

Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova

Colegiul Național de Comerț al ASEM



”Aprob”

Directoarea Colegiului Național de Comerț al ASEM,

BUDURIN- FURCULIȚĂ Cristina

„16” iunie _____ 2025

Curriculum la modulul


S.05.O.019 Merceologia mărfurilor alimentare de origine vegetală

Specialitatea: **0416.2 Comerț și activitate vamală**

Calificarea: **0416.2.1 Agent / agentă în servicii comerciale**

Aprobat:

La ședința Consiliului metodic – științific al Colegiului Național de Comerț al ASEM,
din „04” iunie 2025, proces – verbal nr. 6

Directoare adjunctă pentru instruire și educație  ROTARU Irina

La ședința catedrei „Comerț, Merceologie, Tehnologie”,

din „16” mai 2025, proces – verbal nr.11

Șefă catedră  NICOLAI Svetlana

Coordonat cu:

IP Colegiul Cooperatist din Moldova

IP Colegiul Agroindustrial din Rîșcani

Autori:

CHIHAI Marcela, Colegiul Național de Comerț al ASEM

NEGRU Marina, IP Colegiul Cooperatist din Moldova

Recenzenți:

CIMPOIEȘ Liliana, dr., conf. univ., ASEM

JITARU Dorina, dr. conf. univ., ASEM

Cuprins:

I. Preliminarii	4
II. Motivația, utilitatea modulului pentru dezvoltarea profesională.....	4
III. Competențele profesionale și rezultatele învățării specifice modulului	5
IV. Administrarea modulului.....	6
V. Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare.....	6
VI. Unitățile de învățare	7
VII. Studiul individual ghidat de profesor.....	8
VIII. Lucrările de laborator și/sau practice recomandate	10
IX. Sugestii metodologice.....	11
X. Sugestii de evaluare	12
XI. Resurse necesare pentru atingerea rezultatelor învățării.....	14
XII. Resursele didactice recomandate elevilor	15

I. Preliminarii

Unitatea de curs *S.05.O.019 Merceologia mărfurilor alimentare de origine vegetală* este prevăzută în planul de învățământ, din 03.09.2024, SC-46/24, în baza ord. MEC nr. 1229, pentru elevii programului de formare profesională tehnică *0416.2.1 Agent / agentă în servicii comerciale*, axată pe cunoașterea caracteristicii merceologice a produselor de origine vegetală, precum cereale și produse cerealiere, fructe și legume proaspete și procesate, concentrate alimentare, zahăr, amidon și miere, produse de cofetărie și produse gustative.

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.

Curriculumul este aliniat calificărilor profesionale din domeniul comercial și contribuie la formarea unei viziuni sistemice asupra calității produselor vegetale, cu accent pe: respectarea normelor de igienă și siguranță alimentară, aplicarea reglementărilor legate de etichetare și transabilitate, evaluarea impactului asupra consumatorului și mediului.

Activitățile de învățare vor include analiza produselor reale, studii de caz, lucrări de laborator de determinare a calității și vizite la agenți economici din sectorul agroalimentar. Prin metode interactive și aplicative, elevii vor învăța să recunoască neconformitățile, să argumenteze decizii de selecție a produselor și să participe la promovarea mărfurilor vegetale autohtone și de import.

Competențele formate vor fi valorificate în activitățile practice desfășurate în unitățile comerciale sau de procesare și vor contribui la creșterea capacității de inserție profesională într-un domeniu în care calitatea produsului vegetal este esențială.

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

F.02.O.009 Fundamentele științei mărfurilor și serviciilor .

II. Motivația, utilitatea modulului pentru dezvoltarea profesională

Unitatea de curs *S.05.O.019 Merceologia mărfurilor alimentare de origine vegetală* studiază: 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, particularitățile de comercializare.

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 unități de curs:

S.06.O. 20 Merceologia mărfurilor alimentare de origine animală;

P.06.O.030 Practica tehnologică II;

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

III. Competențele profesionale și rezultatele învățării specifice modului

În cadrul unității de curs **S.05.O.019 Merceologia mărfurilor alimentare de origine vegetală**, elevii vor dobândi competențe profesionale de determinare a indicatorilor de calitate a mărfurilor, în baza standardelor, certificatelor și reglementărilor tehnice pentru asigurarea conformității cu cadrul normativ și de a demonstra respectarea standardelor privind calitatea și siguranța mărfurilor prin controlul strict și monitorizarea condițiilor de depozitare și a termenelor de valabilitate în scopul menținerii unui nivel ridicat al calității.

