Universitatea Ștefan cel Mare Suceava

FIŞA DISCIPLINEI

1. **Date despre program**

Facultatea	Inginerie Alimentara
Departamentul	Tehnologii alimentare, siguranta productiei alimentare și a mediului
Domeniul de studii	**Ingineria Produselor Alimentare**
Ciclul de studii	**Licență**
Programul de studii	**Controlul și Expertiza Produselor Alimentare**

2. **Date despre disciplină**

Denumirea disciplinei	**Merceologia produselor alimentare**				
Anul de studiu	III	Semestrul	6	Tipul de evaluare	E
Regimul disciplinei	Categoria formativă a disciplinei DF - fundamentală, DD - în domeniu; DS - de specialitate, DC – complementară				DS
	Categoria de opționalitate a disciplinei: DOB – obligatorie, DOP – opțională, DFA - facultativă				DOP

3. **Timpul total estimat** (ore alocate activităţilor didactice)

I a) Număr de ore pe săptămână	3	Curs	2	Seminar	-	Laborator	1	Proiect	-
I b) Totalul de ore pe semestru din planul de învăţământ	42	Curs	28	Seminar	-	Laborator	14	Proiect	-

Distribuția fondului de timp pe semestru	ore
II.a) Studiu individual	31
III. Examinări	2
IV. Alte activități (precizați):	-

Total ore studiu individual II (a+b+c+d)	33
Total ore pe semestru (Ib+II+III+IV)	75
Numărul de credite	3

4. **Competenţe specifice acumulate**

Competenţe profesionale	C.P.9. Aplică reglementări referitoare la fabricarea alimentelor şi a băuturilor
Competenţe transversale	C.T.7. Gândeşte holistic

5. **Rezultatele învățării**

Cunoștințe	Aptitudini	Responsabilitate și autonomie
Studentul/ absolventul descrie aparatura şi instalaţiile necesare proceselor tehnologice precum și operațiile tehnologice pe fluxul de fabricație a produselor alimentare, principiile și instrucțiunile de funcționare a utilajelor din industria alimentară.	Studentul/absolventul utilizează calculele tehnologice în vederea stabilirii consumurilor specifice și a randamentului de fabricație. Studentul/absolventul aplică inteligența artificială pentru creșterea randamentelor de producție a utilajelor din industria alimentară.	Studentul/absolventul realizează și/sau planifică activități de inginerie în vederea obținerii produselor dorite într-un mod optimizat din punctul de vedere al costurilor, resurselor și timpului. Studentul/absolventul evaluează utilizarea echipamentelor tehnologice pentru produsele obținute cu respectarea normelor de siguranță și calitate.

6. **Obiectivele disciplinei** (reieşind din grila competenţelor specifice acumulate)

Obiectivul general al disciplinei	Principalele obiective ale cursului au la baza aprofundarea și lărgirea cunoștințelor științifice, teoretice și practice pentru exercitarea cu succes a profesiei de inginer cu competențe în controlul și expertiza produselor alimentare. Cunoașterea specificului mărfurilor alimentare constă în înțelegerea valorii lor atât pe piața economică, la fel ca orice marfă, precum și pe piața metabolică prin raportul dintre cererea de nutrienți a fiecărui organism omenesc și oferta de nutrienți specifică fiecărui aliment. Un obiectiv major îl constituie cunoașterea ansambului de reglementări și restricții menite saă asigure calitatea și securitatea alimentului și alimentației omului precum și a structurilor din domeniul comercializării mărfurilor alimentare care contribuie la dinamizarea schimburilor economice și la echilibrarea distribuției atât în favoarea ofertanților cât și în favoarea consumatorilor - însușirea și valorificarea.

7. **Conţinuturi**

Curs	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
CAP.I Știința mărfurilor în economia contemporană Configurația mărfii din perspectiva globalizării pieței. Calitatea mărfurilor alimentare pe piața mondială.	2	Expunere Prelegere Conversația euristică Problematizare Explicaţie	
CAP.II Particularitatile cerere-oferta la marfurile alimentare Piața mărfurilor alimentare. Strategii referitoare la dezvoltarea ofertei de mărfuri.	2		
CAP.III. Problema alimentara pe plan mondial Politicile agroalimentare – instrumente de interventiein asigurarea securitatii alimentare Securitatea alimentara: obiective, prioritati si directiide actiune Politica de protectie a consumatorului in spatiuleuropean si pe plan international	3		
CAP.IV. Aspecte legislative privind marfurile alimentare si expertizarea calitatii acestora Rolul standardizarii in promovarea comertului si reglementarea calitatii marfurilor alimentare Noi conceptii privind standardizarea alimentelor Cadrul juridic si institutional al expertizarii marfurilor	3		
CAP.V. Sistematica marfurilor alimentare si particularitatile compozitiei lor Clasificarea marfurilor alimentare Metode de clasificare si de codificare a marfurilor alimentare Principalele componente chimice ale alimentelor Sfera de cuprindere a aditivilor alimentari	3		
CAP.VI. Particularităţi microbiologice ale mărfurilor alimentare Microbiologia specifică produselor alimentare Comportamentul microorganismelor în produsele alimentare Microorganismele patogene –tipologie şi mod de manifestare	3		
CAP.VII.Valoarea nutritivă a mărfurilor alimentare Relaţia valoare nutritivă-calitatea mărfii alimentare Metodologia determinării valorii nutritive a produselor alimentare	3		
CAP.VIII. Asigurarea stabilitatii produselor alimentare in succesiunea conservare-pastrare depozitare Metode şi tehnici de conservare Controlul procesului de păstrare – depozitare a mărfurilor alimentare	3		
CAP.IX.Ambalarea şi etichetarea modernă a mărfurilor alimentare Ambalajul – factor al calităţii şi competitivităţii alimentelor procesate	3		

