



Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova

Colegiul Național de Comerț al ASEM

Aprob:

Directorul Colegiului Național de Comerț al ASEM

Budurin-Furculiță C.



Curriculum modular

S.03.O.018 Merceologia mărfurilor alimentare de origine vegetală

Programul de formare profesională tehnică: 41620 Comerț

Calificarea: 332401 Agent comercial

Numărul de credite - 2

Aprobat:

La ședința **Consiliului metodic – științific** al Colegiului Național de Comerț al ASEM,
proces – verbal nr. 04 din 12 decembrie 2023

Director adjunct pentru instruire și educație Rotaru Rotaru Irina

La ședința catedrei „**Comerț, Merceologie, Tehnologie**”,

proces verbal nr. 03 din 18 decembrie 2023

Șef catedră Nicolai Nicolai Svetlana

Autor:

Chihai Marcela, Colegiul Național de Comerț al ASEM

Recenzenți:

S.R.L. "Moldretail Group", director resurse umane

Senatov Mirela

SC "Alimer Comerț" SRL, director

Șaganeanu Tudor

Cuprins

I. Preliminarii.....	4
II. Motivația, utilitatea modului pentru dezvoltarea profesională.....	4
III. Competențele profesionale specifice modului.....	5
IV. Administrarea modului.....	6
V. Unitățile de învățare.....	7
VI. Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare.....	10
VII. Studiul individual ghidat de profesor.....	11
VIII. Lucrările de laborator recomandate.....	12
IX. Sugestii metodologice.....	13
X. Sugestii de evaluare a competențelor profesionale.....	13
XI. Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii.....	15
XII. Resursele didactice recomandate elevilor.....	16

I. Preliminarii

Curriculumul la unitatea de curs **S.03.O.018 Merceologia mărfurilor alimentare de origine vegetală** este prevăzut în planul de învățământ pentru elevii programului de formare profesională **41620 Comerț**, fiind *un document normativ și obligatoriu pentru realizarea procesului de pregătire a agenților comerciali în învățământul profesional tehnic postsecundar și postsecundar nonterțiar*.

Scopul studierii acestei unități de curs constă în formarea și dezvoltarea competențelor de a aprecia, estima și analiza, dirija și menține calitatea mărfurilor alimentare de origine vegetală, de a poseda cunoștințe privind calitatea și sortimentul produselor alimentare de origine vegetală, în raport cu noile cerințe globale, tehnologice, economice și sociale cu care se confruntă producătorul și vânzătorul.

Unitatea de curs ce în mod obligatoriu trebuie creditată până la demararea procesului de instruire la modulul în cauză:

F.01.O.009 Fundamentele merceologiei.

II. Motivația, utilitatea modulului pentru dezvoltarea profesională

Unitatea de curs **S.03.O.018 Merceologia mărfurilor alimentare de origine vegetală** studiază: definirea mărfurilor de origine vegetală, clasificarea, particularitățile procesului tehnologic de fabricare, indicii de calitate și caracteristica acestora, caracteristica merceologică a sortimentului, ambalarea, marcarea, păstrarea și transportarea acestor mărfuri.

Studierea acestui modul va contribui la formarea și dezvoltarea competențelor profesionale ce corespund nivelului patru de calificare:

- cunoștințe factice, principii, procese și concepte generale din domeniul merceologiei produselor alimentare de origine vegetală;
- abilități cognitive și practice necesare pentru recepționarea produselor alimentare de origine vegetală, verificarea calității, organizarea comerțului și depozitării acestor produse;
- asumarea responsabilității pentru asigurarea calității produselor alimentare de origine vegetală pe parcursul recepționării, depozitării și comercializării acestora;
- abilități de consultare a consumatorilor referitor la caracteristica merceologică a mărfurilor alimentare de origine vegetală.

Competențele formate și dezvoltate în cadrul acestui modul vor fi necesare pentru studierea următoarelor module:

P.04.O.029 Practica tehnologică I;

P.06.O.030 Practica tehnologică II,

P.08.O.031 Practica ce anticipează proba de absolvire etc.