Prin exersarea acestor competențe, elevii vor putea înțelege responsabilitățile asumate în cadrul unei întreprinderi de comerț și vor fi pregătiți să aplice cunoștințele dobândite în contexte reale de muncă, demonstrând profesionalism și responsabilitate.

De altfel și standardul de calificare pentru domeniul **0416.2 Comerț și activitate vamală**, calificarea **Agent / agentă în servicii comerciale**, aprobat prin Ordinul nr. 334 din 11.03.2025 (https://mecc.gov.md/sites/default/files/4_cnc_agent_in_servicii_comerciale.pdf), indică unitatea de curs **S.05.O.019 Merceologia mărfurilor alimentare de origine vegetală**, cu responsabilitatea de formare a competențelor profesionale:

CP3. Gestionarea produselor în stoc;

CP5. Comercializarea mărfurilor și serviciilor către unități/entități de vânzare cu amănuntul, en-gros;

CP7. Comunicarea persuasivă în vânzări.

În cadrul unității de curs vor fi formate și dezvoltate următoarele competențe profesionale specifice:

CS1. Aplicarea cerințelor de calitate pentru mărfurile alimentare de origine vegetală;

CS2. Identificarea mărfurilor alimentare de origine vegetală în funcție de caracteristicile merceologice;

CS3. Aplicarea metodelor de evaluare și control a calității pentru mărfurile alimentare de origine vegetală;

CS4. Verificarea calității mărfurilor alimentare de origine vegetală;

CS5. Estimarea caracteristicii merceologice a mărfurilor alimentare de origine vegetală;

CS6. Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a sortimentului de mărfuri alimentare de origine vegetală.

Rezultatele învățării derivă în mod direct din competențele specifice unității de curs și sunt axate pe aptitudini ce vor avea un caracter predominant, iar cunoștințele teoretice propuse pentru a fi asimilate de către elev vor fie aplicabile într-un mod direct la demonstrarea competențelor solicitate de piața muncii.

La finele studierii unității de curs *S.05.O.019 Merceologia mărfurilor alimentare de origine vegetală*, absolventul va fi capabil să:

RÎ1. Evalueze caracteristica merceologică a cerealelor, crupelor și făinii, utilizând metode organoleptice și fizico-chimice, în contextul normelor reglementărilor tehnice de referință;

RÎ2. Analizeze caracteristica merceologică a produselor de panificație și pastelor făinoase în conformitate cu cerințele legislației și normelor tehnice de referință;

RÎ3. Identifice criteriile de calitate pentru legumele proaspete, precum și metodele de păstrare pentru menținerea proapețimii, descriind procesele tehnologice de prelucrare și conservare a fructelor și legumelor;

RÎ4.. Identifice parametrii calitativi ai zahărului, amidonului și mierii, aplicând cerințele privind ambalarea și păstrarea acestora;

RÎ5. Apreciaze produsele de cofetărie în baza caracteristicilor specifice și a reglementărilor privind calitatea și etichetarea, identificând sortimentul acestora;

RÎ6. Estimeze calitatea produselor gustative, în baza caracteristicilor de calitate, reglementate de documentele normative tehnice, identificând compoziția și cerințele de depozitare.

IV. Administrarea modulului

Semestrul	Numărul de ore				Forma de evaluare	Numărul de credite
	Total	Contact direct		Studiul individual		
		Teorie	Laborator/ Practice			
5	90	36	24	30	Examen	3

V. Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare

Nr	Unități de învățare	Numărul de ore			
		Total ore	Contact direct		Studiul individual
			Teorie	Laborator/ Practice	
1.	Cereale, crupe și făină	12	4	4	4
2.	Produse de panificație și paste făinoase, pesmeți, produse de covrigarie	18	8	4	6
3.	Fructe și legume proaspete și procesate	18	8	4	6

