



Ministerul Educației, Culturii
și Cercetării al Republicii Moldova

ORDIN

28.05.19 nr. 670

mun. Chișinău

Cu privire la aprobarea Curriculumului modular
pentru învățământul profesional tehnic secundar

În temeiul art. 64 pct. (2) din Codul educației al Republicii Moldova nr. 152 din 17 iulie 2014 (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2014, nr. 319-324, art. 634), precum și în conformitate cu ordinul nr. 1128 din 26 noiembrie 2015,

ORDON:

1. A aproba curriculumul modular în învățământul profesional tehnic secundar în domeniul de formare profesională, după cum urmează:

- a) Producția culturii agricole și creșterea animalelor, meseria **Apicultor**, cod 811002;
- b) Vânzări engross (cu ridicata) și cu amănuntul, meseria **Vânzător**, cod 416003;
- c) Servicii de transport, meseriile conexe **Mașinist la excavatorul cu o singură cupă-Mașinist la buldozere**, cod 1041011- 1041010.

2. Curricula nominalizate în pct. (1) la prezentul ordin sunt obligatorii pentru programele de formare profesională tehnică secundară începând cu promoția înmatriculată în anul de studii 2019-2020.

3. Autorii de curricula vor organiza seminare de diseminare în vederea implementării curricula aprobate.

4. Instituțiile de învățământ profesional tehnic vor asigura realizarea prevederilor prezentului ordin.

5. Direcția Învățământ profesional tehnic va monitoriza procesul de implementare al curricula aprobate.

6. Controlul asupra executării prezentului ordin se atribuie dnei Angela CUTASEVICI, Secretar de stat în domeniul educației.

Ministru
Monica BABUC



Ministerul Educației, Culturii și Cercetării al Republicii Moldova
Școala Profesională, com. Bubuieci, mun. Chișinău

Aprobat
prin Ordinul Ministerului Educației, Culturii și
Cercetării al Republicii Moldova

nr. 670 din " 18.05 " 2019

Ministru _____

Monica Babuc



Curriculumul modular pentru pregătirea profesională

Calificarea: **Vânzător**

Codul meseriei: 416003

Codul CORM: 522102

Domeniul ocupațional: Vânzări engross (cu ridicata) și cu amănuntul

Durata studiilor: 2 ani

Aprobat de:

Consiliul metodic-științific al Școlii Profesionale com.Bubuieci, mun. Chișinău

Director



Sajin Zinaida

"10" ianuarie 2019

Autori:

1. Pușcaș Nadejda Director-adjunct instruire și producere, profesor discipline de specialitate grad didactic II, Școala Profesională com.Bubuieci, mun.Chișinău
2. Ungureanu Veronica Director adjunct instruire și educație, profesor discipline de specialitate, grad didactic II, Școala Profesională com.Bubuieci, mun. Chișinău
3. Ciobanu Nina Profesor discipline de specialitate, grad didactic II, Școala Profesională com.Bubuieci, mun. Chișinău
Sviriniuc
4. Margareta Maistru-profesor discipline de specialitate, grad didactic II, Școala Profesională com.Bubuieci, mun.Chișinău

Recenzenți:

1. Hîncu Tatiana, Șef secție resurse umane, CIC Fidesco SRL
2. Borodin Diana, Manager recrutare „Moldretail Group”

Adresa Curriculumului în Internet:

Portalul național al învățământului profesional tehnic

<http://www.ipt.md/ro/produse-educationale>.

Inventarul
Documentelor din componența Curriculumului modular
Conform Planului de învățământ, aprobat prin ordinul Ministerului
Educației, Culturii și Cercetării
nr. 670 din 28.05.2019

Nr. crt.	Denumirea modulului
1.	Pregătirea vânzătorului pentru activitatea profesională
2.	Organizarea activității comerciale
3.	Întocmirea documentelor de evidență operativă
4.	Administrarea mărfurilor
5.	Comunicarea profesională
6.	Organizarea lucrului la mașinile de casă și control cu memorie fiscală
7.	Comercializarea mărfurilor de origine vegetală
8.	Comercializarea mărfurilor de cofetărie și gustative
9.	Comercializarea mărfurilor textile și pielărie
10.	Comercializarea mărfurilor de origine animală
11.	Comercializarea mărfurilor de uz casnic
12.	Comercializarea mărfurilor social-culturale
13.	Comercializarea mărfurilor electronice
14.	Comercializarea mărfurilor de construcție
	Stagii de practică
	Instruirea practică
	Practica în producție

Director adjunct

Pușcaș

Pușcaș Nadejda

„10” ianuarie 2019

Evaluarea curriculumului meseriei

416003 „Vânzător”

Codul și denumirea meseriei

Nr. crt.	Criteriu de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
I. Corespunderea finalităților de studiu prevederilor documentelor normativ-reglatorii (Cadrul de Referință al învățământului profesional tehnic, standardul ocupațional, calificarea profesională)		
1.	Măsura în care curriculumul asigură formarea competențelor profesionale	10
2.	Gradul de asigurare a dezvoltării continue a competențelor-cheie	10
3.	Măsură în care curriculumul meseriei include prevederi ce sunt utile pentru dezvoltarea valorilor și atitudinilor caracteristice calificării profesionale	10
II. Fundamentarea curriculumului pe inovații și realizări tehnologice moderne		
4.	Orientarea curriculumului spre folosirea metodelor și proceselor tehnologice eficiente	09
5.	Orientarea curriculumului spre utilizarea eficientă a mijloacele de producție în scopul creșterii productivității muncii și a reducerii prețului de cost	10
III. Respectarea prevederilor conceptele moderne în învățământului profesional tehnic secundar		
6.	Gradul de centrare pe elev, de promovare a unui rol activ al acestuia (curriculumul conține activități de colaborare, de valorizare a aptitudinilor individuale etc.)	10
7.	Măsura în care activitățile de predare-învățare-evaluare incluse în curriculum încurajează gândirea critică, capacitatea de a-și adapta propriul comportament și de a rezolva probleme în diferite contexte de activitate profesională	09
8.	Măsură în care activitățile de învățare sugerate în curriculumul sunt utile pentru proiectarea demersului didactic și realizarea de contexte reale de învățare, care să conducă la formarea competențelor preconizate	09
9.	Ponderea în totalul activităților de predare-învățare-evaluare din curriculum a celor care stimulează asumarea responsabilității pentru executarea sarcinilor într-un domeniu de muncă	10
10.	Ponderea în totalul activităților de predare-învățare-evaluare din curriculum a celor care facilitează adaptarea propriului comportament la situații ce facilitează rezolvare de probleme.	09
11.	Flexibilitatea curriculumului, posibilitatea de a adapta în mod creativ demersurile didactice la specificul fiecărei grupe de elevi	09
12.	Relevanța instrumentarului de evaluare a nivelului competențelor profesionale	10
13.	Relevanța instrumentarului de certificare a nivelului competențelor profesionale	10

Nr. crt.	Criteriu de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
14.	Relevanța materiilor de studiu incluse în curriculum	119
15.	Claritatea, laconismul și coerența textuală a curriculumului meseriei	110
IV. Coerența Planului de învățământ		
16.	Corelația dintre numărul de ore alocate fiecărui modul și complexitatea competențelor ce trebuie formate și/sau dezvoltate	110
17.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea dezvoltării competențelor elevilor prin extinderi / aprofundări / discipline opționale	110
18.	Măsură în care Planul de învățământ oferă posibilitatea adaptării la specificul pieței de muncă	110
19.	Măsură în care Planul de învățământ oferă posibilitatea diversificării ofertei educaționale în funcție de nevoile și interesele elevilor	119
20.	Măsura în care timpul școlar prevăzut în Planul de învățământ corespunde particularităților de vârstă ale elevilor	109
21.	Măsură în care Planul de învățământ oferă posibilitatea consilierii în carieră a elevilor	109

Notă. Curriculumul meseriei va fi recomandat pentru aprobare dacă în cadrul evaluării externe, pentru fiecare din criteriile de evaluare, vor fi acordate nu mai puțin de 8 puncte.

Concluzie: Se recomandă pentru aprobare / Nu se recomandă pentru aprobare / Se remite autorilor pentru îmbunătățire

Propuneri de îmbunătățire:

1. _____
2. _____
3. _____

Recenzent: Anca Tatiana, secție R-U., CIC „Fidesco” S.R.L.

Numele, prenumele, postul, denumirea instituției

Anca Tatiana
Semnătura

"09" ianuarie 2019



Evaluarea curriculumului meseriei

416003 „Vânzător”

Codul și denumirea meseriei

Nr. crt.	Criteriu de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
I. Corespunderea finalităților de studiu prevederilor documentelor normativ-reglatorii (Cadrul de Referință al învățământului profesional tehnic, standardul ocupațional, calificarea profesională)		
1.	Măsura în care curriculumul asigură formarea competențelor profesionale	_ 9
2.	Gradul de asigurare a dezvoltării continue a competențelor-cheie	1 0
3.	Măsură în care curriculumul meseriei include prevederi ce sunt utile pentru dezvoltarea valorilor și atitudinilor caracteristice calificării profesionale	_ 9
II. Fundamentarea curriculumului pe inovații și realizări tehnologice moderne		
4.	Orientarea curriculumului spre folosirea metodelor și proceselor tehnologice eficiente	_ 9
5.	Orientarea curriculumului spre utilizarea eficientă a mijloacele de producție în scopul creșterii productivității muncii și a reducerii prețului de cost	_ 8
III. Respectarea prevederilor conceptele moderne în învățământului profesional tehnic secundar		
6.	Gradul de centrare pe elev, de promovare a unui rol activ al acestuia (curriculumul conține activități de colaborare, de valorizare a aptitudinilor individuale etc.)	_ 9
7.	Măsura în care activitățile de predare-învățare-evaluare incluse în curriculum încurajează gândirea critică, capacitatea de a-și adapta propriul comportament și de a rezolva probleme în diferite contexte de activitate profesională	_ 8
8.	Măsură în care activitățile de învățare sugerate în curriculumul sunt utile pentru proiectarea demersului didactic și realizarea de contexte reale de învățare, care să conducă la formarea competențelor preconizate	_ 8
9.	Ponderea în totalul activităților de predare-învățare-evaluare din curriculum a celor care stimulează asumarea responsabilității pentru executarea sarcinilor într-un domeniu de muncă	_ 9
10.	Ponderea în totalul activităților de predare-învățare-evaluare din curriculum a celor care facilitează adaptarea propriului comportament la situații ce facilitează rezolvare de probleme.	_ 9
11.	Flexibilitatea curriculumului, posibilitatea de a adapta în mod creativ demersurile didactice la specificul fiecărei grupe de elevi	1 0
12.	Relevanța instrumentarului de evaluare a nivelului competențelor profesionale	1 0
13.	Relevanța instrumentarului de certificare a nivelului competențelor profesionale	1 0

Nr. crt.	Criteriu de evaluare	Punctajul acordat (1 ... 10)
14.	Relevanța materiilor de studiu incluse în curriculum	_ 9
15.	Claritatea, laconismul și coerența textuală a curriculumului meseriei	1 0
IV. Coerența Planului de învățământ		
16.	Corelația dintre numărul de ore alocate fiecărui modul și complexitatea competențelor ce trebuie formate și/sau dezvoltate	1 0
17.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea dezvoltării competențelor elevilor prin extinderi / aprofundări / discipline opționale	_ 9
18.	Măsură în care Planul de învățământ oferă posibilitatea adaptării la specificul pieței de muncă	_ 9
19.	Măsură în care Planul de învățământ oferă posibilitatea diversificării ofertei educaționale în funcție de nevoile și interesele elevilor	_ 9
20.	Măsura în care timpul școlar prevăzut în Planul de învățământ corespunde particularităților de vârstă ale elevilor	_ 9
21.	Măsură în care Planul de învățământ oferă posibilitatea consilierii în carieră a elevilor	_ 9

Notă. Curriculumul meseriei va fi recomandat pentru aprobare dacă în cadrul evaluării externe, pentru fiecare din criteriile de evaluare, vor fi acordate nu mai puțin de 8 puncte.

Concluzie: Se recomandă pentru aprobare / Nu se recomandă pentru aprobare / Se remite autorilor pentru îmbunătățire

Propuneri de îmbunătățire:

1. _____
2. _____
3. _____

Recenzent:

Numele, prenumele, postul, denumirea instituției


Semnătura
"0" 2019

Borodan Diana
Manager Recrutare
Moldovita Group SRL

Cuprins

I. Preliminarii.....	5
II. Concepția curriculumului modular	5
III. Sistemul de competențe ce asigură calificarea profesională.....	7
IV. Administrarea modulelor	10
V. Modulele de instruire	12
Modulul 1. Pregătirea vânzătorului pentru activitatea profesională	12
Modulul 2. Organizarea activității comerciale.....	23
Modulul 3. Întocmirea documentelor de evidență operativă.....	35
Modulul 5. Comunicarea profesională.....	49
Modulul 4. Administrarea mărfurilor.....	40
Modulul 6. Organizarea lucrului la mașinile de casă și control cu memorie fiscală.....	58
Modulul 7. Comercializarea mărfurilor de origine vegetală.....	64
Modulul 8. Comercializarea mărfurilor de cofetărie și gustative.....	80
Modulul 9. Comercializarea mărfurilor textile și de pielărie.....	93
Modulul 10. Comercializarea mărfurilor de origine animală.....	104
Modulul 11. Comercializarea mărfurilor de uz casnic.....	128
Modulul 12. Comercializarea mărfurilor social-culturale.....	144
Modulul 13. Comercializarea mărfurilor electronice.....	156
Modulul 14. Comercializarea mărfurilor de construcție.....	166
VI. Sugestii metodologice	176
VII. Sugestii de evaluare a competențelor profesionale	176
VIII. Bibliografie	179

I. Preliminarii

Realizarea unui învățământ profesional de calitate în contextul realităților socio-economice actuale impune o nouă abordare a procesului de învățământ, care vizează formarea la elevi a unui sistem de competențe necesare pentru integrarea pe piața muncii și pentru învățarea pe parcursul întregii vieți.

