

Ministerul Educației al Republicii Moldova

Agencia de Evaluare și Examinare

Merceologia produselor alimentare și nealimentare

Meseria CONTROLOR-CASIER

Programa pentru examenul de bacalaureat,
anul de studiu 2012 - 2013

Coordonator:

- **Valentina Miron**, director adjunct, Agenția de Evaluare și Examinare

Autori:

- **Stela Sandu**, maestru instructor, profesor merceologie nealimentară, Liceul Profesional nr. 1
- **Elena Bulat**, maestru instructor, profesor merceologie alimentară, Liceul Profesional nr. 1
- **Silvia Halipa**, maestru instructor, grad didactic 2, Liceul Profesional nr. 1

Chișinău, 2013

I. PRELIMINARII

Satisfacerea nevoilor de consum ale populației într-o societate civilizată presupune existența unui sortiment variat de produse, în strânsă interdependență cu evoluția pretențiilor consumatorilor – tot mai bine informați și ca urmare, mai conștienți de importanța cunoașterii caracteristicilor de calitate a produselor achiziționate.

Situată în punctul de interferență și tranziție între științele naturale și cele sociale, merceologia facilitează pregătirea profesională a controlorilor-casieri, vânzători, contribuie la dezvoltarea conștiinței de lucrător comercial, caracterizat prin cinste, responsabilitate, corectitudine și demnitate, care să realizeze deservirea cumpărătorilor conform cerințelor actuale.

Vânzarea este un domeniu concurențial, iar fiecare întâlnire cu un client sau potențial client trebuie să fie percepută de vânzător ca o ocazie de a puncta, de a obține un rezultat palpabil și de a face un pas înainte, de aceea vânzătorul trebuie să posede profunde cunoștințe teoretice și practice cu privire la merceologia produselor alimentare și nealimentare.

La prima vedere, să fii **controlor-casier, vânzător** nu pare a fi prea complicat însă vânzătorul este persoana care știe să se exprime coerent, posedă o deosebită putere de convingere, și bun-simț; știe să analizeze consumatorul din fața sa, să cunoască temeinic și să exerseze practic elementele procesului de vânzare, știe cum să îl facă pe consumator să își exprime dorințele, să îi descopere nevoile, să prezinte marfa, să sublinieze beneficiile și să găsească elementele care-l motivează pe consumator să cumpere.

Programa actuală are statut de document normativ și este adresată atât cadrelor didactice cât și absolvenților liceului profesional cu profesia „Controlor-casier”. Ea urmărește pregătirea candidailor pentru susținerea cu succes a examenului de finalizare a unei trepte de învățământ profesional.

II. STATUTUL DISCIPLINEI ÎN CONTEXTUL TUTUROR EXAMENELOR

În sesiunea de BAC – 2013, merceologia produselor alimentare și nealimentare se propune cu statut de **disciplină obligatorie** pentru profilul tehnologic, profesia controlor-casier, la care se susține:

- O probă practică, cu o durată de trei ore astronomice (180 minute);
- O probă scrisă, cu o durată de trei ore astronomice (180 minute).

III. COMPETENȚELE TRANSDISCIPLINARE PENTRU TREAPTA LICEALĂ DE ÎNVĂȚĂMÎNT

- Competențe de învățare/de a învăța să înveți;
- Competențe de comunicare în limba maternă/limba de stat;
- Competențe de comunicare într-o limbă străină;
- Competențe acționale – strategice;
- Competențe de autocunoaștere și autorealizare;
- Competențe interpersonale, civice, morale;
- Competențe de bază în matematică, științe și tehnologie;
- Competențe digitale, în domeniul tehnologiilor informaționale și comunicaționale;
- Competențe culturale, interculturale;
- Competențe antreprenoriale.

IV. COMPETENȚE PROFESIONALE FORMATE ELEVILOR PRIN MERCEOLOGIE CA DISCIPLINĂ ȘCOLARĂ

- Întocmirea documentelor specifice activității de vânzare;
- Raportarea activității de vânzare;
- Aplicarea normelor de protecție a muncii și securitatea antiincendiară și electrică;
- Aplicarea procedurilor de calitate;

- Comunicarea la locul de muncă;
- Efectuarea muncii în echipă;
- Perfecționarea profesională;
- Prezentarea produselor și serviciilor aferente vânzării;
- Promovarea imaginii standului;
- Menținerea stocurilor de rezervă;
- Corelarea stocurilor cu vânzările;
- Comunicarea cu clienții;
- Crearea mediului ambiental necesar vânzării;
- Efectuarea vânzării;
- Încasarea contravalorii mărfii.