4.	Zahar, amidon și miere	6	2	2	2
5.	Produse de cofetărie	16	6	4	6
6.	Produse gustative	20	8	6	6
	Total	90	36	24	30

VI. Unitățile de învățare

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
1. Cereale, crupe și făină		
UC1.Evaluarea caracteristicii merceologice a cerealelor, crupelor și făinii, utilizând metode organoleptice și fizico-chimice, în contextul normelor reglementărilor tehnice de referință.	1.Importanța cerealelor în alimentație, structura și caracteristica. 2.Caracteristica merceologică a făinii și grîșurilor, particularitățile de comercializare. 3.Caracteristica merceologică a crupelor, particularitățile de comercializare.	A1.Expunerea clasificării generale a cerealelor, particularităților distinctive ale diferitor specii. A3.Expunerea clasificării crupelor și făinii, factorii ce condiționează calitatea crupelor. A5.Identificarea indicilor utilizați la aprecierea calității făinii. A6.Descrierea caracteristicii merceologice a crupelor și făinii.
2. Produse de panificație și paste făinoase, pesmeți, produse de covrigărie		
UC2.Analiza caracteristicii merceologice a produselor de panificație și pastelor făinoase în conformitate cu cerințele legislației și normelor tehnice de referință.	1.Caracteristica merceologică a produselor de panificație, particularitățile de comercializare. 2.Caracteristica merceologică a pastelor făinoase, particularitățile de comercializare. 3.Caracteristica merceologică a pesmeților și produselor de covrigărie, particularitățile de comercializare.	A1.Expunerea valorii nutritive și clasificării produselor de panificație și a pastelor făinoase, pesmeților, produselor de covrigărie A2.Cunoașterea materiei prime și a procesului de obținere produselor de panificație. A3.Descrierea indicilor de calitate a produselor de panificație și a pastelor făinoase, pesmeților, produselor de covrigărie. A4.Explicarea factorilor ce condiționează calitatea produselor de panificație și a pastelor făinoase, pesmeților, produselor de covrigărie.
3. Fructe și legume proaspete și procesate		
UC3.Identificarea criteriilor de calitate pentru legumele proaspete, precum și metodele de păstrare pentru menținerea prospețimii, descriind procesele tehnologice de prelucrare și conservare a	1.Fructele proaspete: clasificarea și caracteristica merceologică, particularitățile de comercializare. 2.Legumele proaspete: clasificarea și caracteristica merceologică, particularitățile de comercializare.	A1.Argumentarea importanței legumelor și fructelor proaspete în alimentație. A2.Caracterizarea merceologică a legumelor și fructelor proaspete. A3.Aplicarea metodelor de apreciere a calității legumelor și fructelor proaspete și procesate.

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
fructelor și legumelor.	3.Characteristica merceologică a fructelor și legumelor procesate, particularitățile de comercializare.	A4.Identificarea condițiilor de păstrare și a particularităților de comercializare a fructelor și legumelor proaspete și procesate.
4. Zahăr, amidon și miere		
UC4.Identificarea parametrilor calitativi ai zahărului, amidonului și mierii, aplicând cerințele privind ambalarea și păstrarea acestora.	1.Characteristica merceologică a zahărului, particularitățile de comercializare. 2.Characteristica merceologică a amidonului, comercializare. 3.Characteristica merceologică a mierii de albini și a mierii artificiale, particularitățile de comercializare.	A1.Familiarizarea cu sortimentul mierii de albini, valoarea terapeutică. A2.Identificarea sortimentului mierii de albini, zahărului, amidonului. A3.Aplicarea metodelor de apreciere a calității mierii de albini, zahărului, amidonului. A4.Cunoașterea tipului de ambalaj, condițiilor de păstrare și a particularităților de comercializare a zahărului, amidonului și mierii.
5. Produse de cofetărie		
UC5.Aprecierea calității produselor de cofetărie în baza caracteristicilor specifice și a reglementărilor privind calitatea și etichetarea, identificând sortimentul acestora	1.Characteristica merceologică a produselor de cofetărie zaharoase, particularitățile de comercializare. 2.Characteristica merceologică a produselor de cofetărie făinoase, particularitățile de comercializare.	A1.Expunerea clasificării produselor de cofetărie. A2.Descrierea indicilor de calitate a produselor de cofetărie. A3.Explicarea factorilor ce condiționează calitatea produselor de cofetărie. A4.Descrierea caracteristicii merceologice a produselor de cofetărie.
6. Produse gustative		
UC6.Estimarea calității produselor gustative, în baza caracteristicilor de calitate, reglementate de documentele normativ ethnic, identificând compoziția și cerințele de depozitare.	1.Characteristica merceologică a băuturilor nealcoolice și alcoolice, particularitățile de comercializare. 2.Characteristica merceologică a produselor stimulente, particularitățile de comercializare. 3.Characteristica merceologică a condimentelor alimentare, particularitățile de comercializare.	A1.Expunerea valorii nutritive și clasificării produselor gustative. A2.Cunoașterea materiei prime și a proceselor de obținere a produselor gustative. A3.Descrierea indicilor de calitate a produselor gustative. A4.Descrierea caracteristicii merceologice a produselor gustative. A5.Cunoașterea condițiilor de păstrare și a particularităților de comercializare a produselor gustative.