Prezentul curriculum reprezintă un document normativ-reglator și constituie reperul conceptual de formare profesională, care specifică finalitățile de învățare și descrie condițiile de formare a competențelor profesionale pentru formarea inițială la meseria *Vânzător*.

Curriculumul este destinat cadrelor didactice din învățământul profesional secundar, autorilor de manuale și materiale didactice, factorilor de decizie și părinților. Cadrele didactice vor utiliza curriculumul pentru proiectarea, realizarea și evaluarea demersului didactic pentru formarea profesională la meseria *Vânzător*.

Formarea profesională a vânzătorului, realizată în cadrul instituțiilor de învățământ profesional tehnic secundar corespunde nivelului 3 de calificare, conform Cadrului Național al Calificărilor din Republica Moldova. Acest nivel de calificare se atribuie absolventului care, în raport cu diversitatea de împuterniciri și responsabilități, trebuie să realizeze activități sub conducere, având independență la soluționarea sarcinilor binecunoscute sau similare acestora. Vânzătorul trebuie să-și planifice activitățile personale, reușind din sarcinile puse de conducător, să-și asume responsabilități individuale pentru sarcinile de realizat.

Complexitatea activității se referă la soluționarea sarcinilor practice tipice. Vânzătorul calificat alege modalitatea de realizare a sarcinilor conform procedeele bine cunoscute în baza instruirii teoretice și practice. Acțiunile întreprinse se corectează în funcție de condițiile de realizare.

Finalitățile de învățare ale meseriei *Vânzător* sunt orientate spre atingerea nivelului de calificare pretins și se realizează în baza curriculumului la meseria respectivă.

II. Concepția curriculumului modular

Piața muncii, în conformitate cu schimbările sociale actuale, cu progresul științific din diverse domenii, determină orientări conceptuale noi în sistemul de învățământ profesional tehnic secundar. Convingerea asupra eficienței noii modalități de formare profesională este consolidată și de către bunele practici ale altor state.

Atât nivelul de calificare, cât și specificul activității profesionale, a cărei esență constă în rezolvarea sarcinilor sau realizarea lucrărilor specifice, scot în evidență necesitatea deținerii unui sistem de competențe, a căror formare și demonstrare în procesul de instruire garantează calitatea activității pe piața muncii.

Evoluția domeniului de formare profesională la nivelul învățământului profesional secundar, dezvoltarea științelor educației și promovarea în contextul

acestora a noilor paradigme (centrarea pe cel ce învață, centrarea pe competențe, constructivismul), dezvoltarea tehnologiilor în domeniul profesional respectiv, au conturat necesitatea schimbării concepției de formare profesională.

Contextul formării și integrării socioprofesionale demonstrează necesitatea conceperii pregătirii profesionale în baza unui *curriculumul axat pe formarea competențelor*, iar modalitatea optimă de formare a competențelor profesionale este *organizarea demersului didactic pe module*.

Abordarea modulară în formarea profesională are multiple avantaje:

- realizează principalul deziderat al perioadei actuale: stabilește legătura dintre cerințele pieței muncii și formarea profesională;
- reflectă o paradigmă educațională nouă, care are drept finalitate formarea competențelor;
- permite abordarea integrativă a conținuturilor;
- contribuie la reducerea dublării informațiilor;
- asigură conexiunea acțiunilor profesorilor și elevilor în vederea formării competențelor;
- asigură îmbinarea necesară a teoriei și practicii;
- creează condiții pentru o evaluare autentică - evaluarea competențelor.

Prezentul curriculum este structurat pe module, conținutul căruia derivă din Standardul ocupațional al meseriei *Vânzător*. Modulele sunt proiectate pe baza unor principii complementare și au scopul de a pregăti elevul pentru realizarea anumitor sarcini de muncă. Structurarea modulară a curriculumului oferă posibilitatea de a dobândi cunoștințe, abilități și atitudini, și respectiv, de a forma competențele profesionale.

Abordarea modulară reflectată în curriculum determină competența ca element-cheie al procesului de formare profesională. Complexitatea competenței generează complexitatea conținuturilor, a căror eșalonare nu are la bază principiul repartiției pe discipline, ci selectarea și integrarea acestora într-un mesaj educațional, care susține formarea competențelor. Pertinența, relevanța conținuturilor în modul este stabilită în raport cu contribuția acestora la formarea unei competențe sau unui set de competențe profesionale.

Abordarea modulară este în esență interdisciplinară, deoarece conținuturile fuzionează funcțional în raport cu finalitatea. Accentul este pus pe selectarea anumitor aspecte a materiei de studiu din diverse domenii/discipline, precum și a activităților de învățare, și integrarea acestora în unități logice de învățare/module care urmează a fi însușite într-o anumită perioadă de timp pentru a forma competențe profesionale cerute la locul de muncă. Prin urmare, conținuturile modulului sunt predate în manieră integrată pentru construirea unei viziuni holistice a realității, fapt care încurajează elevul să descopere sensul unitar și liantul acestor conținuturi.

Curriculumul modular schimbă în esență concepția procesului didactic, prin operarea unor schimbări majore în conceptualizarea tuturor celor trei ipostaze ale procesului de predare - învățare-evaluare.

Se schimbă substanțial procesul predării. Se renunță la predarea conținuturilor prin anumite teme, care mai degrabă demonstrează exigența de consecutivitate în interiorul disciplinei, fără a soluționa problema intercorelării conținuturilor tuturor disciplinelor. În contextul curriculumului modular, predarea elementelor de conținut este axată spre rezolvarea unor sarcini concrete, de aceea conținutul se predă în consecutivitatea determinată de logica și specificul situației de rezolvat.

Abordarea modulară nu pune accent pe profesorul la disciplină, ci pe profesorul sau mai degrabă pe echipa cadrelor didactice, care realizează modulul, respectând principiul continuității și complementarității în procesul de formare profesională.

Se produc schimbări de esență în procesul învățării. Elevul dobândește 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 competențe concrete, un rol aparte îl au abilitățile, prin urmare exersarea este obligatorie, fiind modalitatea cea mai eficientă de învățare.

Devine imperios necesar de a corela modalitatea de predare-învățare modulară cu *evaluarea modulară*. Evaluarea se axează pe constatarea și aprecierea competențelor, ce demonstrează un anumit nivel de performanță. Sânt importante toate tipurile de evaluare:

- inițială/diagnostică, pentru a constata prerechizitul necesar pentru formarea cunoștințelor și abilităților, competențelor profesionale;
- curentă/formativă, pentru a ghida formarea competențelor;
- finală/sumativă, pentru a constata și aprecia deținerea competenței.

Fără a neglija un anumit tip de evaluare, subliniem că din punct de vedere conceptual, un rol deosebit îl are evaluarea finală/sumativă, realizată la sfârșitul modulului. Profesorul sau echipa cadrelor didactice trebuie să-și coopereze eforturile pentru a concepe, organiza și realiza o nouă modalitate de evaluare. Evaluarea în comun, de către echipa de profesori, prin determinarea clară a criteriilor de evaluare, va demonstra eficiența formării profesionale.

Ordinea modulelor se stabilește în baza logicii formării sistemului de competențe, fiind axată pe valorificarea maximă a principiului complementarității funcționale.

Pornind de la accepția dată competenței, curriculumul reflectă cunoștințele, abilitățile și resursele de formare a acestora în scopul realizării unor sarcini/activități/procese, care demonstrează competența profesională.

Administrarea modulului stabilește criteriile de corelare a diverselor elemente ale acestuia, în mare parte, punând accent pe corelarea dintre competențe/finalități, conținuturi și modalitățile de realizare. Prin prezentarea acestui element de structură este monitorizată și dimensiunea timp a curriculumului.

III. Sistemul de competențe ce asigură calificarea profesională

Proiectarea curriculum-ului se axează pe realizarea obiectivelor majore ale învățământului profesional și urmărește asigurarea premiselor pentru angajarea pe termen lung a absolvenților prin:

- dezvoltarea acelor competențe-cheie, care sunt necesare pentru integrarea socio-profesională a absolvenților;
- dobândirea competențelor generale pe domeniu, care sporesc angajarea unui absolvent și-i asigură flexibilitatea pe piața muncii în cadrul unei arii ocupaționale;
- dobândirea competențelor specifice meseriei, care sunt necesare pentru adaptarea continuă la cerințele angajatorilor, potrivit dinamicii pieței muncii.

Competența reprezintă un ansamblu/sistem integrat de cunoștințe, capacități, priceperi, deprinderi și atitudini dobândite de elevi prin învățare și mobilizate în contexte profesionale specifice, în scopul realizării activităților ocupaționale la nivelul calitativ cerut la locul de muncă.

Sistemul de competențe necesare pentru angajarea la locul de muncă include competențe cheie și competențe profesionale generale și specifice.

Competențele-cheie reprezintă un pachet transferabil și multifuncțional de cunoștințe, deprinderi (abilități) și atitudini de care au nevoie toți indivizii pentru împlinirea și dezvoltarea personală, pentru incluziune socială și inserție profesională.

Din această definiție și din analiza specificului competențelor-cheie rezultă următoarele:

- competențele se definesc printr-un sistem de cunoștințe – deprinderi (abilități) – atitudini;
- au un caracter transdisciplinar implicit;
- acestea trebuie să reprezinte baza educației permanente.

Comunitatea europeană a determinat opt competențe-cheie, care se formează pe parcursul întregii vieți:

- a) competențe de comunicare în limba română și în limba maternă, în cazul minorităților naționale;
- b) competențe de comunicare în limbi străine;
- c) competențe de bază de matematică, științe și tehnologie;
- d) competențe digitale de utilizare a tehnologiei informației ca instrument de învățare și cunoaștere;
- e) competențe sociale și civice;
- f) competențe antreprenoriale;
- g) competențe de sensibilizare și de expresie culturală;
- h) competența de a învăța să înveți.

Competențele profesionale generale sunt proprii unui grup de meserii/profesii înrudite în cadrul unui domeniu ocupațional, iar raportarea competențelor generale la o

meserie/profesie concretă se efectuează prin formularea competențelor profesionale specifice. Competențele generale constituie comportamente profesionale ce trebuie demonstrate în mai multe activități profesionale. Sistemul de competențe profesionale generale asigură succesul/reușita activității profesionale în toate situațiile de manifestare, influențând calitatea acestora printr-o corelație sistemică.

Vânzătorul trebuie să dețină următoarele competențe profesionale generale:

1. Respectarea normelor igienico-sanitare în procesul de depozitare, păstrare, realizare a mărfurilor
2. Respectarea cadrului legal și normativ regulator de referință în activitatea desfășurată
3. Asigurarea calității proceselor și mărfurilor specifice domeniului de deservire în unitățile comerciale
4. Aplicarea tehnologiilor relevante domeniului în vederea protejării sănătății proprii și a consumatorilor
5. Întocmirea documentelor specifice domeniului
6. Gestionarea corectă a deșeurilor și prevenirea poluării mediului
7. Comunicarea corectă și eficientă cu membrii echipei, superiorii și consumatorii

Competențele profesionale specifice reprezintă un sistem de cunoștințe, abilități și atitudini, care, prin valorificarea unor resurse, contribuie la realizarea individuală sau în grup a unor sarcini stabilite de contextul activității profesionale. Aceste competențe trebuie să le întrunească persoana pentru a îndeplini anumite lucrări în cadrul unei meserii/profesii și pentru a se integra în câmpul muncii.

Vânzătorul trebuie să dețină următoarele competențe profesionale specifice:

- CS1. Organizarea eficientă a locului de muncă.
- CS2. Aplicarea măsurilor igienico-sanitare
- CS3. Asigurarea calității mărfurilor și serviciilor
- CS4. Pregătirea spațiilor comerciale pentru vânzare
- CS5. Pregătirea echipamentului, mobilierului, ustensilelor și utilajelor pentru activitate
- CS6. Pregătirea mărfurilor pentru vânzare
- CS7. Întâmpinarea amabilă a cumpărătorilor
- CS8. Alegerea formelor de vânzare
- CS9. Alegerea formelor de plată
- CS10. Prezentarea ofertei de marfă și servicii
- CS11. Încasarea contravalorii mărfurilor vândute
- CS12. Completarea documentelor post vânzare
- CS13. Finalizarea procesului de vânzare

IV. Administrarea modulelor

Programul de formare profesională a vânzătorului este structurat pe module ce derivă din competențele profesionale.