III. Competențele profesionale specifice modulului

În cadrul modulului vor fi formate și dezvoltate următoarele competențe profesionale specifice:

Nr	Competențe specifice unității de curs	Unități de competență
1.	CS.1 Utilizarea limbajului științific merceologic referitor la definirea și clasificarea mărfurilor alimentare de origine vegetală	UC.1.1 Definirea și clasificarea cerealelor și produselor cerealiere UC.2.1 Definirea și clasificarea produselor de panificație și pastelor făinoase, pesmeți și produse de covrigărie UC.3.1 Definirea și clasificarea fructelor și legumelor proaspete și prelucrate UC.4.1 Definirea și clasificarea zahărului, amidonului și mierii UC.5.1 Definirea și clasificarea produselor de cofetărie UC.6.1 Definirea și clasificarea produselor gustative
2.	CS.2 Descrierea valorii nutritive și a importanței în alimentație a mărfurilor alimentare de origine vegetală	UC.1.2 Descrierea valorii nutritive și a importanței în alimentație a cerealelor, crupelor și făinii UC.2.2 Descrierea valorii nutritive și a importanței în alimentație a produselor de panificație și a pastelor făinoase, pesmeților și produselor și produselor de covrigărie UC.3.2 Descrierea valorii nutritive și a importanței în alimentație a fructelor și legumelor proaspete și prelucrate UC.4.2 Descrierea valorii nutritive și a importanței în alimentație a zahărului, amidonului și mierii UC.5.2 Descrierea valorii nutritive și a importanței în alimentație a produselor de cofetărie UC.6.2 Descrierea valorii nutritive și a importanței în alimentație a produselor gustative
3.	CS.3 Identificarea materiei prime și a particularităților de obținere a mărfurilor alimentare de origine vegetală	UC.1.3 Identificarea materiei prime și a particularităților de obținere a crupelor și făinii UC.2.3 Identificarea materiei prime și a particularităților de obținere a produselor de panificație și pastelor făinoase, pesmeților și produselor de covrigărie UC.3.3 Identificarea soiurilor de fructe și legume și a particularităților distinctive UC.4.3 Identificarea materiei prime și a particularităților de obținere a zahărului, amidonului și mierii UC.5.3 Identificarea materiei prime și a particularităților de obținere a produselor de cofetărie UC.6.3 Identificarea materiei prime și a particularităților de obținere a produselor gustative
4.	CS.4 Verificarea și asigurarea calității mărfurilor alimentare de origine vegetală	UC.1.4 Verificarea calității făinii și crupelor UC.2.4 Verificarea calității produselor de panificație și pastelor făinoase, pesmeților, produselor de covrigărie UC.3.4 Verificarea calității fructelor și legumelor proaspete și procesate UC.4.4 Verificarea calității zahărului, amidonului și mierii UC.5.4 Verificarea calității produselor de cofetărie UC.6.4 Verificarea calității produselor gustative
5.	CS.5 Estimarea caracteristicii merceologice a mărfurilor	UC.1.5 Estimarea caracteristicii merceologice a sortimentului de făină și crupe

	alimentare de origine vegetală	UC.2.5 Estimarea caracteristicii merceologice a sortimentului produselor de panificație și paste făinoase, pesmeți, produse de covrigărie UC.3.5 Estimarea caracteristicii merceologice a sortimentului fructelor și legumelor proaspete și procesate UC.4.5 Estimarea caracteristicii merceologice a sortimentului zahărului, amidonului și mierii UC.5.5 Estimarea caracteristicii merceologice a sortimentului produselor de cofetărie UC.6.5 Estimarea caracteristicii merceologice a sortimentului produselor gustative
6.	CS.6 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a sortimentului de mărfuri alimentare de origine vegetală	UC.1.6 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a sortimentului de făină și crupe UC.2.6 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a sortimentului de produse de panificație și paste făinoase, pesmeți, produse de covrigărie UC.3.6 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a fructelor și legumelor proaspete și procesate UC.4.6 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a zahărului, amidonului și mierii UC.5.6 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare produselor de cofetărie UC.6.6 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a produselor gustative
7.	CS.7 Implementarea particularităților de comercializare a sortimentului de mărfuri alimentare de origine vegetală	UC.1.7 Implementarea particularităților de comercializare a sortimentului de crupe și făină UC.2.7 Implementarea particularităților de comercializare a sortimentului de produse de panificație, paste făinoase, pesmeți și produse de covrigărie UC.3.7 Implementarea particularităților de comercializare a sortimentului de fructe și legume proaspete și procesate UC.4.7 Implementarea particularităților de comercializare a sortimentului de zahăr, amidon și miere UC.5.7 Implementarea particularităților de comercializare a sortimentului de produse de cofetărie UC.6.7 Implementarea particularităților de comercializare a sortimentului de produse gustative.