VII. Studiul individual ghidat de profesor

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Număr de ore
<i>RÎ1. Elevul va fi capabil să evalueze caracteristica merceologică a cerealelor, crupelor și</i>			

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Număr de ore
<i>făinii, utilizând metode organoleptice și fizico-chimice, în contextul normelor reglementărilor tehnice de referință</i>			
1.Studierea valorii alimentare și a structurii anatomice a cerealelor 2.Studierea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a crupelor comercializate pe piața de consum 3.Studierea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a făinii, comercializate pe piața de consum.	Referat Studiu de caz Proiect individual	Comunicare Derularea prezentării	4
RÎ2. <i>Elevul va fi capabil să analizeze caracteristica merceologică a produselor de panificație și pastelor făinoase în conformitate cu cerințele legislației și normelor tehnice de referință</i>			
1.Studierea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a produselor de panificație din făină de grâu, comercializate pe piața de consum 2.Studierea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a pastelor făinoase, comercializate pe piața de consum. 3.Studierea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a produselor de covrigărie, comercializate pe piața de consum 4.Studierea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a pesmeților, comercializate pe piața de consum.	Studiu de caz Proiect individual	Comunicare Derularea prezentării	6
RÎ3. <i>Elevul va fi capabil să identifice criteriile de calitate pentru legumele proaspete, precum și metodele de păstrare pentru menținerea prospețimii, descriind procesele tehnologice de prelucrare și conservare a fructelor și legumelor</i>			
1.Studierea soiurilor și elaborarea caracteristicii merceologice a fructelor proaspete, comercializate pe piața de consum 2.Studierea soiurilor agrobotanice și elaborarea caracteristicii merceologice a legumelor proaspete, comercializate pe piața de consum 3.Studierea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a legumelor procesate, comercializate pe piața de consum 4.Studierea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a legumelor procesate, comercializate pe piața de consum.	Studiu de caz Proiect individual	Comunicare Derularea prezentării	6
RÎ4. <i>Elevul va fi capabil să identifice parametrii calitativi ai zahărului, amidonului și mierii aplicând cerințele privind ambalarea și păstrarea acestora</i>			
1.Studierea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a zahărului, comercializat pe piața de consum 2.Studierea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a amidonului, comercializat pe piața de	Studiu de caz Proiect individual	Comunicare Derularea prezentării	2

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Număr de ore
consum 3.Studierea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a mierii, comercializate pe piața de consum.			
<i>R15. Elevul va fi capabil să apreciaze produsele de cofetărie în baza caracteristicilor specifice și a reglementărilor privind calitatea și etichetarea, identificând sortimentul acestora</i>			
1.Studierea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a produselor de cofetărie zaharoase, comercializate pe piața de consum 2.Studierea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a produselor de cofetărie făinoase, comercializate pe piața de consum.	Referat Studiu de caz Proiect individual	Comunicare Derularea prezentării	6
<i>R16. Elevul va fi capabil să estimeze calitatea produselor gustative, în baza caracteristicilor de calitate, reglementate de documentele normative tehnice, identificând compoziția și cerințele de depozitare</i>			
1.Studierea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a băuturilor nealcoolice, comercializate pe piața de consum 2.Studierea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a băuturilor alcoolice, comercializate pe piața de consum. 3.Studierea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a ceaiului, comercializat pe piața de consum 4.Studierea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a cafelei, comercializate pe piața de consum.	Referat Studiu de caz Proiect individual	Derularea prezentării Prezentarea portofoliilor	6

