



Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova

Colegiul Național de Comerț al ASEM

Aprob:
Directorul Colegiului Național de Comerț al ASEM

_____ 2023



Curriculum modular

S.05.O.019 Merceologia mărfurilor alimentare și nealimentare

Programul de formare profesională tehnică: **41410 Marketing**

Calificarea: **332201 Agent de vânzări**

Numărul de credite - **3**

2023

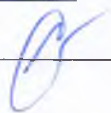
Aprobat:

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 Irina

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

proces verbal nr. 03 din 18 octombrie 2023

Șef catedră  Nicolai Svetlana

Autori:

Herghelegiu Rodica, gradul didactic superior, Colegiul Național de Comerț al ASEM

Chihai Marcela, Colegiul Național de Comerț al ASEM

Recenzenți:

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

SENATOV Mirela

S.R.L. "Duca CLOTHING", director

DUCA Ion

Cuprins

I. Preliminarii.....	4
II. Motivația, utilitatea modulului pentru dezvoltarea profesională.....	4
III. Competențele profesionale specifice modulului.....	5
IV. Administrarea modulului.....	6
V. Unitățile de învățare.....	6
VI. Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare.....	9
VII. Studiul individual ghidat de profesor.....	9
VIII. Lucrările practice recomandate.....	10
IX. Sugestii metodologice.....	11
X. Sugestii de evaluare a competențelor profesionale.....	10
XI. Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii.....	14
XII. Resursele didactice recomandate elevilor.....	14

I. Preliminarii

Curriculumul la unitatea de curs **S.05.O.019 Merceologia mărfurilor alimentare și nealimentare** este prevăzut în planul de învățământ pentru elevii programului de formare profesională tehnică 41410 Marketing, este un document normativ și obligatoriu pentru realizarea procesului de pregătire a agenților de vânzări în învățământul profesional tehnic postsecundar și postsecundar nonterțiar.

Scopul studierii acestei unități de curse este dictat de un șir de factori importanți, ce vin să demonstreze adevărul că firmele din ziua de azi sunt obligate să-și reevalueze urgent și profund obiectivele în afaceri și strategiile sale. Din acest considerent, este o necesitate, ca cei care studiază și vor lucra în acest domeniu, să dezvolte competențe de a aprecia, estima și analiza, dirija și menține calitatea mărfurilor alimentare și nealimentare, de a aprecia și analiza, optimiza și dirija sortimentul lor; de a căpăta deprinderi în tratarea concepțiilor de merceologie, sortiment și calitate a mărfurilor, care trec în prezent printr-un proces de reevaluare în raport cu noile cerințe tehnologice, economice și sociale, cu care se confruntă producătorul și vânzătorul.

Unitățile de curs ce în mod obligatoriu trebuie certificate până la demararea procesului de instruire la modulul în cauză:

F.02.O.009 Bazele comerțului

S.03.O.018 Organizarea și tehnologia comerțului

P.02.O.027 Practica de inițiere în specialitate

P.04.O.028 Practica tehnologică I.

II. Motivația, utilitatea modulului pentru dezvoltarea profesională

Unitatea de curs **S.05.O.019 Merceologia mărfurilor alimentare și nealimentare** studiază: definirea mărfurilor alimentare și nealimentare, 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 mărfurilor alimentare și nealimentare;
- abilități cognitive și practice necesare pentru recepționarea mărfurilor alimentare și nealimentare, verificarea calității, organizarea comerțului și depozitării acestor mărfuri;
- asumarea responsabilității pentru asigurarea calității mărfurilor alimentare și nealimentare pe parcursul recepționării, depozitării și comercializării acestora;

- abilități de consultare a consumatorilor referitor la caracteristica merceologică a mărfurilor alimentare și nealimentare.

Unitatea de curs **S.05.O.019 Merceologia mărfurilor alimentare și nealimentare** se centrează pe dezvoltarea abilităților profesionale necesare specialiștilor ce activează în comerț, oferind o bază solidă de cunoștințe și aptitudini din domeniul sortimentului mărfurilor alimentare și nealimentare. Această unitate de curs va familiariza viitorii specialiști cu diversificarea și înnoirea gamei sortimentale, caracteristicile de calitate ale mărfurilor, acțiunile de sporire a calității, încadrarea mărfurilor pe clase de calitate, astfel, încât noile valori de utilizare să corespundă cerințelor pieței interne și externe.

