

MINISTERUL EDUCAȚIEI, CULTURII ȘI CERCETĂRII AL
REPUBLICII MOLDOVA
ACADEMIA DE STUDII ECONOMICE DIN REPUBLICA MOLDOVA
COLEGIUL NAȚIONAL DE COMERȚ AL ASEM

Director CNC al ASEM, Lidia PLEȘCA



RAPORT ANALITIC, NR. 4 din 30 iunie 2021

cu privire la activitatea **Comisiei de examinare și calificare**
pentru susținerea examenului complex de calificare
și conferirea calificării absolvenților

Colegiului Național de Comerț al ASEM, municipiul Chișinău,
specialitatea 41630 „Merceologie”, grupa MER-172,
învățământ la zi, cu susținerea în limba română,
anul de învățământ 2020-2021

Președintele Comisiei de Examinare și Calificare
la examenul complex de calificare, la specialitatea „Merceologie”,
Director, GT „Rotaru Elena Iustin”

Rotaru

Rotaru Elena

Chișinău, 2021

CUPRINS:

Introducere

1. Analiza cantitativă și calitativă a contingentului de absolvenți la specialitatea „Merceologie”.
2. Aprecierea pregătirii teoretice și practice a elevilor la disciplinele de examinare.
3. Date statistice cu privire la rezultatele obținute la probele de evaluare finală.
4. Propuneri de perfecționare a procesului educațional în general și a pregătirii profesioniste.
5. Concluzii asupra nivelului de pregătire a tinerilor specialiști și corespunderea pregătirii teoretice și practice a acestora cerințelor pieței muncii.

Introducere

Examenul complex de calificare la specialitatea 41630 „Merceologie” s-a desfășurat în Colegiul Național de Comerț al ASEM în conformitate cu ordinul Ministerului Educației, Culturii și Cercetării al Republicii Moldova nr. 1127 din 25.07.2018 cu privire la aprobarea președinților la examenul complex de calificare, ordinul CNC al ASEM nr. 60-CNC-ST din 21.06.2021 „Despre admiterea elevilor la examenul complex de calificare” și a ordinului nr. 32-CNC din 28.05.2021 „Despre aprobarea Comisiilor la examenul complex de calificare în anul de învățământ 2020-2021”.

Examenul complex de calificare au fost desfășurate în conformitate cu Regulamentul de organizare și desfășurare a examenelor de absolvire aprobat prin ordinul Ministerului Educației, Culturii și Cercetării al Republicii Moldova nr. 1127 din 23.07.2018 și cu decizia Agenției Naționale de Asigurare a Calității în Educație și Cercetare nr.376-01 din 07.06.2018, testele fiind elaborate în baza suportului metodologic cu privire la „Elaborarea programelor de examen în învățământul profesional tehnic”, conform ord. nr.644 din 13.07.2020.

Astfel comisia aprobată pentru susținerea examenului complex de calificare „Merceologie” a fost formată din următorii membri:

Președintele comisiei: Rotaru Elena, director GT „Rotaru Elena Iustin”

Vicepreședinte: Pleșca Lidia, director al Colegiul Național de Comerț al ASEM.

Membru evaluator: Cebotari Lilia, administrator, SRL „Rogob”, reprezentant piața muncii

Membru evaluator: Herghelegiu Rodica, profesoară de discipline merceologice

Membru evaluator: Nicolai Svetlana, profesoară de discipline comerciale

Către susținerea examenului complex de calificare în anul de studii 2020-2021 la specialitatea „Merceologie”, în grupa MER-172 au fost admiși 27 elevi, care au realizat integral planul de învățământ și programele de studii.

Comisia de examinare și calificare și elevii au fost avizați în termenii stabiliți conform Regulamentului de organizare și desfășurare a examenelor de calificare cu privire la orarul și modalitatea de desfășurare a examenelor. Activitatea Comisiei de

Calificare s-a bazat pe suportul material întocmit de profesorii de la disciplinele de specialitate, fiind aprobate de șeful catedrei „Comerț, Merceologie, Tehnologie” – Herghelegiu Rodica și directorul adjunct pe instruire și educație – d-na Ina Țurcanu.

Membrii Comisiei de Evaluare și Calificare au avut la dispoziție setul cu următoarele materiale:

- testele, baremul de corectare, baremul de convertire a punctelor în note, matricea de specificare pentru examenele de profil/specialitate;
- borderourile de notare;
- borderoul reușitei elevilor pe perioada de studii;
- ordin referitor la componența Comisiei de Calificare;
- ordin cu privire la admiterea elevilor către examenul complex de calificare;
- orarul examenului complex de calificare .

Elevii au avut de susținut examenul complex de calificare la disciplinele „Merceologia mărfurilor nealimentare”, „Merceologia mărfurilor alimentare” ce s-au desfășurat în conformitate cu graficul.

Examenul a avut loc în incinta Colegiului Național de Comerț al ASEM, bl. C.