Prin asocierea competențelor generale cu cele specifice au fost definite următoarele module de formare profesională:

Nr. crt.	Denumirea modului	Total ore	Inclusiv	
			Instruire teoretică	Instruire practică
1.	Pregătirea vânzătorului pentru activitatea profesională	42	30	12
2.	Organizarea activității comerciale	52	40	12
3.	Întocmirea documentelor de evidență operativă	56	32	24
4.	Administrarea mărfurilor	124	52	72
5.	Comunicarea profesională	98	50	48
6.	Organizarea lucrului la mașinile de casă și control cu memorie fiscală	112	40	72
7.	Comercializarea mărfurilor de origine vegetală	92	44	48
	Practica în producție	210	0	0
	Total Anul I	786	288	288
8.	Comercializarea mărfurilor de cofetărie și gustative	84	42	42
9.	Comercializarea mărfurilor textile și de pielărie	70	34	36
10.	Comercializarea mărfurilor de origine animală	198	96	102
11.	Comercializarea mărfurilor de uz casnic	108	48	60
12.	Comercializarea mărfurilor social-culturale	56	32	24
13.	Comercializarea mărfurilor electronice	30	18	12
14.	Comercializarea mărfurilor de construcție	30	18	12
	Practica în producție	420	0	0

Nr. crt.	Denumirea modului	Total ore	Inclusiv	
			Instruire teoretică	Instruire practică
	Total Anul II	996	288	288
	Total Anul I+Anul II	1782	576	576

Modulele sunt segmente separate, specifice sau pachete de învățare, care conduc la atingerea rezultatelor învățării definite. În curriculumul de față deosebim două tipuri de module de instruire: modul transversal sau general (Modulul 1) și modulele de bază (Modulele 2–14).

Modulul transversal formează competențele profesionale generale necesare pentru inițiere în meserie și pentru activitatea ulterioară a vânzătorului în comerț. Modulele de bază urmăresc formarea competențelor profesionale specifice, valabile pentru anumite tipuri de activități profesionale.

Modulele au următoarea structură:

- titlul modului;
- scopul modului;
- unitățile de competență (rezultatele învățării), pe care elevul va fi capabil să le demonstreze la final de modul;
- conținutul de formare (achizițiile teoretice și practice):
 - a) abilitățile ce trebuie formate și dezvoltate;
 - b) cunoștințele teoretice necesare pentru formarea și dezvoltarea competențelor profesionale;
 - c) lucrări practice recomandate pentru unitățile de competență;
- precondiții pentru asimilarea modului;
- specificații metodologice;
- sugestii de evaluare a competențelor profesionale;
- resurse (materialele consumabile și utilajul-suport cuantificate, necesare pentru asigurarea condițiilor de realizare a procesului de formare și dezvoltare a competențelor);
- lista resurselor didactice recomandate.

Realizarea modulelor se va desfășura în mod sistemic și continuu pe o perioadă determinată de timp și se va finaliza cu evaluări.

V. Modulele de instruire

Modulul 1. Pregătirea vânzătorului pentru activitatea profesională

Scopul modulului: Formarea competențelor profesionale generale de organizare a locului de muncă, aplicare a măsurilor igienico-sanitare, comunicare în limbaj de specialitate, precum și de asigurare a calității și siguranței producției și prestării serviciilor în comerț.

La finele acestui modul formabilul va fi capabil să:

- FI-1. Comunice în limbajul profesional din domeniul comerțului
- FI-2. Respecte cerințele privind igiena personală și regulile securității și sănătății în muncă.
- FI-3. Realizeze activități de igienizare a locului de muncă cu respectarea normelor sanitaro-igienice și de protecție a mediului.
- FI-4. Realizeze activități de organizare a locului de muncă.
- FI-5. Acorde primul ajutor în caz de accident.
- FI-6. Utilizeze documentația normativ-tehnică.
- FI-7. Asigure calitatea și siguranța mărfurilor în unitățile comerciale

Administrarea modulului

	Unități de competență (rezultate ale învățării la finele modulului)	IT	IP	Total
UC1.	Comunicare în limbaj de specialitate	6	6	12
UC2.	Respectarea legislației specifice domeniului de activitate	4	-	4
UC3.	Respectarea cerințelor sanitaro-igienice în unitățile comerciale	6	6	12
UC4.	Asigurarea calității și siguranței mărfurilor în unitățile comerciale	10	-	10
	Recapitulare	2	-	2
	Evaluare sumativă	2	-	2

	Total	30	12	42
--	--------------	-----------	-----------	-----------

Achiziții teoretice și practice

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 1. Comunicarea în limbaj de specialitate		
A1. Identificarea întreprinderilor comerciale A2. Identificarea cerințelor formării competențelor profesionale. A3. Respectarea atribuțiilor și responsabilităților conform fișei postului A4. Respectarea normelor de etică și criteriile profesionale a vânzătorului A5. Adaptarea limbajului de specialitate în diverse contexte și situații A6. Utilizarea terminologiei specifice procesului de deservire a consumatorului	- Importanța comerțului în economia Republicii Moldova. - Caracteristica întreprinderilor comerciale din Republica Moldova. - Cerințe profesionale față de personalul angajat în unitățile comerciale. - Drepturile și obligațiile vânzătorului - Reguli de comportament al vânzătorului în procesul deservirii cumpărătorilor: - Calitățile morale - Calitățile psiho-profesionale - Calitățile psiho-intelectuale - Noțiuni generale de specialitate și caracteristica lor. - Termeni tehnici de specialitate.	LP1. Excursie la întreprinderile comerciale din apropiere. LP2. Familiarizarea cu laboratorul de instruire practică, locurile de muncă.

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 2. Respectarea legislației specifice domeniului de activitate		
A7. Aplicarea prevederilor legale cu privire la protecția consumatorului A8. Utilizarea prevederilor legislative privind securitatea și sănătatea în muncă. A9. Asigurarea securității produselor plasate pe piața Republicii Moldova A10. Prevenirea apariției incendiilor A11. Acordarea primului ajutor persoanelor aflate în pericol sau în dificultate. A12. Acordarea primului ajutor în caz de accident. A13. Identificarea factorilor de risc. A14. Raportarea în timp util a pericolelor la locul de muncă. A15. Evitarea situațiilor de risc. A16. Prevenirea aparițiilor bolilor profesionale. A17. Utilizarea echipamentelor de protecție a muncii.	- Acte normative cu privire la: Legea privind protecția consumatorilor Legea cu privire la comerțul interior Legea cu privire la standardizarea națională Politica statului în domeniul securității și sănătății în muncă. (Codul Muncii. Titlul 9) Legea securității și sănătății în muncă - Reglementări tehnice - Instruirea în domeniul securității și sănătății în muncă. Fazele instruirii lucrătorilor în domeniul securității și sănătății în muncă. - Instruirea la angajare: - Instruirea introductiv generală. - Instruirea la locul de muncă. - Instruirea periodică. - Activitatea de prevenire și stingere a incendiilor la depozite și magazine comerciale: - Plan de evacuare - Evacuarea și salvarea persoanelor. - Evacuarea bunurilor materiale. - Factorii de risc la locul de muncă: de natura fizică, chimică și biologică. - Bolile profesionale. - Efectele produse de factorii de risc asupra sănătății angajaților și măsuri de reducere a acestora. - Echipamente de protecție a muncii. - Clasificarea și definirea accidentelor de muncă. - Comunicarea despre producerea accidentelor de muncă. - Măsuri de prim ajutor în caz de accident.	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 3. Respectarea cerințelor sanitaro-igienice în unitățile comerciale		
A18. Respectarea normelor de igienă personală, a echipamentului sanitar și a locului de muncă. A19. Aplicarea măsurilor de spălare și dezinfectare a mâinilor. A20. Aplicarea măsurilor de dezinfecție la locul de muncă. A21. Prevenirea apariției insectelor și rozătoarelor - măsură de protecție a mărfurilor alimentare. A22. Prevenirea contaminării mărfurilor alimentare cu microorganisme patogene	- Noțiuni despre sanitarie și igienă. - Reguli de igienă personală pentru angajații din unitățile comerciale - Igiena echipamentului sanitar. - Igiena locului de muncă. - Cerințe sanitaro-igienice față de teritoriul întreprinderii, secțiilor de bază și auxiliare. - Măsuri de combatere a microorganismelor patogene: dezinfecția, dezinfecția deratizarea. - Consecințe ale nerespectării regulilor de igienă: intoxicații alimentare, infecții intestinale acute, boli parazitare, profilaxia.	
Unitatea de competență 4. Asigurarea calității și siguranței mărfurilor în unitățile comerciale		
A23. Utilizarea termenilor marfă și serviciu și interpretarea corectă în contexte date; A24. Diferențierea produselor și serviciilor după criterii date; A25. Identificarea proprietăților în raport cu criteriile de clasificare ale mărfurilor A26. Diferențierea caracteristicilor de calitate ale produselor și serviciilor A27. Diferențierea tipurilor de standarde după criterii date; A28. Aplicarea principiilor HACCP la nivel de agent economic;	- Marfă. Definiție. Rol și importanță - Serviciul. Definiție. Rol și importanță; - Calitatea produselor și serviciilor: - Definiția conceptului de "calitate"; - Orientări privind definirea calității produselor și serviciilor; - Ipotezele calității produselor și serviciilor; - Clasificarea produselor și serviciilor: - Sortimentul de produse; - Clasificarea mărfurilor; - Clasificarea serviciilor; - Proprietățile mărfurilor: - Clasificarea proprietăților mărfurilor;	-

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
A29. Identificarea semnelor folosite ca mărci A30. Identificarea elementelor de codificare a produselor; A31. Verificarea condițiilor de ambalare a mărfurilor la nivel de agent economic A32. Verificarea prezenței și corespunderea elementelor de marcare-etichetare A33. Explicarea mesajului de pe etichetă A34. Deosebirea tipurilor de ambalaje în dependență de materialul utilizat A35. Verificarea integrității ambalajelor A36. Verificarea respectării condițiilor de ambalare a mărfurilor A37. Recomandarea tipului de ambalaj în funcție de produs A38. Respectarea regulilor de recepționare a ambalajelor A39. Respectarea regulilor de păstrare a ambalajului	- Caracterizarea proprietăților mărfurilor; - Proprietăți fizice; - Proprietăți chimice; - Proprietăți biologice; - Proprietăți economice; - Proprietăți estetice; - Proprietăți organoleptice; - Proprietăți ergonomice; - Proprietăți ecologice; - Caracteristicile calității produselor și serviciilor; - Caracteristici de calitate ale produselor; - Caracteristicile calității serviciilor; - Determinarea calității produselor și serviciilor; - Cadrul legislativ privind calitatea produselor și serviciilor; - Reglementări legislative privind calitatea produselor și serviciilor; - Standardizarea produselor și serviciilor; - HACCP; - Certificarea și garantarea produselor și serviciilor; - Marcarea mărfurilor; - Elemente de definire a mărcilor; - Funcțiile mărcilor; - Clasificarea mărcilor; - Tipuri de mărci; - Codificarea mărfurilor; - Ambalarea mărfurilor; - Definirea ambalajului; - Definirea operației de ambalare a mărfurilor;	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Funcțiile ambalajului; - Tipuri de materiale utilizate pentru ambalaje; - Metode de ambalare a mărfurilor.	

Precondiții necesare pentru studierea modulului

Pentru realizarea finalităților modulului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

- Utilizarea corectă și adecvată a limbii române în diferite situații de comunicare.
- Argumentarea scrisă și orală a unor opinii în diverse situații de comunicare.
- Participarea la o discuție scurtă pe subiecte de interes.
- Traducerea unor mesaje funcționale (prospect, etichetă) cu ajutorul dicționarului.
- Înțelegerea și explicarea unor fenomene fizice (arderea, stingerea focului).
- Proprietățile fizico-chimice ale soluțiilor de spălare și dezinfectare.
- Evaluarea consecințelor proceselor și acțiunii produselor chimice asupra propriei persoane și asupra mediului.
- Evaluarea consecințelor proceselor și acțiunii activităților umane asupra mediului și asupra sa.
- Utilizarea calculatorului (editare de text, calcul tabelar, internet)
- Elemente de educație antreprenorială (promovarea produsului, protecția consumatorului).

Specificații metodologice

Modulul 1 "Pregătirea vânzătorului pentru activitatea profesională" este un modul introductiv, de familiarizare a elevilor cu meseria Vânzător, respectiv parcursul didactic este preponderent axat pe achiziționarea cunoștințelor teoretice.

Pentru realizarea instruirii practice se recomandă o vizită la întreprinderile comerciale din apropiere. În timpul instruirii practice vor fi realizate activități de familiarizare cu întreprinderile comerciale din raza localității și instruirea introductivă generală la locul de muncă.

Cadrele didactice vor utiliza activități de instruire centrate pe elev și vor aplica metode de învățare cu caracter activ-participativ.

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului este recomandată de autori, dar aceasta poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale. Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, însă decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modulului, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modulului. Orele vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Sugestii de evaluare

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a competențelor profesionale formate în cadrul modulului. Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea competențelor profesionale specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin teste (practic și teoretic), prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- Identifice întreprinderile de comerț din preajma locului de trai și din republică.
- Caracterizeze întreprinderile de comerț din țară.
- Identifice cerințele formării competențelor profesionale.
- Explice noțiuni de specialitate
- Enumere factorii de risc din mediul în care locuiesc și învață.
- Stabilească pericolele la locul de muncă.
- Enumere bolile profesionale.
- Manipuleze corect echipamentele de protecție a muncii.
- Utilizeze prevederile legislative privind securitatea și sănătatea în muncă.
- Prevină apariția incendiilor.
- Respecte normele de igienă personală, a echipamentului sanitar și a locului de muncă.
- Aplice măsurile de spălare și dezinfectare a mâinilor.
- Aplice măsurile de dezinfecție la locul de muncă.
- Prevină apariția insectelor și rozătoarelor, măsură de protecție a alimentelor.
- Prevină contaminarea produselor alimentare cu microorganisme patogene.
- Colaboreze cu membrii echipei în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă;
- Verifice elemente de marcare și codificare a mărfurilor, conform legislației în vigoare
- Explice mesajul de pe etichetă

În procesul de evaluare, elevul va avea acces la regulamente și documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testului de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului

- Echipament : echipament de lucru, bonetă, încălțăminte comodă.
- Întreprinderi comerciale
- Laboratorul de instruire practică.

