

FIȘA DISCIPLINEI

1. Date despre program

1.1 Instituția de învățământ superior	<i>Universitatea „Petre Andrei” din Iași</i>
1.2 Facultatea	<i>Drept, Economie, Științe Politice și Administrative</i>
1.3 Departamentul	<i>Științe Economice</i>
1.4 Domeniul de studii	<i>Marketing</i>
1.5 Ciclu de studii	<i>Licență</i>
1.6 Programul de studii/Calificarea	<i>Marketing</i>

2. Date despre disciplină

2.1 Denumirea disciplinei	<i>Mărfuri alimentare și securitatea consumatorilor</i>						
2.2 Titularul activităților de curs	<i>Lect. univ. dr. SANDU Raluca</i>						
2.3 Titularul activităților de seminar	<i>Lect. univ. dr. SANDU Raluca</i>						
2.4 Anul de studiu	II	2.5 Semestrul	III	2.6 Tipul de evaluare *	COL.	2.7 Regimul disciplinei **	FAC.

* Examen / Colocviu / Proiect

** Obligatoriu / Opțional / Facultativ

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

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
3.7 Distribuția fondului de timp					ore
3.7.1. Participare la orele de curs și seminar / lucrări practice / practică de specialitate *					42
3.7.2. Examinări *					2
3.7.3. Studiul după manual / suport de curs, bibliografie și notițe					28
3.7.4. Documentare suplimentară în bibliotecă, pe platformele electronice de specialitate și pe teren					16
3.7.5. Pregătire seminarii / laboratoare, teme, referate, portofolii și eseuri					10
3.7.6. Consultații					2
3.8 Total ore studiu individual **					56
3.9 Total ore pe semestru ***					100
3.10 Numărul de credite					4

* Activitățile din categoriile 3.7.1. și 3.7.2. fac parte din orele didactice.

** Orele de studiu individual cuprind activitățile din categoriile: 3.7.3., 3.7.4., 3.7.5. și 3.7.6.

Notă: Se recomandă ca numărul orelor de studiu individual să fie cel puțin egal cu cel al orelor de pregătire universitară formată din ore didactice.

*** Totalul orelor pe semestru rezultă din înmulțirea numărului de credite alocate disciplinei cu 25 ore / credit.

4. Precondiții (dacă este cazul)

4.1 De curriculum	
4.2 De rezultate ale învățării	

5. Condiții (acolo unde este cazul)

5.1. de desfășurare a cursului	• Prelegerile se desfășoară fizic și online
5.2. de desfășurare a seminarului	• Prelegerile se desfășoară în sistem fizic, utilizându-se bibliografia aferentă, precum și o documentare anterioară din suportul de curs pentru cursul prezentat și online, folosindu-se fișiere de lucru elaborate în Word, Excel sau PowerPoint

6. 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. Rezultatele învățării

Cunoștințe	Studentul: - cunoaște caracteristicilor fizico-chimice și microbiologice ale mărfurilor alimentare; - înțelege principiile de calitate și siguranță alimentară pe întreg lanțul agroalimentar; - asimilează cadrul legislativ național și european privind protecția consumatorilor și siguranța alimentelor; - înțelege sistemele de management al siguranței alimentului (ex. HACCP). - cunoaște metodele de evaluare, control și certificare a calității produselor alimentare.
Aptitudini	Studentul: - aplică metode de analiză și evaluare a calității mărfurilor alimentare; - identifică riscurile alimentare și propune măsuri de prevenire și control; - interpretează documentația specifică (etichete, certificate de conformitate, buletine de analiză); - utilizează instrumente și proceduri specifice sistemelor de siguranță alimentară.
Responsabilitate și autonomie	Studentul: - își asumă responsabilitatea în respectarea normelor de igienă și siguranță alimentară în activitățile profesionale; - manifestă autonomie în evaluarea conformității produselor alimentare cu standardele în vigoare. - adoptă o conduită etică și responsabilă în protejarea sănătății consumatorilor.