Din cei 27 elevi admiși spre susținerea examenului de calificare toți, în proporție de 100% au reușit să îndeplinească cu succes planul de învățământ și au susținut examenul complex de calificare astfel obținând calificarea de Tehnician merceolog și diploma de Colegiu.

Examenul complex de calificare a decurs într-o atmosferă binevoitoare, conform cerințelor adecvate pentru un examen. La examen a avut loc aprecierea cunoștințelor teoretice, precum și posibilitățile de aplicare a acestora în activitatea de profil. S-au demonstrat cunoștințele din instruirea practică realizată de elevii absolvenți pe perioada practicii tehnologice și practica ce precede probele de absolvire desfășurată în cadrul unităților economice din republică.

Hotărârile comisiei de calificare cu privire la evaluarea cunoștințelor la examenul complex de calificare au fost luate unanim.

1. Analiza cantitativă și calitativă a contingentului de absolvenți la specialitatea 41630 Merceologie.

Pentru a realiza cu succes analiza cantitativă și calitativă a celor 27 de elevi ai specialității „Merceologie” este necesar de analizat datele din borderourile generalizatoare a grupelor absolvente ce cuprind informația detaliată despre reușita acestora pentru toți cei 4 ani de studii. În tabelele ce urmează va fi reflectată situația școlară a elevilor absolvenți până la examenul complex de calificare și anume **Media generală pe anii de studii** ce a fost calculată din media de promovare la disciplinele de cultură generală și media de promovare la disciplinele fundamentale și de specialitate. O altă medie ce influențează nemijlocit media generală a absolventului este **Media de promovare a practicii**.

Această informație va fi reprezentată în tabel și va reflecta situația pentru fiecare grupă în parte.

MER-172 (27 elevi)

	Media generală pe anii de studii				
	Cuprinsă între notele:				
Note	9-10	8-9	7-8	6-7	5-6
Nr. de elevi	0	7	10	9	1
	Media de promovare a practicii				
	Cuprinsă între notele:				
Nr. de elevi	7	13	7	0	0

Conform datelor prezentate de remarcat este faptul că 7 elevi au reușit pe parcursul celor 4 ani de studii să acumuleze o Medie generală pe anii de studii mai mare de 8.00 ceea ce denotă faptul că contingentul de elevi de la specialitatea „Merceologie” au o pregătire bună, competitivă ce le-a permis să acumuleze note bune la examenul complex de calificare și să reușească în final să ajungă la o Medie generală de studii medie.

Astfel Media generală de studii s-a calculat ca media între Media generală pe anii de studii + Media de promovare la practică + Media notelor de la examenele de absolvire. Iar aceste rezultate sunt prezentate sub formă de tabel și arată astfel:

MER-172 (27 elevi)

	Media generală de studii				
	Cuprinsă între notele:				
Note	9-10	8-9	7-8	6-7	5-6
Nr. de elevi	2	5	16	4	0

Iar după datele analizate la finele examenului de calificare și a Mediei generale de studii note de la 8 în sus au acumulat 7 elevi.

2. Aprecierea pregătirii teoretice și practice a elevilor la disciplinele de examinare:

- **Merceologia mărfurilor nealimentare,**
- **Merceologia mărfurilor alimentare .**

Procesul de instruire a elevilor la specialitatea „Merceologie” se efectuează în baza planului de învățământ aprobat de următoarele instanțe:

- Directorul CNC al ASEM
- Catedra „Comerț, Merceologie, Tehnologie”
- Ministerul Educației, Culturii și Cercetării al Republicii Moldova

Planurile corespund criteriilor formale în vigoare și includ graficele și planurile procesului de învățământ pentru 4 ani de studii.

Astfel grupele anului IV de studii și-au desfășurat procesul de instruire în baza planului de învățământ Nr. ME SC-09/16 aprobat 05.07.2016. Acest plan include în total 44 de discipline, inclusiv:

- ✓ 11 discipline de cultură generală (25 %);
- ✓ 4 discipline de formare a competențelor profesionale generale (9,09%);
- ✓ 4 discipline de orientare socio-umanistice(9,09%);
- ✓ 10 discipline fundamentale (22,72%);
- ✓ 10 discipline de specialitate (22,72%)
- ✓ 5 discipline opționale de specialității (11,36%);

Pe lângă cursurile teoretice și practice pe care le-au frecventat elevii ei au petrecut pe parcursul celor 4 ani de studii să participe la instruirea prin stagii de practică ce au durat în total 20 săptămâni repartizate după cum urmează:

- Practica inițiere de specialitate, sem II, durata 4 săptămâni,
- Practica de tehnologică I, sem IV durata 5 săptămâni
- Practica de tehnologică II, sem VI cu durata 2 săptămâni
- Practica ce precede proba de absolvire, sem VIII, durata 9 săptămâni.

Conform planului de învățământ și a ședințelor catedrei de specialitate locul desfășurării practicilor tehnologice și de diplomă a fost stabilit că poate fi o Unitate economică.

La finele fiecărei practici elevii au susțin rapoarte de practică în fața unei comisii specializate după un grafic la fel stabilit de CNC al ASEM.

