



Ministerul Educației al Republicii Moldova

Colegiul Național de Comerț al ASEM

Directorul Colegiului Național de Comerț al ASEM

Lidia Pleșca

10 2017



Curriculumul modular

S.03.O.021 Merceologia mărfurilor alimentare de origine vegetală

Specialitatea: 41620 Comerț

Calificarea: 332401 Agent comercial

Numărul de credite - 4

Chișinău, 2017

Curriculumul a fost elaborat în cadrul Proiectului *EuropeAid/133700/C/SER/MD/12*
"Asistență tehnică pentru domeniul învățământ și formare profesională
în Republica Moldova",
implementat cu suportul financiar al Uniunii Europene



Autori:

Bulgac Mariana, profesoară de discipline merceologice, grad didactic doi,
magistru în științe economice, Colegiul Național de Comerț al Academiei de Studii
Economice din Moldova

Golban Violeta, profesoară de discipline merceologice, Colegiul Național de Comerț al
Academiei de Studii Economice din Moldova

Aprobat :

Consiliul metodic-științific al Colegiului Național de Comerț al Academia de Studii
Economice din Moldova

Director al Colegiului Național de Comerț al ASEM

Lidia Pleșca
8 februarie 2017,
proces verbal 5

Recenzenți:

M. Cernavica conf. univ. de
"Moldova" "Grigore" SRL

[Signature]

Adresa Curriculumului în Internet:

Portalul național al învățământului profesional tehnic
<http://www.ipt.md/ro/produse-educationale>

Curpînsul

I. Preliminarii.....	4
II. Motivația, utilitatea disciplinei pentru dezvoltarea profesională.....	5
III. Competențele profesionale specifice disciplinei.....	5
IV. Administrarea disciplinei.....	5
V. Unitățile de învățare.....	6
VI. Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare.....	11
VII. Studiul individual ghidat de profesor.....	11
VIII. Lucrările practice recomandate.....	13
IX. Sugestiile metodologice.....	13
X. Sugestiile de evaluare a competențelor profesionale.....	21
XI. Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii.....	22
XII. Resursele didactice recomandate elevilor.....	24

I. Preliminarii

Statutul Curriculumului. Curriculumul modular „Merceologia mărfurilor alimentare de origine vegetală” este un document normativ și obligatoriu pentru realizarea procesului de pregătire a agenților comerciali în învățământul profesional tehnic postsecundar și postsecundar nonterțiar, care vor asigura comerțul cu mărfuri alimentare de origine vegetală de calitate corespunzătoare, de sortiment rațional și optimal ce satisface cât mai amplu cerințele multilaterale curente și de perspectivă ale consumatorilor.

Funcțiile Curriculumului. Funcțiile de bază ale Curriculumului sunt:

- act normativ al procesului de predare/ învățare/ evaluare și certificare în contextul unei pedagogii axate pe competențe;
- reper pentru proiectarea didactică și desfășurarea procesului educațional din perspectiva unei pedagogii axate pe competențe;
- componentă de bază pentru elaborarea strategiei de evaluare și certificare;
- orientare a procesului educațional spre formare de competențe la elevi;
- componentă fundamentală pentru elaborarea manualelor tipărite, manualelor electronice, ghidurilor metodologice, testelor de evaluare.

Beneficiarii Curriculumului. Curriculumul este destinat:

- profesorilor din instituțiile de învățământ profesional tehnic postsecundar;
- autorilor de manuale și ghiduri metodologice;
- elevilor care își fac studiile la specialitatea în cauză;
- membrilor comisiilor pentru examenele de calificare;
- membrilor comisiilor de identificare, evaluare și recunoaștere a rezultatelor învățării, dobândite în contexte non-formale și informale.

Scopul studierii acestui modul constă în formarea și dezvoltarea competențelor de a aprecia, estima și analiza, dirija și menține calitatea mărfurilor alimentare de origine animală, de a aprecia și analiza, forma, optimiza și dirija sortimentul lor, capacității studentului de a avea și argumenta atitudinea privind tratarea conceptelor de merceologie, calitate și sortiment de produse alimentare de origine animală, categoriilor merceologice, care trec în prezent printr-un proces de reevaluare în raport cu noile cerințe globale, 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.01.O.009 Fundamentele merceologiei

II. Motivația, utilitatea modulului pentru dezvoltarea profesională

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

- cunoștințe factice, principii, procese și concepte generale din domeniul merceologiei produselor alimentare;
- abilități cognitive și practice necesare pentru recepționarea produselor alimentare de origine animală, verificarea calității, organizarea comerțului și depozitării acestor produse;
- asumarea responsabilității pentru asigurarea calității produselor alimentare de origine vegetale pe parcursul recepționării, depozitării și comercializării acestora.