Competențele formate și dezvoltate în cadrul acestei unități de curs vor fi necesare pentru studierea unităților de curs orientate spre deservirea și comercializarea mărfurilor în comerț, după cum urmează:

S.07.O.020 Tehnici de vânzări

S.08.O.024 Analiza pieței

P.06.O.029 Practica tehnologică II

P.08.O.030 Practica ce anticipează proba de absolvire

Competențele formate și dezvoltate în cadrul acestei unități de curs vor fi necesare pentru activitatea practică la întreprinderile de producere și de comerț.

III. Competențele profesionale specifice modulului

În cadrul unității de curs 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 și nealimentare	UC.1.1 Definirea și clasificarea mărfurilor alimentare de origine vegetală UC.1.2 Definirea și clasificarea mărfurilor alimentare de origine animalieră UC.1.3 Definirea și clasificarea mărfurilor textile și pielărie UC.1.4 Definirea și clasificarea mărfurilor de uz casnic UC.1.5 Definirea și clasificarea mărfurilor de menire socio-culturală.
2.	CS.2 Identificarea materiei prime și a particularităților de obținere a mărfurilor alimentare și nealimentare	UC.2.1 Identificarea materiei prime și a particularităților de obținere a mărfurilor alimentare de origine vegetală UC.2.2 Identificarea materiei prime și a particularităților de obținere a mărfurilor alimentare de origine animalieră UC.2.3 Identificarea materiei prime și a particularităților de obținere a mărfurilor textile și pielărie UC.2.4 Identificarea materiei prime și a particularităților de obținere a mărfurilor de uz casnic UC.2.5 Identificarea particularităților constructive și a parametrilor tehnico-funcționali a mărfurilor de menire socio-culturală

3.	CS.3 Estimarea caracteristicii merceologice a mărfurilor alimentare și nealimentare	UC.3.1 Estimarea caracteristicii merceologice a sortimentului de mărfuri alimentare de origine vegetală UC.3.2 Estimarea caracteristicii merceologice a sortimentului mărfurilor alimentare de origine animalieră UC.3.3 Estimarea caracteristicii merceologice a sortimentului mărfurilor textile și pielărie UC.3.4 Estimarea caracteristicii merceologice a sortimentului mărfurilor de uz casnic UC.3.5 Estimarea caracteristicii merceologice a sortimentului mărfurilor de menire socio-culturală.
4.	CS.4 Verificarea și asigurarea calității mărfurilor alimentare și nealimentare	UC.4.1 Verificarea calității mărfurilor de origine vegetală UC.4.2 Verificarea calității mărfurilor de origine animalieră UC.4.3 Verificarea calității mărfurilor textile și pielărie UC.4.4 Verificarea calității mărfurilor de uz casnic UC.4.5 Verificarea calității mărfurilor de menire socio-culturală.
5.	CS.5 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a sortimentului de mărfuri alimentare și nealimentare	UC.5.1 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a mărfurilor de origine vegetală UC.5.2 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a mărfurilor de origine animalieră UC.5.3 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a mărfurilor textile și pielărie UC.5.4 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a mărfurilor de uz casnic UC.5.5 Analizarea regulilor de utilizare și condițiilor de păstrare a mărfurilor de menire socio-culturală

IV. Administrarea modului

Codul modulului	Denumirea modulului	Semest rul	Numărul de ore				Modalitatea de evaluare	Numărul de credite
			Total	Contact direct		Studiul individual		
				Teorie	Practică			
S.05.O.019	Merceologia mărfurilor alimentare și nealimentare	V	90	36	24	30	Examen	3