În baza Competențelor specifice, privind studiul disciplinei Merceologia produselor alimentare și nealimentare, au fost elaborate curricula – educaționale, din care derivă standardele de evaluare, elaborate pe baza nivelurilor cognitive. Evaluarea realizată la finele treptei de liceu va demonstra gradul de posesie a Competențelor specifice ale disciplinei, reflectate în standardele educaționale și formate la elevi pe baza Competențelor, recomandate în curriculum, pentru clasele și profilurile respective.

V. DOMENII DE CONINUT

Întocmirea documentelor specifice activității de vânzare

Standardul de eficiență	Indicatori de progres	Obiective de evaluare Elevul va fi capabil să:
1. Identifică documentele specifice activității de vânzare	1.1. Cunoaște tipurile de documente specifice activității de vânzare. 1.2. Selectează tipurile de documente în funcție de operațiile efectuate. 1.3. Identifică documentele specifice activității de vânzare în vederea completării lor.	<ul style="list-style-type: none"> • Poarte o discuție pe teme de întocmire a documentelor specifice în limbaj de specialitate; • Clasifice documentele de evidență a mărfurilor și mijloacelor bănești; • Argumenteze necesitatea întocmirii documentelor de evidență în cadrul activității de comerț; • Comunice informații referitoare la oferta întreprinderii.
2. Completează documentele specifice	2.1. Cunoaște normele de întocmire a fiecărui document în parte. 2.2. Completează documentele specifice operațiilor efectuate.	<ul style="list-style-type: none"> • Completeze actele de evidență comercială respectând normele de întocmire ale acestora.

Aplicarea procedurilor de calitate

Standardul de eficiență	Indicatori de progres	Obiective de evaluare Elevul va fi capabil să:
1. Verifică calitatea produselor alimentare și nealimentare comercializate.	1.1. Argumentează influența materiilor prime și a procesului tehnologic asupra calității mărfurilor. 1.2. Apreciază valoarea nutritivă și energetică a produselor alimentare. 1.3. Precizează condițiile de calitate impuse mărfurilor nealimentare.	<ul style="list-style-type: none"> • Definescă noțiunea de calitate. • Caracterizeze factorii ce influențează calitatea mărfurilor și să argumenteze rolul calității produselor. • Calculeze valoarea energetică a produselor alimentare. • Recepționeze cantitativ și calitativ mărfurile nealimentare și alimentare.
2. Identifică defectele posibile ale mărfurilor	2.1. Efectuează controlul mărfurilor în vederea depistării defectelor. 2.2. Efectuează examenul organoleptic	<ul style="list-style-type: none"> • Asigure rotația corectă a produselor pentru a preveni defectarea și alterarea produselor.

comercializate.	pentru determinarea condițiilor de admisibilitate.	<ul style="list-style-type: none"> • Precizeze defectele posibile. • Aprecieze cauza apariției defectelor și să propună metode de înlăturare a defectelor unor produse nealimentare.
3. Argumentează importanța păstrării produselor în condiții adecvate	<p>3.1. Argumentează importanța păstrării produselor în condiții adecvate.</p> <p>3.2. Descrie modul de păstrare a mărfurilor alimentare și nealimentare.</p> <p>3.3. Asigură condiții optime pentru păstrarea mărfurilor (temperatură, umiditate, condiții igienico-sanitare).</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Realizeze acțiuni de verificare a calității produselor în timpul păstrării. • Rezolve situațiile privind non – calitatea și reclamațiile cumpărătorilor • Asigure condițiile igienico-sanitare, de temperatură și umiditate optimă pe parcursul păstrării mărfurilor.
4. Remarcă modul de ambalare și marcarea produselor alimentare și nealimentare	<p>4.1. Argumentează importanța marcării corecte și depline a produselor alimentare și nealimentare.</p> <p>4.2. Recomandă tipuri de ambalaje în funcție de produs.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Verifice corectitudinea marcării produselor. • Verifice și să asigure integritatea ambalajului. • Distingă tipuri de ambalaj. • Estimeze funcțiile ambalajului.