Competențele formate și dezvoltate în cadrul acestui modul vor fi necesare pentru studierea unităților de curs orientate spre în activitatea practică la întreprinderile de producere și de comerț.

III. Competențele profesionale specifice modulului

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

- CS1. Aprecierea, estimarea și analiza calității mărfurilor alimentare de origine vegetală.
- CS2. Dirijarea și menținerea calitatății mărfurilor alimentare de origine animală.
- CS3. Evaluarea și analiza, formarea și optimizarea sortimentul mărfurilor alimentare de origine vegetală.

IV. Administrarea modulului

Codul modulului	Denumirea modulului	Semestrul	Numărul de ore				Modalitatea de evaluare	Numărul de credite
			Total	Contact direct		Studiul individual		
				Teoria	Practică			
S.03.O.021	Merceologia mărfurilor alimentare de origine vegetală	3	120	40	20	60	Examen	4

Unitățile de învățare

Competențele profesionale de bază	Unitățile de conținut/Cunoștințe	Abilitățile (A)
1. Cereale, leguminoase boabe și produse procesate		
UC1. Argumentarea importanței mărfurilor alimentare de origine vegetală în activitatea comercială	<p>1.1 Cerealele și leguminoasele boabe, clasificarea, importanța economică, compoziția chimică a diferitor specii de cereale</p> <p>1.2 Leguminoasele boabe, clasificarea, sortimentul, caracterizarea merceologică, metodele de ambalare, marcarea, depozitarea, condițiile de păstrare și transportare</p> <p>1.3. Crupele, valoarea alimentară și energetică, compoziția chimică, clasificarea, particularități de obținere, sortimentul, caracteristicile de calitate, metode de ambalare, marcarea, depozitarea și transportarea, condițiile de păstrare</p> <p>1.4. Făina, valoarea alimentară și energetică, compoziția chimică, particularități de obținere. Clasificarea, sortimentul, caracteristicile de calitate, metode de ambalare, marcarea, depozitarea și transportarea, condițiile de păstrare</p> <p>1.5. Pastele făinoase, valoarea alimentară și energetică, compoziția chimică, clasificarea, particularitățile de obținere, sortimentul, caracteristicile de calitate, metode de ambalare, marcarea, depozitarea și transportarea, condițiile de păstrare</p> <p>1.6. Pâinea și produsele de panificație, valoarea alimentară și energetică, metode de obținere, clasificarea, sortimentul,</p>	<p>A1. Expunerea clasificării generale a cerealelor și leguminoaselor boabe</p> <p>A2. Cunoașterea particularităților distinctive ale diferitor specii de cereale</p> <p>A3. Cunoașterea materiei prime a procesului de obținere produselor procesate din cereale și leguminoase boabe</p> <p>A4. Explicarea factorilor ce condiționează calitatea crupelor.</p> <p>A5. Identificarea indicatorilor utilizați la aprecierea calității făinurilor</p> <p>A6. Caracterizarea proceselor tehnologice de obținere a pastelor făinoase</p> <p>A7. Descrierea sortimentului și metodelor de apreciere a calității a pastelor făinoase.</p> <p>A8. Argumentarea termenului și condițiilor de păstrare a pastelor făinoase.</p> <p>A9. Descrierea materiei prime și a particularităților de obținere a pâinei și produselor de panificație</p> <p>A10. Caracterizarea indicilor de calitate a pâinei și produselor de panificație</p> <p>A11. Identificarea bolilor și defectelor pentru pâine și produse de panificație</p>