V. Unitățile de învățare

Unitățile de competență	Unitățile de conținut/cunoștințe	Abilitățile (A)
1. Mărfuri alimentare de origine vegetală		
UC.1.1 Definirea și clasificarea mărfurilor alimentare de origine vegetală	1.1 Produsele cerealiere: valoarea nutritivă; materia primă; noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; defectele; condițiile de păstrare și transportare, ambalarea, marcarea.	A.1.1 Expunerea clasificării generale a mărfurilor alimentare de origine vegetală
UC.2.1 Identificarea materiei prime și a particularităților de obținere a mărfurilor alimentare de origine vegetală	1.2 Fructe și legume proaspete și procesate: valoarea nutritivă; materia pri-	A.1.2 Cunoașterea materiei prime și a procesului de obținere a mărfurilor alimentare de origine vegetală
UC.3.1 Estimarea caracteris-		A.1.3 Expunerea clasificării mărfurilor alimentare de ori-

ticii merceologice a sortimentului de mărfuri alimentare de origine vegetală UC.4.1 Verificarea calității mărfurilor de origine vegetală UC.5.1 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a mărfurilor de origine vegetală	mă; noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; defectele; condițiile de păstrare și transportare, ambalarea, marcarea. 1.3 Produse de cofetărie: valoarea nutritivă; materia primă; noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; defectele; condițiile de păstrare și transportare, ambalarea, marcarea. 1.4 Produse gustative: valoarea nutritivă; materia primă; noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; defectele; condițiile de păstrare și transportare, ambalarea, marcarea.	gine vegetală A.1.4 Explicarea factorilor ce condiționează calitatea mărfurilor alimentare de origine vegetală A.1.5 Descrierea caracteristicii merceologice a mărfurilor alimentare de origine vegetală A.1.6 Cunoașterea condițiilor de păstrare a mărfurilor alimentare de origine vegetală A.1.7 Identificarea termenului de valabilitate a mărfurilor alimentare de origine vegetală.
2. Mărfuri alimentare de origine animalieră		
UC.1.2 Definirea și clasificarea mărfurilor alimentare de origine animalieră UC.2.2 Identificarea materiei prime și a particularităților de obținere a mărfurilor alimentare de origine animalieră UC.3.2 Estimarea caracteristicii merceologice a sortimentului de mărfuri alimentare de origine animalieră UC.4.2 Verificarea calității mărfurilor de origine animalieră UC.5.2 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a mărfurilor de origine animalieră	2.1 Lapte și produse lactate: valoarea nutritivă; materia primă; noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; defectele; condițiile de păstrare și transportare, ambalarea, marcarea. 2.2 Ouă și produse din ouă: valoarea nutritivă; materia primă; noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; defectele; condițiile de păstrare și transportare, ambalarea, marcarea. 2.3 Grăsimi alimentare: valoarea nutritivă; materia primă; noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; defectele; condițiile de păstrare și transportare, ambalarea, marcarea. 2.4 Carne și produse din carne: valoarea nutritivă; materia primă; noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; defectele; condițiile de păstrare și transportare, ambalarea, marcarea. 2.5 Pește și produse din pește: valoarea nutritivă; materia primă; noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele	A.2.1 Expunerea clasificării generale a mărfurilor de origine animalieră A.2.2 Cunoașterea materiei prime și a tehnologiei de fabricare a mărfurilor alimentare de origine animalieră A.2.3 Explicarea factorilor ce condiționează calitatea mărfurilor alimentare de origine animalieră A.2.4 Identificarea indicilor specifici la aprecierea calității mărfurilor alimentare de origine animalieră A.2.5 Argumentarea termenilor și condițiilor de păstrare a mărfurilor alimentare de origine animalieră A.2.6 Identificarea defectelor mărfurilor alimentare de origine animalieră, explicarea cauzelor apariției A.2.7 Descrierea sortimentului mărfurilor alimentare de origine animalieră A.2.8 Descrierea mijloacelor și metodelor de ambalare aplicate mărfurilor alimentare de origine animalieră A.2.9 Identificarea particularităților de comercializa-