Prezentarea produselor și serviciilor aferente vânzării

Standardul de eficiență	Indicatori de progres	Obiective de evaluare Elevul va fi capabil să:
1. Prezintă produsele către vânzare	<p>1.1. Pregătește mărfurile pentru prezentarea lor ulterioară în sala comercială.</p> <p>1.2. Enumeră criteriile de etalare a mărfurilor .</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Enumere în ordine succesivă etapele pregătirii preliminare a produselor către vânzare. • Argumenteze scopul etalării. • Etaleze produsele conform criteriului-cadru de etalare. • Asigure estetica standului. • Manipuleze utilajul comercial.
2. Oferă informații despre produsele comercializate	<p>2.1. Efectuează caracteristica merceologică a sortimentului produselor comercializate.</p> <p>2.2. Aplanează situații de conflict.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Informeze consumatorul despre produsul solicitat, în limbaj de specialitate. • Demonstreze elementele care-l motivează pe consumator să cumpere. • Anticipeze situațiile de conflict pentru a le putea evita. • Acționeze profesional în timpul aplanării conflictelor.
3. Argumentează prețurile produselor	<p>3.1. Calculează prețul de realizare cu adaos comercial.</p> <p>3.2. Relatează elementele de formare a prețului.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Diferențieze factorii ce influențează formarea prețului. • Calculeze prețul de realizare a mărfurilor și să aplice sistemul de reduceri în cazurile necesare. • Codifice corect mărfurile.
4. Respectă legislația cu privire la protecția consumatorului	<p>4.1. Aplică prevederile legale cu privire la protecția consumatorului.</p> <p>4.2. Recunoaște obligațiile vânzătorului.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elibereze bon de casă. • Comercializeze produse alimentare de calitate corespunzătoare, respectând termenii de valabilitate din

		<p>cadrul certificatului de calitate.</p> <ul style="list-style-type: none"> Comercializeze produse nealimentare informînd consumatorul despre termenul de garanție, modul de exploatare și întreținere.
--	--	---

Crearea mediului ambiant necesar vînzării

Standardul de eficiență	Indicatori de progres	Obiective de evaluare Elevul va fi capabil să:
1. Pregătește locul de muncă	1.1. Completează comanda la depozit cu sortimentul necesar în secție. 1.2. Alege modalitatea de etalare a mărfurilor pe standuri. 1.3. Asigură calitatea și termenii de valabilitate a produselor expuse către vînzare.	<ul style="list-style-type: none"> Efectueze în succesiune logică etapele procesului tehnologic de pregătire preliminară a mărfurilor către vînzare. Enumere sortimente de produse necesare în secție. Selecteze mărfurile comandate, conform criteriului - cadru de etalare.
2. Pregătește activitatea de vînzare	2.1. Asigură ținuta vestimentară conform normelor interne în scopul desfășurării activității de vînzare. 2.2. Efectuează verificarea stocurilor disponibile	<ul style="list-style-type: none"> Enumere normele etice și criteriile profesionale ale unui controlor-casier, vînzător. Manipuleze stocurile de mărfuri. Preambaleze produsele neambalate.

Efectuarea vînzării

Standardul de eficiență	Indicatori de progres	Obiective de evaluare Elevul va fi capabil să:
1. Vinde produse	1.1. Prezintă caracteristica merceologică a produselor comercializate. 1.2. Relatează beneficiile produsului solicitat. 1.3. Verifică parametrii calitativi (gust, miros, aspect, culoare, integritate, funcționare) și cantitativi (numărare, cîntărire, măsurare, confuntarea datelor de facto cu cele din documentele de însoțire).	<ul style="list-style-type: none"> Identifice materii prime utilizate la producerea mărfurilor . Formulează argumente temeinice pentru convingerea consumatorului privind produsul solicitat. Enumere caracteristicile de calitate ale produsului expus vînzării.
2. Ambalează produse	2.1. Realizează ambalarea produselor conform solicitării clientului. 2.2. Armonizează ambalajul după produsul comercializat.	<ul style="list-style-type: none"> Ambaleze produsele utilizînd materiale specifice. Armonizeze ambalajul în funcție de produsul solicitat de client.