Competențele profesionale de bază	Unitățile de conținut/Cunoștințe	Abilitățile (A)
	caracteristica merceologică a sortimentului, bolile și defectele	
2. Concentrate alimentare		
UC2.Dezvoltarea abilităților de cunoaștere rolul concentratelor alimentare în alimentația omului	<p>2.1.Concentratele alimentare, generalități, valoarea nutritivă și importanța în alimentație</p> <p>2.2 Clasificarea, sortimentul, caracteristica grupelor și tipurilor de concentrate alimentare</p> <p>2.3.Cerințele față de calitatea concentratelor alimentare, termenul și condițiile de păstrare, defectele</p>	<p>A1.Argumentarea rolului concentratelor alimentare în alimentația omului</p> <p>A2. Expunerea clasificării generale a concentratelor alimentare</p> <p>A3. Identificarea tipurilor de ambalaje utilizate la ambalarea concentratelor alimentare, marcarea, condiții de păstrare, depozitare,transportare și comercializarea concentratelor alimentare</p>
3. Legumele, fructele proaspete și produse procesate destinate în consum		
UC3. Dezvoltarea abilităților de cunoaștere a valorilor nutritive și energetice legumelor și fructelor proaspete, caracterizarea principiilor de bază a metodelor și tehnicilor de conservare a fructelor și legumelor proaspete	<p>3.1.Legumele și fructele proaspete destinate în consumul uman, importanța economică, valoarea alimentară, structura fructului</p> <p>3.2.Clasificarea, sortimentul legumelor proaspete, caracteristica merceologică, bolile și defectele</p> <p>3.3.Fructele proaspete, valoarea alimentară și energetică, clasificarea, sortimentul, caracteristicile de calitate, metode de ambalare, marcarea, depozitarea, transportarea, condițiile de păstrare, bolile și defectele</p> <p>3.4.Produsele procesate din prelucrarea legumelor și fructelor proaspete, valoarea alimentară și energetică, clasificarea,particularități de obținere, sortimentul</p> <p>3.5.Metode și tehnici de conservare a fructelor și legumelor proaspete</p> <p>3.6.Caracteristica merceologică de calitate, metode de ambalare, marcarea, depozitarea, transportarea, condițiile de păstrare</p> <p>3.7.Ciupercile proaspete, valoarea</p>	<p>A1.Argumentarea rolului și importanța legumelor și fructelor proaspete asupra organismului uman, în economia națională</p> <p>A2.Expunerea clasificării generale a legumelor și fructelor proaspete</p> <p>A3.Identificarea sortimentului legumelor, fructelor proaspete și produselor procesate lor</p> <p>A4.Caracterizarea merceologică legumelor, fructelor proaspete</p> <p>A5.Aplicarea metodelor de apreciere a calității legumelor, fructelor proaspete</p> <p>A6.Descrierea metodelor și tehnicilor de conservare a fructelor și legumelor proaspete</p> <p>A7. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea legumelor, fructelor proaspete</p>

Competențele profesionale de bază	Unitățile de conținut/Cunoștințe	Abilitățile (A)
	<p>nutritivă, clasificarea, sortimentul ciupercilor</p> <p>3.8.Ciupercile în industria alimentară, generalități despre ciupercile prelucrate</p>	
4. Mierea de albină, zahărul, amidonul		
UC4. Argumentarea importanței mierei de albină, zahărul, amidonul asupra organismului uman și diversificarea sortimentului	<p>4.1.Mierea de albină, valoarea alimentară și energetică, compoziția chimică, clasificarea, sortimentul, caracteristici de calitate, metode de ambalare, marcarea, depozitarea, transportarea, termenii și condițiile de păstrare</p> <p>4.2.Zahărul, valoarea alimentară și energetică, particularitățile de obținere, clasificarea, sortimentul, caracteristicile de calitate, metode de ambalare, marcarea, depozitarea și transportarea, condițiile de păstrare</p> <p>4.3.Amidonul, valoarea alimentară, compoziția chimică, clasificarea, sortimentul, caracteristicile de calitate, metode de ambalare, marcarea, depozitarea și transportarea, condițiile de păstrare</p>	<p>A.1 Familiarizarea cu sortimentul mierei de albină, valoarea terapeutică a mierei de albină</p> <p>A.2 Caracterizarea mierei de albină, zahărul, amidonul din punct de vedere merceologic</p> <p>A.3 Identificarea sortimentului, mierii de albină, zahărului, amidonului</p> <p>A.4 Aplicarea metodelor de apreciere a calității, mierii de albină, zahărului, amidonului</p> <p>A.5. Identificarea tipului de ambalaj utilizat la ambalarea mierii de albină, zahărului, amidonului și a sortimentului comercial în rețeaua comercială</p>
5. Produse de cofetărie		
UC5. Diversificarea sortimentului produselor de cofetărie și determinarea calității	<p>5.1 Produse de cofetărie, valoarea nutritivă și importanța în alimentația omului, clasificarea și caracteristica generală a produselor de cofetărie.</p> <p>5.2 Produse de cofetărie obținute în baza fructelor și pomezelor: dulceață, gem, magiun, peltea, confitură, tucate, valoarea nutritivă și caracteristica merceologică</p> <p>5.3 Produse de cofetărie zaharoase valoarea alimentară și</p>	<p>A.1 Argumentarea rolului și importanței economice a produselor de cofetărie asupra organismului uman</p> <p>A.2 Expunerea clasificării generale a produselor de cofetărie</p> <p>A.3 Descrierea materiei prime și a particularităților de obținere a diferitor tipuri de produse de cofetărie</p> <p>A.4 Identificarea sortimentului produselor de cofetărie.</p>