Studiile elevilor în Colegiul Național de Comerț al ASEM se finalizează cu susținerea Examenul complex de calificare la disciplinele de examinare:

- Merceologia mărfurilor nealimentare,
- Merceologia mărfurilor alimentare

La Examenul de calificare elevii au dat dovadă de cunoștințe temeinice în diverse tematici ale merceologiei generale și expertizei mărfurilor.

Testele au fost elaborate în 3 seturi, varianta I fiind extrasă de către reprezentanții elevilor în prezența Comisiei.

Exemplu de test:

Nr .	Itemi	Puncta j						
<i>PROBA TEORETICĂ</i>								
1.	Din grupa articolelor de jocărie fac parte: a) șubele c) jachetele b) pieptarele d) manșoanele	<table border="1"><tr><td>L</td><td>L</td></tr><tr><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>1</td><td>1</td></tr></table>	L	L	0	0	1	1
L	L							
0	0							
1	1							
2.	Identifică materia primă pentru producerea berii: a) secara c) orzul b) orezul d) grâul	<table border="1"><tr><td>L</td><td>L</td></tr><tr><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>1</td><td>1</td></tr></table>	L	L	0	0	1	1
L	L							
0	0							
1	1							
3.	Scrie denumirea aparatului ce are rol de dezvoltare a temperaturii în baza undelor de înaltă frecvență _____.	<table border="1"><tr><td>L</td><td>L</td></tr><tr><td>0</td><td>0</td></tr><tr><td>1</td><td>1</td></tr></table>	L	L	0	0	1	1
L	L							
0	0							
1	1							

4.	Marmelada conține pectină: a)0,2-0,4% c)0,6-0,8% b)0,4-0,6% d)0,8-1,0%	<table border="1"> <tr><td>L</td><td>L</td></tr> <tr><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>1</td><td>1</td></tr> </table>	L	L	0	0	1	1						
L	L													
0	0													
1	1													
5.	Determină legăturile fundamentale ale țesăturilor: a)pânză c)panama b)rips d)atlaz	<table border="1"> <tr><td>L</td><td>L</td></tr> <tr><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>2</td><td>2</td></tr> </table>	L	L	0	0	1	1	2	2				
L	L													
0	0													
1	1													
2	2													
6.	Indică temperatura și termenul de păstrare a uleiurilor vegetale rafinate: a) t 2-25°C c) 6 luni b) t 10-25°C d) 9 luni	<table border="1"> <tr><td>L</td><td>L</td></tr> <tr><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>2</td><td>2</td></tr> </table>	L	L	0	0	1	1	2	2				
L	L													
0	0													
1	1													
2	2													
7.	Defectele de miez ale pâinei sunt: a)rupturi c)coajă arsă b)stratul slăninosis d)bucăți nefrământate	<table border="1"> <tr><td>L</td><td>L</td></tr> <tr><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>2</td><td>2</td></tr> </table>	L	L	0	0	1	1	2	2				
L	L													
0	0													
1	1													
2	2													
8.	Selectează 2 răspunsuri corecte din defectele încălțăminteii : a) piese dezlipite c) șnituri b) branț cu denivelări d) pliuri	<table border="1"> <tr><td>L</td><td>L</td></tr> <tr><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>2</td><td>2</td></tr> </table>	L	L	0	0	1	1	2	2				
L	L													
0	0													
1	1													
2	2													
9.	Încercuiește răspunsurile corecte: 1. Sortimentul aparatelor pentru prelucrare mecanică a alimentelor cuprinde: a) termoplonorul c) robotul de bucătărie b) mixerul d)rotisorul 2. Sortimentul ceaiului după modul de condiționare a frunzelor cuprinde: a) ceai mășcat c) ceai mixt b) ceai mediu d) ceai mărunț	<table border="1"> <tr><td>L</td><td>L</td></tr> <tr><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>2</td><td>2</td></tr> <tr><td>3</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>4</td></tr> </table>	L	L	0	0	1	1	2	2	3	3	4	4
L	L													
0	0													
1	1													
2	2													
3	3													
4	4													
10.	Asociază elementele din coloana A cu cele potrivite din coloana B, utilizând săgețile. <i>Coloana A</i> Salamurile fierte Fibrele chimice <i>Coloana B</i> a) Doktorscaia b) de Chișinău c) Diabetică d) de Kiev a) mătasea b) lavsanul c) viscoza d) inul	<table border="1"> <tr><td>L</td><td>L</td></tr> <tr><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>2</td><td>2</td></tr> <tr><td>3</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>4</td></tr> </table>	L	L	0	0	1	1	2	2	3	3	4	4
L	L													
0	0													
1	1													
2	2													
3	3													
4	4													
11.	Completează enunțurile cu termenii corespunzătorii: • Laptele de consum se pasteurizează cel des în regim de _____ _____. • Materialele plastice după comportarea la căldură pot fi _____ _____.	<table border="1"> <tr><td>L</td><td>L</td></tr> <tr><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>2</td><td>2</td></tr> <tr><td>3</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>4</td></tr> </table>	L	L	0	0	1	1	2	2	3	3	4	4
L	L													
0	0													
1	1													
2	2													
3	3													
4	4													