IV. Administrarea modului

Codul unității de curs	Denumirea unității de curs	Semestrul	Numărul de ore				Modalitatea de evaluare	Numărul de credite
			Total	Contact direct		Studiul individual		
				Teorie	Laborator			
S.03.O.018	Merceologia mărfurilor alimentare de origine vegetală	III	60	20	10	30	Examen	2

V. Unitățile de învățare

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
1. Cereale, crupe și făină		
UC.1.1 Definirea și clasificarea cerealelor și produselor cerealiere UC.1.2 Descrierea valorii nutritive și a importanței în alimentație a cerealelor, crupelor și făinii UC.1.3 Identificarea materiei prime și a particularităților de obținere a crupelor și făinii UC.1.4 Verificarea calității făinii și crupelor UC.1.5 Estimarea caracteristicii merceologice a sortimentului de făină și crupe UC.1.6 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a sortimentului de făină și crupe UC.1.7 Implimentarea particularităților de comercializare a sortimentului de crupe și făină	1.1 Importanța cerealelor în alimentația omului și pentru industria prelucrătoare. Structura și compoziția chimică a cerealelor, caracteristica cerealelor. 1.2 Făina: valoarea nutritivă și importanța în alimentație, materia primă; noțiuni despre obținere; clasificarea și sortimentul; cerințele față de calitate; condițiile de păstrare și transportare; ambalarea, marcarea, defectele, particularitățile de comercializare. 1.3 Crupele: valoarea nutritivă și întrebuințarea; materia primă; noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; defectele și dăunătorii; condițiile de păstrare și transportare, ambalarea, marcarea, particularitățile de comercializare.	A.1 Expunerea clasificării generale a cerealelor A.2 Cunoașterea particularităților distinctive ale diferitor specii de cereale A.3 Cunoașterea materiei prime și a procesului de obținere produselor procesate din cereale A.4 Expunerea clasificării crupelor și făinii A.5 Explicarea factorilor ce condiționează calitatea crupelor A.6 Identificarea indicatorilor utilizați la aprecierea calității făinurilor A.7 Descrierea caracteristicii merceologice a crupelor și făinii A.8 Cunoașterea condițiilor de păstrare și a particularităților de comercializare a crupelor și făinii.
2. Produse de panificație și paste făinoase, pesmeți, produse de covrigărie		
UC.2.1 Definirea și clasificarea produselor de panificație și pastelor făinoase, pesmeți, produse de covrigărie UC.2.2 Descrierea valorii nutritive și a importanței în alimentație a produselor de panificație și a pastelor făinoase, pesmeți, produse de covrigărie UC.2.3 Identificarea materiei prime și a particularităților de obținere a produselor de panificație și pastelor făinoase, pesmeți, produse de covrigărie UC.2.4 Verificarea calității produselor de panificație și pastelor făinoase, pesmeți, produse de covrigărie	2.1 Pâinea: valoarea nutritivă și importanța în alimentație; materia primă și noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; bolile și defectele pâinii; condițiile de păstrare și termenul de comercializare, ambalarea, marcarea, transportarea, particularitățile de comercializare. 2.2 Pastele făinoase: valoarea nutritivă și importanța în alimentație; materia primă; noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de	A.1 Expunerea clasificării produselor de panificație și a pastelor făinoase, pesmeților, produselor de covrigărie A.2 Descrierea valorii alimentare a produselor de panificație și a pastelor făinoase, pesmeților, produselor de covrigărie A.3 Cunoașterea materiei prime și a procesului de obținere produselor de panificație și a pastelor făinoase, pesmeților, produselor de covrigărie. A.4 Descrierea indicilor de calitate a produselor de panificație și a pastelor făinoase, pesmeților, produselor de covrigărie.