Materiale didactice

Caracteristica de calificare a vânzătorului produse alimentare; fișe de lucru; tabele; scheme; materiale foto, video; desene; notebook, proiector; test de evaluare sumativă.

Modulul 2. Organizarea activității comerciale

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale de organizare a activității comerciale.

La finele acestui modul formabilul va fi capabil să:

- FI-1. Stabilească poziția proprie într-o structură organizatorică dată
- FI-2. Descrie sistemele de amenajare a sălii comerciale
- FI-3. Caracterizeze fluxurile de circulație
- FI-4. Descrie elementele designului interior/exterior al unității comerciale
- FI-5. Identifice spațiile la nivel de unitate comercială
- FI-6. Organizeze spațiul de vânzare.
- FI-7. Diferențieze unitățile de comerț conform specializării lor.
- FI-8. Stabilească relații comerciale cu furnizorii.
- FI-9. Descrie circuitele și canalele de distribuție.
- FI-10. Organizeze procesul de aprovizionare.
- FI-11. Aprovizioneze unitatea de comerț cu amănuntul cu mărfuri.

FI-12. Amenajeze și doteze sala de comerț cu mobilă și inventar necesar desfășurării proceselor tehnologice din magazin.

FI-13. Utilizeze mobilierul și echipamentul comercial în funcție de locul de lucru.

FI-14. Pregătească utilajul de cântărire pentru lucru.

FI-15. Determine masa produselor.

FI-16. Calculeze costul cumpărăturii cu ajutorul tastei M+.

FI-17. Întrețină utilajul frigorific.

FI-18. Utilizeze în procesul de lucru utilajul de feliat.

Administrarea modului

	Unități de competență (rezultate ale învățării la finele modului)	IT	IP	Total
UC1.	Prezentarea modului de organizare a unității comerciale	6	0	6
UC2.	Urmărirea fluxurilor de circulație în spațiile unităților de comerț	10	0	10
UC3.	Prezentarea atribuțiilor și responsabilităților personalului în cadrul unității comerciale	2	0	2
UC4.	Utilizarea mobilierului și a echipamentelor comerciale în unitățile de comerț	12	12	24
UC5.	Stabilirea relațiilor economice cu furnizorii de mărfuri	6	0	6
	Recapitulare	2	-	2

	Unități de competență (rezultate ale învățării la finele modulului)	IT	IP	Total
	Evaluare sumativă	2	-	2
	Total	40	12	52

Achiziții teoretice și practice

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 1. Prezentarea modului de organizare a unității comerciale		
A1. Identificarea unității comerciale după forma de proprietate, forma organizatorico-juridică și specializare A2. Diferențierea tipurilor de unități economice, după criterii date; A3. Stabilirea poziției proprii într-o structură organizatorică dată A4. Identificarea elementelor de bază a structurii organizatorice: post, funcție, pondere ierarhică, compartiment, nivel ierarhic, relații organizatorice. A5. Respectarea fișei de post A6. Identificarea unităților comerciale conform nomenclatorului tip	- Tipuri de unități economice: - Delimitări terminologice: întreprindere, societate, firmă, unitate economică; - Caracteristicile și definirea întreprinderii în economia de piață. - Mediul întreprinderii; - Tipologiile unității economice: - forma de proprietate; - forma juridică; - modul de asociere; - obiectul de activitate; - structură operativă. - Organizarea structurală: - Conceptul de structură a întreprinderii; - Tipuri de structuri organizatorice - Structura organizatorică ierarhica - Structura organizatorică funcțională	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Structura organizatorică ierarhic funcțională - Elemente de bază ale structurii organizatorice -postul - fișa de post -funcția, -ponderea ierarhică, -compartimentul, -nivelurile ierarhice -relațiile organizatorice - Formelor principale ale comerțului - Comerțul cu ridicata; - Conținutul, rolul și funcțiile comerțului cu ridicata; - Clasificarea comercianților cu ridicata; - Avantajele comerțului cu ridicata; - Comerțul cu amănuntul - Conținutul, rolul și funcțiile comerțului cu amănuntul; - NOMENCLATORUL-TIP al unităților de comerț cu amănuntul; - Avantajele comerțului cu amănuntul; - Comerțul cash and carry - Conținutul, rolul și funcțiile comerțului cash and	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	carry; - Avantajele comerțului cash and carry cu ridicata;	
Unitatea de competență 2. Urmărirea fluxurilor de circulație în spațiile unităților de comerț		
A7. Identificarea importanței și factorilor de influență a poziției magazinului A8. Determinarea principiilor de amplasare rațională a unităților comerciale A9. Analizarea efectelor psihologice ale magazinului asupra consumatorului A10. Repartizarea suprafețelor comerciale A11. Organizarea spațiului de vânzare A12. Utilizarea elementelor designului exterior A13. Identificarea spațiilor la nivel de unitate economică. A14. Diferențierea fluxurilor de circulație într-o unitate economică. A15. Aplicarea principiilor și proceselor matematice de bază în determinarea spațiilor aflate la nivelul unei unități economice.;	- Amplasarea unităților de comerț cu amănuntul - Importanța și factorii de influență a poziției magazinului - Aria de piață și de atracție comercială - Principii de amplasare rațională a unităților de comerț cu amănuntul. - Organizarea spațiului de vânzare - Definirea, importanța și efectele psihologice ale magazinului - Componentele principale ale suprafețelor comerciale. Forma și mărimea sălii de vânzare - Spațiul de contact cu clienții: raioane, culoare de circulație, spații de prezentare, spații de așteptare. - Fluxurile de circulație într-o unitate economică: informațiilor, mărfurilor, personalului, clienților - Designul punctelor de vânzare - Imaginea magazinului;	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Designul exterior al magazinelor; - Designul interior al magazinului - Spațiile la nivelul unității economice: - Spațiile la nivel de depozit: - Spațiul privind recepția mărfurilor, a materiilor prime; - Spațiul privind depozitarea, păstrarea, condiționarea ambalajelor și a stocului de marfă.	
Unitatea de competență 3. Prezentarea atribuțiilor și responsabilităților personalului în cadrul unității comerciale		
A16. Identificarea tipurilor de resurse la nivelul unității economice; A17. Identificarea efectelor organizării procesuale în cadrul întreprinderii A18. Identificarea funcțiunilor la nivelul întreprinderii A19. Diferențierea fișelor de post pe domenii de activitate. A20. Utilizarea managementului timpului în aplicarea procedurilor operaționale la nivelul unui loc de muncă.	- Tipuri de resurse: - resursele umane; - resurse materiale; - resurse financiare; - resurse informaționale; - resurse de timp. - Organizarea procesuală: - elemente componente; - efecte (funcțiunea, activitatea, sarcini, atribuții); - procese economice (aprovizionare, depozitare, producție, comercializare), rentabilitatea și eficiența proceselor economice; - Resurse umane la nivelul unității economice:	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- productivitatea muncii; - motivația muncii; - managementul timpului; - managementul proiectului.	
Unitatea de competență 3. Utilizarea mobilierului și a echipamentelor comerciale în unitățile de comerț		
A21. Utilizarea mobilierului și a inventarului comercial în procesul de lucru A22. Selectarea mobilierului pentru depozit și sala comercială A23. Determinarea necesarului de inventar comercial pentru desfășurarea activității comerciale A24. Exploatarea utilajelor de cântărire și măsurare în comerț A25. Respectarea cerințelor față de cântarele comerciale A26. Pregătirea cântarelor de masă cu cadran pentru lucru A27. Efectuarea etapelor de lucru la cântarul de	- Mobila și inventarul comercial - Rolul, funcțiile și clasificarea mobilei comerciale - Cerințele față de mobila comercială și utilajul nemecanic - Rolul, funcțiile și clasificarea inventarului comercial utilizat în unitățile comerciale - Utilajul pentru măsurarea și cântărirea mărfurilor în unitățile de comerț - Clasificarea, cerințele față de cântarele comerciale - Dispozitivele de măsură a greutateii, lungimii și volumului - Cântarele de masă cu cadran, construcția, pregătirea pentru lucru, regulile de exploatare - Cântarele electronice, particularitățile constructive,	LP1. Pregătirea utilajului de cântărire pentru lucru LP2. Cântărirea mărfurilor cu ajutorul utilajului de cântărire

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
masă cu cadran A28. Monitorizarea proceselor de programare a prețurilor, cântărirea produselor, calcularea prețului de vânzare, anularea prețurilor programate la cântarul electronic A29. Respectarea regulilor de exploatare a cântarelor comerciale A30. Documentarea privind modul de lucru a cântarelor mobile și staționare în comerț A31. Exploatarea utilajului frigorific A32. Selectarea mașinilor frigorifice necesare păstrării, etalării și comercializării mărfurilor ușor alterabile în comerț A33. Verificarea funcționării corespunzătoare a echipamentului frigorific A34. Menținerea regimului stabilit de păstrare privind termometrul A35. Respectarea regulilor de exploatare a utilajului frigorific A36. Utilizarea utilajului de tăiat, măcinat și ambalat mărfurile în comerț în procesul de vânzare al mărfurilor A37. Efectuarea operațiilor de tăiere, măcinare	pregătirea pentru lucru. - Reguli de exploatare - Cântarele mobile și staționare, destinația, construcția, regulile de exploatare - Utilajul frigorific comercial - Noțiunea despre frig, răcire și congelare. - Esența frigului în comerț. - Lanțul frigorific unic. - Agregate și mașini frigorifice, tipurile și clasificarea lor, reguli de exploatare a utilajului frigorific. - Utilajele și agregatele de tăiat, măcinat și ambalare a mărfurilor în comerț - Esența și clasificarea utilajului de tăiat, măcinat și ambalare a mărfurilor în comerț - Mașini și agregate pentru tăiat și măcinat produsele în unitățile comerciale - Utilajul pentru ambalare și dozarea produselor în unitățile de comerț.	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
și ambalare a produselor A38.Executarea operațiilor la mașina de feliat salam, afumături, cașcaval A39.Respectarea regulilor de exploatare a utilajelor și agregatelor de tăiat, măcinat și ambalat mărfuri și a măsurilor de securitate a muncii		
Unitatea de competență 5. Stabilirea relațiilor economice cu furnizorii de mărfuri		
A40.Stabilirea formelor de aprovizionare a unităților de comerț cu mărfuri; A41. Organizarea procesului de aprovizionare A42. Aprovizionarea unităților de comerț cu amănuntul cu necesarul de mărfuri	- Activitatea de aprovizionare a comerțului - Organizarea activității de aprovizionare cu mărfuri - Sursele principale pentru aprovizionare - Formele principale de aprovizionare - Principii și cerințe privind achiziționarea mărfurilor și aprovizionarea rețelei comerciale - Principalele documente pe baza cărora are loc primirea mărfurilor - Comenzile de mărfuri - Contractele în activitatea de comerț - Părțile contractante - Obiectul contractului	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Termene de livrare - Expediere și transport - Răspunderea contractuală - Tipuri de politici de aprovizionare utilizate în comerț - Politici independente de aprovizionare - Politici asociate de aprovizionare - Politici integrate de aprovizionare	

Precondiții necesare pentru studierea modului

Pentru realizarea finalităților modului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

- Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate.
- Comunicarea/ Raportarea rezultatelor activității profesionale desfășurate.
- Comunicarea, în cadrul echipei de lucru, în scopul realizării sarcinilor de lucru primite.
- Noțiuni de unitate comercială.
- Unități de măsură uzuale pentru masă (kg, g, mg) și volum (l, ml).
- Noțiuni de procent și operații de calcul a procentelor dintr-un număr dat; operații de calcul a unui număr când sunt cunoscute procentele din acesta.
- Interpretarea rezultatelor analizelor efectuate.
- Noțiuni de contract, spații comerciale.
- Elemente de igienă a muncii/ personală.
- Utilizarea calculatorului (editare de text, calcul tabelar, Internet).

Specificații metodologice

Modulul 2 "Organizarea activității comerciale" este un modul de inițiere în profesia de vânzător, axat pe achiziționarea de cunoștințe profesionale, precum și dezvoltarea dexterității în realizarea operațiilor de aprovizionare cu mărfuri.

Ținând cont de specificul modului, se recomandă:

- predarea conținuturilor, precum și organizarea racordarea procesului de instruire la organizarea activității comerciale.
- realizarea instruirii practice în laboratorul de instruire practică.

În timpul instruirii practice vor fi realizate activități de organizare a lucrului în sala comercială, pregătire a utilajului de cântărire pentru lucru, cântărire a mărfurilor alimentare precum și de învățare a documentației specific aprovizionării cu mărfuri.

Cadrele didactice vor utiliza activități de instruire centrate pe elev și vor aplica metode de învățare cu caracter activ-participativ.

Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modului este recomandată de autori, dar aceasta poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, însă decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modului, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modului. Orele vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Sugestii de evaluare

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a competențelor profesionale formate în cadrul modulului. Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea competențelor profesionale specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin teste (practic și teoretic), prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- Enumere tipurile de unități comerciale în funcție de mai multe criterii
- Enumere încăperile magazinului și al depozitului
- Caracterizeze comerțul cu amănuntul și comerțul cu ridicata.
- Explice noțiuni de distribuție, aprovizionare
- Stabilească formele de aprovizionare a unităților comerciale.
- Enumere componentele principale ale suprafețelor comerciale.
- Identifice factorii de influență a poziției magazinului.
- Descrie elementele de design interior al magazinului.
- Caracterizeze elementele de design exterior al magazinului.
- Utilizeze mobila și inventarul comercial în desfășurarea activităților comerciale.
- Manipuleze corect utilajele de tăiat, măcinat și ambalat mărfuri.
- Pregătească cântarul electronic pentru lucru.
- Respecte regulile de exploatare a utilajului de cântărire.
- Verifice corectitudinea lucrului utilajului de cântărire

În procesul de evaluare, elevul va avea acces la regulamente și documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testului de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului

- Laboratorul de instruire practică dotat cu mobilier și utilaje de măsurare.

Resurse didactice

Pliante informative; fișe de lucru; tabele; scheme; materiale foto-video; desene; notebook, proiector; utilaj de întreprindere; panouri; test de evaluare sumativă.

Modulul 3. Întocmirea documentelor de evidență operativă

Scopul modulului: Formarea competențelor generale și specifice de întocmire a documentelor de evidență și gestiune economică. Acesta este un modul de bază/tehnic, axat pe achiziționarea de cunoștințe profesionale, precum și dezvoltarea abilităților practice, în vederea formării competențelor profesionale specifice de întocmire a documentelor de evidență și gestiune economică.

La finele acestui modul formabilul va fi capabil să:

- FI-1. Descrie rolul și importanța calcului în comerț;
- FI-2. Transforme unitățile de bază a sistemului metric
- FI-3. Definească noțiunea de preț
- FI-4. Descrie principiile de stabilire a prețului;
- FI-5. Analizeze și stabilească prețul;
- FI-6. Calculeze prin metodele și operațiile de adunare, scădere, înmulțire, împărțire la microcalculator;
- FI-7. Definească noțiunea de procent;
- FI-8. Calculeze suma procentuală la microcalculator;
- FI-9. Calculeze masa brutto, netto și masa ambalajului;
- FI-10. Identifice documentele de evidență și gestiune economică
- FI-11. Recunoască documentele de evidență și gestiune economică
- FI-12. Întocmească documentele de evidență și gestiune economică
- FI-13. Verifice documentele de evidență și gestiune economică
- FI-14. Completeze documentele de evidență și gestiune economică
- FI-15. Elaboreze raportul zilnic, lunar și anuale
- FI-16. Întocmească raportul de dare de seamă

Administrarea modulului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la finele modulului)	IT	IP	Total
UC1.	Calculul în comerț	14	12	26
UC2.	Documentele de evidență în comerț	14	12	26
	Recapitulare	2	-	2
	Evaluare sumativă	2	-	2
	Total	32	24	56

Achiziții teoretice și practice

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 1. Calculul în comerț		
A1. Transformarea unităților de bază a sistemului metric A2. Calcularea prețului A3. Calcularea prin metode și operații de adunare, scădere, înmulțire, împărțire la microcalculator A4. Calcularea procentului A5. Calcularea sumei procentuale la microcalculator; A6. Calcularea masei brutto, netto, masei ambalajului;	- Rolul și importanța calculului comercial; - Unitățile de bază a sistemului metric; - Noțiune de preț; - Principiile de stabilire a prețului; - Analiza și stabilire a prețului; - Metode și operații de adunare, scădere, înmulțire, împărțire la microcalculator; - Noțiune de procent; - Calcularea sumei procentuale la microcalculator; - Calcularea masei brutto, netto și masei ambalajului;	LP1. Transformarea unităților de bază a sistemului metric și efectuarea operațiilor de adunare, scădere, înmulțire și împărțire la microcalculator LP2. Calcularea sumei procentuale la microcalculator și calcularea masei brutto, netto și a masei ambalajului;
Unitatea de competență 2. Documentele de evidență în comerț		
A7. Verificarea documentelor ce însoțesc lotul de marfă A8. Compararea situației faptice cu documentele ce însoțesc mărfurile A9. Identificarea documentelor de evidență și gestiune economică; A10. Argumentarea rolul documentelor de evidență și gestiune economică; A11. Identificarea elementelor de structură a documentelor de evidență și gestiune economică;	- Documente de evidență; - Definiție, importanță, structură; - Clasificarea documentelor de evidență - Întocmirea, verificarea, corectarea, circuitul, păstrarea și arhivarea documentelor Raport de gestiune - Structura raportului de gestiune - Funcția raportului de gestiune	LP3. Întocmirea documentelor de evidență și gestiune economică; LP4. Efectuarea inventarierii și determinarea rezultatelor.

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
A12. Întocmirea documentelor de evidență și gestiune economică; A13. Elaborarea rapoartelor zilnice, lunare și anuale; A10. Întocmirea dărilor de seamă A11. Efectuarea inventarierii	Inventarierea - Esența, însemnătatea și tipurile inventarierii - Modul de efectuare a inventarierii - Determinarea rezultatelor inventarierii și contabilitatea acestora - Documentele de întocmire a inventarierii	

Precondiții necesare pentru studierea modului

Pentru realizarea finalităților modului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

Noțiuni de documente

Noțiuni de igienă personală și a lui de muncă.

Noțiuni de proces tehnologic.

Noțiuni de recepționare, depozitare, marcare, ambalare.

Specificații metodologice

Modulul 3 " Întocmirea documentelor de evidență operativă " reprezintă o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice. O condiție prioritară de parcurgere a modului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și strategiilor didactice inductive (de la practică spre teorie).

Lecțiile de instruire teoretică și practică pot să alterneze în dependență de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire. Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor utiliza activități de instruire activ-participative și metode de învățare prin cooperare. Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modului este recomandată, dar aceasta poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, însă decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modului, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modului. Orelle vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Ținând cont de specificul modului, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (4-5 persoane). Abilitățile practice de întocmire a documentelor de evidență operativă.

Sugestii de evaluare

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a competențelor profesionale formate în cadrul modului. Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea competențelor profesionale specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin teste (practic și teoretic), prin care elevul va demonstra că este capabil să:

Identifice documentele de evidență și gestiune economică
Recunoască documentele de evidență și gestiune economică
Întocmească documentele de evidență și gestiune economică
Verifice documentele de evidență și gestiune economică
Completeze documentele de evidență și gestiune economică
Elaboreze raportul zilnic, lunar și anual
Întocmească raportul de dare de seamă

În procesul de evaluare, elevul va avea acces la regulamente și documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testului de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului

Documente de evidență operativă (facturi, rapoarte de gestiune etc.)

Resurse didactice

Pliante informative; fișe de lucru; tabele; scheme; materiale foto-video; desene; note book, proiector; utilaj de întreprindere; panouri; test de evaluare sumativă.

Modulul 4. Administrarea mărfurilor

Scopul modului: Formarea competențelor generale și specifice de recepționare, depozitare, stocare, păstrare și pregătire către vânzare a mărfurilor.

La finele acestui modul formabilul va fi capabil să:

- FI-1. Descrie procesul de recepționare.
- FI-2. Recepționeze marfa din punct de vedere calitativ.
- FI-3. Recepționeze marfa din punct de vedere cantitativ.
- FI-4. Completeze documentația specifică la recepția calitativă și cantitativă.
- FI-5. Aplice calcule tehnologice la recepția cantitativă.
- FI-6. Asigure circulația documentației specifice secției de recepție.
- FI-7. Respecte condițiile de păstrare și depozitare a mărfurilor
- FI-8. Efectueze operații de întreținere și pregătire a mărfurilor.
- FI-9. Aplice criteriile de depozitare a mărfurilor.
- FI-10. Depisteze mărfurile epuizate în spațiile de vânzare, depozitare.
- FI-11. Stabilească sortimentul de mărfuri ce trebuie expus.
- FI-12. Rezerveze spațiul necesar în funcție de numărul de articole.
- FI-13. Eticheteze fiecare produs expus, realizând etichete speciale.
- FI-14. Completeze sortimentul comercial în sala de vânzare în condiții de siguranță.
- FI-15. Utilizeze echipamentele tehnice pentru păstrarea, etalarea mărfurilor.
- FI-16. Pregătească mobilierul de prezentare și desfacere a mărfurilor.
- FI-17. Aplice criteriile specifice de expunere pentru orientarea clientului.

Administrarea modului:

	Unități de competență (rezultate ale învățării la finele modului)	IT	IP	Total
UC1.	Recepția mărfurilor	14	24	38
UC2.	Depozitarea mărfurilor	14	12	26
UC3.	Pregătirea mărfurilor pentru vânzare și etalarea lor	20	36	56
	Recapitulare	2	-	2
	Evaluare sumativă	2	-	2
	Total	52	72	124

Achiziții teoretice și practice

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 1. Recepția mărfurilor		
A1. Efectuarea recepției mărfurilor după cantitate și calitate A2. Examinarea documentelor necesare recepției mărfurilor A3. Verificarea documentelor ce însoțesc lotul de marfă A4. Compararea situației faptice cu documentele ce însoțesc mărfurile A5. Utilizarea utilajelor necesare recepționării mărfurilor A6. Pregătirea mărfurilor pentru verificarea cantitativă, calitativă A7. Verificarea cantitativă a mărfurilor A8. Respectarea obligațiilor părților implicate în procesul de recepție A9. Efectuarea operațiunilor de pregătire mărfurilor pentru verificarea calitativă, cantitativă A10. Stabilirea cantității mărfurilor A11. Verificarea calitativă a mărfurilor A12. Stabilirea calității mărfurilor A13. Anunțarea eventualelor neconformități apărute în urma recepției	- Recepția mărfurilor - Conceptul de recepție a mărfurilor - Scopul și importanța recepției mărfurilor - Documente de însoțire a lotului de marfă - Documente de contractare (contractul de livrare, anexe la contract, grafice de livrări, specificațiile, clauzele); - Documentul de însoțire a lotului - Documente de livrare (factura fiscală, aviz de expediție); - Documente de transport (foaia de parcurs) - Documente de certificare a calității mărfurilor - (certificat de calitate, certificat de conformitate, veterinar, fito-sanitar, buletin de analiză, certificat de garanție); - Utilaje necesare recepționării mărfurilor - Obligațiunile și răspunderile părților implicate în procesul de recepție - obligațiunile furnizorului - răspunderile furnizorului - obligațiunile transportatorului - răspunderile transportatorului - obligațiunile beneficiarului - răspunderile beneficiarului	LP5. Verificarea documentelor de însoțire a lotului de marfă LP6. Pregătirea mărfurilor pentru verificarea cantitativă LP7. Verificarea cantitativă a mărfurilor LP8. Verificarea calitativă a mărfurilor

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Condițiile generale de recepționare a mărfii conform cantității și calității - Neconformități apărute în urma recepției mărfurilor - Descrierea neconformităților ce pot să apară în urma recepției - Pregătirea mărfurilor pentru verificarea cantitativă, calitativă: - Dezambalarea de ambalajul de transport, aranjarea pe sortimente, articole; - Verificarea cantitativă a mărfurilor: numărare, - cântărire, măsurare; - Verificarea calitativă a mărfurilor: integritatea ambalajelor, a marcării, caracteristici calitative pe grupe de mărfuri	
Unitatea de competență 2. Depozitarea mărfurilor		
A14. Identificarea depozitelor de marfă A15. Efectuarea manipulării mărfurilor A16. Formarea loturilor de marfă A17. Încărcarea-descărcarea mărfurilor din mijloacele de transport A18. Respectarea regulilor de exploatare a utilajelor și agregatelor de încărcare, descărcare și manipulare cu marfă în unitățile comerciale și a tehnicii securității A19. Verificarea condițiilor de depozitare	- Depozitele de marfă - Funcțiile depozitului - Clasificarea depozitelor - Operații specifice depozitării mărfurilor - Manipularea și transportul mărfurilor în spațiul de depozitare în funcție de caracteristici: greutate, volum, grad de perisabilitate, înscrisuri pe ambalaj, manual, mecanic, automat; - Utilaje specifice depozitării mărfurilor în funcție de natura mărfurilor	LP9. Efectuarea operațiilor specifice depozitării mărfurilor LP10. Amplasarea mărfurilor în spațiul de depozitare conform regulilor de vecinătate