12.	<p>Stabilește legătura dintre coloanele A și B, indicând răspunsul corect în spațiul liber:</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 30%;"></td> <td style="text-align: center;">Coloana A</td> <td style="text-align: center;">Coloana B</td> </tr> <tr> <td>1. _____</td> <td>Articolul</td> <td>Materia primă</td> </tr> <tr> <td>2. _____</td> <td>1. pahar</td> <td>a) oțel</td> </tr> <tr> <td>3. _____</td> <td>2. pocal</td> <td>b) sticla</td> </tr> <tr> <td>comună</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4. _____</td> <td>3. ceaun</td> <td>c) fonta</td> </tr> <tr> <td></td> <td>4. cratița</td> <td>d) sticla cristal</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>e) alpacaua</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>f) sticla</td> </tr> </table> <p>optică</p>		Coloana A	Coloana B	1. _____	Articolul	Materia primă	2. _____	1. pahar	a) oțel	3. _____	2. pocal	b) sticla	comună			4. _____	3. ceaun	c) fonta		4. cratița	d) sticla cristal			e) alpacaua			f) sticla	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>L</td><td>L</td></tr> <tr><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>2</td><td>2</td></tr> <tr><td>3</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>4</td></tr> </table>	L	L	0	0	1	1	2	2	3	3	4	4
	Coloana A	Coloana B																																							
1. _____	Articolul	Materia primă																																							
2. _____	1. pahar	a) oțel																																							
3. _____	2. pocal	b) sticla																																							
comună																																									
4. _____	3. ceaun	c) fonta																																							
	4. cratița	d) sticla cristal																																							
		e) alpacaua																																							
		f) sticla																																							
L	L																																								
0	0																																								
1	1																																								
2	2																																								
3	3																																								
4	4																																								
13.	<p>Din materiile prime ale crevuștilor pentru amatori fac parte:</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">a) lapte</td> <td style="width: 50%;">d) carnea de bovine</td> </tr> <tr> <td>b) resturi de fălci</td> <td>e) bucățele de grăsimi</td> </tr> <tr> <td>c) carnea refrigerată de porcine</td> <td>f) carnea răcită de porcine</td> </tr> </table>	a) lapte	d) carnea de bovine	b) resturi de fălci	e) bucățele de grăsimi	c) carnea refrigerată de porcine	f) carnea răcită de porcine	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>L</td><td>L</td></tr> <tr><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>2</td><td>2</td></tr> <tr><td>3</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>4</td></tr> </table>	L	L	0	0	1	1	2	2	3	3	4	4																					
a) lapte	d) carnea de bovine																																								
b) resturi de fălci	e) bucățele de grăsimi																																								
c) carnea refrigerată de porcine	f) carnea răcită de porcine																																								
L	L																																								
0	0																																								
1	1																																								
2	2																																								
3	3																																								
4	4																																								
14.	<p>Identifică articolele de mobilă din grupurile propuse:</p> <p>a) dormitoare _____</p> <p>b) sufragerii _____</p> <p>c) hol _____</p> <p>d) birouri _____</p> <p>e) camera de zi _____</p>	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>L</td><td>L</td></tr> <tr><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>2</td><td>2</td></tr> <tr><td>3</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>4</td></tr> <tr><td>5</td><td>5</td></tr> </table>	L	L	0	0	1	1	2	2	3	3	4	4	5	5																									
L	L																																								
0	0																																								
1	1																																								
2	2																																								
3	3																																								
4	4																																								
5	5																																								
15.	<p>Încercuiește litera A dacă afirmația este adevărată, iar litera F dacă este falsă.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td style="width: 70%;">1. Pastele făinoase se obțin din aluat dospit.</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">A</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">F</td> </tr> <tr> <td>2. Congelarea peștelui mic se face după eviscerare și tranșare.</td> <td style="text-align: center;">A</td> <td style="text-align: center;">F</td> </tr> <tr> <td>3. Ouăle dietetice sunt produse animaliere cu termenul de păstrare de 5 zile.</td> <td style="text-align: center;">A</td> <td style="text-align: center;">F</td> </tr> <tr> <td>4. Înnobilarea blănurilor are ca scop îndepărtarea ireversibilă a firelor de păr, modificarea caracterului lânos.</td> <td style="text-align: center;">A</td> <td style="text-align: center;">F</td> </tr> <tr> <td>5. Tușeul este determinat de diametrul secțiunii transversale ale fibrelor.</td> <td style="text-align: center;">A</td> <td style="text-align: center;">F</td> </tr> <tr> <td>6. Materiile prime pentru articolele de papetărie sunt hârtia, cartonul și mucavaua.</td> <td style="text-align: center;">A</td> <td style="text-align: center;">F</td> </tr> </tbody> </table>	1. Pastele făinoase se obțin din aluat dospit.	A	F	2. Congelarea peștelui mic se face după eviscerare și tranșare.	A	F	3. Ouăle dietetice sunt produse animaliere cu termenul de păstrare de 5 zile.	A	F	4. Înnobilarea blănurilor are ca scop îndepărtarea ireversibilă a firelor de păr, modificarea caracterului lânos.	A	F	5. Tușeul este determinat de diametrul secțiunii transversale ale fibrelor.	A	F	6. Materiile prime pentru articolele de papetărie sunt hârtia, cartonul și mucavaua.	A	F	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>L</td><td>L</td></tr> <tr><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>2</td><td>2</td></tr> <tr><td>3</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>4</td></tr> <tr><td>5</td><td>5</td></tr> <tr><td>6</td><td>6</td></tr> </table>	L	L	0	0	1	1	2	2	3	3	4	4	5	5	6	6					
1. Pastele făinoase se obțin din aluat dospit.	A	F																																							
2. Congelarea peștelui mic se face după eviscerare și tranșare.	A	F																																							
3. Ouăle dietetice sunt produse animaliere cu termenul de păstrare de 5 zile.	A	F																																							
4. Înnobilarea blănurilor are ca scop îndepărtarea ireversibilă a firelor de păr, modificarea caracterului lânos.	A	F																																							
5. Tușeul este determinat de diametrul secțiunii transversale ale fibrelor.	A	F																																							
6. Materiile prime pentru articolele de papetărie sunt hârtia, cartonul și mucavaua.	A	F																																							
L	L																																								
0	0																																								
1	1																																								
2	2																																								
3	3																																								
4	4																																								
5	5																																								
6	6																																								
16.	<p>Determină ce nu se atribuie la modificările benefice produse în carne după sacrificarea animalelor:</p> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">a) bronzarea cărnii</td> <td style="width: 50%;">d) consistență afânată</td> </tr> <tr> <td>b) maturarea</td> <td>e) gust acru</td> </tr> <tr> <td>c) gust de bulion cleios</td> <td>f) rigiditatea</td> </tr> <tr> <td></td> <td>g) miros rânced</td> </tr> </table>	a) bronzarea cărnii	d) consistență afânată	b) maturarea	e) gust acru	c) gust de bulion cleios	f) rigiditatea		g) miros rânced	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr><td>L</td><td>L</td></tr> <tr><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>2</td><td>2</td></tr> <tr><td>3</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>4</td></tr> <tr><td>5</td><td>5</td></tr> </table>	L	L	0	0	1	1	2	2	3	3	4	4	5	5																	
a) bronzarea cărnii	d) consistență afânată																																								
b) maturarea	e) gust acru																																								
c) gust de bulion cleios	f) rigiditatea																																								
	g) miros rânced																																								
L	L																																								
0	0																																								
1	1																																								
2	2																																								
3	3																																								
4	4																																								
5	5																																								