	față de calitate; defectele; condițiile de păstrare și transportare, ambalarea, marcarea.	re a mărfurilor alimentare de origine animalieră.
3. Mărfuri textile și pielărie		
UC.1.3 Definirea și clasificarea mărfurilor textile și pielărie UC.2.3 Identificarea materiei prime și a particularităților de obținere a mărfurilor textile și pielărie UC.3.3 Estimarea caracteristicii merceologice a sortimentului de mărfuri textile și pielărie UC.4.3 Verificarea calității mărfurilor textile și pielărie UC.5.3 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a mărfurilor textile și pielărie	3.1 Clasificarea fibrelor textile: naturale și chimice. 3.2 Caracteristica merceologică a fibrelor textile. 3.3 Caracteristica merceologică ale țesăturilor. 3.4 Clasificarea și caracteristica sortimentului de confecții din țesături. 3.5 Caracteristica merceologică a tricoturilor. 3.6 Clasificarea și caracteristica sortimentului de tricoturi. 3.7 Indicatorii de calitate a confecțiilor textile. 3.8 Influența marcării, etichetării, ambalării, depozitării.	A3.1 Determinarea clasificării fibrelor textile: naturale și chimice A3.2 Caracterizarea merceologică a fibrelor textile naturale și chimice A3.3 Identificarea tipurilor de legături ale țesăturilor, tricoturilor A3.4 Determinarea indicilor de calitate a țesăturilor și tricoturilor textile A3.5 Analizarea sortimentului țesăturilor și tricoturilor textile A3.6 Caracterizarea sortimentului comercial de confecții textile.
4. Mărfuri de uz casnic		
UC.1.4 Definirea și clasificarea mărfurilor de uz casnic UC.2.4 Identificarea materiei prime și a particularităților de obținere a mărfurilor de uz casnic UC.3.4 Estimarea caracteristicii merceologice a sortimentului de mărfuri de uz casnic UC.4.4 Verificarea calității mărfurilor de uz casnic UC.5.4 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a mărfurilor de uz casnic	4.1 Identificarea materiei prime și a particularităților de obținere a mărfurilor de uz casnic din: sticlă, ceramică, metal, mase plastice, lemn. 4.2 Clasificarea și caracterizarea merceologică a mărfurilor de uz casnic din: sticlă, ceramică, metal, mase plastice, lemn. 4.3 Aprecierea calității mărfurilor de uz casnic din: sticlă, ceramică, metal, mase plastice, lemn. 4.4 Marcarea, etichetarea, ambalarea mărfurilor de uz casnic din: sticlă, ceramică, metal, mase plastice, lemn.	A.4.1 Identificarea materiilor prime din produsele din sticlă, ceramică, metal, mase plastice, lemn A.4.2 Descrierea rolului principalelor faze de obținere a sticlei ceramică, metal, mase plastice, lemn, asupra calității produsului finit A.4.3 Explicarea și caracterizarea merceologică a mărfurilor din sticlă, ceramică, metal, mase plastice, lemn. A.4.4 Identificarea indicatorilor de calitate a articolelor din sticlă, ceramică, metal, mase plastice, lemn.
5. Mărfuri social-culturale		
UC.1.5 Definirea și clasificarea mărfurilor social-culturale UC.2.5 Identificarea particularităților constructive și a parametrilor tehnico-funcționali a mărfurilor social-culturale UC.3.5 Estimarea caracteristicii merceologice a sorti-	5.1 Clasificarea și caracteristica mărfurilor electronice și electrocasnice. 5.2 Particularitățile constructive și parametrii tehnico-funcționali a mărfurilor social-culturale 5.3 Aplicarea regulilor de utilizare a aparatelor electronice și electrocasnice. 5.4 Calitatea aparatelor electronice și electrocasnice în baza parametrilor teh-	A.5.1 Expunerea clasificării generale a mărfurilor social-culturale A.5.2 Cunoașterea particularităților constructive a mărfurilor social-culturale A.5.3 Identificarea parametrilor tehnico-funcționali la aprecierea calității mărfurilor social-culturale

mentului de mărfuri social-culturale UC.4.5 Verificarea calității mărfurilor social-culturale UC.5.5 Analizarea regulilor de utilizare și condițiilor de păstrare a mărfurilor social-culturale.	nico-funcționali. 5.5 Analizarea condițiilor de păstrare a mărfurilor social-culturale	A.5.4 Argumentarea termenelor și condițiilor de păstrare mărfurilor social-culturale A.5.5 Identificarea defectelor mărfurilor social-culturale și explicarea cauzelor apariției, metodelor de prevenire.
--	---	--

