FIŞA DISCIPLINEI

1. Date despre program

Instituţia de învăţământ superior	**Universitatea Creștină „Dimitrie Cantemir” din București**
Facultatea	**Business**
Departamentul	**Administrarea Afacerilor**
Domeniul de studii	**Administrarea Afacerilor**
Ciclul de studii	**Licență**
Programul de studii	**Economia comerțului, turismului și serviciilor**
Forma de învăţământ	**Invățământ cu frecvență**
Anul universitar	**2026-2027**

2. Date despre disciplină

Denumirea disciplinei	**MĂRFURI ALIMENTARE ŞI SECURITATEA CONSUMATORILOR**				Cod: MTC.1.2.5
Titularul activităţilor de curs	Conf. univ. dr. Emilia PASCU				
Titularul activităţilor de seminar	Lect.univ. dr. Alexandru Burda				
Nivelul	I	Semestrul	II	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categoria formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu, DS - de specialitate, DC - complementară				DS
	Categoria de opţionalitate a disciplinei: DOB - obligatorie (impusă), DOP - opţională (la alegere), DFA - facultativă (liber aleasă)				DOB

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

Număr de ore pe săptămână	4	Curs	2	Seminar	2	Laborator	-	Proiect	-
Totalul de ore din planul de învăţământ	56	Curs	28	Seminar	28	Laborator	-	Proiect	-

Distribuţia fondului de timp	**ore**
Studiul după manual, suport de curs, bibliografie şi notiţe	20
Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate şi pe teren	25
Pregătire seminarii/laboratoare, teme, referate, portofolii şi eseuri	20
Tutoriat	2
Examinări	2
Alte activităţi	-

Total ore studiu individual	69
Total ore pe semestru[1]	125
Numărul de credite	5

4. Precondiţii (acolo unde este cazul)

Curriculum	Fundamentarea științei mărfurilor, Economie
Competenţe	Management, administrarea unei afaceri, managementul calității, gestiunea activității comerciale

5. Condiţii (acolo unde este cazul)

Desfăşurare a cursului		PC, videoproiector, suporturi electronice pentru unitatea de curs, prezentări PPT, planuri de învățământ, manuale etc.
Desfăşurare aplicaţii	Seminar	- lucrări de specialitate, PC, videoproiector, laptop etc.
	Laborator	-

[1] Un credit este egal cu 25 de ore

	Proiect	-

6. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Studentul/Absolventul operează cu concepte, indicatori, modele, instrumente și metode matematice în vederea analizei și optimizării proceselor manageriale în corelație cu mediul organizației. Studentul/Absolventul definește conceptele şi principiile asigurării şi evaluării calităţii produselor Studentul/Absolventul definește conceptele privind cererea şi oferta de bunuri şi servicii, inclusiv în activitatea de turism, a comportamentului consumatorilor şi a normelor de protecţie a acestora.
Aptitudini	Studentul/Absolventul modelează un proces economic și a factorilor determinanți ai acestuia utilizând funcții de mai multe variabile. Studentul/Absolventul analizează probleme, situaţii, studii de caz specifice evaluării calităţii produselor. Studentul/Absolventul identifică și selectează fluxurile și tehnicile de comercializare diferenţiate după natura produselor şi serviciilor.
Responsabilitate și autonomie	Studentul/Absolventul utilizează autonom metodele de analiză cantitativă și tehnici avansate de calcul pentru evaluarea rezultatului și a impactului factorilor determinanți în problemele complexe de natură economico-managerială din practica organizațiilor. Studentul/Absolventul demonstrează capacitatea de a adapta procesele care se desfăşoară în cadrul firmei, metodele de implementare a managementului calităţii, mediului şi siguranţei alimentului, precum şi reglementările legislative. Studentul/Absolventul demonstrează capacitatea de a elabora studii şi analize, organizatorice şi de eficienţă a activităţii firmelor în vederea acordării de consiliere şi asistenţă.

7. Obiectivele disciplinei

Obiectivul general al disciplinei	– Formarea unor specialişti în domeniul comerţului, turismului şi serviciilor, capabili să-şi asume un rol activ în viaţa organizaţiilor, prin rezolvarea unor probleme specifice ale acestora în relaţia cu piaţa.
Obiectivele specifice	– să asigure viitorilor economisti un suport informaţional corespunzător cu privire la comercializarea produselor alimentare, in condiţii de siguranţă alimentară si de eficienţă economică, in sfera tehnico-economică a mărfurilor. – studiul calităţii, structurii sortimentale, ambalării, condiţiilor de păstrare, depozitării şi transportului, termenelor de valabilitate şi garanţie şi al altor aspecte merceologice, pentru principalele grupe de mărfuri; – dobândirea abilităţii necesare luării deciziilor în activităţile comerciale cu bunuri de consum, în funcţie de specificul acestora; – să studieze multilateral produsele alimentare, printr-o abordare modernă a conceptelor care vizează sortimentul si calitatea produselor alimentare, conservarea şi asigurarea calităţii mărfurilor, păstrarea produselor, inocuitatea mărfurilor oferite consumatorilor în strânsă legătură cu securitatea acestora etc.