17. Clasifică cerealele după criteriile propuse, completând spațiile libere:

După familia botanică

După destinație

L	L
0	0
1	1
2	2
3	3
4	4
5	5
6	6

18. Clasifică mărfurile metalice după criteriile propuse, completând spațiile libere:

După materia primă

După modul de protejare

L	L
0	0
1	1
2	2
3	3
4	4
5	5
6	6

PROBA PRACTICĂ

19. Stabilește indicatorii de calitate a articolelor propuse, completând cerințele tabelului de mai jos.

Sortimentul	Indicatorii de calitate	Condițiile și termenii de păstrare
Halva	1	
	2	
Biscuiții	1	
	2	
Zahăr cristal	1	
	2	

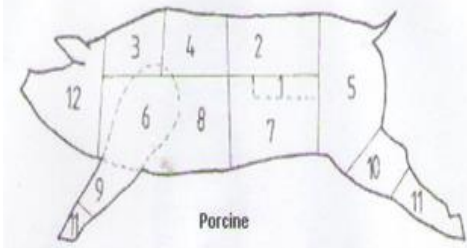
L	L
0	0
1	1
2	2
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9
10	10
11	11
12	12

20. Caracterizează în spațiul acordat articolele din grupa sortimentală de mase plastice conform indicatorilor de calitate.

N r.	Articolul	Tipul polimerului	Defecte posibile
1	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
2	_____	_____	_____
	_____	_____	_____
	_____	_____	_____