VI. CONȚINUTURI DE EVALUAT

Merceologia produselor alimentare

1. Noțiuni introductive.

Obiectul de studiu al merceologiei. Noțiuni generale de merceologie, marfă, preț. Proprietățile și clasificarea mărfurilor. Calitatea și factorii ce influențează calitatea mărfurilor. Standardizarea și tipurile de standarde. Compoziția chimică a produselor alimentare.

Produse cerealiere.

Crupele. Importanța crupelor în alimentația omului. Clasificarea crupelor. Caracterizarea sortimentului comercial de crupe. Criteriile de apreciere a calității crupelor.

Făina. Noțiuni generale. Valoarea alimentară a făinei. Clasificarea făinei. Sortimentul de făină comercializat la etapa actuală. Indicii de apreciere a calității făinei. Ambalarea, marcarea, transportarea și păstrarea făinei.

Pîinea. Importanța pîinii în alimentația omului. Clasificarea și caracteristica sortimentului comercial de pîine. Indicii de apreciere a calității pîinii. Defectele și bolile pîinii. Ambalarea, marcarea, transportarea și păstrarea pîinii.

Pastele făinoase. Importanța pastelor făinoase în alimentația omului. Procesul tehnologic de obținere a pastelor făinoase. Clasificarea pastelor făinoase. Sortimentul comercial de paste făinoase. Indicii de apreciere a calității pastelor făinoase. Ambalarea, marcarea, transportarea și păstrarea pastelor făinoase.

3. Produsele lactate.

Laptele. Importanța laptelui în alimentația omului. Compoziția chimică a laptelui. Clasificarea laptelui. Sortimentul comercial al laptelui. Indicii de apreciere a calității laptelui.

Produsele lactate acide. Importanța produselor lactate acide în alimentația omului. Clasificarea produselor lactate acide. Sortimentul comercial al produselor lactate acide. Indicii de apreciere a calității produselor lactate acide.

Brînzeturile. Importanța alimentară a brînzeturilor în alimentația omului. Clasificarea și caracteristica sortimentului comercial de brînzeturi. Indicii de apreciere a calității brînzeturilor. Modul de ambalare, marcarea, transportare și păstrare a brînzeturilor.

Înghetata. Importanța înghețatei în alimentația omului. Compoziția chimică a înghețatei. Clasificarea înghețatei. Sortimentul comercial al înghețatei. Indicii de apreciere a calității înghețatei.

4. Ouăle și produsele din ouă.

Ouăle și produsele din ouă. Importanța ouălor în alimentația omului. Compoziția chimică a ouălor. Clasificarea. Sortimentul comercial al ouălor. Defectele posibile ale ouălor. Indicii de apreciere a calității ouălor.

5. Fructele și legumele proaspete. Produsele industrializate din prelucrarea fructelor și legumelor.

Legumele proaspete. Importanța legumelor în alimentația omului. Clasificarea legumelor. Caracterizarea sortimentului de legume. Indicii de apreciere a calității legumelor.

Fructele proaspete. Importanța fructelor în alimentația omului. Clasificarea și caracterizarea sortimentului de fructe. Indicii de apreciere a calității fructelor.

Produsele industrializate din prelucrarea fructelor și legumelor. Importanța produselor industrializate din prelucrarea fructelor și legumelor în alimentația omului. Clasificarea produselor industrializate din prelucrarea fructelor și legumelor. Caracterizarea sortimentului de produse industrializate din prelucrarea fructelor și legumelor. Indicii de apreciere a calității produselor industrializate din prelucrarea fructelor și legumelor.

6. Produsele zaharoase

Zahărul. Importanța zahărului în alimentația omului. Clasificarea zahărului. Caracterizarea sortimentului de zahăr. Indicii de apreciere a calității zahărului.

Mierea. Importanța mierei în alimentația omului. Clasificarea mierei. Caracterizarea sortimentului de miere. Indicii de apreciere a calității mierei.

Produse de caramelaj, drajeuri.

Fondanterie și caramele. Importanța în alimentația omului. Clasificarea produselor fondante și a caramelelor. Caracterizarea sortimentului produselor fondante și a caramelelor. Indicii de apreciere a calității a produselor fondante și a caramelelor.