Competențele profesionale de bază	Unitățile de conținut/Cunoștințe	Abilitățile (A)
	<p>energetică, particularitățile de obținere, clasificarea, sortimentul, caracteristici de calitate, defectele, metode de ambalare, marcarea, depozitarea și transportarea, termenii și condițiile de păstrare</p> <p>5.4 Produse de cofetărie făinoase valoarea alimentară și energetică, particularitățile de obținere, clasificarea, sortimentul, caracteristici de calitate, defectele, metode de ambalare, marcarea, depozitarea și transportarea</p>	<p>A.5 Caracterizarea produselor de cofetărie din punct de vedere merceologic</p> <p>A.6 Aplicarea metodelor de apreciere a calității produselor de cofetării.</p> <p>A.8. Identificarea defectelor produselor de cofetărie, explicarea cauzelor apariției lor, metode de prevenire</p> <p>A.7 Recunoașterea tipului de ambalare, marcarea, condiții de păstrare, depozitare, transportare și comercializarea produselor de cofetărie</p>
6. Produse gustative		
UC6. Dezvoltarea abilităților de cunoașterea compoziției chimice a produselor gustative și acțiunea fiziologică asupra organismului uman,	<p>6.1. Noțiuni generale despre produsele gustative, importanța în alimentația omului, clasificarea generală și caracteristica succintă a grupelor</p> <p>6.2. Condimente valoarea nutritivă și importanța în alimentația omului, clasificarea și caracteristica merceologică, verificarea calității a condimentelor, ambalarea, marcarea, transportarea</p> <p>6.3. Ceaiul, valoarea nutritivă, materia primă, tipurile și particularitățile de obținere a diferitor tipuri, clasificarea și sortimentul, cerințele față de calitate, termenul și condițiile de păstrare</p> <p>6.4. Materia primă și prelucrarea boabelor crude de cafea, cerințele față de calitatea boabelor crude de cafea, valoarea nutritivă, tipurile de cafea naturală, caracteristica băuturilor de cafea</p> <p>6.5. Băuturile nealcoolice și apele minerale, valoarea nutritivă, modul de obținere, clasificarea și sortimentul, cerințele față de</p>	<p>A.1. Argumentarea rolului și importanței economice a produselor gustative asupra organismului uman</p> <p>A.2. Studiarea sortimentului stimulentei</p> <p>A.3 Caracterizarea merceologică a stimulentei</p> <p>A.4. Aplicarea metodelor de apreciere a calității produselor gustative</p> <p>A.5. Identificarea defectelor posibile la produsele gustative, explicarea cauzelor apariției lor, metode de prevenire</p> <p>A.7. Recunoașterea și identificarea tipului de ambalaj, metodele de comercializare a produselor gustative</p>

Competențele profesionale de bază	Unitățile de conținut/Cunoștințe	Abilitățile (A)
	<p>calitate, condițiile și termenul de păstrare</p> <p>6.6.Băuturile slab alcoolice, importanța alimentară și compoziția chimică, materiile prime folosite la obținerea berii, tehnologia de obținerea berii, clasificarea, sortimentul, caracteristici de calitate</p> <p>6.7.Băuturile moderat alcoolice, influența băuturilor alcoolice asupra sănătății omului, clasificarea vinurile liniștite, procesul tehnologic de obținere a vinurilor liniștite, caracteristici de calitate a vinurilor, bolile și defectele, marcarea, păstrarea, condiții de depozitare și transportare</p> <p>6.8.Vinurile efervescente noțiuni generale, clasificarea, tehnologia de obținere a spumantului clasic natural, caracteristicile de calitate a vinurilor efervescente, marcarea, păstrarea, condiții de depozitare și transportare</p> <p>6.9.Băuturile alcoolice tari clasificarea, particularitățile de obținere, caracteristicile de calitate a băuturilor alcoolice tari, ambalare, marcarea, păstrare, condiții de depozitare, transportarea</p>	

V. Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare

Nr.	Unitățile de învățare	Numărul de ore
-----	-----------------------	----------------

crt.		Total	Contact direct		Studiul individual
			Teorie	Practică	
1.	Cereale, leguminoase boabe și produse procesate	22	6	4	12
2.	Concentrate alimentare	4	2	-	2
3.	Legumele, fructele proaspete și produse procesate destinate în consum	26	8	4	14
4.	Mierea de albi, zahărul, amidonul	10	4	2	4
5.	Produse de cofetărie	26	10	6	10
6.	Produse gustative	32	10	4	18
	Total	120	40	20	60

VII. Studiul individual ghidat de profesor

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termen de realizare
1. Cerealiere graminnee, leguminoase			
1.1 Selectarea sortimentală a cerealiereleor graminee, leguminoase	Studiul de caz	Prezentarea studiului	Săptămâna 1
1. Produsele procesate din cereale			
2.1 Studiarea sortimentului de crupe pe grupe	Referat	Prezentarea referatului	Săptămâna 2
2.2 Studiarea condițiilor de păstrare și comercializare a cerealelor, leguminoase boabe și produse procesate	Aplicație practică a sortimentului	Prezentarea studiului	Săptămâna 3
2.3 Studiarea sortimentului, selectarea sortimentală a pastelor făinoase	Referat	Prezentarea referatului	Săptămâna 4
2.4 Examinarea sortimentului de pâine produs de producătorii autohtoni, caracterizarea bolilor și defectelor posibile	Prezentare PPT	Prezentare	Săptămâna 5