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
A20. Pregătirea mărfurilor pentru păstrare A21. Efectuarea operațiilor de depozitare a mărfurilor cu ajutorul utilajelor specifice A22. Identificarea pierderile de marfă normate și nenormate A23. Verificarea stocurile de produse cu atenție și responsabilitate, conform normelor interne și prevederilor legale. A24. Asigurarea stocului de rezervă prompt și cu profesionalism, ținând cont de vânzările efectuate și de cerințele specifice ale clienților, în conformitate cu normele interne. A25.Verificarea stării produselor din stoc periodic, cu responsabilitate și profesionalism, conform normelor interne și normelor specifice ale producătorului, urmărind menținerea în permanență, a condițiilor de depozitare și păstrare specifice și respectând normele de sănătate și securitate în muncă, în scopul evitării accidentelor. A26.Menținerea produselor din stoc în termenul de garanție/valabilitate A27.Controlarea periodică a stocului de marfă în conformitate cu legislația specifică și indicațiile producătorului și punându-le în vânzare în funcție de data acestuia și de cerințele clienților. A28.Eliminarea produselor cu termenul de garanție/valabilitate expirat din stoc prin modalități specifice.	- Norme de transport și manipulare a mărfurilor: poziția corpului, cantitate maximă, echilibrarea greutateții. - Reguli specifice păstrării mărfurilor: - Condiții de păstrare și depozitare în funcție de caracteristicile mărfurilor: temperatură, umiditate, circulația aerului, vecinătate admisă, înălțimea stivei, distanța dintre purtătorii de marfă, distanța față de sursele de căldură și lumină; - Operații de întreținere a mărfurilor: ștergere, dezinfectare, curățare; - Înlocuirea mărfurilor necorespunzătoare: sparte, rupte, expirate, ambalaje deteriorate, neetichetate, fisurate, decolorate - Pierderile de marfă - Stocurile de marfă - Rolul stocurilor și importanța optimizării lor Stocurile și gestiunea lor. - Politici de gestiune, metode de control a stocurilor. - Modalități de întocmire a necesarului de produse - Norme interne privind verificarea produselor din stoc - Factori de influență a nivelului stocurilor, dinamicii și a structurii acestora - Norme de sănătate și securitate în muncă aplicabile la depozitarea și păstrarea stocurilor - Termene de garanție / valabilitate a produselor – Modalități de a efectua rulajul produselor din stoc și de eliminare a produselor expirate	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Tipuri de efecte negative în ce privește termenul de garanție / valabilitate a produselor – Modalități specifice de eliminare din stoc - Inventarierea stocurilor de marfă. Analiza stocurilor de mărfuri	
Unitatea de competență 3. Pregătirea mărfurilor pentru vânzare și etalarea lor		
A29.Efectuarea operațiilor comune în vederea pregătirii mărfurilor pentru vânzare. A30.Efectuarea operațiilor specifice în vederea pregătirii mărfurilor pentru vânzare. A31.Respectarea regulilor de exploatare a utilajelor și agregatelor necesare pregătirii mărfurilor pentru vânzare și a măsurilor de securitate a muncii A32.Transportarea și manipularea mărfurilor în sala de vânzare A33.Organizarea spațiului de etalare A34.Etalarea mărfurilor cu respectarea cerințelor specifice pentru fiecare grupă de mărfuri A35.Aranjarea și organizarea produselor pe grupuri, tipuri luând în considerație vecinătatea mărfurilor A36 Verificarea termenului de valabilitate a produselor de pe rafturi A37.Informarea administratorului sălii despre	- Rolul și importanța pregătirii mărfurilor pentru vânzare; - Pregătirea mărfurilor în vederea vânzării mărfurilor: - Operații comune în vederea pregătirii mărfurilor pentru vânzare:dezambalare, etichetare, codificare - Operații specific în vederea pregătirii mărfurilor pentru vânzare cu echipamente specifice:cântărire, preambalare, porționare, călcare, recondiționare, asamblare, remedierea micilor defecte - Transportarea și manipularea mărfurilor în sala de comerț - Etalarea mărfurilor - Conținutul și rolul etalării - Etalarea mărfurilor în vitrine - Etalarea mărfurilor în interiorul magazinului - Reguli generale de etalare a mărfurilor în spațiul de vânzare - Tehnologia etalării mărfurilor în vitrine - Modalități de realizare tehnică a etalării mărfurilor în magazine - Prețul	LP7.Executarea operațiilor comune mărfurilor alimentare LP8.Executarea operațiilor comune mărfurilor nealimentare LP9.Executarea operațiilor specifice unor grupe de mărfuri alimentare LP10.Executarea operațiilor specifice unor grupe de mărfuri nealimentare LP11.Calcularea prețului de vânzare LP12.Etalarea mărfurilor

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
mărfurile la care termenul de valabilitate se apropie de sfârșit A38.Eliminarea produselor expirate și cele cu ambalajul deteriorat A39.Efectuarea rotației mărfurilor de pe rafturi cu scopul asigurării proapețimii lor A40.Întreținerea spațiilor și mobilierului din sala de vânzare A41.Aplicarea elementelor de etichetare în sala de vânzare A42.Identificarea factorilor ce influențează formarea prețurilor A43.Determinarea prețului de vânzare	- Noțiuni de preț. - Importanța și rolul prețului. - Factorii ce influențiază formarea prețului. - Tipuri de prețuri: - Prețuri de aprovizionare - Prețuri de vânzare - Prețuri de vânzare cu ridicata (en- gros) - Prețuri de vânzare cu amănuntul (en-detail) - Metode de formare a prețurilor în întreprinderile comerciale	

Precondiții necesare pentru studierea modului

Pentru realizarea finalităților modului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

- Noțiune de marfă
- Noțiune de preț
- Noțiune de procent și operații de calcul a procentelor dintr-un număr dat; operații de calcul a unui număr când sunt cunoscute procentele din acesta.
- Comunicarea/ Raportarea rezultatelor activității profesionale desfășurate.
- Comunicarea, în cadrul echipei de lucru, în scopul realizării sarcinilor de lucru primite.
- Operații specifice și comune.
- Noțiune de igienă personală și a locului de muncă.
- Noțiune de proces tehnologic.
- Noțiune utilaje și inventar comercial

Specificații metodologice

Modulul 4 "Administrarea mărfurilor" reprezintă o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice. O condiție prioritară de parcurgere a modului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și strategiilor didactice inductive (de la practică spre teorie).

Lecțiile de instruire teoretică și practică pot să alterneze în dependență de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire. Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor utiliza activități de instruire activ-participative și metode de învățare prin cooperare. Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modului este recomandată, dar aceasta poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, însă decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modului, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modului. Orelle vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Ținând cont de specificul modului, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (4-5 persoane). Abilitățile practice de recepționare, depozitare, pregătire către vânzare și etalare a mărfurilor vor fi formate în laboratorul de instruire practică.

Sugestii de evaluare

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a competențelor profesionale formate în cadrul modulului. Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea competențelor profesionale specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin teste (practic și teoretic), prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- Enumere tipurile de recepție .
- Descrie etapele procesului de recepție
- Verifice documentele ce însoțesc lotul de marfă.
- Verifice cantitativ marfa.
- Descrie metodele de apreciere a calității mărfurilor.
- Explice regulile specifice păstrării mărfurilor.
- Respecte cerințele de depozitare
- Ordoneze mărfurile conform cerințelor de depozitare
- Stabilească stocul de marfă existent.
- Mențină produsele în stoc în dependență de termenul de valabilitate/garanție
- Recunoască utilajul necesar pentru depozitarea mărfurilor.
- Etaleze mărfurile cu respectarea cerințelor de etalare pentru fiecare grupă de mărfuri.
- Completeze etichetul de preț.
- Efectueze calcule de determinare a prețului de vânzare.

În procesul de evaluare, elevul va avea acces la regulamente și documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testului de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului

- Mărfuri alimentare și nealimentare.
- Laborator de instruire practică dotat cu utilaje necesare desfășurării activităților prevăzute în curriculum.

Resurse didactice

Planșe informative; fișe de lucru; tabele; scheme; materiale foto-video; desene; note book, proiector; utilaj de întreprindere; panouri; test de evaluare sumativă.

Modulul 5. Comunicarea profesională

Scopul modului: Formarea competențelor specifice de comunicare optimă cu clienții la locul de muncă.

La finele acestui modul formabilul va fi capabil să:

- FI-1. Creeze o ambianță propice vânzării mărfurilor.
- FI-2. Se exprime clienților în termeni cât mai familiari pentru aceștia.
- FI-3. Asigure un feedback corespunzător din partea clienților.
- FI-4. Elimine barierele de exprimare pe care le pot avea cu clienții.
- FI-5. Aplice diferite forme de comunicare.
- FI-6. Soluționeze situații conflictuale.
- FI-7. Întâmpine clientul adoptând un comportament profesional.
- FI-8. Identifice motivele de cumpărare.
- FI-9. Prezinte oferta de produse și servicii.
- FI-10. Descrie produsele și serviciile în funcție de cererea clientului.
- FI-11. Conceapă un dialog comercial în funcție de nevoile clientului .
- FI-12. Aplice tehnici de încheiere a vânzării.

	Unități de competență (rezultate ale învățării la finele modului)	IT	IP	Total
UC1.	Utilizarea tehnicilor de comunicare	8	6	14
UC2.	Aplicarea formelor de vânzare	8	18	26
UC3.	Evaluarea nevoilor clientului	8	6	14
UC3.	Informarea clientului cu privire la oferta de mărfuri și servicii	8	6	14
UC4.	Argumentarea vânzării	6	12	18
UC5.	Finalizarea vânzării	8	-	8
	Recapitulare	2	-	2
	Evaluare sumativă	2	-	2
	Total	50	48	98

Achiziții teoretice și practice

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 1. Utilizarea tehnicilor de comunicare		
A1. Poziționarea interlocutorului într-o schemă de comunicare. A2. Aplicarea diferitelor forme de comunicare în diferite contexte; A3. Utilizarea mijloacelor de comunicare; A4. Ameliorarea calității comunicării A5. Îndepărtarea barierelor comunicării; A6. Analizarea caracteristicilor personale și factorii implicați în dezvoltarea carierei; A7. Utilizarea tehnicilor de ascultare necesare obținerii informațiilor; A8. Susținerea orală a anumitor idei în fața interlocutorului A9. Soluționarea situațiilor conflictuale. A10. Identificarea elementelor mesajului scris; A11. Redactarea unui mesaj scris cu respectarea regulilor;	- Tehnici de comunicare: - Modelul general al comunicării; - Obiectivele comunicării; - Nivelurile comunicării; - Forme de comunicare; - Comunicarea verbală - Tehnici de ascultare (ascultare activă, reformulare a mesajelor, ordonarea informațiilor); - Barierele comunicării (bariere interne, bariere externe); - Situații conflictuale – metode de rezolvare (acceptarea opiniilor diferite, participarea la discuții, asigurarea posibilităților de exprimare, obținerea de feedback, echilibrarea intereselor, concilierea). - Comunicarea nonverbală - Definiție - Componentele comunicării nonverbale (limbajul trupului, limbajul timpului, limbajul culorilor, limbajul	LP1 Soluționarea situațiilor de conflict

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
A12. Elaborarea unui raport formal;	spațiului) - Comunicarea scrisă - Elementele mesajului scris (conținutul mesajului, informațiile principale, emitentul, receptorul); - Redactarea unui mesaj scris (cu respectarea regulilor de sintaxă, ortografie și punctuație, folosirea formulelor agreate de firmă, folosirea însemnelor firmei); - Raportul formal (note informative, note de constatare, sesizări, centralizatoare, documente coerente, bine structurate, adecvate situațiilor prezentate).	
Unitatea de competență 2. Aplicarea formelor de vânzare		
A13. Respectarea regurilor de bază în activitatea de vânzare. A14. Aplicarea formelor de vânzare personale la nivelul unității comerciale A15. Aplicarea formelor impersonale la nivelul unității comerciale	- Reguli generale cu privire la comercializarea mărfurilor - Clasificarea formelor de vânzare - Caracterizarea formelor de vânzare - Vânzarea personala: - Vânzarea prin reprezentant; - Vânzarea directă la domiciliu; - Vânzarea prin comerțul mobil; - Vânzarea la stand;	LP2 Vânzarea mărfurilor prin metoda tradițională LP3 Vânzarea mărfurilor prin metoda autoservire LP 4 Vânzarea mărfurilor prin alte forma de vânzare

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Vânzările impersonale: - vânzarea vizuală; - vânzarea prin automate; - vânzarea la distanță;	
Unitatea de competență 3.Evaluarea nevoilor clientului		
A16. Întâmpinarea clientul adoptând un comportament profesional; A17. Utilizarea tehnicilor de comunicare în relația cu clienții; A18. Identificarea motivelor de cumpărare ale clienților.	- Evaluarea nevoilor clientului - Reguli de întâmpinare a clientului (utilizarea adecvată a formulelor de politețe în relațiile comerciale, ținuta, atenția, nivelul limbajului, atitudini non-verbale, forme de salut); - Tipologia clienților (în funcție de caracteristici demografice – vârsta, ocupație – psihologice – temperament, caracter – socioculturale, economice); - Identificarea motivelor de cumpărare ale clienților (satisfacerea unei nevoi de bază, dorința de a economisi, siguranța, costuri reduse, încredere, comoditate, curiozitate, protecția mediului, starea de bine si sănătate).	LP5 Întâmpinarea și comunicarea cu cumpărătorul

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 4. Informarea clientului cu privire la oferta de mărfuri		
A19. Prezentarea ofertei de produse și servicii; A20. Utilizarea informațiilor curente cu privire la produse și servicii pentru argumentarea vânzării; A21. Descrierea produselor și serviciilor, în funcție de cererea clientului.	- Prezentarea ofertei de produse și servicii (din depozit, din magazin și din cataloage); - Descrierea produselor și serviciilor, în funcție de cererea clientului (aspect, culoare, marca producător, raport preț/calitate, condiții de întreținere, condiții de utilizare, caracteristici tehnico-funcționale, fișa tehnologică). - Reguli de întâmpinare a clientului (utilizarea adecvată a formulelor de politețe în relațiile comerciale, ținuta, atenția, nivelul limbajului, atitudini non-verbale, forme de salut);	LP6 Evaluarea nevoilor clientului LP7 Informarea cumpărătorului cu privire la oferta de mărfuri
Unitatea de competență 5. Argumentarea vânzării		
A22. Conceperea unui scenariu de vânzare în funcție de tipurile de clienți; A23. Pregătirea unui argument pe baza criteriilor prestabilite; A24. Anticiparea obiecțiilor și răspunsurilor la obiecții; A25. Formularea ofertei de preț și justificarea	- Dialogul comercial (în funcție de nevoile clientului, caracteristici și calități specifice ale proprietății produselor propuse, servicii disponibile, termene de livrare, prețul, modalități de plată, valoarea psihologică – estetica, lux, plăcere, modernitate – a produselor). - Obiecțiile și răspunsuri la obiecții (legate de preț,	LP 8 Dialogul comercial