Ciocolata. Importanța ciocolatei în alimentația omului. Clasificarea ciocolatei. Caracterizarea sortimentului comercial de ciocolată. Indicii de apreciere a calității ciocolatei.

7. Băuturile alcoolice

Băuturile alcoolice tari. Clasificarea băuturilor alcoolice tari. Caracterizarea sortimentului de băuturi alcoolice tari. Indicii de apreciere a calității băuturilor alcoolice tari.

Băuturile slab alcoolice. Clasificarea băuturilor slab alcoolice. Caracterizarea sortimentului de băuturi slab alcoolice. Indicii de apreciere a calității băuturilor slab alcoolice

8. Băuturile nealcoolice.

Clasificarea băuturilor nealcoolice. Caracterizarea sortimentului de băuturi nealcoolice. Indicii de apreciere a calității băuturilor nealcoolice.

9. Stimulentele

Ceaiul. Importanța ceaiului în ț. Obținerea ceaiului. Clasificarea ceaiului. Caracterizarea sortimentului de ceai. Indicii de apreciere a calității ceaiului

Cafeaua. Importanța cafelei în alimentație. Obținerea cafelei. Clasificarea cafelei. Caracterizarea sortimentului de cafea. Indicii de apreciere a calității cafelei.

10. Condimentele

Condimentele. Importanța condimentelor în alimentația omului. Clasificarea condimentelor. Caracterizarea sortimentului comercial de condimente ce se comercializează la etapa actuală. Indicii de apreciere a calității condimentelor.

11. Carnea și produsele din carne

Carnea proaspătă. Importanța cărnii în alimentația omului. Clasificarea cărnii. Indicii de apreciere a calității cărnii proaspete.

Carnea păsărilor domestice. Importanța cărnii de pasăre în alimentația omului. Clasificarea cărnii păsărilor domestice. Indicii de apreciere a calității cărnii de pasăre.

Salamurile fierte. Importanța salamurilor fierte în alimentația omului. Materia primă și auxiliară de obținere a salamurilor fierte. Clasificarea salamurilor fierte. Caracterizarea sortimentului de salamuri fierte. Indicii de apreciere a calității salamurilor fierte.

Salamurile semiafumate. Caracteristica materiei prime și auxiliare de obținere a salamurilor semiafumate. Clasificarea salamurilor semiafumate. Caracterizarea sortimentului de salamuri semiafumate. Indicii de apreciere a calității salamurilor semiafumate

Salamurile crud afumate. Caracteristica materiei prime și auxiliare de obținere a salamurilor crud afumate. Clasificarea salamurilor crud afumate. Caracterizarea sortimentului de salamuri crud afumate. Indicii de apreciere a calității salamurilor crud afumate.

Salamurile fiert afumate. Caracteristica materiei prime și auxiliare de obținere a salamurilor fiert afumate. Clasificarea salamurilor fiert afumate. Caracterizarea sortimentului de salamuri fiert afumate. Indicii de apreciere a calității salamurilor fiert afumate.

Afumăturile din carne. Caracteristica materiei prime și auxiliare de obținere a afumăturilor din carne. Clasificarea afumăturilor din carne. Caracterizarea sortimentului de afumături din carne. Indicii de apreciere a calității afumăturilor din carne.

Conservele din carne. Caracteristica materiei prime și auxiliare de obținere a conservei din carne. Clasificarea conservei din carne. Caracterizarea sortimentului de conserve din carne. Indicii de apreciere a calității conservei din carne.

12. Peștele și produsele din pește

Peștele viu. Importanța peștelui viu în alimentație. Caracteristica sortimentului comercial de pește viu ce se comercializează la etapa actuală. Indicii de apreciere a calității peștelui. Ambalarea, marcarea, transportarea și păstrarea peștelui viu.

Peștele refregigerat . Caracteristica metodelor de conservare ale peștelui prin refrigerare. Indicii de apreciere a calității peștelui refrigerat. Ambalarea, marcarea, transportarea și păstrarea peștelui refrigerat.

Peștele congelat. Caracteristica metodelor de conservare ale peștelui. Caracteristica sortimentului comercial de pește congelat. Indicii de apreciere a calității peștelui congelat. Ambalarea, marcarea, transportarea și păstrarea peștelui congelat.

