și siguranță alimentară, Ed. ASAB, București. FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. 2017. The State of Food Security and Nutrition in the World 2017. Building resilience for peace and food security. Rome, FAO. FAO. 2019. Definition and Classification of Commodities, Food Commodity Groups, disponibil pe http://www.fao.org/waicent/faoinfo/economic/faodef/faodefe.htm . Rotaru G., Borda D., Sava N., Stanciu S. 2005. Managementul Calității în Industria Alimentară, Ed. Academica, Galați. Rotaru G., Stanciu S. 2005. Merceologie, Ed. Didactică și Pedagogică, București. Rotaru G., Stanciu, S. 2005. Studiul mărfurilor. Mărfuri alimentare și nealimentare, Ed. Academica, Galați. Rotaru G., Stanciu, S. 2005. Studiul mărfurilor. Noțiuni fundamentale, Ed. Academica, Galați. Smith N. 2016, Food and Agriculture Management and Trade, Mondelez International, Melbourne. Stanciu S. 2007. Produse sinbiotice obținute din permeatul de zer, în „Produse lactate funcționale”, Costin G.M. (Ed.), Cașulschi T., Pop M.D., Stanciu S., Paraschiv D., Ed. Academica, Galați. Stanciu S. 2008. Procesarea și calitatea produselor agroalimentare, Ed. Academica, Galați. Stanciu S. 2015. Food of Animal Origin - Production and Safety Incidents in Romania, Lambert Academic Publishing Saarbrücken. Stanciu S. 2015. Security, Safety and Continuity on Agri food Chain, Lambert Academic Publishing, Saarbrücken. Stanciu S. 2017. Note de curs predate la Master CESA, FT Stanciu S., Rotaru G. 2007. Aprecierea calității mărfurilor alimentare, Ed. Academica, Galați.		

8.2. Seminar	Metode de predare	Observații
Analiza senzorială - metodă de apreciere a calității produselor alimentare (aplicații practice pe grupe de mărfuri alimentare). Analiza merceologică a laptelui de consum și a produselor lactate acide (iaurt, smântână). Analiza merceologică a cărnii și preparatelor din carne. Analiza merceologică a grăsimilor alimentare. Analiza merceologică a cerealelor și produselor derivate. Analiza merceologică a zahărului și produselor zaharoase. Analiza merceologică a băuturilor alcoolice. Aprecierea merceologică a legumelor și a fructelor proaspete, respectiv a conservelor de legume și fructe.	Studiul de caz, problematizarea, lucrul în echipă, dezvoltarea gândirii critice, studiul documentelor curriculare și bibliografice	
Bibliografie minimală Banu C. et al. 2007. Suveranitate, securitate și siguranță alimentară, Ed. ASAB, București. FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO. 2017. The State of Food Security and Nutrition in the World 2017. Building resilience for peace and food security. Rome, FAO. FAO. 2019. Definition and Classification of Commodities, Food Commodity Groups, disponibil pe http://www.fao.org/waicent/faoinfo/economic/faodef/faodefe.htm .		

Rotaru G., Borda D., Sava N., Stanciu S. 2005. Managementul Calității în Industria Alimentară, Ed. Academica, Galați.

Rotaru G., Stanciu S. 2005. Merceologie, Ed. Didactică și Pedagogică, București.

Rotaru G., Stanciu, S. 2005. Studiul mărfurilor. Mărfuri alimentare și nealimentare, Ed. Academica, Galați.

Rotaru G., Stanciu, S. 2005. Studiul mărfurilor. Noțiuni fundamentale, Ed. Academica, Galați.

Smith N. 2016, Food and Agriculture Management and Trade, Mondelez International, Melbourne.

Stanciu S. 2007. Produse sinbiotice obținute din permeatul de zer, în „Produse lactate funcționale”, Costin G.M. (Ed.), Cașulschi T., Pop M.D., Stanciu S., Paraschiv D., Ed. Academica, Galați.

Stanciu S. 2008. Procesarea și calitatea produselor agroalimentare, Ed. Academica, Galați.

Stanciu S. 2015. Food of Animal Origin - Production and Safety Incidents in Romania, Lambert Academic Publishing Saarbrücken.

Stanciu S. 2015. Security, Safety and Continuity on Agri food Chain, Lambert Academic Publishing, Saarbrücken.

Stanciu S. 2017. Note de curs predate la Master CESA, FT

Stanciu S., Rotaru G. 2007. Aprecierea calității mărfurilor alimentare, Ed. Academica, Galați.

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

Comercializarea mărfurilor alimentare reprezintă una dintre principalele activități ale agenților economici din arealul geografic din care se recrutează studenții programului. Cerințele angajatorilor vizează personal pregătit, inclusiv în domeniul comerțului cu alimente. Prin intermediul cursului sunt predate principalele noțiuni teoretice și practice necesare absolventului la angajarea în domeniul producției sau comerțului cu alimente.

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1. Criterii de evaluare	10.2. Metode de evaluare	10.3. Pondere din nota finală
10.4. Curs	Note obținute la testele periodice/parțiale, Frecvența și conduita la activități, participare la cercuri științifice/concursuri profesionale, Nota acordată la examinarea finală	Evaluare continuă prin metode orale, probe scrise, practice Evaluare finală prin probe scrise/orale.	70%
10.5. Seminar	Nota obținută la tema de casă, Frecvența și conduita la activități practice, participare la cercuri științifice/concursuri profesionale	Evaluare continuă - teme de casă (o temă la alegere din tematica disciplinei; stimularea participării la activități de cercetare)	30%

10.6. Standard minim de performanță

Definirea noțiunilor fundamentale privind mărfurile alimentare

Înșușirea noțiunilor elementare privind aprecierea calității mărfurilor alimentare

Caracterizarea principalelor componente specifice compoziției produselor alimentare, în corelație cu comercializarea acestora

Înșușirea principiilor de bază privind etichetarea, marcarea, ambalarea și garantarea calității mărfurilor alimentare

Înșușirea caracteristicilor merceologice fundamentale pentru principalele grupe de mărfuri alimentare întâlnite în sfera comerțului și a serviciilor