L	L
0	0
1	1
2	2
3	3
4	4
5	5
6	6
7	7
8	8
9	9

3	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>	<hr/> <hr/> <hr/>																																																									
21. Enumeră etapele principale de obținere a pâinii, indicând sortimentul în tabelul de mai jos.	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="148 387 911 477">Etapile principale de obținerea pâinii</th> <th data-bbox="911 387 1366 477">Sortimentul pâinei</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="148 477 911 521">1. _____</td> <td data-bbox="911 477 1366 521">1. _____</td> </tr> <tr> <td data-bbox="148 521 911 566">2. _____</td> <td data-bbox="911 521 1366 566">2. _____</td> </tr> <tr> <td data-bbox="148 566 911 611">3. _____</td> <td data-bbox="911 566 1366 611">3. _____</td> </tr> <tr> <td data-bbox="148 611 911 656">4. _____</td> <td data-bbox="911 611 1366 656">4. _____</td> </tr> <tr> <td data-bbox="148 656 911 701">5. _____</td> <td></td> </tr> <tr> <td data-bbox="148 701 911 745">6. _____</td> <td></td> </tr> <tr> <td data-bbox="148 745 911 790">7. _____</td> <td></td> </tr> <tr> <td data-bbox="148 790 911 835">8. _____</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Etapile principale de obținerea pâinii	Sortimentul pâinei	1. _____	1. _____	2. _____	2. _____	3. _____	3. _____	4. _____	4. _____	5. _____		6. _____		7. _____		8. _____		<table border="1"> <tr><td>L</td><td>L</td></tr> <tr><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>2</td><td>2</td></tr> <tr><td>3</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>4</td></tr> <tr><td>5</td><td>5</td></tr> <tr><td>6</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>7</td></tr> <tr><td>8</td><td>8</td></tr> <tr><td>9</td><td>9</td></tr> <tr><td>10</td><td>10</td></tr> <tr><td>11</td><td>11</td></tr> <tr><td>12</td><td>12</td></tr> </table>	L	L	0	0	1	1	2	2	3	3	4	4	5	5	6	6	7	7	8	8	9	9	10	10	11	11	12	12										
Etapile principale de obținerea pâinii	Sortimentul pâinei																																																											
1. _____	1. _____																																																											
2. _____	2. _____																																																											
3. _____	3. _____																																																											
4. _____	4. _____																																																											
5. _____																																																												
6. _____																																																												
7. _____																																																												
8. _____																																																												
L	L																																																											
0	0																																																											
1	1																																																											
2	2																																																											
3	3																																																											
4	4																																																											
5	5																																																											
6	6																																																											
7	7																																																											
8	8																																																											
9	9																																																											
10	10																																																											
11	11																																																											
12	12																																																											
22. Enumeră etapele principale de obținere a confecțiilor textile, indicând sortimentul în tabelul de mai jos.	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="148 976 852 1066">Etapile principale de obținere</th> <th data-bbox="852 976 1366 1066">Sortimentul confecțiilor textile</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="148 1066 852 1111">1. _____</td> <td data-bbox="852 1066 1366 1111">1. _____</td> </tr> <tr> <td data-bbox="148 1111 852 1155">2. _____</td> <td data-bbox="852 1111 1366 1155">2. _____</td> </tr> <tr> <td data-bbox="148 1155 852 1200">3. _____</td> <td data-bbox="852 1155 1366 1200">3. _____</td> </tr> <tr> <td data-bbox="148 1200 852 1245">4. _____</td> <td data-bbox="852 1200 1366 1245">4. _____</td> </tr> <tr> <td data-bbox="148 1245 852 1290">5. _____</td> <td></td> </tr> <tr> <td data-bbox="148 1290 852 1335">6. _____</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>			Etapile principale de obținere	Sortimentul confecțiilor textile	1. _____	1. _____	2. _____	2. _____	3. _____	3. _____	4. _____	4. _____	5. _____		6. _____		<table border="1"> <tr><td>L</td><td>L</td></tr> <tr><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>2</td><td>2</td></tr> <tr><td>3</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>4</td></tr> <tr><td>5</td><td>5</td></tr> <tr><td>6</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>7</td></tr> <tr><td>8</td><td>8</td></tr> <tr><td>9</td><td>9</td></tr> <tr><td>10</td><td>10</td></tr> </table>	L	L	0	0	1	1	2	2	3	3	4	4	5	5	6	6	7	7	8	8	9	9	10	10																		
Etapile principale de obținere	Sortimentul confecțiilor textile																																																											
1. _____	1. _____																																																											
2. _____	2. _____																																																											
3. _____	3. _____																																																											
4. _____	4. _____																																																											
5. _____																																																												
6. _____																																																												
L	L																																																											
0	0																																																											
1	1																																																											
2	2																																																											
3	3																																																											
4	4																																																											
5	5																																																											
6	6																																																											
7	7																																																											
8	8																																																											
9	9																																																											
10	10																																																											
23. Identifică sortimentul produselor de parfumerie, completând cerințele tabelul de mai jos.	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="148 1498 233 1677">Nr . crt .</th> <th data-bbox="233 1498 572 1677">Sortimentul</th> <th data-bbox="572 1498 967 1677">Conținutul în ulei și alcool</th> <th data-bbox="967 1498 1366 1677">Persistența mirosului</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="148 1677 233 1767">1.</td> <td data-bbox="233 1677 572 1767">_____</td> <td data-bbox="572 1677 967 1767">_____</td> <td data-bbox="967 1677 1366 1767">_____</td> </tr> <tr> <td data-bbox="148 1767 233 1856">2.</td> <td data-bbox="233 1767 572 1856">_____</td> <td data-bbox="572 1767 967 1856">_____</td> <td data-bbox="967 1767 1366 1856">_____</td> </tr> <tr> <td data-bbox="148 1856 233 1946">3.</td> <td data-bbox="233 1856 572 1946">_____</td> <td data-bbox="572 1856 967 1946">_____</td> <td data-bbox="967 1856 1366 1946">_____</td> </tr> <tr> <td data-bbox="148 1946 233 2056">4.</td> <td data-bbox="233 1946 572 2056">_____</td> <td data-bbox="572 1946 967 2056">_____</td> <td data-bbox="967 1946 1366 2056">_____</td> </tr> </tbody> </table>			Nr . crt .	Sortimentul	Conținutul în ulei și alcool	Persistența mirosului	1.	_____	_____	_____	2.	_____	_____	_____	3.	_____	_____	_____	4.	_____	_____	_____	<table border="1"> <tr><td>L</td><td>L</td></tr> <tr><td>0</td><td>0</td></tr> <tr><td>1</td><td>1</td></tr> <tr><td>2</td><td>2</td></tr> <tr><td>3</td><td>3</td></tr> <tr><td>4</td><td>4</td></tr> <tr><td>5</td><td>5</td></tr> <tr><td>6</td><td>6</td></tr> <tr><td>7</td><td>7</td></tr> <tr><td>8</td><td>8</td></tr> <tr><td>9</td><td>9</td></tr> <tr><td>10</td><td>10</td></tr> <tr><td>11</td><td>11</td></tr> <tr><td>12</td><td>12</td></tr> <tr><td>13</td><td>13</td></tr> <tr><td>14</td><td>14</td></tr> <tr><td>15</td><td>15</td></tr> <tr><td>16</td><td>16</td></tr> </table>	L	L	0	0	1	1	2	2	3	3	4	4	5	5	6	6	7	7	8	8	9	9	10	10	11	11	12	12	13	13	14	14	15	15	16	16
Nr . crt .	Sortimentul	Conținutul în ulei și alcool	Persistența mirosului																																																									
1.	_____	_____	_____																																																									
2.	_____	_____	_____																																																									
3.	_____	_____	_____																																																									
4.	_____	_____	_____																																																									
L	L																																																											
0	0																																																											
1	1																																																											
2	2																																																											
3	3																																																											
4	4																																																											
5	5																																																											
6	6																																																											
7	7																																																											
8	8																																																											
9	9																																																											
10	10																																																											
11	11																																																											
12	12																																																											
13	13																																																											
14	14																																																											
15	15																																																											
16	16																																																											