Peștele sărat. Caracteristica metodelor de conservare a peștelui prin sărare. Caracteristica sortimentului comercial de pește sărat. Indicii de apreciere a calității peștelui sărat. Ambalarea, marcarea, transportarea și păstrarea peștelui sărat.

Peștele afumat și marinat. Caracteristica metodelor de conservare ale peștelui prin afumare și marinare. Caracteristica sortimentului comercial de pește afumat și marinat. Indicii de apreciere a

calității peștelui afumat și marinat. Ambalarea, marcarea, transportarea și păstrarea peștelui afumat și marinat.

13. Grăsimile

Grăsimile animale. Clasificarea grăsimilor animale. Caracteristica sortimentului comercial de grăsimi animale. Indicii de apreciere a calității grăsimilor animale. Ambalarea, marcarea, transportarea și păstrarea grăsimilor animale.

Grăsimile vegetale. Clasificarea grăsimilor vegetale. Caracteristica sortimentului comercial de grăsimi vegetale. Indicii de apreciere a calității grăsimilor vegetale. Ambalarea, marcarea, transportarea și păstrarea grăsimilor vegetale

Grăsimile mixte. Clasificarea grăsimilor mixte. Caracteristica sortimentului comercial de grăsimi mixte. Indicii de apreciere a calității grăsimilor mixte. Ambalarea, marcarea, transportarea și păstrarea grăsimilor mixte.

Merceologia produselor nealimentare.

1. Noțiuni introductive.

Obiectul de studiu al merceologiei. Noțiuni generale de merceologie, marfă, preț. Proprietățile și clasificarea mărfurilor. Calitatea și factorii ce influențează calitatea mărfurilor. Standardizarea și tipurile de standarde.

2. Articole de menaj.

Articole din sticlă. Materii prime utilizate la fabricarea sticlei. Clasificarea sticlei. Procesul tehnologic de obținere a articolelor de menaj din sticlă. Proprietățile sticlei. Sortimentul articolelor de menaj din sticlă. Condiții de calitate, defectele articolelor de menaj din sticlă și cauza apariției defectelor. Ambalarea, marcarea, depozitarea și transportarea articolelor de menaj din sticlă.

Articole din ceramică. Materii prime ceramice. Procesul tehnologic de obținere a articolelor de menaj din ceramică. Sortimentul articolelor de menaj din ceramică. Condiții de calitate, defectele articolelor de menaj din ceramică, și cauza apariției lor. Ambalarea, marcarea, depozitarea și transportarea articolelor de menaj din ceramică.

3. Articole de galanterie din metal.

Noțiuni generale despre articolele de galanterie din metal. Materii prime utilizate la fabricarea articolelor de galanterie din metal. Clasificarea și caracteristica sortimentului articolelor de galanterie din metal. Indicii de calitate, marcarea, ambalarea, depozitarea.

4. Articole de galanterie din materii plastice.

Materii prime utilizate la fabricarea articolelor din materii plastice. Proprietățile generale ale materialelor plastice și procesul tehnologic de fabricare a articolelor din materii plastice. Clasificarea și caracteristica sortimentului comercial de articole din material plastic. Indicii de calitate.

5. Articole de galanterie din țesături.

Clasificarea sortimentului comercial de articole de galanterie din țesături. Indicii de calitate. Modul de marcare, ambalare, condiții de păstrare și depozitare.

6. Articole de galanterie din tricoturi. Articole de pasmaterie.

Clasificarea și caracteristica sortimentului comercial de articole de galanterie din tricoturi. Indicii de calitate. Marcarea, etichetarea, ambalarea, condiții de transport și depozitare. Clasificarea și caracteristica sortimentului comercial de articole de pasmaterie.

7. Articole de marochinărie.

Noțiuni generale privind articolele de marochinărie. Materii prime utilizate la confecționarea articolelor de marochinărie. Procesul tehnologic de confecționare a articolelor de marochinărie. Clasificarea și caracteristica sortimentului comercial. Indicii de calitate. Marcarea, ambalarea, etichetarea și depozitarea.

8. Jucării.

Noțiuni generale despre jucării. Condiții generale impuse jucăriilor. Clasificarea și caracteristica sortimentului comercial de jucării. Indicii de calitate a jucăriilor. Marcarea, ambalarea și depozitarea jucăriilor.