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termen de realizare
2. Legume și fructe proaspete. Ciuperci proaspete.			
1.1 Studierea sortimentală a legumelor, fructelor, ciupercilor, ilustrarea bolilor și defectelor	Portofoliu	Prezentarea portofoliului	Săptămâna 6
1.2 Selectarea sortimentelor a legumelor, fructelor, ciupercilor proaspete	Prezentare PPT	Prezentare	Săptămâna 7
1.3 Studierea sortimentului conservelor din legume, fructe, ciuperci proaspete. Ilustrarea sortimentului	Portofoliu	Prezentarea portofoliului	Săptămâna 8
3. Produsele zaharoase			
3.1. Selectarea sortimentului de zahăr, amidon, miere de albini	Studiul de caz	Prezentarea studiului	Săptămâna 9
3.2. Examinarea sortimentului produselor de cofetărie zaharoase, făinoase	Portofoliu	Prezentarea portofoliului	Săptămâna 10
4. Produse gustative			
4.1. Ilustrarea sortimentală a condimentelor și stimulentelelor	Portofoliu	Prezentarea portofoliului	Săptămâna 11
4.2. Examinarea sortimentului băuturilor moderat alcoolice conform cataloagelor, mostrelor	Studiu de caz	Prezentarea studiului	Săptămâna 12

VIII. Lucrările practice recomandate

Nr. d/o	Unitățile de învățare	Lucrările practice	Ore
1.	Cerealierele și produsele derivate lor	1.1. Criterii de clasificare a cerealiilor, sortimentul, estimarea calității lor 1.2. Condițiile de păstrare a cerealiilor, a produselor derivate lor, în depozitele rețelei comerciale, depozitele angro	4
2.	Zahărul, amidonul,	2.1. Criterii de clasificare a zahărului, amidonului, mierei de albini.	4

	mierea de albi	2.2.Studierea sortimentului, estimarea calității produselor : zaharoase, făinoase	
3.	Concentrate alimentare	3.1.Criteriile de clasificare a produselor gustative, studiarea sortimentului, estimarea calității condimentelor, stimulentele	2
4.	Produsele gustative, băuturi moderat alcoolice	4.1.Criteriile de clasificare a băuturilor moderat alcoolice, sortimentul băuturilor moderat alcoolice. 4.2.Modul de efectuare a degustării, estimarea calității	4
5.	Legume și fructe proaspete, ciuperci proaspete	5.1.Studierea sortimentului, criterii de clasificare a legumelor, fructelor, ciupercilor proaspete	2
	În total		

IX. Sugestiile metodologice

Specificul demersului educațional. Pornind de la necesitatea de a aproviziona populația cu produse alimentare cât mai calitative, de valoarea nutritivă cât mai înaltă, de sortiment rațional și optimal ce satisface cât mai amplu cerințele multilaterale curente și de perspectivă ale consumatorilor. 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, iar demersul educațional se va axa pe următoarele aspecte:

1. *Abordarea modulară* oferă posibilitatea parcurgerii treptate a conținuturilor ocupaționale, de la simplu la complex, în vederea obținerii unei calificări și permite evaluarea progresului, înregistrat de formabil, la finele fiecărei etape de instruire. În cazul beneficiarilor adulți, formarea pe module asigură mobilitate și sporește șansele de avansare profesională pe piața muncii. Caracterul modular asigură receptivitate la schimbările de pe piața muncii și flexibilitate în structurarea ofertelor de instruire pentru diverse categorii de beneficiari.

Curriculumul modular schimbă în esență concepția procesului didactic. Se va renunța la predarea eșalonată a conținuturilor, prin urmărirea predării anumitor teme. Predarea unor elemente de conținut va fi axată pe rezolvarea unor sarcini concrete, lucru, iar conținuturile vor fi predate în consecutivitatea determinată de logica internă și specificul situației de rezolvat. Elevul va dobândi cunoștințe, pornind de la necesitatea realizării unei sarcini concrete. Contează foarte mult îmbinarea judicioasă a cunoștințelor teoretice cu cele practice. Deoarece nivelul de calificare îi solicită absolventului competențe concrete, un rol aparte au abilitățile, iar exersarea în

laboratoare 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.

2. *Orientarea spre finalități de învățare* ghidează procesul de instruire către un șir de rezultate scontate, ce reflectă ceea ce se așteaptă de la un formabil să cunoască, să înțeleagă și să fie capabil să execute la finalizarea programului de pregătire profesională.