VIII. Lucrările de laborator și/sau practice recomandate

Nº	Unități de învățare	Lucrări de laborator/practice	Ore
1.	Cereale, crupe și făină	<i>Lucrarea de laborator № 1.</i> Studierea sortimentului și evaluarea calității făinii	4
2.	Produse de panificație, paste făinoase, pesmeți, produse de covrigărie	<i>Lucrarea de laborator № 2.</i> Studierea sortimentului și evaluarea calității produselor de panificație	4
3.	Fructe și legume proaspete și procesate	<i>Lucrarea de laborator № 3.</i> Studierea sortimentului și evaluarea calității fructelor și legumelor proaspete și procesate	4
4.	Zahăr, amidon și miere	<i>Lucrarea de laborator № 4.</i> Studierea sortimentului și evaluarea calității zahărului, amidonului și mierii	2

5.	Produse de cofetărie	Lucrarea de laborator № 5. Studierea sortimentului și evaluarea calității produselor de cofetărie	4
6.	Produse gustative	Lucrarea de laborator № 6. Studierea sortimentului și evaluarea calității produselor gustative	6
Total			24

IX. Sugestii metodologice

Merceologia alimentară ocupă un rol esențial în formarea profesională a agenților comerciali, oferindu-le cunoștințele și competențele necesare pentru evaluarea calității, clasificarea, depozitarea și certificarea produselor consumabile. Având în vedere ponderea majoră a produselor vegetale în consumul alimentar și diversitatea acestora, unitatea de curs **S.05.O.019 Merceologia mărfurilor alimentare de origine vegetală** contribuie la dezvoltarea unei abordări riguroase, științifice și orientate spre consumator.

Predarea unității de curs **S.05.O.019 Merceologia mărfurilor alimentare de origine vegetală** urmărește dezvoltarea unei baze solide de cunoștințe și competențe merceologice, necesare viitorilor specialiști în evaluarea calității și conformității produselor vegetale.

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. La alegerea strategiilor didactice se va ține cont de următorii factori: scopurile și obiectivele propuse; conținuturile stabilite; resursele didactice, nivelul de pregătire inițială și capacitățile elevilor, competențele ce trebuie dezvoltate.

Se recomandă utilizarea unor metode și strategii didactice centrate pe elev, cum ar fi:

- prelegerea, explicația, conversația euristică, dialogul;
- studierea materialelor de specialitate (tipărituri, materiale pe suport electronic, materiale promoționale, documente specifice, etc.);
- observarea și analiza directă a produselor (identificarea caracteristicilor organoleptice, clasificarea conform calității);
- studiul de caz privind conformitatea unor produse cu standardele naționale și internaționale;
- lucrul în echipă și învățarea prin proiecte (ex: realizarea unei fișe merceologice complete pentru un produs vegetal);
- simulări de verificare merceologică, activități practice de evaluare și apreciere a calității mărfurilor;

- vizite didactice în unități de procesare, piețe agroalimentare, laboratoare de control al calității;
- utilizarea resurselor digitale: fișe interactive, baze de date cu standarde de calitate, materiale multimedia.

În proiectarea didactică de lungă și scurtă durată profesorul se va ghida de prezentul curriculum, atât la compartimentul competențe, cât și la conținuturile recomandate. În corespundere cu cerințele didactice, profesorul va planifica ore de sinteză și evaluare, precum și activități practice.

Studiul individual ghidat de profesor va fi realizat pentru fiecare rezultat al învățării, propunându-le elevilor în acest scop sarcini individualizate.

X. Sugestii de evaluare

Activitățile de evaluare la unitatea de curs **S.05.O.019 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, 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.05.O.019 Merceologia mărfurilor alimentare de origine vegetală** este examenul.

Se recomandă utilizarea metodelor variate de evaluare formativă și sumativă, adaptate competențelor specifice vizate. 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. d/o	Produse pentru măsurarea competențelor	Criterii de evaluare a produselor
1.	Demonstrația	<ul style="list-style-type: none"> • Corectitudinea ipotezei • Corectitudinea concluziei • Corectitudinea metodei de demonstrație • Originalitatea metodei de demonstrație • Corectitudinea raționamentelor • Calitatea prezentării textuale și grafice