9. Articole de papetărie.

Noțiuni despre articolele de papetărie. Materii prime utilizate la producerea hârtiei, cartonului, mucava. Clasificarea și caracteristica sortimentului comercial de articole de papetărie: hârtie, carton, mucava, rechizite școlare, articole pentru scris, desen, pictură. Indicii de calitate. Marcarea, ambalarea și depozitarea.

10. Produse cosmetice

Noțiuni generale despre produsele cosmetice. Clasificarea sortimentului comercial de produse cosmetice. Caracteristica sortimentului produselor de igienă, pentru îngrijirea corpului, părului, mâinilor, unghiilor, pentru îngrijirea feței. Caracteristici de calitate a produselor cosmetice. Ambalarea și depozitarea.

11. Produse de parfumerie.

Noțiuni generale de "produse de parfumerie". Clasificarea și caracteristica sortimentului comercial de produse de parfumerie. Caracteristici de calitate, marcarea, ambalare și depozitare.

12. Articole de confecții din țesături

Cerințe de calitate ale confecțiilor și factorii ce influențează calitatea confecțiilor. Materii prime folosite la confecționarea articolelor din țesături. Mărimile confecțiilor. Clasificarea sortimentului comercial al confecțiilor din țesături. Caracteristica sortimentului comercial al confecțiilor pentru copii, adolescenți, bărbați și femei. Defectele confecțiilor. Ambalarea, marcarea, depozitarea și transportarea.

13. Tricoturi și confecții din tricoturi.

Noțiuni de tricoturi și confecții din tricoturi. Avantajele tricoturilor față de țesături. Factorii care influențează calitatea tricoturilor. Clasificarea și caracteristica sortimentului comercial de articole tricotate pentru: nou-născuți, copii, adolescenți, bărbați, femei. Indicii de calitate a confecțiilor din tricoturi. Ambalarea, marcarea, depozitarea și transportarea.

14. Articole de încălțăminte

Rolul încălțăminte și cerințele consumatorilor privind articolele de încălțăminte. Materia primă utilizată la producerea încălțăminte. Conservarea și tăbăcirea pieilor brute. Asamblarea părții de sus cu partea de jos a încălțăminte. Clasificarea și caracteristica sortimentului încălțăminte din piele. Verificarea calității articolelor de încălțăminte. Marcarea, ambalarea, depozitarea, transportarea.

VII. MATRICEA DE SPECIFICAȚII

Merceologia

Cognitive Domenii de coninut	Cunoaștere și înțelegere	Aplicare	Integrare	Total itemi
1. Produse cerealiere			1	1
2. Produsele lactate	1			1
3. Ouăle și produsele din ouă		1		1
4. Băuturile nealcoolice	1			1
5. Carnea și produsele din carne			1	1
6. Peștele și produsele din pește		1		1
7. Articole de menaj		1		1
8. Articole de galanterie din materii plastice		1		1
9. Produse cosmetice	1			1
10. Articole de confecții din esături		1		1
11. Tricoturi și confecții din tricoturi			1	1
12. Articole de încălțăminte			1	1
Total	3	5	4	12

VIII. Model de test docimologic

SUBIECTUL I (6 puncte)					
Nr.	Item			Scor	
1.	Precizează definițiile următorilor termeni merceologici:			L	L
	Termen merceologic:	Definiția termenului merceologic:		0	0
	Produse cosmetice			1	1
				2	2
				3	3
				4	4
	Cremele cosmetice			5	5
				6	6
	Loțiuni pentru față				
SUBIECTUL II (8 puncte)					
2.	Enumeră indicii de apreciere a calității laptelui:			L	L
				0	0
	Tipul indicilor	Denumirea indicilor:		1	1
	Indicii organoleptici			2	2
				3	3
				4	4
	Indicii fizico- chimici			5	5
				6	6
				7	7
				8	8
SUBIECTUL III (10 puncte)					
3.	În funcție de rolul pe care îl au, precizează denumirea materiilor prime utilizate pentru obținerea articolelor de galanterie din materii plastice.			L	L
				0	0
				1	1
	Nr.	Rolul materiilor prime		2	2
	1	Reprezintă componentul principal care dă majoritatea proprietăților.		3	3
				4	4
				5	5
	2	Mărește elasticitatea și îmbunătățește rezistența la temperaturi scăzute.		6	6
				7	7
				8	8
3	Îmbunătățește rezistența la tracțiune, duritate și stabilitate chimică.		9	9	
			10	10	
4	Conferă materialului plastic stabilitate la încălzire, oxidare și lumină.				
5	Dau culoare materialului plastic.				