3. *Integrarea teoriei cu practica* presupune ca tot ceea ce se însușește în procesul didactic urmează să se valorifice în cadrul activităților practice (în laboratoare sau la locul de muncă), asigurând dobândirea competențelor profesionale generale și specifice specialității.

4. *Centrarea pe cerințele pieței muncii* prin racordarea ofertei instituției de învățământ atât la necesitățile și așteptările angajatorilor, cât și la specificul noilor sortimente de produse apărute pe piață. Acest fapt contribuie la integrarea eficientă a absolvenților în câmpul muncii și la creșterea numărului de agenți comerciali calificați în domeniul comerțului și merceologiei produselor alimentare.

5. *Centrarea pe elev*, se referă la adoptarea unui demers de învățare activă prin realizarea unor activități individuale sau în grup, în care elevul acționează independent, soluționează probleme, ia decizii mai puțin influențate și își asumă responsabilitate pentru propriile acțiuni.

6. *Perspectiva integrării profesionale* presupune utilizarea în calitate de metode de instruire a studiilor de caz, proiectelor, situațiilor de problemă și, în special, îndeplinirea unor sarcini concrete de lucru. Accentul se va pune pe stimularea gândirii critice, pe dinamizarea procesului de învățare, pe formarea de competențe profesionale specifice, ce vor asigura absolvenților șanse sporite de angajare în câmpul muncii și oportunități de realizare profesională.

Orientarea strategiilor didactice spre formarea de competențe. 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 metodele de predare-învățare ce asigură dezvoltarea și consolidarea celor trei componente ale competențelor: cunoștințe, abilități și atitudini.

Componenta *cunoștințe* are scopul de a interioriza informația comunicată. În acest caz, sunt implicate anumite procese psihice (percepția, memoria și unele operații elementare de gândire). Pentru asimilarea și interiorizarea conștientă a informației se

vor utiliza metodele de informare și documentare: sistemul interactiv de notare pentru eficientizarea lecturii și gândirii, lectura ghidată, gândește-perechi-prezintă etc.

Componenta *abilități* are scopul de a dezvolta capacitățile psihomotorii ale elevilor. În acest caz, cele mai recomandate strategii sunt cele în care predomină acțiunea de investigație a realității (observația, experimentul, modelarea, demonstrația) și strategiile în care se pune accentul pe acțiunea practică (exercițiul, lucrarea practică, jocul didactic). Aceste strategii au un caracter aplicativ și formează la elevi abilități acțional-practice.

Componenta *atitudini* urmărește formarea la elevi a comportamentului și valorilor în contextul condițiilor sociale bine determinate. În acest scop, se vor aplica strategii care formează la elevi valori și atitudini personale: studiul de caz, interviul, jocul de rol, dezbateră, asaltul de idei etc.

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.

În procesul de instruire, componentele competenței se formează prin sarcini didactice cu caracter de problemă, prin adaptarea unei game de tehnici interactive care asigură o educație dinamică, formativă, motivațională, reflexivă și continuă. Cadrul didactic va ordona conținuturile modulelor curriculumului în conformitate cu logica domeniilor meseriei și logica didactică, iar activitățile de predare-învățare vor fi selectate în așa mod, ca să asigure condiții optime pentru formarea și perfectarea competențelor specificate în curriculum.

Utilizarea pe scară largă a metodelor activ-interactive de instruire. Pentru formarea unei competențe este necesară aplicarea 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 elaborarea propriilor strategii didactice, fiecare cadru didactic se va conduce de următoarele principii moderne ale educației:

- elevii învață cel mai bine atunci când consideră că învățarea răspunde nevoilor lor;
- elevii învață atunci când sunt implicați activ în procesul de învățare;
- elevii au stiluri diferite de învățare: ei învață în moduri diferite, cu viteză diferită și din experiențe diferite;
- elevii învață cel mai bine atunci când li se acordă timp pentru a „ordona” informațiile noi și pentru a le asocia cu „cunoștințele vechi”.

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).

Produse recomandate pentru evaluarea nivelului de dezvoltare a competențelor cognitive

Nr. d/o	Produsele pentru măsurarea competențelor	Criteriile de evaluare a produselor
1.	Harta noțională	<ul style="list-style-type: none"> • Punerea în evidență a subiectului general. • Elaborarea corectă a tabelii (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.	Demonstrarea	<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
3.	Problematizarea	<ul style="list-style-type: none"> • Înțelegerea problemei. • Documentarea în vederea identificării informațiilor necesare în rezolvarea problemei. • Formularea și testarea ipotezelor. • Stabilirea strategiei rezolutive. • Prezentarea și interpretarea rezultatelor.
5.	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 (intonația, gesturile, vocabularul etc.).
6.	Proiectul	<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 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.
7.	Referatul	<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.

