

Subiectul 1. Noțiuni generale de merceologie

1. Descrie obiectul de studii și scopurile merceologiei

N	Obiect/scop	Descrierea
1	Obiect	
2	Scop	

Subiectul 2

2. Notează enunțurile adevărate cu (A) și enunțurile false cu (F)

N	Enunțuri	A; F
1	Marfa satisface o nevoie socială	
2	Forma pe care o îmbracă marfa este exclusiv materială	
3	Marfa este destinată schimbului	
4	Marfa are numai valoare	
5	Marfa are numai valoare de întrebuințare	

Subiectul 3. Definiții de termeni merceologici

3. Dă definițiile următorilor termeni merceologici

N	Termen merceologic	Definiția termenului merceologic
1	Produse zaharoase	
2	Produse de patiserie	
3	Produse de panificație	

4	Cereale panificabile	
5	Băuturi alcoolice tari	

Subiectul 4. Produse conservate

4. Completează golurile din tabelul de mai jos, ținând cont de indiciile propuse.

Denumirea principiului biologic	Esența principiului biologic	Metodele de conservare bazate pe principiul biologic	Exemple de produse conservate prin metodele respective
		Congelarea	
Cenoanabioza			Murături,...
	Distrugerea sau înlăturarea totală a microorganismelor și inactivarea totală a fermenților		

Subiectul 5. Condimente

5. Clasifică condimentele naturale vegetale în funcție de originea lor și dă câte 2-3 exemple pentru fiecare grupă. Indică din ce părți sau organe ale plantelor au fost obținute și în ce domenii pot fi utilizate.

Nr.	Originea	Partea comestibilă a plantei	Exemple	Domenii de utilizare
1.				
2.				
3.				

Subiectul 6. Produse lactate

6. Precizează care lapte are o densitate mai mare/mai mică, și explică de ce.

N	Lapte cu fracție masică a grăsimii de:	Argumentare
1	1%	
2	3,2%	

Subiectul 7. Masele plastice

7. Determină grupa de articole de mase plastice produse din materiile prime din tabelă.

N	Denumirea materiei prime	Grupa de articole de mase plastice
1	+	
2	+	
3	++	
4	+	
5	+	

Subiectul 8. Mărfurile din sticlă

8. Analizează rolul și importanța materiilor prime în obținerea mărfurilor din sticlă prin completarea tabelului.

N	Denumirea materiei prime	Destinația materiilor prime
	Materii prime principale	
1	Vitrifianți	
2	Fondați	
3	Stabilizanți	
Materiale secundare		
1	Afănanții	
2	Decoloranții	
3	Coloranții	
4	Opacizanții	

Subiectul 9 . Articolele de menaj din tablă

9. Numește indicii calității articolelor de menaj din tablă care se verifică în timpul recepției acestora în unitățile comerciale prin completarea tabelului.

N	Indicii calității	Caracteristica verificării?
1		
2		
3		
4		

5.		

Subiectul 10. Calculul valorii energetice a unui produs alimentar

10. Calculează valoarea energetică a unui pachet cu fulgi de ovăz, folosind datele necesare din informația înscrisă pe eticheta produsului.

Eticheta produsului

Masa netă – 500g
Proteine – 13,5/100g
Glucide – 58,7/100g
Inclusiv zahăr – 0,7/100g
Lipide – 7,0/100g
Inclusiv lipide saturate – 1,3/100g
Vitamina E – 1,5mg/100g
Vitamina B₁ – 0,59mg/100g