SUBIECTUL IV (9 puncte)				
4.	Clasifică sucurile după criteriile specificate		L	L
			0	0
	Denumirea criteriului de clasificare:		1	1
	După materia primă		2	2
			3	3
			4	4
	După tehnologia de fabricaie		5	5
			6	6
			7	7
	După numărul materiilor prime utilizate		8	8
			9	9

SUBIECTUL V (10 puncte)				
5.	În căsuțele de mai jos sînt prezentate metode de fasonare a articolelor din sticlă. Notează numărul corespunzător procedurii de fasonare.		L	L
			0	0
	Presare-		1	1
		Suflare –	2	2
			3	3
			4	4
		Suflare-presare –	5	5
			6	6
		Laminare –	7	7
			8	8
		Tragere –	9	9
		10	10	
<p>1. Masa sticloasă topită se trage prin orificiile unei filiere ce au forma exterioară a produsului.</p> <p>2. Bula de masă sticloasă este introdusă într-o preformă metalică și presată după ce este trecută într-o matriță și suflată la dimensiunile finale ale articolului.</p> <p>3. Masa sticloasă vîscoasă se așează pe o suprafață plană peste care se rostogolește un cilindru.</p> <p>4. Topitura de sticlă se scoate din cuptor cu o vergea de oțel se aduce deasupra matriței, se taie cu foarfece special, se lasă să cadă în matriță și se apasă cu poansonul. Masa sticloasă umple golul dintre matriță și poanson.</p> <p>5. Se execută cu ajutorul țevei sticlarului.</p>				

SUBIECTUL VI (10 puncte)				
6.	Precizează defectele inadmisibile ale ouălor, completînd tabelul de mai jos:		L	L
			0	0
	Defectele inadmisibile	Cauzele	1	1
			2	2
			3	3
			4	4
			5	5
			6	6
			7	7
			8	8
			9	9
		10	10	

SUBIECTUL X (6 puncte)				
11.	Caracterizează pastele făinoase în funcție de grupă:		L	L
			1	1
	Denumirea grupei:	Caracteristica:	2	2
	Grupa A		3	3
			4	4
			5	5
	Grupa B		6	6
	Grupa C			
SUBIECTUL XI (7 puncte)				
12.	Justifică avantajele tricoturilor față de țesături.		L	L
			1	1
			2	2
			3	3
			4	4
			5	5
			6	6
			7	7
			8	8
SUBIECTUL XII (6 puncte)				
13.	Identifică metodele de sărare a peștelui:		L	L
			1	1
	Metodele de sărare:	Caracteristicile:	2	2
	Sărarea uscată		3	3
			4	4
			5	5
	Sărarea umedă		6	6
	Sărarea mixtă			

BIBLIOGRAFIE

1. „Merceologie nealimentară” - Lucia Veșteman, Vasile Gavrilu, Eugenia Stuparu, Aurora Ghiță, Editura R.A București, 1996;
2. „Merceologie nealimentară - Dinu Vasile, Ghiță Aurora, Gavrilu Vasile, Ștefănescu Dumitru, Editura R.A București, 1996;
3. „Merceologie, calitatea și sortimentul mărfurilor nealimentare” - Stanciu I., Părăianu E., Schileru I., Editura Oscar Print, București 1997;
4. „Merceologie industrială” - Redeș Al., Petrescu V., Răducanu I., Pleșea D. – Editura Eficient, București 1999;
5. „Bazele merceologiei” - Lucia Veștemean, Ioana Veștemean, 2002;
6. „Merceologia produselor alimentare” - Ciumac J., Editura Tehnică, Chișinău 1995;
7. „Merceologia alimentară” - Diaconescu I., Editura Eficient, București 1998;
8. „Merceologia produselor cerealiere” - Fedorciucova S., Editura UCCM, Chișinău 2008;
9. „Merceologia produselor alimentare” - Reșetnic V., Editura ASEM, Chișinău 2003;
10. „Merceologia alimentară” - Bologa N., Burda A., Editura Universitară, București 2008.