8. Metode de predare

Prelegere, exemple, prezentări, studiu de caz

9. Conținuturi

9.1 Curs (teme, număr de ore, bibliografie)	Metode de predare	Timp alocat (28 ore)
Concepte fundamentale în studiul mărfurilor alimentare	• Prelegere • Prezentări	4 ore
Sistematica mărfurilor alimentare	• Prelegere • Prezentări	4 ore
Compoziția chimică generală a mărfurilor alimentare	• Prelegere • Prezentări	2 ore
Calitatea mărfurilor alimentare.	• Prelegere • Prezentări	2 ore
Garantarea calității mărfurilor alimentare.	• Prezentări	2 ore
Evaluarea și asigurarea calității produselor alimentare.	• Prelegere • Prezentări	6 ore
Asigurarea stabilității produselor alimentare	• Prelegere • Prezentări	2 ore
Caracterizarea merceologică generală a principalelor grupe de mărfuri alimentare	• Prelegere • Prezentări	2 ore
Direcții noi în dezvoltarea ofertei de mărfuri alimentare (online)	• Prelegere • Prezentări	4 ore
Bibliografie: 1. Andersen V., Lelieveld H. L. M., & Motarjemi Y., <i>Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry</i> , Academic Press, London, 2023 2. Chira A., <i>Sistemul de management al siguranței alimentului conform principiilor HACCP</i> , Editura Printech, București, 2017 3. Dima D. (coord), <i>Fundamentele științei mărfurilor. Mărfuri alimentare</i> , Editura ASE, București, 2015		

4. Kuddus, M., Ashraf, S. A., & Rahman, P., <i>Food Safety: Quality Control and Management</i>, CRC Press, Boca Raton, 2024 5. Marin V., Vultur T., <i>Ghid național de bune practici pentru siguranța alimentelor. Sistemul HACCP. Produse culinare.</i>, Editura Uranus, București, 2018 6. Paraschivescu A. O., <i>Managementul calității mărfurilor alimentare</i>, Editura Tehnopress, Iași, 2016		
9.2 Seminar / laborator (teme, număr de ore, bibliografie)	Metode de predare	Timp alocat (14 ore)
Utilizarea tehnicilor de analiză senzorială în aprecierea calității mărfurilor alimentare	• Aplicații • Studiu de caz	4 ore
Aplicații ale controlului statistic la recepția loturilor de produse alimentare	• Aplicații • Studiu de caz	4 ore
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. (2 ore online)	• Aplicații • Studiu de caz	6 ore
Bibliografie: 1. Andersen V., Lelieveld H. L. M., & Motarjemi Y., <i>Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry</i>, Academic Press, London, 2023 2. Chira A., <i>Sistemul de management al siguranței alimentului conform principiilor HACCP</i>, Editura Printech, București, 2017 3. Dima D. (coord), <i>Fundamentele științei mărfurilor. Mărfuri alimentare</i>, Editura ASE, București, 2015 4. Kuddus, M., Ashraf, S. A., & Rahman, P., <i>Food Safety: Quality Control and Management</i>, CRC Press, Boca Raton, 2024 5. Marin V., Vultur T., <i>Ghid național de bune practici pentru siguranța alimentelor. Sistemul HACCP. Produse culinare.</i>, Editura Uranus, București, 2018 6. Paraschivescu A. O., <i>Managementul calității mărfurilor alimentare</i>, Editura Tehnopress, Iași, 2016		

10. Evaluare

Tip de activitate	10.1 Criterii de evaluare	10.2 Metode de evaluare	10.3 Pondere în nota finală
10.4 Evaluare sumativă (Examen / Colocviu / Proiect)	• Note întregi de la 1 la 10	Examen scris	70%
10.5 Evaluare continuă (pe parcursul seminarelor / laboratoarelor etc.)	• Implicarea în pregătirea și desfășurarea activităților de seminar.	Frecvență, calitatea interacțiunii, studiu de caz	30%
10.6 Condiții de promovare			
Obținerea notei de minim 5 (cinci) la examenul scris și a mediei finale de minim 5 (cinci) care rezultă prin adunarea notei de la examenul scris (ponderată cu 70%) cu nota de la seminar (ponderată cu 30%).			

Data completării: 23.09.2026

Semnătura titularului de curs

Semnătura titularului de seminar

Data avizării în departament: 29.09.2026

Semnatura Directorului de Departament