UC.2.5 Estimarea caracteristicii merceologice a sortimentului produselor de panificație și paste făinoase, pesmeți, produse de covrigărie	calitate; condițiile de păstrare; ambalarea, marcarea, defectele, particularitățile de comercializare.	A.5 Explicarea factorilor ce condiționează calitatea produselor de panificație și a pastelor făinoase, pesmeților, produse-lor de covrigărie.
UC.2.6 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a sortimentului de produse de panificație și paste făinoase, pesmeți, produse de covrigărie	2.3 Pesmeții și produsele de covrigărie: valoarea nutritivă și importanța în alimentație; materia primă; noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; condițiile de păstrare; ambalarea, marcarea, defectele, particularitățile de comercializare.	A.6 Descrierea caracteristicii merceologice a produselor de panificație și a pastelor făinoase, pesmeților, produselor de covrigărie.
UC.2.7 Implementarea particularităților de comercializare a sortimentului de produse de panificație, paste făinoase, pesmeți și produse de covrigărie.		
3. Fructe și legume proaspete și procesate		
UC.3.1 Definirea și clasificarea fructelor și legumelor proaspete și procesate	3.1 Fructele proaspete: valoarea alimentară, clasificarea și caracteristica succintă a grupelor și reprezentanților, cerințele față de calitate, păstrarea și condițiile de păstrare, particularități de comercializare.	A.1 Argumentarea rolului și importanța legumelor proaspete asupra organismului uman, în economia națională
UC.3.2 Descrierea valorii nutritive și a importanței în alimentație a legumelor proaspete		A.2 Expunerea clasificării generale a legumelor proaspete
UC.3.3 Identificarea soiurilor agrobotanice și a particularităților distinctive ale fructelor și legumelor proaspete	3.2. Legumele proaspete: valoarea alimentară, clasificarea și caracteristica succintă a grupelor și reprezentanților, cerințele față de calitate, păstrarea și condițiile de păstrare, particularități de comercializare.	A.3 Identificarea sortimentului legumelor proaspete
UC.3.4 Verificarea calității fructelor și legumelor proaspete și procesate		A.4 Caracterizarea merceologică a legumelor proaspete
UC.3.5 Estimarea caracteristicii merceologice a sortimentului fructelor și legumelor proaspete și procesate	3.3 Fructele și legumele procesate: valoarea nutritivă; materia primă; noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; condițiile de păstrare; ambalarea, marcarea, defectele, particularitățile de comercializare.	A.5 Aplicarea metodelor de apreciere a calității legumelor proaspete
UC.3.6 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a fructelor și legumelor proaspete și procesate		A.6 Cunoașterea condițiilor de păstrare și a particularităților de comercializare a fructelor și legumelor proaspete și procesate.
UC.3.7 Implementarea particularităților de comercializare a sortimentului de fructe și legume proaspete și procesate		
4. Zahăr, amidon și miere		
UC.4.1 Definirea și clasificarea zahărului, amidonului și mierii	4.1 Zahărul: valoarea nutritivă, materia primă; noțiuni despre obținere; clasificarea și sortimentul; cerințele față de calitate; condițiile de păstrare și transportare; ambalarea, marcarea, defectele, particularitățile	A.1 Familiarizarea cu sortimentul mierii de albini, valoarea terapeutică a mierii de albini
UC.4.2 Descrierea valorii nutritive și a importanței în alimentație a zahărului, amidonului și mierii		A.2 Caracterizarea merceologică a mierii, zahărului, amidonului
UC.4.3 Identificarea materiei prime și a particularităților de obține-		A.3 Identificarea sortimen-

re a zahărului, amidonului și mierii UC.4.4 Verificarea calității zahărului, amidonului și mierii UC.4.5 Estimarea caracteristicii merceologice a sortimentului de zahăr, amidon și miere UC 1.6 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a sortimentului de zahăr, amidon și miere UC.4.7 Implementarea particularităților de comercializare a sortimentului de zahăr, amidon și miere	de comercializare. 4.2 Amidonul: valoarea nutritivă; materia primă; noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; defectele; condițiile de păstrare, ambalarea, marcarea, particularitățile de comercializare. 4.3 Mierea de albi și mierea artificială: valoarea nutritivă; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; defectele; condițiile de păstrare și transportare, ambalarea, marcarea, particularitățile de comercializare.	tului mierii de albi, zahărului, amidonului A.4 Aplicarea metodelor de apreciere a calității mierii de albi, zahărului, amidonului A.5 Identificarea tipului de ambalaj utilizat la ambalarea mierii de albi, zahărului, amidonului și a sortimentului comercial în rețeaua comercială A.6. Cunoașterea condițiilor de păstrare și a particularităților de comercializare a zahărului, amidonului și mierii.
---	--	---