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
ei.	culoare, mărime, mod de plată, condiții de livrare, condiții de întreținere, durabilitate, consum, fiabilitate); - Oferta de preț și justificarea ei (în funcție de materia primă, durata de folosință, comoditatea în utilizare, caracterul de noutate, politica firmei).	
Unitatea de competență 6. Finalizarea vânzării		
A26. Aplicarea tehnicilor de încheiere a vânzării; A27. Calcularea contravalorii mărfurilor și fidelizarea clientului; A28. Eliberarea mărfurilor; A29. Oferirea serviciilor post vânzare și completarea documentelor, A30. Utilizarea tehnicilor promoționale la locul de muncă A31. Integrarea la locul de muncă	- Încheierea vânzării - Tehnici de încheiere a vânzării (întrebări de control, întrebări alternative, rezumarea avantajelor, recomandarea din partea vânzătorului cu privire la produse complementare sau suplimentare); - Calcularea contravalorii mărfurilor; - Tehnici de fidelizare a clientului (reduceri comerciale – remize, res-turnuri, rabaturi –, reduceri financiare – sconturi –, cărți de fidelitate – pe bază de puncte valorice –, cărți de credit pentru magazin); - Eliberarea mărfurilor; - Servicii post vânzare (transport la domiciliu, instalare, rețușuri, service); - Documente aferente vânzării mărfurilor (certificat de	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	garanție oferit de producător și/sau comerciant, documente de returnare și schimb). - Tehnici promoționale - Promovarea propriei imagini (imaginea de sine, etica profesională, construirea unei imagini proprii); - Promovarea imaginii firmei (logo, slogan, elemente de identificare ale firmei); - Promovarea mărfurilor/serviciilor	

Precondiții necesare pentru studierea modului

Pentru realizarea finalităților modului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

- Noțiuni de documente
- Noțiuni de comunicare
- Noțiuni de client
- Noțiuni de vânzare
- Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate.
- Comunicarea/ Raportarea rezultatelor activității profesionale desfășurate.
- Comunicarea, în cadrul echipei de lucru, în scopul realizării sarcinilor de lucru primite.

Specificații metodologice

Modulul 5 "Comunicarea profesională" reprezintă o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice. O condiție prioritară de parcurgere a modului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și strategiilor didactice inductive (de la practică spre teorie).

Lecțiile de instruire teoretică și practică pot să alterneze în dependență de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire. Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor utiliza activități de instruire activ-participative și metode de învățare prin cooperare. Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modului este recomandată, dar aceasta poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, însă decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modului, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modului. Orele vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Ținând cont de specificul modului, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (4-5 persoane). Abilitățile practice de comunicare vor fi formate în procesul de vânzare al mărfurilor.

Sugestii de evaluare

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a competențelor profesionale formate în cadrul modulului. Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea competențelor profesionale specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin teste (practic și teoretic), prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- Identifice scopul comunicării la locul de muncă.
- Descrie metode de comunicare utilizate
- Descrie procesul de soluționare al conflictelor.
- Enumere factorii ce influențează cererea de mărfuri.
- Caracterizeze oferta de mărfuri.
- Deosebească tipurile de clienți.
- Caracterizeze tehnicile promoționale utilizate în procesul de vânzare al mărfurilor
- Soluționeze situații conflictuale
- Aplice formele de vânzare

În procesul de evaluare, elevul va avea acces la regulamente și documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testului de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Resurse didactice

Planșe informative; fișe de lucru; tabele ; scheme; materiale foto-video; desene ; note book, proiector; utilaj de întreținere; secție prelucrare a laptelui; panouri; test de evaluare sumativă.

Modulul 6. Organizarea lucrului la mașinile de casă și control cu memorie fiscală în unitățile de comerț

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale de organizare a lucrului de casă în unitățile de comerț.

La finele acestui modul formabilul va fi capabil să:

FI-1. Descrie procesul de pregătire a mașinilor de casă și control cu memorie fiscală.

FI-2. Pregătească mașina de casă și control cu memorie fiscală pentru lucru.

FI-3. Înregistreze banii de serviciu în mașina de casă și control

FI-4. Încaseze banii de la clienți.

FI-5. Elibereze cumpărătorului bonuri de casă.

FI-6. Verifice banii încasați de la clienți.

FI-7. Înmâneze restul cumpărătorilor împreună cu bonul de casă.

FI-8. Anuleze articolele înregistrate în Mașina de casă și control la cererea cumpărătorului.

FI-9. Explice diferența dintre raportul X și Z.

FI-10. Compare suma de bani din mașina de casă și control cu cea indicată în raportul X sau Z.

FI-11. Pregătească banii pentru a fi transmiși încasatorului.

FI-12. Completeze borderourile de însoțire a banilor.

FI-13. Transmită numerarul persoanei responsabile pe activitatea financiară.

FI-14. Completeze Registrul Mașinii de casă și control cu memorie fiscală.

FI-15. Restituie bani cumpărătorilor pentru mărfurile necalitative.

	Unități de competență (rezultate ale învățării la finele modului)	IT	IP	Total
UC1.	Utilizarea mașinilor de casă și control cu memorie fiscală în procesul deservirii cumpărătorilor	10	0	10
UC2.	Organizarea lucrului la mașinile de casă și control	18	48	66
UC3.	Perfectarea documentației casierului operator	8	24	32
	Recapitulare	2	-	2
	Evaluare sumativă	2	-	2
	Total	40	72	112

Achiziții teoretice și practice

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 1. Utilizarea mașinilor de casă și control cu memorie fiscală în procesul deservirii cumpărătorilor		
A1. Utilizarea mașinilor de casă și control cu memorie fiscală în procesul deservirii cumpărătorilor A2. Înregistrare mașinilor de casă și control în organele abilitate A3. Respectarea cerințelor tehnice față de mașinile de casă și control A4. Respectarea regulilor de exploatare a mașinilor de casă și control în procesul de lucru și deservire a cumpărătorilor A5. Utilizarea tastelor mașinii de casă și control	Mașinile de casă și control - Rolul mașinilor de casă și control în evidența încasărilor bănești de la populație - Reglementările utilizării mașinilor de casă și control în procesul decontărilor bănești cu populația - Clasificarea, funcțiile și cerințele față de mașinile de casă și control cu memorie fiscală - Ordinea înregistrării mașinilor de casă și control în organele fiscale teritoriale de stat - Construcția mașinii de casă și control cu memorie fiscală	
Unitatea de competență 2. Organizarea lucrului la mașinile de casă și control		
A6. Pregătirea pentru lucru a mașinii de casă și control A7. Alegerea regimurilor de lucru	Regulile de pregătire a mașinii de casă și control pentru lucru - Instalarea bobinei de hârtie dublă	Instructajul securității și sănătății în muncă în timpul lucrului la mașina de casă și control cu memorie fiscală.

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
A8. Instalarea bobinei de hîrtie A9. Întroducerea sumei de serviciu A10. Identificarea obligațiunilor controlor-casierului A11. Imprimarea raportului nefiscal de tip-X A12. Încasarea contravalorii mărfurilor A13. Identificarea banilor necorespunzători și cu defecte A14. Respectarea regulilor de securitate tehnică în timpul lucrului la mașina de casă și control cu memorie fiscală	- Perfectarea începutului benzii de control - Trecerea la regimurile de lucru - Începutul zilei de muncă a casierului operator; - Întroducerea sumei de serviciu - Lucrul casierului operator pe parcursul zilei de muncă; - Înregistrarea cumpărăturilor - Calcularea contravalorii mărfurilor - Încasarea sumei de bani de la cumpărător - Obligațiunile controlor-casierului în timpul lucrului - Regulile de exploatare a mașinilor de casă și control cu memorie fiscală - Identificarea tipurilor de bancnote și monezi. - Tipuri de defecte ale banilor - Tipuri de bani necorespunzători - Metode de încasare a plăților de la cumpărători - Respectarea regulilor de securitate tehnică în timpul lucrului la mașina de casă și control	LP1 Pregătirea pentru lucru a mașinii de casă și control cu memorie fiscală LP2 Încasarea contravalorii pentru un articol LP3 Încasarea plăților pentru mai multe articole cu același preț LP4 Încasarea plăților pentru mai multe articole cu preț diferit LP5 Încasarea plăților pentru mărfurile comercializate la kg LP6 Încasarea plăților pentru mărfurile comercializate prin măsurare LP7 Încasarea plăților pentru cumpărăturile combinate LP8 Înregistrarea mărfurilor la Mașina de casă și control cu memorie fiscală

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 3. Perfectarea documentației casierului operator		
A15. Executarea raportului Z A16. Compararea sumei de bani din mașina de casă și control cu cea indicată în raportul Z A17. Perfectarea registrului mașinii de casă și control A18. Completarea rubricilor din registrul mașinii de casă și control A19. Respectarea regulilor de perfectarea a registrului mașinii de casă și control A.20 Pregătirea banilor pentru a fi transmiși persoanei responsabile A21. Completarea ordinelor de încasare	- Registrul mașinii de casă și control cu memorie fiscală - Structura registrului mașinii de casă și control - Reguli de perfectare a registrului mașinii de casă și control - Actul privind sumele de bani restituite pe parcursul zilei de lucru - Reguli de perfectare a actului - Transmiterea numerarului - Pregătirea numerarului și a documentelor însoțitoare pentru a fi transmise persoanei responsabile pe activitatea financiară - Pregătirea numerarului și a documentelor însoțitoare pentru a fi transmise încasatorului - Transmiterea numerarului persoanei responsabile pe activitatea financiară - Transmiterea numerarului încasatorului	LP9 Anularea, substituirea și restituirea contravalorii mărfurilor LP10 Executarea raportului X și Z LP 11 Transmiterea numerarului LP 12 Perfectarea registrului Mașinii de casă și control

Precondiții necesare pentru studierea modului

Pentru realizarea finalităților modului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

- Documente de reglementare tehnică.
- Noțiuni de tehnică a securității.
- Noțiuni de igienă personală și a locului de muncă.
- Noțiuni de proces tehnologic.
- Noțiuni de aparate de casă.

Specificații metodologice

Modulul 6 "Organizarea lucrului de casă în unitățile de comerț" reprezintă o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice. O condiție prioritară de parcurgere a modului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și strategiilor didactice inductive (de la practică spre teorie).

Lecțiile de instruire teoretică și practică pot să alterneze în dependență de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire. Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor utiliza activități de instruire activ-participative și metode de învățare prin cooperare. Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modului este recomandată, dar aceasta poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, însă decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modului, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modului. Orelle vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Ținând cont de specificul modului, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (4-5 persoane). Abilitățile practice de a pregăti mașina de casă și control pentru lucru, a instala bobina de hârtie dublă, încasare a contravalorii mărfurilor, eliberare a bonului de casă vor fi formate în procesul de lucru la mașina de casă și control cu memorie fiscală.

Sugestii de evaluare

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a

competențelor profesionale formate în cadrul modulului. Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea competențelor profesionale specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin teste (practic și teoretic), prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- Deosebească tipurile de mașini de casă și control utilizate pe teritoriul Republicii Moldova.
- Enumere amenziile aplicate în diferite cazuri de neutilizare a mașinilor de casă.
- Descrie operațiile de pregătire a mașinii de casă și control pentru lucru.
- Descrie procesul de încasare a contravalorii mărfurilor.
- Deosebească metodele de încasare a banilor de la cumpărători.
- Explice principiul de lucru a mașinii de casă și control.
- Pregătească mașina de casă și control pentru lucru.
- Descrie procesul de perfectare a Registrului Mașinii de casă și control.
- Descrie procesul de pregătire a banilor pentru a fi înmânați persoanei responsabile/încasatorului..
- Enumere elementele unui bon de casă.
- Identifice bancnote necorespunzătoare.
- Perfecteze Registrul mașinii de casă și control.

În procesul de evaluare, elevul va avea acces la regulamente și documente normative pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testului de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului

- Mașini de casă și control cu memorie fiscală.
- Banda de hârtie dublă.
- Registrul Mașinii de casă și control
- Act cu privire la sumele de bani întoarse pe parcursul zilei
- Borderouri de transmitere a numerarului
- Laborator didactic dotat cu mărfuri alimentare.

Resurse didactice

Pliante informative; fișe de lucru; tabele; scheme; materiale foto-video; desene; note book, proiector; utilaj de întreprindere; panouri; test de evaluare sumativă.

Modulul 7. Comercializarea mărfurilor de origine vegetală

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale la comercializarea mărfurilor de origine vegetală și produselor prelucrate respectând procesul de comercializare și cerințele sanitaro - igienice.

La finele acestui modul formabilul va fi capabil să:

FI-1. Identifice sortimentul comercial de mărfuri de origine vegetală și produse obținute din prelucrarea lor.

FI-2. Efectueze controlul calității mărfurilor de origine vegetală și produselor obținute din prelucrarea lor.

FI-3. Examineze integritatea ambalajelor pentru produsele obținute din prelucrarea legumelor, fructelor, ciupercilor și cerealelor.

FI-4. Respecte condițiile de depozitare, păstrare pentru mărfurile de origine vegetală și produsele obținute din prelucrarea lor.