		<ul style="list-style-type: none"> • Gradul de originalitate și de noutate. • Nivelul de erudiție. • Modul de structurare a lucrării. • Justificarea ipotezei legate de tema referatului. • Analiza în detaliu a fiecărei surse de documentare
8.	Rezumatul 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.
9.	Rezumatul 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. • Fidelitatea: înțelegerea esențialului și reproducerea lui, nu trebuie să existe contrasens; • Coerența: rezumatul are o unitate și un sens evidente, lizibile pentru cei care nu cunosc textul sursă. • Progresia logică: înlănțuirea ideilor, prezentarea argumentelor sunt clare și evidente. • Angajamentul autorului, aptitudine critică corect evaluată și transpusă. • Respectarea modalităților de enunțare a textului sursă: rezumatul este o oglindă micșorată dar fidelă textului sursă. • Muncă pertinentă de reformulare: rezumatul nu este un colaj de citate. • Respectarea coeficientului de reducere a textului: 1/4 din textul inițial. • Stăpânirea normelor sintactice la nivel de prezentare logică a ideilor, frazelor, paragrafelor textului; • Text formatat corect, lizibil; plasarea clară în pagină
10.	Studiul 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 adecvată a cazului analizat. • Corectitudinea lingvistică a formulărilor. • Utilizarea adecvată a terminologiei în cauză. • Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului

		<p>analizat de caz.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Punerea în evidență a subiectului, problematicii și formularea. • Logica sumarului. • Referința la programe. • Completitudinea informației și coerența între subiect și documentele studiate; • Noutatea și valoarea științifică a informației. • Exactitudinea rezultatelor și rigoarea probelor. • Capacitatea de analiză și de sinteză a documentelor, adaptarea conținutului. • Originalitatea studiului, a formulării și a realizării. • Personalizarea (să nu fie lucruri copiate). • Aprecieră critică, judecată personală a elevului. • 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.
11.	Investigarea	<ul style="list-style-type: none"> • Definirea și înțelegerea problemei investigate. • Folosirea diverselor procedee pentru obținerea datelor necesare. • Colectarea și organizarea datelor obținute. • Formularea și verificarea ipotezei cu privire la problema luată în studiu. • Alegerea și descrierea metodelor folosite pentru investigație. • Prezentarea metodelor de cercetare/laborator în ordinea în care au fost utilizate. • Comentariul comparativ al surselor de documentare. • Descrierea observațiilor. • Interpretarea personală a rezultatelor cercetării; • Realizarea de desene, grafice, diagrame, tabele. • Selectarea și oportunitatea surselor bibliografice. • Rezumarea celor constatate într-o concluzie exprimată succint și raportată la ipoteza inițială. • Modul de prezentare
12.	Brainstorming-ul	<ul style="list-style-type: none"> • Definirea problemei • Investigarea definiției - problemă • Definirea scopului ca soluție a problemei • Identificarea resurselor și limitelor (constrângerilor) • Identificarea strategiilor care sunt similare sau au

		<p>legătură unele cu altele</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rezumarea deciziilor de grup
13.	Creativitatea	<ul style="list-style-type: none"> • Persoanele creative tind să fie independente, nonconformiste în gândire și acțiune, sunt relativ neinfluențate de alții; • Capacitatea de a observa ceea ce este neobișnuit și diferit, de a vedea potențiale nerealizate în situații date, de a observa asemănări și analogii în experiențe diferite • Aptitudinea de a lăsa la o parte sistemele ferm structurate și stabilite • Dizolvarea sintezelor existente și de a utiliza elementele și concepțiile în afara contextelor inițiale, pentru a crea noi combinații, noi sisteme de relații. • Prezentarea originalității în gândire și idei, vederea lucrurilor în modalități noi. • Persoanele creative sunt curioase, entuziaste, optimiste
14.	Simularea didactică	<ul style="list-style-type: none"> • Experimentarea prin observarea comportamentului „unui model” la modificările unor parametri • Rezultatele simulării pot fi comparate cu cele ale modelului real. • Reproducerea realității, printr-o modelare a comportamentului sistemului, aparatului, echipamentului care urmează a fi cercetat • Dezvoltarea gândirii creatoare și inovatoare; • Dezvoltarea spiritului competitiv; • Dezvoltarea moralei și a motivației; • Dezvoltarea sentimentului responsabilității; • Întărirea cunoștințelor și competențelor proprii; • Creșterea gradului de înțelegere a subiectului de cercetare; • Creșterea gradului de încredere în forțele proprii; • Creșterea competențelor de comunicare și de operare cu termeni specifici disciplinei de studiu și specializării; • Dezvoltarea personalității.
	Lucrarea practică	<ul style="list-style-type: none"> • Ansamblu de acțiuni cu caracter practic și aplicativ, conștient și sistematic executate de elevi în scopul adâncirii înțelegerii și consolidării cunoștințelor dobândite, verificării și corectării lor, precum și al însușirii unor priceperi și deprinderi practice, aplicative, al cultivării dragostei pentru muncă
	Demonstrarea cu ajutorul mijloacelor	<ul style="list-style-type: none"> • Demonstrarea practică cu ajutorul mijloacelor tehnice • Participarea activă a elevilor folosind tehnica

	tehnice	<p>prezentării pe secvențe asociată cu explicații practice sau conversații</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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
	Exersarea	<ul style="list-style-type: none"> • Executarea în mod repetat și conștient, a unei acțiuni în vederea automatizării ei • Anunțarea acțiunii care urmează să se transforme în deprindere și a inversei acesteia