5. Produse de cofetărie

UC.5.1 Definirea și clasificarea produselor de cofetărie UC.5.2 Descrierea valorii nutritive și a importanței în alimentație a produselor de cofetărie UC.5.3 Identificarea materiei prime și a particularităților de obținere a produselor de cofetărie UC.5.4 Verificarea calității produselor de cofetărie UC.5.5 Estimarea caracteristicii merceologice a sortimentului produselor de cofetărie UC.5.6 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a sortimentului de produse de cofetărie UC.5.7 Implementarea particularităților de comercializare a sortimentului de produse de cofetărie	5.1 Produse de cofetărie zaharoase: valoarea nutritivă; materia primă și noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; bolile și defectele; condițiile de păstrare și termenul de comercializare, ambalarea, marcarea, transportarea, particularitățile de comercializare. 5.2 Produse de cofetărie făinoase: valoarea nutritivă; materia primă; noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; condițiile de păstrare; ambalarea, marcarea, defectele, particularitățile de comercializare.	A.1 Expunerea clasificării produselor de cofetărie A.2 Descrierea valorii alimentare a produselor de cofetărie A.3 Cunoașterea materiei prime și a procesului de obținere a produselor de cofetărie A.4 Descrierea indicilor de calitate a produselor de cofetărie A.5 Explicarea factorilor ce condiționează calitatea produselor de cofetărie A.6 Descrierea caracteristicii merceologice a produselor de cofetărie.
---	--	---

6. Produse gustative

UC.6.1 Definirea și clasificarea produselor gustative UC.6.2 Descrierea valorii nutritive și a importanței în alimentație a produselor gustative UC.6.3 Identificarea materiei prime și a particularităților de obținere a produselor gustative UC.6.4 Verificarea calității produselor gustative	6.1 Băuturi nealcoolice și alcoolice: valoarea nutritivă; materia primă și noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; condițiile de păstrare, ambalarea, marcarea, transportarea, particularitățile de comercializare. 6.2 Produse stimulente: valoarea	A.1 Expunerea clasificării produselor gustative A.2 Descrierea valorii alimentare a produselor gustative A.3 Cunoașterea materiei prime și a procesului de obținere a produselor gustative A.4 Descrierea indicilor de calitate a produselor gustative
--	---	---

UC.6.5 Estimarea caracteristicii merceologice a sortimentului produselor gustative	nutritivă; materia primă; noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; condițiile de păstrare; ambalarea, marcarea, defectele, particularitățile de comercializare.	ve
UC.6.6 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a sortimentului produselor gustative		A.5 Explicarea factorilor ce condiționează calitatea produselor gustative
UC.6.7 Implementarea particularităților de comercializare a sortimentului de produse gustative	6.3 Condimente alimentare: valoarea nutritivă; materia primă; noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; condițiile de păstrare; ambalarea, marcarea, defectele, particularitățile de comercializare.	A.6 Descrierea caracteristicii merceologice a produselor gustative A.7 Cunoașterea condițiilor de păstrare și a particularităților de comercializare a produselor gustative.

VI. Repartizarea orientativă a orelor pe unitățile de învățare

Nr	Unități de învățare	Numărul de ore			
		Total	Contact direct		Studiul individual
			Teorie	Laborator	
1.	Cereale, crupe și făină	8	2	2	4
2.	Produse de panificație și paste făinoase, pesmeți, produse de covrigarie	12	4	2	6
3.	Fructe și legume proaspete și procesate	12	4	2	6
4.	Zahar, amidon și miere	4	2	-	2
5.	Produse de cofetărie	12	4	2	6
6.	Produse gustative	12	4	2	6
	Total	60	20	10	30