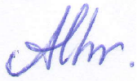
Exigenţe actuale ale etichetării bunurilor alimentare			
CAP.X. Reglementări naţionale şi internaţionale privind calitatea produselor alimentare destinate comercializării Utilizarea standardelor în domeniul alimentar Organisme internaţionale implicate în standardizarea produselor alimentare	3	Expunere Prelegere Conversaţia euristică Problematizare Explicaţie	
Bibliografie			
• Amariei, S. – Note de curs, 2024. • Dumitru.D. s.a., Merceologia si expertiza marfurilor alimentare de export-import, Editura ASE, Bucuresti, 2004. • Pricopie R., Bazele merceologiei, Editura ASE, Bucuresti, 2001. • Olaru M., s.a, Fundamentele stiintei marfurilor, Editura ASE, Bucuresti, 2005. • Fratila R., s.a, Bazele merceologiei, Editura Dacia, Cluj-Napoca, 2000. • Banu C., s.a., Produsele alimentare si inocuitatea lor, Editura Tehnica, Bucuresti, 1982.			
Bibliografie minimală			
• Amariei, S. – Note de curs, 2024. • Fratila R., s.a, Bazele merceologiei, Editura Dacia, Cluj-Napoca, 2000. • Pricopie R., Bazele merceologiei, Editura ASE, Bucuresti, 2001.			

Aplicaţii (Seminar / laborator / proiect)	Nr. ore	Metode de predare	Observaţii
1. Peşte şi produse de pescărie: - Controlul ermeticităţii conservelor; - Determinarea masei nete şi a proporţiei de peşte; - Determinarea proporţiei de ulei şi apă din lichidul deacoperire; - Determinarea clorurii de sodiu; Determinarea acidităţii totale din sos şi din marinate.	3	Explicaţie Problematizare Lucru în echipă sau individual	
- Conserve de legume: - Controlul ermeticităţii; - Examenul organoleptic; - Determinarea masei nete şi a proporţiei de legume; - Determinarea clorurii de sodiu; - Determinarea acidităţii totale şi volatile a conservelor delegume. Determinarea vâscozităţii uleiurilor cu vâscozimetrul Engler.	3	Explicaţie Problematizare Lucru în echipă sau individual	
Determinarea punctului de inflamabilitate a uleiurilor cu ajutorul aparatului Marcusson.	2	Explicaţie Problematizare Lucru în echipă sau individual	
Determinarea concentraţiei alcoolice a vinului cu ajutorul ebuliometrului	2	Explicaţie Problematizare Lucru în echipă sau individual	
Conceperea unui produs nou. Etichetarea si aprecierea calitatii produsului folosind sistemul NUTRI-SCORE.	2	Explicaţie Problematizare Lucru în echipă sau individual	
Evaluare finală	2	Explicaţie Problematizare Lucru în echipă sau individual	
Bibliografie			
• 1. Dumitru.D. s.a., Merceologia si expertiza marfurilor alimentare de export- import, Editura ASE, Bucuresti, 2004 2. Pricopie R., Bazele merceologiei, Editura ASE, Bucuresti, 2001 • 3. Olaru M., s.a, Fundamentele stiintei marfurilor, Editura ASE, Bucuresti, 2005 4.Fratila R., s.a, Bazele merceologiei, Editura Dacia, Cluj-Napoca, 2000 • 5. Banu C., s.a., Produsele alimentare si inocuitatea lor, Editura Tehnica, Bucuresti, 1982			
Bibliografie minimală			
• Banu C., s.a., Produsele alimentare si inocuitatea lor, Editura Tehnica, Bucuresti, 1982 • Pricopie R., Bazele merceologiei, Editura ASE, Bucuresti, 2001 • Rotaru G., s.a., Studiul mărfurilor, Editura Academica, Galaţi, 2005			

8. **Evaluare**

Tip activitate	Criterii de evaluare	Metode de evaluare	Pondere din nota finală
Evaluare finala	Capacitatea de a realiza controlul si expertiza produselor alimentare, inclusiv in domeniul protectiei consumatorilor. Capacitatea de a realiza activități de management și marketing pe lanțul agro-alimentar.	Examen scris - test docimologic, urmat de verificarea orală a gradului de îndeplinire a cerințelor în lucrarea scrisă	60%
Evaluare pe parcurs	Capacitatea de a realiza controlul si expertiza produselor alimentare, inclusiv in domeniul protectiei consumatorilor. Capacitatea de a realiza activități de management și marketing pe lanțul agro-alimentar.	Evaluare scrisă urmată de evaluare orală	40%

Data completării	Semnătura titularului de curs	Semnătura titularului de aplicaţie
	Prof. univ. dr. ing. Sonia AMARIEI	Ș.l. dr.ing. Anca Gatlan
15.09.2026		

Data avizării	Semnătura responsabilului de program
17.09.2026	Șef lucr. dr. ing. Eufrozina ALBU 

Data avizării în departament	Semnătura directorului de departament
17.09.2026	Șef lucrări. dr. ing. Amelia BUCULEI 

Data aprobării în consiliul facultăţii	Semnătura decanului
	Prof. univ. dr. ing. Mircea Adrian OROIAN
17.09.2026	