2.	Argumentarea orală	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	Proiect	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	Referat	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	Rezumat oral	<ul style="list-style-type: none"> • 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.	Rezumat scris	<ul style="list-style-type: none"> • 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 citeț, lizibil; plasarea clară în pagină
7.	Studiu de caz	<ul style="list-style-type: none"> • Corectitudinea interpretării studiului de caz propus • Calitatea soluțiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora • Corespunderea soluțiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea

		<p>adecvată a cazului analizat</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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	<ul style="list-style-type: none"> • 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
9.	PPT	<ul style="list-style-type: none"> • Aspectele de diapozitiv conțin formatare, poziționare și substituenți pentru tot conținutul care apare pe diapozitiv; • Substituenții sunt containerele din aspecte care adăpostesc conținut precum text (inclusiv text corp, liste cu marcatori și titluri), tabele, diagrame, ilustrații SmartArt, filme, sunete, imagini și clip grafic; • Un aspect conține și tema (culori tematice, fonturi tematice, efecte tematice și fundalul) unui diapozitiv.
10.	Tabel	<ul style="list-style-type: none"> • O foaie cuprinzând nume, cifre și date, introduse în rubrici cu specificații amănunțite, pentru a servi unui anumit scop; • Această reprezentare grafică permite a se introduce text, date, formule etc. (conținut variat) și clasarea informației pe rubrici; • Gradul de complexitate al tabelului este determinat de numărul de coloane, rubrici.
11.	Schemă	<ul style="list-style-type: none"> • Reprezentarea grafică simplificată a elementelor sau caracteristicilor structurii unui aparat, ale unei mașini, ale unei instalații, ale unui proces etc.; • Reprezentarea grafică a schemelor este determinată de tipul de schemă, dependent de numărul elementelor de conținut; • Elaborarea unei scheme determină elevul să fie atent la: ordonarea conținutului în pagină, conexiunea între blocurile de conținut, direcția săgeților, culoarea blocurilor de conținut, mărimea caracterelor etc.

XI. Resurse necesare pentru desfășurarea procesului de studii

Pentru a asigura formarea competențelor specifice unității de curs *S.05.O.019 Merceologia mărfurilor alimentare de origine vegetală* este semnificativă asigurarea unui mediu de învățare autentic, relevant și centrat pe elev.

Standardul de dotare a sălii de curs

Suprafața totală a sălii de curs - nu mai puțin de 30 m²

Suprafața pentru un elev - 1,0 m²

Numărul de locuri de lucru - 1 elev la o bancă

Nr. crt.	Denumirea	Cantitatea per elev	Cantitatea per laborator
a) Echipamente			
1.	Tablă interactivă	-	1
2.	Calculator	-	1
3.	Proiector	-	1
b) Mobilier și tehnică sanitară			
4.	Mese	1	30
5.	Scaune	1	30
c) Instrumente și dispozitive			
6.	Cântar electronic		1
7.	Dulap de uscare		1
8.	Dispozitiv de titrare		4
9.	Reșou electric		1
10.	Baie de apă		1
11.	Refractometru		1
12.	Densimetru		1
d) Inventar și ustensile			
13.	Sticlărie de laborator	1	
14.	Materiale auxiliare	1	
15.	Reactive chimice	1	
16.	Mostre de mărfuri	1	

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, 1999.- 320 p. ISBN 973-30-0670-3	Biblioteca științifică ASEM
2.	BOLOGA N., BURDA A., <i>Merceologia alimentară</i> , București: Editura Universală, 2003.-280 p. ISBN 973-709-156-7	Biblioteca științifică ASEM
3.	CALMĂȘ V., FEDORCIUCOVA S., HANDRABURA A., <i>Merceologia produselor gustative și de cofetărie</i> , Chișinău: ASEM, 2017.-330 p. ISBN 978-9975-75-867-3	Biblioteca științifică ASEM
4.	DIACONESCU I., <i>Merceologie alimentară</i> , București: Editura Qlassrom, 2004.-263 p. . ISBN 973-85081-3-4	Biblioteca științifică ASEM
5.	DIMA D. ș.a., <i>Merceologia produselor alimentare</i> , București: Universitatea D. Cantemir, 1993.-317 p. ISBN 973-971-85-7-4	Biblioteca științifică ASEM