VII. Studiul individual ghidat de profesor

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termenii de realizare
1. Cereale, crupe și făină			
1.1 Studiarea valorii alimentare și a structurii anatomice a cerealelor	Referat	Prezentarea referatului,	Săptămâna 2
1.2 Studierea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a crupelor comercializate pe piața de consum	PPT	Elaborarea PPT	
1.3 Studierea sortimentului și elaborarea caracteristicii			

merceologice a făinii, comercializate pe piața de consum.			
2. Produse de panificație și paste făinoase, pesmeți, produse de covrigărie			
2.1 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a produselor de panificație din făină de grâu, comercializate pe piața de consum	Referat	Prezentarea referatului,	Săptămâna 2
2.2 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a produselor de panificație din făină de secară, comercializate pe piața de consum	PPT	Elaborarea PPT	Săptămâna 3
2.3 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a pastelor făinoase, comercializate pe piața de consum.			
2.4 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a produselor de covrigărie, comercializate pe piața de consum			
2.5 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a pesmeților, comercializate pe piața de consum.			
3. Fructele și legumele proaspete și procesate			
3.1 Studeirea soiurilor și elaborarea caracteristicii merceologice a fructelor proaspete, comercializate pe piața de consum	Referat	Prezentarea referatului,	Săptămâna 3
3.2 Studeirea soiurilor agrobotanice și elaborarea caracteristicii merceologice a legumelor vegetative, comercializate pe piața de consum	PPT	Elaborarea PPT	
3.3 Studeirea soiurilor agrobotanice și elaborarea caracteristicii merceologice a legumelor generative, comercializate pe piața de consum			
3.4 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a legumelor procesate, comercializate pe piața de consum			
3.5 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a legumelor procesate, comercializate pe piața de consum.			
4. Zahăr, amidon și miere			
4.1 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a zahărului, comercializat pe piața de consum	Referat	Prezentarea referatului,	Săptămâna 4
4.2 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a amidonului, comercializat pe piața de consum	PPT	Elaborarea PPT	Săptămâna 5
4.3 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a mierii, comercializate pe piața de consum.			
5. Produse de cofetărie			
5.1 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a produselor de cofetărie zaharoase, comercializate pe piața de consum	Referat	Prezentarea referatului,	Săptămâna 6
5.2 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a produselor de cofetărie făinoase, comercializate pe piața de consum.	PPT	Elaborarea PPT	Săptămâna 7

6. <i>Produse gustative</i>			
6.1 Studierea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a băuturilor nealcoolice, comercializați pe piața de consum	Referat PPT	Prezentarea referatului, Elaborarea PPT	Săptămâna 8
6.2 Studierea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a băuturilor alcoolice, comercializate pe piața de consum.			
6.3 Studierea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a ceaiului, comercializat pe piața de consum			
6.4 Studierea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a cafelei, comercializate pe piața de consum.			

VIII. Lucrările de laborator recomandate

Nr	Unități de învățare	Lucrări de laborator	Ore
1.	Cereale, crupe și făină	Lucrare de laborator Nr 1. Studiarea sortimentului și evaluarea calității făinii	2
2.	Produse de panificație, paste făinoase, pesmeți, produse de covrigărie	Lucrare de laborator Nr 2. Studiarea sortimentului și evaluarea calității produselor de panificație	2
3.	Fructe și legume proaspete și procesate	Lucrare de laborator Nr 3. Studiarea sortimentului și evaluarea calității fructelor și legumelor proaspete și procesate	2
4.	Produse de cofetărie	Lucrare de laborator Nr 4. Studiarea sortimentului și evaluarea calității produselor de cofetărie	2
5.	Produse gustative	Lucrare de laborator Nr 5. Studiarea sortimentului și evaluarea calității produselor gustative	2
Total			10

IX. Sugestii metodologice

Curriculumul este invariabil față de tipurile concrete de produse studiate. În astfel de condiții, tipul concret al produsului, sortimentul, va fi stabilit de către fiecare instituție de învățământ în baza solicitărilor potențialilor angajatori.

În învățământul profesional tehnic postsecundar modern, finalitățile procesului de instruire sunt materializate prin competențe. În procesul de instruire orientat spre formarea competențelor, cadrele didactice vor aplica următoarele metodele de predare-învățare:

- metodele de informare și documentare;
- sistemul interactiv de notare pentru eficientizarea lecturii și gândirii;
- observația, experimentul, modelarea, demonstrația;
- lucrarea practică, jocul didactic;

- navigarea pe Internet pentru a descoperi aspecte specific domeniului merceologie, pentru a studia sortimentul actual de produse alimentare;
- studierea materialelor de specialitate (note de curs, manual de specialitate, cărți în format electronic, documente normative-tehnice etc).