VI. Repartizarea orientativă a orelor pe unitățile de învățare

Nr	Unitățile de învățare	Numărul de ore			
		Total	Contact direct		Studiul individual
			Teorie	Practică	
1.	Mărfuri alimentare de origine vegetală	21	8	6	7
2.	Mărfuri alimentare de origine animală	24	10	6	8
3.	Mărfuri textile și pielărie	15	6	4	5
4.	Mărfuri de uz casnic	15	6	4	5
5.	Mărfuri social culturale	15	6	4	5
	Total	90	36	24	30

VII. Studiul individual ghidat de profesor

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termeni de realizare
1.Mărfuri alimentare de origine vegetală			
1.1. Studiarea sortimentului și evaluarea calității produselor cerealiere, comercializate pe piața de consum a RM. 1.2. Studiarea sortimentului și evaluarea calității produselor de panificație, comercializate pe piața de consum a RM. 1.3. Studiarea sortimentului și evaluarea calității fructelor proaspete, comercializate pe piața de consum a RM. 1.4. Studiarea sortimentului și evaluarea calității produselor de cofetărie, comercializate pe piața de consum a RM. 1.5. Studiarea sortimentului și evaluarea calității produselor gustative, comercializate pe piața de consum a RM.	Referat Eseu Schema	Prezentarea referatului, eseului în PPT	Săptămâna 3
2.Mărfuri alimentare de origine animală			
2.1. Studiarea sortimentului și evaluarea calității laptelui și produselor lactate, comercializate pe piața de consum a RM. 2.2. Studiarea sortimentului și evaluarea calității	Tabel Referat	Prezentarea tabelului, PPT	Săptămâna 5

ouălor, comercializate pe piața de consum a RM. 2.3. Studierea sortimentului și evaluarea calității grăsimilor alimentare, comercializate pe piața de consum a RM. 2.4. Studierea sortimentului și evaluarea calității cărnii și produselor din carne, comercializate pe piața de consum a RM. 2.5. Studierea sortimentului și evaluarea calității peștelui și produselor din pește, comercializate pe piața de consum a RM.			
3. Mărfuri textile și pielărie			
3.1 Studierea sortimentului întreprinderilor producătoare autohtone de confecții din țesături. 3.2 Studierea sortimentului întreprinderilor producătoare autohtone de confecții din tricouri.	Tabel Referat	Prezentarea tabelului, PPT	Săptămâna 7
4. Mărfuri de uz casnic			
4.1 Studierea sortimentului întreprinderilor producătoare autohtone a mărfurilor de uz casnic din sticlă. 4.2 Studierea sortimentului întreprinderilor producătoare autohtone a mărfurilor de uz casnic din ceramică. 4.3 Studierea sortimentului întreprinderilor producătoare autohtone a mărfurilor de uz casnic din metal. 4.4 Studierea sortimentului întreprinderilor producătoare autohtone a mărfurilor de uz casnic din mase plastice. 4.5 Studierea sortimentului întreprinderilor producătoare autohtone a mărfurilor de uz casnic din lemn.	Referat Proiect	Prezentarea referatului, proiectului în PPT	Săptămâna 9
5. Mărfuri social-culturale			
5.1 Studierea sortimentului comercial a aparatelor electrocasnice de pe piața Republicii Moldova. 5.2 Studierea sortimentului comercial a aparatelor electronice de pe piața Republicii Moldova.	Referat Proiect	Prezentarea referatului, proiectului în PPT	Săptămâna 11

VIII. Lucrările practice recomandate

Nr	Unități de învățare	Lista lucrărilor practice	Ore
1.	Mărfuri alimentare de origine vegetală	Lucrare practică nr. 1. Studierea sortimentului și evaluarea calității produselor de panificație	2
		Lucrare practică nr. 2. Studierea sortimentului și evaluarea calității fructelor și legumelor proaspete și procesate	2
		Lucrare practică nr. 3. Studierea sortimentului și evaluarea calității produselor de cofetărie și gustative	2
2.	Mărfuri alimentare de origine animală	Lucrare practică nr. 4. Studierea sortimentului și evaluarea calității laptelui și produselor lactate	2
		Lucrare practică nr. 5. Studierea sortimentului și evaluarea calității cărnii și produselor din carne	2
		Lucrare practică nr. 6. Studierea sortimentului și evaluarea calității peștelui și produselor din pește	2