Nr.	Denumirea resursei	Locul în care poate fi consultată/ accesată/procurată resursa
6.	DIMA D., PAMFILIE R., PROCOPIE R., PAUNESCU C. <i>Merceologia și expertiza mărfurilor alimentare de export – import</i> , București: ASE, 2004.- .-324 p. ISBN 973-594-488-6	Biblioteca științifică ASEM
7.	FEDORCIUCOVA S., <i>Merceologia produselor cerealiere: Note de curs</i> , Chișinău: CEP USM, 2009.-214 p. . ISBN 978-9975-70-808-1	Biblioteca științifică ASEM
8.	PARASCHIVESCU V., <i>Merceologie</i> , Iași Editura Moldavia, 2003.- 245 p. ISBN 973-108-081-4.	Biblioteca științifică ASEM
9.	Guvernul Republicii Moldova. Hotărârea nr. 68 din 29.01.2009 <i>cu privire la aprobarea Reglementării tehnice "Făina, grișul și târâța de cereale"</i> . Monitorul Oficial al RM, nr. 23-26, 06.02.2009	Navigare pe internet https://www.legis.md/
10.	Guvernul Republicii Moldova. Hotărârea nr. 775 din 03.07.2007 <i>privind aprobarea Reglementării tehnice "Produse de panificație și paste făinoase"</i> . Monitorul Oficial al RM, nr. 103-106, 20.07.2007	Navigare pe internet https://www.legis.md/
11.	Guvernul Republicii Moldova. Hotărârea nr. 929 din 27.11.2009 <i>privind aprobarea Cerințelor de calitate și comercializare pentru fructe și legume proaspete.</i> Monitorul Oficial al RM, nr. 170-175, 04.12.2009	Navigare pe internet https://www.legis.md/
12.	Guvernul Republicii Moldova. Hotărârea nr. 1279 din 29.10.2009 <i>privind aprobarea Reglementărilor tehnice privind ambalarea, transportarea și depozitarea fructelor, legumelor și ciupercilor proaspete.</i> Monitorul Oficial al RM, nr. 157-160, 06.11.2009	Navigare pe internet https://www.legis.md/
13.	Guvernul Republicii Moldova. Hotărârea nr. 774 din 03.07.2007 <i>privind aprobarea Reglementării tehnice "Zahăr. Producerea și comercializarea"</i> Monitorul Oficial al RM, nr. 103-106, 20.07.2007	Navigare pe internet https://www.legis.md/
14.	Guvernul Republicii Moldova. Hotărârea nr. 661 din 13.06.2007 <i>privind aprobarea Reglementării tehnice "Miere naturală"</i> Monitorul Oficial al RM, nr. 90-93, 29.06.2007	Navigare pe internet https://www.legis.md/
15.	Guvernul Republicii Moldova. Hotărârea nr. 204 din 11.03.2009 <i>cu privire la aprobarea Reglementării tehnice "Produse de cofetărie"</i> Monitorul Oficial al RM, nr. 57-58, 20.03.2009	Navigare pe internet https://www.legis.md/
16.	Guvernul Republicii Moldova. Hotărârea nr. 1111 din 06.12.2010 <i>cu privire la aprobarea Reglementării tehnice "Sucuri și anumite produse similar destinate consumului uman"</i> Monitorul Oficial al RM, nr. 247-251, 15.12.2010	Navigare pe internet https://www.legis.md/

Nr.	Denumirea resursei	Locul în care poate fi consultată/ accesată/procurată resursa
17.	Guvernul Republicii Moldova. Hotărârea nr. 206 din 11.03.2009 privind aprobarea Reglementării tehnice "Cafea. Extracte de cafea și cicoare. Ceaiuri și produse de ceai" Monitorul Oficial al RM, nr. 57-58, 20.03.2009	Navigare pe internet https://www.legis.md/
18.	АФАНАСЕНКО О. Я., <i>Товароведение продовольственных товаров: сборник тестов ; учебное пособие</i> , Минск: РИПО, 2016.- 132 с. ISBN 978-985-503-575-7	Biblioteca științifică ASEM
19.	ТИМОФЕЕВА В.А., <i>Товароведение продовольственных товаров</i> , Ростов н/Д: Феникс, 2023.- 448 с. ISBN: 5-222-01881-4	Biblioteca științifică ASEM
20.	ШЕВЧЕНКО В.В., <i>Товароведение и экспертиза потребительских товаров</i> , М: ИНФРА, М, 2013,-156 с. ISBN 978-5-7410-2501-7	Biblioteca științifică ASEM