În procesul de instruire, profesorul se va ghida de prezentul curriculum, atât la compartimentul competențe, cât și la conținuturile recomandate. Cadrul didactic va ordona conținuturile modulelor curriculumului în conformitate cu logica domeniilor meseriei și logica didactică, iar activitățile de predare-învățare vor fi selectate în așa mod, ca să asigure condiții optime pentru formarea și perfectarea competențelor specificate în curriculum.

X. Sugestii de evaluare a competențelor profesionale

Activitățile de evaluare la unitatea de curs **S.03.O.018 Merceologia mărfurilor alimentare de origine vegetală** vor fi orientate spre motivarea elevilor și obținerea unui feedback continuu, fapt ce va permite corectarea operativă a procesului de învățare, stimularea autoevaluării și a evaluării reciproce, evidențierea succeselor, implementarea evaluării selective sau individuale.

Evaluarea formativă va fi realizată pe tot parcursul semestrului, asigurând o periodicitate eficientă procesului de formare profesională, destinată identificării punctelor tari și slabe ale instruirii, determinând o analiză suficient de obiectivă a mecanismelor și cauzelor eșecului sau succesului școlar, prin intermediul testelor, studiului de caz, referatelor, lucrărilor practice și realizării de proiecte din domeniul activității comerciale.

Evaluarea sumativă sau finală va fi realizată la sfârșitul perioadei de instruire (semestru, an academic). Principalul scop al oricărei evaluări sumative este evidențierea efectelor, eficienței, rezultatelor globale ale învățării. Acest tip de evaluare evidențiază nivelul și calitatea pregătirii elevilor prin raportare la finalitățile stabilite pentru formarea profesională. Forma de evaluare conform planului de învățământ la unitatea de curs **S.03.O.018 Merceologia mărfurilor alimentare de origine vegetală** este examenul.

Pentru a eficientiza procesele de evaluare, înainte de a demara evaluările propriu-zise, se va aduce la cunoștința elevilor tematica lucrărilor, modul de evaluare (bareme/grile/criterii de notare) și condițiile de realizare a fiecărei evaluări.

Produsele recomandate pentru evaluarea nivelului de dezvoltare a competențelor cognitive

Nr	Produse pentru măsurarea competențelor	Criterii de evaluare a produselor
1.	Demonstrația	• Corectitudinea ipotezei • Corectitudinea concluziei

		• Corectitudinea metodei de demonstrație • Originalitatea metodei de demonstrație • Corectitudinea raționamentelor • Calitatea prezentării textuale și grafice
2.	Argumentarea orală	• Corespunderea formulărilor temei • Selectarea și structurarea logică a argumentelor în corespundere • Produse pentru măsurarea competenței, criterii de evaluare a produselor cu tezele puse în discuție • Apelarea la propria experiență în argumentarea tezelor puse în discuție • Utilizarea unui limbaj adecvat și bogat, respectarea normelor literare • Utilizarea corectă și adecvată a mijloacelor orale de exprimare
3.	Proiectul	• Validitatea proiectului - gradul în care acesta acoperă unitar și coerent, logic și argumentat tema propusă • Completitudinea proiectului - felul în care au fost evidențiate conexiunile și perspectivele interdisciplinare ale temei, competențele și abilitățile de ordin teoretic și practic, maniera în care acestea servesc conținutului științific • Elaborarea și structura proiectului - acuratețea, rigoarea și coerența demersului științific, logica și argumentarea ideilor, corectitudinea concluziilor • Calitatea materialului folosit în realizarea proiectului, bogăția și varietatea surselor de informare, relevanța și actualitatea acestora, semnificația datelor colectate s.a. • Creativitatea - gradul de noutate pe care-l aduce proiectul în abordarea temei sau în soluționarea problemei
4.	Referatul	• Corespunderea referatului temei • Profunzimea și completitudinea dezvoltării temei • Adecvarea la conținutul surselor primare • Coerența și logica expunerii • Utilizarea dovezilor din sursele consultate • Gradul de originalitate și de noutate • Modul de structurare a lucrării • Justificarea ipotezei legate de tema referatului • Analiza în detaliu a fiecărei surse de documentare
5.	Rezumatul oral	• Expune tematica lucrării în cauză • Utilizează formulări proprii, fără a distorsiona mesajul lucrării supuse rezumării • Expunerea orală este concisă și structurată logic • Folosește un limbaj bogat, adecvat tematicii lucrării în cauză • Respectarea coeficientului de reducere a textului: 1/3 din textul inițial
6.	Rezumatul scris	• Expune tematica lucrării în cauză • Utilizează formulări proprii, fără a distorsiona mesajul lucrării supuse rezumării • Textul rezumatului este concis și structurat logic • Folosește un limbaj bogat, adecvat tematicii lucrării în cauză • Respectarea modalităților de enunțare a textului sursă • Respectarea coeficientului de reducere a textului • Stăpânirea normelor sintactice la nivel de prezentare logică a ideilor, frazelor, paragrafelor textului