3.	Mărfuri textile și pielărie	Lucrarea practică nr. 7. Studierea sortimentului și verificarea calității mărfurilor textile din țesături	2
		Lucrarea practică nr. 8. Studierea sortimentului și verificarea calității mărfurilor textile din tricoturi	2
4.	Mărfuri de uz casnic	Lucrarea practică nr. 9. Studierea sortimentului mărfurilor sticlă, ceramică, metal, mase plastice, lemn de uz casnic.	2
		Lucrarea practică nr. 10. Verificarea calității mărfurilor sticlă, ceramică, metal, mase plastice, lemn de uz casnic.	2
5.	Mărfuri social culturale	Lucrarea practică nr. 11. Studierea sortimentului și verificarea calității mărfurilor electrocasnice.	2
		Lucrarea practică nr. 12. Studierea sortimentului și verificarea calității mărfurilor electronice.	2
Total			24

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).

Abordarea modulară a unității de curs **S.05.O.019 Merceologia mărfurilor alimentare și nealimentare** oferă posibilitatea parcurgerii treptate a conținuturilor ocupaționale, de la simplu la complex, în vederea obținerii unei calificări comerciale la finele fiecărei etape de instruire. Formarea pe module asigură mobilitate și sporește șansele de avansare profesională pe piața muncii. Caracterul modular a unității de curs **S.05.O.019 Merceologia mărfurilor alimentare și nealimentare** asigură

receptivitate la schimbările de pe piața muncii și flexibilitate în structurarea ofertelor de instruire pentru diverse categorii de beneficiari.

Elaborarea curriculumului modular a unității de curs ***S.05.O.019 Merceologia mărfurilor alimentare și nealimentare*** permite predarea eșalonată a conținuturilor, prin urmărirea predării anumitor teme.

Predarea elementelor de conținut va fi axată pe rezolvarea unor sarcini concrete legate de următoarele activități:

- sinteză
- evaluare
- activități practice

Elevul va dobândi cunoștințe, pornind de la necesitatea realizării unei sarcini concrete. Se vor îmbina judicios cunoștințele teoretice cu cele practice. Deoarece nivelul de calificare îi solicită absolventului competențe concrete, un rol aparte au abilitățile, iar exersarea în ateliere de lucru rămâne modalitatea cea mai eficientă de învățare. În cadrul abordării modulare se creează condiții prielnice de axare a procesului de formare profesională pe cel ce învață.

Orientarea strategiilor didactice spre formarea de competențe necesare elevului. În procesul de instruire orientat spre formarea competențelor profesionale la unitatea de curs ***S.05.O.019 Merceologia mărfurilor alimentare și nealimentare*** vor fi aplicate metodele de predare-învățare ce asigură dezvoltarea și consolidarea celor trei componente ale competențelor: cunoștințe, abilități și atitudini.

Strategiile, metodele și tehnicile utilizate în procesul de formare a competențelor se vor realiza în cadrul unor forme de organizare a acțiunii didactice, cum ar fi: *activități frontale, activități în grup și activități individuale.*

Aceste forme de activitate prezintă anumite valențe formative: activitatea în grup contribuie la formarea competenței de comunicare, dezvoltând și abilități de parteneriat, de cooperare, colaborare, luare de decizii etc., iar activitatea individuală dezvoltă abilități de acțiune independentă, autoinstruire, responsabilitate etc.

Utilizarea pe scară largă a metodelor activ-interactive de instruire ca: demonstrația, problematizarea, argumentarea orală, rezumatul oral, exersarea, investigarea, brainstorming-ul, creativitatea va forma competențe necesare aplicării mai multor metode, procedee, acțiuni și operații, care se structurează, în funcție de o serie de factori, într-un grup de activități. Procesul didactic se va baza pe activitățile de învățare/predare cu un caracter activ, interactiv și centrat pe elev, cu pondere sporită a activităților de învățare și nu a celor de predare, pe activitățile practice și mai puțin pe cele teoretice, pe activitățile care asigură formarea și dezvoltarea abilităților sociale.