X. Sugestiile 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.

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

Activitățile de evaluare la unitatea de curs „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 inițială va fi realizată la începutul unui program de instruire (an școlar, semestru, unitate de învățare), prin intermediul probelor orale (dialogul), elevii având posibilitatea să-și argumenteze răspunsul. Evaluarea inițială destinată identificării capacităților de învățare ale elevilor, nivelului de pregătire al acestora, motivația pentru învățare, nivelul la care s-au format deprinderile de muncă intelectuală și gradul de dezvoltare al acestora, vocabularul comercial format, disponibilitățile de comunicare și relaționare etc.

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

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

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.

Probe de evaluare a competențelor, în baza situațiilor de problemă de la viitoarele locuri de muncă:

- aprecierea organoleptică a produsului;
- asigurarea condițiilor de depozitare și păstrare;
- pregătirea pentru comercializare;
- formarea sortimentului optim;
- etalarea produselor conform cerințelor specifice;

În calitate de **produse pentru măsurarea competenței** se vor folosi, după caz:

- produse alimentare de origine vegetale;
- vitrine frigorifice;
- documente normativ-tehnice;
- ustensile.

Criteriile de evaluare a produselor pentru măsurarea competenței vor include:

- productivitatea muncii;
- respectarea cerințelor DNT;
- respectarea cerințelor de securitate la locul de muncă;
- claritatea și coerența rapoartelor întocmite;
- corectitudinea interacțiunii cu colegii și superiorii;
- corectitudinea interacțiunii cu consumatorii.

Criteriile de evaluare a produselor pentru măsurarea competenței vor include:

- corespunderea specificațiilor tehnice
- productivitatea muncii
- respectarea cerințelor ergonomice
- respectarea cerințelor de securitate la locul de muncă
- claritate în întocmirea documentelor
- corectitudinea interacțiunii cu colegii și superiorii
- corectitudinea interacțiunii cu consumatorii

XI. Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii

Cerințe față de sălile de curs: Tablă interactivă sau proiector multimedia.

Cerințe față de sălile de laborator: Câte un loc pentru fiecare elev, dotat cu:

- Ustensile de laborator;
- Veselă de laborator;
- Set de reactivi necesari pentru fiecare lucrare de laborator;
- Produse ce urmează a fi supuse cercetărilor;

Suplimentar, laboratorul trebuie să fie dotat cu aparate de laborator (etuvă, cuptor Mufel, refractometru etc.)

XII. Resursele didactice recomandate elevilor

Nr. crt.	Denumirea resursei	Locul în care poate fi consultată/ accesată/ procurată resursa	Numărul de exemplare disponibile
1.	Bărbulescu G. Merceologie alimentară. – București: Ed. Didactică și Pedagogică, 2003.	Biblioteca	2
2.	Bologa N. Burda A. Merceologia alimentară. – București: Editura Universală, 2006	Biblioteca	2
3.	Diaconescu I. Merceologie alimentară. – București: Eficient, 1998.	Biblioteca	10
4.	Dima D. ș.a. Merceologia produselor alimentare. – București: Universitatea D. Cantemir, 1993.	Biblioteca	7
5.	Dima D., Pamfilie R., Procopie R., Păunescu C. Merceologia și expertiza mărfurilor alimentare de export - import. – București: ASE, 2004.	Biblioteca	5
6.	Pamfilie R. Merceologia și expertiza produselor alimentare de export-import. – București: Oscar Prim, 1996.	Biblioteca	3
7.	Paraschivescu A. Studiul produselor alimentare. – Bacău: Moldavia, 2000.	Internet	-
8.	Андрест Б. В. и др. Справочник товароведов продовольственных товаров. – М.: Экономика, 1987 – Т 1.	Biblioteca	-
9.	Барабанова Е. Н. и др. Справочник товароведов продовольственных товаров. – М.: Экономика, 1987 – Т 2.	Biblioteca	-
10.	Земедлина Е. А. Товароведение и экспертиза товаров. – М.: РИОР, 2005.	Biblioteca	-
11.	Кругляков Г.В. Коммерческое товароведение продовольственных товаров. – М.: ИТК Дашков и К°, 2002.	Biblioteca	-