		• Text formatat citet, lizibil; plasarea clară în pagină
7.	Studiul de caz	• Corectitudinea interpretării studiului de caz propus • Calitatea soluțiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora • Corespunderea soluțiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea adecvată a cazului analizat • Corectitudinea lingvistică a formulărilor • Utilizarea adecvată a terminologiei în cauză • Punerea în evidență a subiectului, problematicii și formulare • Completitudinea informației și coerența între subiect și documentele studiate • Noutatea și valoarea științifică a informației • Capacitatea de analiză și de sinteză a documentelor, adaptarea conținutului • Originalitatea studiului, a formulării și a realizării • Aprecierea critică, judecată personală a elevului
8.	Demonstrația cu ajutorul mijloacelor tehnice	• Demonstrația practică cu ajutorul mijloacelor tehnice • Participarea activă a elevilor folosind tehnica prezentării pe secvențe asociată cu explicații practice sau conversații • Elaborarea și folosirea algoritmilor și a descrițiilor algoritmice în scopul transmiterii cunoștințelor, formării deprinderilor, calităților și însușirii rolurilor în timp scurt și cu eficiență ridicată

XI. Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii

Pentru a asigura formarea competențelor specifice unității de curs **S.03.O.018 Merceologia mărfurilor alimentare de origine vegetală** este semnificativă asigurarea unui mediu de învățare autentic, relevant și centrat pe elev. Sala de curs va fi dotată cu mobilier, tablă sau proiector multimedia, calculator.

Lecțiile de laborator se vor desfășura în laboratoare, dotate cu:

- Ustensile de laborator;
- Set de reactivi necesari pentru fiecare lucrare de laborator;
- Produse ce urmează a fi supuse cercetărilor;
- Suplimentar, laboratorul trebuie să fie dotat cu aparate de laborator (dulap de uscare, cântar electronic, cuptor Mufel, refractometru etc.).

XII. Resursele didactice recomandate elevilor

№	Denumirea resursei	Locul în care poate fi consultată resursa
1.	BARBULESCU G., <i>Merceologie alimentară</i> , București: Ed. Didactică și Pedagogică, 2003	Bibliotecă
2.	BOLOGA N., BURDA A., <i>Merceologia alimentară</i> , București: Editura Universală, 2006	Bibliotecă

	CALMĂȘ V., FEDORCIUCOVA S., HANDRABURA A., <i>Merceologia produselor gustative și de cofetărie</i> , Chișinău: ASEM, 2012	Bibliotecă
4.	DIACONESCU I., <i>Merceologie alimentară</i> , București: Eficient, 1998	Bibliotecă
5.	DIMA D. ș.a., <i>Merceologia produselor alimentare</i> , București: Universitatea D. Cantemir, 1993	Bibliotecă
6.	DIMA D., PAMFILIE R., PROCOPIE R., PAUNESCU C. <i>Merceologia și expertiza mărfurilor alimentare de export – import</i> , București: ASE, 2004	Bibliotecă
7.	FEDORCIUCOVA S., <i>Merceologia produselor cerealiere</i> , Chișinău: CEP USM, 2008	Bibliotecă
8.	https://www.ansa.gov.md/	Navigare pe internet
9.	https://chamber.md/	Navigare pe internet
10.	https://www.legis.md/	Navigare pe internet