În scopul învățării centrate pe elev, cadrele didactice vor adapta strategiile de predare la stilurile de învățare ale elevilor (auditiv, vizual, practic) și vor diferenția sarcinile și timpul alocat efectuării lor prin:

- individualizarea și creșterea treptată a nivelului de complexitate a sarcinilor propuse fiecărui elev în funcție de progresul acestuia;
- stabilirea unor sarcini deschise, pe care elevii să le abordeze la niveluri diferite de complexitate;
- diferențierea sarcinilor în funcție de abilități, pentru indivizi sau pentru grupuri diferite;
- prezentarea sarcinilor în mai multe moduri (explicație orală, text scris, conversație, grafic);
- utilizarea unor metode active-interactive (învățare prin descoperire, învățare problematizată, învățare prin cooperare, joc de rol, simulare).

X. Sugestii de evaluare a competențelor profesionale

Într-o piață concurențială a muncii, instituția de învățământ are obligația să-l ajute pe fiecare dintre elevii săi să-și formeze o imagine corectă despre sine și să-și stabilească scopuri în viață (în carieră, îndeosebi) în raport cu posibilitățile lui reale. În aceste condiții, evaluarea se face pe parcursul activităților de predare/învățare pentru a cunoaște care este stadiul formării profesionale și la ce nivel se situează ea, în raport cu obiectivele proiectate și cu așteptările.

Produsele recomandate pentru evaluarea nivelului de dezvoltare a competențelor cognitive

Nr	Produse pentru măsurarea competenței	Criterii de evaluare a produselor
1.	Harta noțională	• Punerea în evidență a subiectului general • Elaborarea corectă a tabeli (schemei), de la noțiunile de bază spre cele specifice domeniului • Organizarea corectă a informației despre subiectul solicitat • Corectitudinea logică a formulărilor • Corectitudinea lingvistică a formulărilor • Originalitatea expunerii noțiunilor subiectului propus
2.	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 și 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 ș.a.

		• Creativitatea - gradul de noutate pe care-l aduce proiectul în abordarea temei sau în soluționarea problemei
3.	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
4.	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 • Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului analizat de caz • Punerea în evidență a subiectului, problematicii și formularea • Completitudinea informației și coerența între subiect și documentele studiate • Capacitatea de analiză și de sinteză a documentelor, adaptarea conținutului • Originalitatea studiului, a formulării și a realizării
5.	Tabele	• Foaie cuprinzând nume, cifre și date, introduse în rubrici cu specificații amănunțite, pentru a servi unui anumit scop

Axarea procesului de învățare/predare/evaluare pe competențe presupune efectuarea evaluării pe parcursul întregului proces de instruire structurată în două tipuri de evaluări: *formativă* și *sumativă*.

XI. Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii

Pentru a asigura formarea competențelor specifice unității de curs **S.05.O.019 Merceologia mărfurilor alimentare și nealimentare**, 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 practice se vor desfășura în ateliere de lucru, cu câte un loc pentru fiecare elev, dotat cu: suportul de curs, caiet, mostre de mărfuri, reglementări tehnice.

XII. Resursele didactice recomandate elevilor

Nr	Denumirea resursei	Locul în care poate fi consultată/ accesată/ procurată resursa
1.	BARBULESCU G., <i>Merceologie alimentară</i> , București: Ed. Didactică și Pedagogică, 2003	Biblioteca

2.	CALMĂȘ V., FEDORCIUCOVA S., HANDRABURA A., <i>Merceologia produselor gustative și de cofetărie</i> , Chișinău: ASEM, 2012	Bibliotecă
3.	DIMA D., PAMFILIE R., PROCOPIE R., PAUNESCU C. <i>Merceologia și expertiza mărfurilor alimentare de export – import</i> , București: ASE, 2004	Bibliotecă
4.	FEDORCIUCOVA S., <i>Merceologia produselor cerealiere</i> , Chișinău: CEP USM, 2008	Bibliotecă
5.	HERGHELEGIU R., <i>Merceologia mărfurilor nealimentare</i> , Chișinău: ASEM, 2023	Bibliotecă
6.	REȘETNIC V., <i>Merceologia produselor alimentare: grăsimile, lactatele, ouăle, carnea și peștele</i> , Chișinău, AȘM, 2003.	Bibliotecă
7.	https://www.ansa.gov.md/	Navigare pe internet
8.	https://chamber.md/	Navigare pe internet
9.	https://www.legis.md/	Navigare pe internet