8. Conţinuturi

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
Compoziţia produselor alimentare	4	Prelegere, conversaţie euristică, explicaţie, dezbatere, simulare	
Asigurarea stabilităţii şi calităţii produselor alimentare	2		
Consideraţii privind siguranţa alimentară şi a consumatorului	2		
Structura şi compoziţia cerealelor şi a produselor	2		

derivate		de situaţii	
Structura şi compoziţia legumelor şi a produselor derivate	2		
Structura şi compoziţia zahărului şi a produselor din zahăr	2		
Structura şi compoziţia produselor alimentare stimulente	2		
Structura şi compoziţia condimentelor	2		
Băuturile alcoolice	2		
Structura şi compoziţia laptelui şi a produselor derivate;	2		
Structura şi compoziţia ouălor	2		
Structura şi compoziţia cărnii şi a produselor derivate	2		
Structura şi compoziţia peştelui şi a produselor derivate	2		
TOTAL	**28**		

Bibliografie[2]

- Bologa N., Bărbulescu G., Burda A., *Merceologie, partea a II-a – Metode şi tehnici de determinare a calităţii,* Editura Univers, Bucureşti, 2005.
- Bologa N., Burda A.**,** *Merceologie alimentară*, Editura Universitară, Bucureşti, 2006.
- Burda Alexandru, *Bunuri alimentare*, Editura Universitară, Bucureşti, 2011
- Pascu Emilia. *Mărfurile alimentare și securitatea consumatorului de alimente*, Editura Universitară, București, 2024.
- *** Standardele seria ISO 9000:2000, referitoare la asigurarea calităţii

Aplicaţii (Seminar)	**Nr. ore**	**Metode de predare**	**Observaţii**
Apa și substanţele minerale în compoziția mărurilor alimentare	4	Dezbatere	
Lipidele și grăsimile alimentare	2	Dezbatere, studii de caz	
Glucidele (Zaharidele) și protidele (substanţele azotate)	4	Dezbatere, studii de caz	
Aditivii respectiv substanţele de insalubrizare și contaminare	4	Dezbatere, studii de caz	
Conservarea produselor alimentare	2	Dezbatere, studii de caz	
Calitatea produselor de prelucrare primară a cerealelor	2	Test Aplicaţii, probleme, studii de caz	
Caracterizarea produselor de prelucrare secundară a cerealelor	2	Dezbatere, studii de caz	
Caracterizarea merceologică a produselor rezultate din prelucrarea legumelor și fructelor	2	Studii de caz pregătite de studenţi	
Caracterizarea merceologică a zahărului și a produselor zaharoase	2	Dezbatere, studii de caz	
Caracterizarea merceologică a ouălor proaspete și conservate	2	Dezbatere, studii de caz	
Caracterizarea merceologică a laptelui și brânzeturilor	2	Dezbatere, studii de caz	
TOTAL	**28**		

Bibliografie

- Bologa N., Bărbulescu G., Burda A., *Merceologie, partea a II-a – Metode şi tehnici de determinare a calităţii,* Editura Univers, Bucureşti, 2005.
- Bologa N., Burda A.**,** *Merceologie alimentară*, Editura Universitară, Bucureşti, 2006.
- Burda Alexandru, *Bunuri alimentare*, Editura Universitară, Bucureşti, 2011
- Pascu Emilia. *Mărfurile alimentare și securitatea consumatorului de alimente*, Editura Universitară, București, 2024.

[2] maxim 5 surse bibliografice relevante

*** Standardele seria ISO 9000:2000, referitoare la asigurarea calităţii

9. Coroborarea conţinuturilor disciplinei cu aşteptările reprezentanţilor comunităţii epistemice, asociaţiilor profesionale şi angajatori reprezentativi din domeniul aferent programului

Conţinutul disciplinei este în concordanţă cu cursurile similare care se susţin în alte centre universitare din ţară. Pentru adaptarea disciplinei la cerinţele unei pieţe în care tot mai multe organizaţii au înţeles că este nevoie de un departament specializat care să se ocupe de acest domeniu de activitate, s-au consultat fişele disciplinelor utilizate în alte centre universitare, bibliografia de specialitate şi s-au avut în vedere situaţiile din practica economică în care funcţionează departamentele de logistică ale firmelor şi în care sunt implicaţi specialiştii în calitatea mărfurilor alimentare și siguranța consumatorilor.

10. Evaluare

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală (%)
Curs/Studiu individual	Însuşirea noţiunilor şi cunoştinţelor	Examen	60%
Seminar	Prezenţa, participarea la dezbateri, participarea la rezolvarea studiilor de caz	coloviu	30%
Laborator	-	-	-
Proiect	Analiza unui exemplu din economie	Susţinere proiect	10%
Standard minim de performanţă – Cunoaşterea şi înţelegerea noţiunilor fundamentale specifice logisticii (managementului circulaţiei bunurilor) şi distribuţiei şi capacitatea de a le utiliza în administrarea afacerilor comerciale şi din domeniul turismului.			
Pentru a obține nota 5, studentul trebuie să îndeplinească următoarele cerințe: -Să cunoască termeni specifici disciplinei; -Să recunoască și să poată analiza calitatea unor produse/servicii; -Să obțină notă la seminar.			

Data completării	Semnătura titular disciplină	Semnătura titular seminar
	Conf. univ. dr. Emilia PASCU	Lect. univ. dr. Alexandru BURDA

Data avizării în Departament	Semnătura Director Departament, Conf. univ. dr. Daniel ȘTEFAN