24. Enumeră părțile principale tranșate din carcasa de porcină.	Carcasa de porcină			Porțiuni tranșate		Carnea de porcine după forma de prezentare		L	L
				1. _____		1.		0	0
				2. _____		2.		1	1
				3. _____		3.		2	2
				4. _____		4.		3	3
				5. _____		5.		4	4
				6. _____		6.		5	5
				7. _____		7.		6	6
				8. _____		8.		7	7
				9. _____		9.		8	8
				10. _____		10.		9	9
				11. _____		11.		10	10
				12. _____		12.		11	11
								12	12
								13	13
								14	14
								15	15
						16	16		
25. La magazinul „UNIC” s-a livrat un lot de încălțăminte. Completează următorul tabel, indicând caracteristicile a 3 articole din diverse categorii.	Denumirea încălțăminte	Caracteristica merceologică a articolului	Defectele posibile		L	L			
	1. _____	_____	_____		0	0			
		_____	_____		1	1			
		_____	_____		2	2			
		_____	_____		3	3			
		_____	_____		4	4			
		_____	_____		5	5			
		_____	_____		6	6			
		_____	_____		7	7			
		_____	_____		8	8			
		_____	_____		9	9			
		_____	_____		10	10			
	2. _____	_____	_____		11	11			
		_____	_____		12	12			
		_____	_____		13	13			
		_____	_____		14	14			
		_____	_____		15	15			
3. _____	_____	_____							
	_____	_____							
	_____	_____							
	_____	_____							
	_____	_____							

Toți itemii au fost realizați de elevi atât la nivel teoretic cât și aplicativ, în special cei ce vizează mărfurile alimentare și nealimentare, ce au fost abordate și în practica ce precede proba de absolvire au fost răspunse cu exemple concrete, argumentate cu acte și informație reală de la locurile de desfășurare a practicii.

De remarcat este faptul că în curriculumul unități de curs vizate sunt incluse studii de caz la fiecare temă și se alocă suficient timp pentru discutarea în detaliu a modelelor, situațiilor ce pot parveni în viața de zi cu zi a unui viitor merceolog.

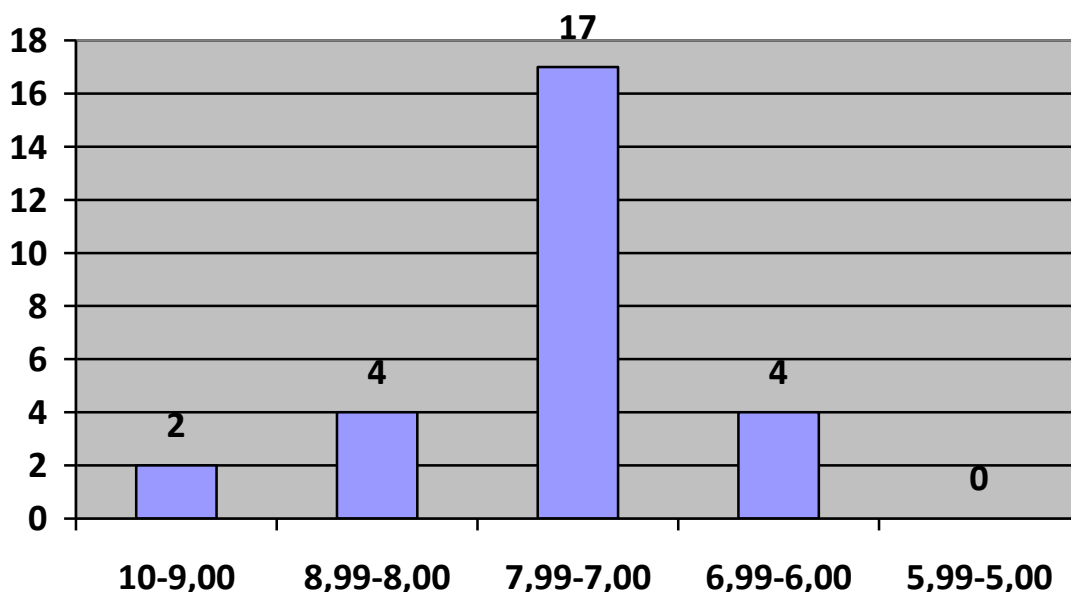
Discipline incluse în examenul complex de calificare, prin conținutul lor tematic și partea aplicativă au putut contribui la formarea competențelor, abilităților și cunoștințelor necesare unui tânăr specialist.

3. Date statistice cu privire la rezultatele obținute la probele de evaluare finală.

Toți elevii specialității 41630 „Merceologie” au susținut examenul complex de calificare, iar rezultatele acestora au fost înscrise în borderourile de examinare și reflectă următoarea informație:

Examenul / Grupa MER-172	Nr. de elevi	Au susținut cu nota de:										Media notelor
		10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	
Examenul complex de absolvire	27	1	1	4	17	4	-	-	-	-	-	7,18

Procentul însușitei elevilor la specialitatea 41630 Merceologie privind susținerea examenului complex de calificare 27 elevi



Rezultatele obținute de absolvenți la Examenul complex de calificare confirmă atitudinea serioasă și pregătirea respectivă din punct de vedere teoretic și practic pentru a deveni în viitor specialiști de performanță care se datorează muncii asidue a profesorilor din cadrul CNC al ASEM.

Ca concluzie se poate menționa faptul că din cei 27 elevi admiși la susținerea examenelor de calificare, toți au reușit să susțină Examenul complex de calificare astfel obținând calificarea de Tehnician merceolog și diploma de studii medii de specialitate.

4. Propuneri de perfecționare a procesului educațional în general și a pregătirii profesionale.

Pe parcursul zilei de susținere a examenului de calificare și a discuțiilor suplimentare cu membrii administrației CNC al ASEM și a membrilor catedrei de specialitate se poate de remarcat faptul că în mare parte Examenul de calificare a decurs într-o atmosferă calmă, lucrativă și foarte constructivă. Majoritate răspunsurilor au fost complete și argumentate. Dar ca concluzie se propun următoarele:

- Programele de studii să fie vizate de o comisie de agenți economici, profesioniști, ce vor alinia cunoștințele teoretice cu cele practice cerute de piața muncii;
- Pe parcursul instruirii să se țină cont de modificările legislative ce parvin în domeniul comerțului;

- În cadrul orelor de curs să fie abordată mai pe larg componenta legislativă;
- Să se pună accent mai mare pe aspectul practic-aplicativ în procesul de instruire;
- Să se încheie mai multe contracte și convenții cadru cu unitățile economice din domeniu pentru repartizarea elevilor la practică cu scopul ușurării monitorizării acesteia;

5. Concluzii asupra nivelului de pregătire a tinerilor specialiști și corespunderea pregătirii teoretice și practice a acestora cerințelor pieței muncii.

Dacă ar fi să analizăm nivelul de pregătire a tinerilor specialiști ce tocmai au intrat în rândurilor celor ce formează cererea pe piața muncii ar fi de remarcat faptul că cunoștințele, abilitățile, competențele căpătate pe parcursul celor 4 ani de studii le sunt utile. Deoarece partea cea mai importantă în încadrarea în câmpul muncii o constituie experiența de muncă pe care tinerii specialiști o pot căpăta pe parcursul stagiilor de practică, în special în ultimul an de studii, și anume practica ce precede probele de absolvire a demonstrat acest fapt.