FI-5. Efectueze operații de pregătire a mărfurilor de origine vegetală pentru vânzare

FI-6. Sorteaza mărfurile de origine vegetală și produsele obținute din prelucrarea acestora în scopul inventarierii.

FI-7. Completeze sortimentul comercial în condiții de siguranță

FI-8. Pregătească mobilierul de prezentare și desfacere

FI-9. Aplice criteriile specifice de expunere și orientare a clientului în decizia de cumpărare

	Unități de competență (rezultate ale învățării la finele modului)	IT	IP	Total
UC1.	Comercializarea legumelor, fructelor și ciupercilor proaspete	12	12	24
UC2.	Comercializarea produselor obținute din prelucrarea fructelor și legumelor proaspete	2	6	8
UC3.	Comercializarea crupelor, făinii, pastelor făinoase	10	12	22
UC4.	Comercializarea produselor de panificație	10	6	22
UC5.	Comercializarea zahărului, mierii de albi și amidonului	6	12	12
	Recapitulare	2	-	2
	Evaluare sumativă	2	-	2
	Total	44	48	92

Achiziții teoretice și practice

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 1. Comercializarea legumelor, fructelor și ciupercilor proaspete		
A1. Identificarea sortimentului legumelor proaspete. A2. Aprecierea calității legumelor proaspete conform indicilor organoleptici A3. Respectarea condițiilor de păstrare a diverselor tipuri de legume respectând normele de păstrare A4. Selectarea și utilizarea utilajelor și inventarului necesar pentru comercializarea legumelor proaspete A5. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea legumelor, fructelor proaspete A6. Recepționarea diverselor tipuri de legume de la depozit A7. Pregătirea legumelor proaspete către vânzare A8. Etalarea legumelor proaspete în sala comercială	- Legumele proaspete destinate în consumul uman, importanța economică, valoarea alimentară - Clasificarea, sortimentul legumelor proaspete, caracteristica merceologică, caracteristicile de calitate, metode de ambalare, marcarea, depozitarea, transportarea, condițiile de păstrare, bolile și defectele - Utilajele și inventare destinate comercializării legumelor proaspete; - Recepționarea legumelor proaspete - Depozitarea legumelor proaspete - Pregătirea legumelor proaspete către vânzare - Tehnici de etalarea a legumelor proaspete - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare - Respectarea normelor igieno-sanitare - Fructele proaspete destinate în consumul uman, importanța economică, valoarea alimentară . - Clasificarea, sortimentul fructelor proaspete,	LP1. Vânzarea legumelor proaspete LP2. Vânzarea fructelor proaspete

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
A9. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a legumelor proaspete A10. Prezentarea și vânzarea legumelor proaspete A11. Identificarea sortimentului fructelor proaspete A12. Aprecierea calității fructelor proaspete conform indicilor organoleptici A13. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor tipuri de fructe respectând normele de păstrare A14. Utilizarea utilajelor și inventarului necesar pentru comercializarea fructelor proaspete A15. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea fructelor proaspete A16. Recepționarea diverselor tipuri de fructe proaspete de la depozit A17. Realizarea operațiilor specifice de pregătire a fructelor proaspete către vânzare A18. Etalarea fructelor proaspete în sala	caracteristica merceologică, caracteristicile de calitate, metode de ambalare, marcare, depozitare, transportare, condițiile de păstrare, bolile și defectele - Utilajele și inventare destinate comercializării fructelor proaspete; - Recepționarea fructelor proaspete - Pregătirea fructelor proaspete către vânzare - Tehnici de etalarea a fructelor proaspete - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare Respectarea normelor igieno-sanitare la comercializarea fructelor proaspete Ciupercile proaspete - valoarea nutritivă, clasificarea, sortimentul ciupercilor - Ciupercile în industria alimentară, generalități despre ciupercile prelucrate - Utilajele și inventare destinate comercializării ciupercilor proaspete și produselor obținute din prelucrarea lor; - Recepționarea ciupercilor proaspete și produselor obținute din prelucrarea lor - Pregătirea ciupercilor și produselor obținute din prelucrarea lor către vânzare	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
comercială A19. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a fructelor proaspete A20. Prezentarea și vânzarea fructelor proaspete A21. Identificarea sortimentului ciupercilor proaspete A22. Aprecierea calității ciupercilor proaspete conform indicilor organoleptici A23. Asigurarea condițiilor de păstrare a ciupercilor proaspete respectând normele de păstrare A24. Utilizarea utilajelor și inventarului necesar pentru comercializarea ciupercilor proaspete A25. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea ciupercilor proaspete A26. Recepționarea diverselor tipuri de ciuperci proaspete de la depozit A27. Realizarea operațiilor specifice de pregătire a ciupercilor proaspete către vânzare	- Tehnici de etalarea a ciupercilor proaspete și produselor obținute din prelucrarea lor - Încasarea contravalorii la comercializarea ciupercilor proaspete și produselor obținute din prelucrarea lor - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare - Respectarea normelor igieno-sanitare	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
A28. Etalarea ciupercilor proaspete în sala comercială A29. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a ciupercilor proaspete A30. Prezentarea și vânzarea ciupercilor proaspete		
Unitatea de competență 2. Comercializarea produselor obținute din prelucrarea fructelor și legumelor proaspete		
A31. Identificarea sortimentului produselor obținute din prelucrarea legumelor și fructelor proaspete A32. Aprecierea calității produselor obținute din prelucrarea legumelor și fructelor proaspete conform indicilor organoleptici A33. Asigurarea condițiilor de păstrare a produselor obținute din prelucrarea legumelor și fructelor proaspete A34. Utilizarea utilajelor și inventarului necesar pentru comercializarea produselor obținute din prelucrarea legumelor și fructelor proaspete	- Conservarea produselor alimentare - Metode de conservare a produselor alimentare - Conserve sterilizate din legume și fructe - Legume și fructe congelate - Legume și fructe deshidratate - Concentrate din legume și fructe - Legume și fructe conservate prin murare - Utilajele și inventare destinate comercializării produselor obținute din prelucrarea legumelor și fructelor - Recepționarea produselor obținute din prelucrarea	LP 3 Vânzarea conservelor din legume și fructe

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
A35. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea produselor obținute din prelucrarea legumelor și fructelor proaspete A36. Recepționarea diverselor tipuri de produse obținute din prelucrarea legumelor și fructelor proaspete A37. Realizarea operațiilor specifice de pregătire a produselor obținute din prelucrarea legumelor și fructelor proaspete către vânzare A38. Etalarea produselor obținute din prelucrarea legumelor și fructelor proaspete în sala comercială A39. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a produselor obținute din prelucrarea legumelor și fructelor proaspete A40. Prezentarea și vânzarea produselor obținute din prelucrarea legumelor și fructelor proaspete	legumelor și fructelor proaspete - Pregătirea produselor obținute din prelucrarea legumelor și fructelor către vânzare - Tehnici de etalarea a produselor obținute din legume și fructe - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igienico-sanitare la comercializarea produselor obținute din legume și fructe	
Unitatea de competență 3. Comercializarea crupelor, făinii, pastelor făinoase		
A1. Identificarea sortimentului cerealelor	Cerealele și leguminoasele	LP4 Comercializarea crupelor

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
A2. Aprecierea calității cerealelor conform indicilor organoleptici A3. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor tipuri de cereale respectând normele de păstrare A4. Utilizarea utilajelor și inventarului necesar pentru comercializarea cerealelor. A5. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea cerealelor A6. Recepționarea diverselor tipuri de cereale A7. Realizarea operațiilor specifice de pregătire a cerealelor către vânzare A8. Etalarea cerealelor în sala comercială A9. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a cerealelor A10. Prezentarea și vânzarea cerealelor A11. Identificarea sortimentului de crupe, făină și paste făinoase A12. Aprecierea calității crupelor, făini și pastelor făinoase conform indicilor organoleptici	- clasificarea, importanța economică, compoziția chimică a diferitor tipuri de cereale; - Metodele de ambalare, marcare, depozitare, condițiile de păstrare și transportare; - Utilajele și inventare destinate comercializării cerealelor și leguminoaselor; - Recepționarea cerealelor și leguminoaselor - Pregătirea cerealelor și leguminoaselor către vânzare - Tehnici de etalarea a cerealelor și leguminoaselor - Încasarea contravalorii la comercializarea cerealelor și leguminoaselor - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igienico-sanitare Crupele - valoarea alimentară și energetică, compoziția chimică, clasificarea, particularități de obținere, sortimentul, caracteristicile de calitate, metode de ambalare, marcare, depozitare și transportare, condițiile de păstrare - Utilajele și inventare destinate comercializării	și făinii LP5 Comercializarea pastelor făinoase

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
A13. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor tipuri de crupe, făină, paste făinoase respectând normele de păstrare A14. Utilizarea utilajelor și inventarului necesar pentru comercializarea crupelor, făinii, pastelor făinoase. A15. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea crupelor, făinii, pastelor făinoase. A16. Recepționarea diverselor tipuri de crupe, făină, paste făinoase A17. Realizarea operațiilor specifice de pregătire către vânzare a crupelor, făinii, pastelor făinoase A18. Etalarea crupelor, făinii, pastelor făinoase în sala comercială A19. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a crupelor, făinii și pastelor făinoase A20. Prezentarea și vânzarea crupelor, făinii și pastelor făinoase	crupelor; - Recepționarea crupelor - Pregătirea crupelor către vânzare - Tehnici de etalarea a crupelor - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igienico-sanitare Făina - valoarea alimentară și energetică, compoziția chimică, particularități de obținere. Clasificarea, sortimentul, caracteristicile de calitate, metode de ambalare, marcare, depozitare și transportare, condițiile de păstrare - Utilajele și inventare destinate comercializării făinii; - Recepționarea făinii - Pregătirea făinii către vânzare - Tehnici de etalarea a făinii - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igienico-sanitare Pastele făinoase valoarea alimentară și energetică, compoziția chimică, clasificarea, particularitățile de obținere,	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	sortimentul, caracteristicile de calitate, metode de ambalare, marcarea, depozitarea și transportarea, condițiile de păstrare - Utilajele și inventare destinate comercializării pastelor făinoase; - Recepționarea pastelor făinoase - Pregătirea pastelor făinoase către vânzare - Tehnici de etalarea a pastelor făinoase - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare - Respectarea normelor igieno-sanitare	
Unitatea de competență 4. Comercializarea produselor de panificație		
A21. Identificarea sortimentului de pâine și produse de panificație A22. Aprecierea calității pâinii și produselor de panificație conform indicilor organoleptici A23. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor sortimente de pâine și produse de panificație. A24. Utilizarea utilajelor și inventarului necesar pentru comercializarea pâinii și	Pâinea și produsele de panificație - valoarea alimentară și energetică, metode de obținere, clasificarea, sortimentul, caracteristica merceologică a sortimentului, bolile și defectele - Utilajele și inventare destinate comercializării pâinii și produselor de panificație; - Recepționarea pâinii și produselor de panificație	LP6 Comercializarea produselor de panificație

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
produselor de panificație. A25. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea produselor de panificație. A26. Recepționarea diverselor sortimente de produse de panificație A27. Realizarea operațiilor specifice de pregătire către vânzare a produselor de panificație A28. Etalarea pâinii și a produselor de panificație A29. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a produselor de panificație A30. Prezentarea și vânzarea produselor de panificație	- Pregătirea pâinii și produselor de panificație către vânzare - Tehnici de etalare a pâinii și produselor de panificație - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare - Respectarea normelor igieno-sanitare	
Unitatea de competență 4. Comercializarea zahărului, mierii de albi și amidonului		
A1. Identificarea sortimentului de miere, zahăr și amidon A2. Aprecierea calității mierii, zahărului și amidonului conform indicilor organoleptici A3. Asigurarea condițiilor de păstrare a mierii,	Mierea - Noțiuni generale. Importanța mierii în alimentație - Clasificarea mierii - Compoziția chimică și proprietățile mierii - Sortimentul de miere	LP7 Comercializarea zahărului LP8 Comercializarea mierii de albi și amidonului

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
amidonului, zahărului respectând normele de păstrare A4. Utilizarea utilajelor și inventarului necesar pentru comercializarea mierii, zahărului, amidonului. A5. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea . A6. Recepționarea mierii, zahărului și amidonului A7. Realizarea operațiilor specifice de pregătire către vânzare a mierii, zahărului și amidonului A8. Etalarea mierii, zahărului, amidonului în sala comercială	- Calitatea și defectele mierii - Ambalarea, marcarea, transportarea și păstrarea mierii - Mierea artificială - Utilaje și inventare destinate comercializării mierii - Recepționarea mierii - Pregătirea mierii către vânzare - Tehnici de etalare a mierii - Respectarea normelor igienico-sanitare Zahărul - Noțiuni generale. Importanța zahărului în alimentația omului și pentru industria alimentară. - Zahărul cristal. Materia primă - Clasificarea sortimentului zahărului - Calitatea zahărului - Defectele zahărului - Ambalarea, marcarea, transportarea și păstrarea zahărului - Substituenții zahărului - Utilaje și inventare destinate comercializării zahărului - Recepționarea zahărului - Pregătirea zahărului către vânzare - Tehnici de etalare a zahărului	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Respectarea normelor igienico-sanitare Amidonul - Generalități despre amidon. Importanța amidonului pentru alimentația omului și pentru industrie - Clasificarea amidonului - Calitatea și defectele amidonului - Ambalarea, marcarea, transportarea și păstrarea amidonului - Produsele obținute din amidon - -sago-ul artificial - -amidonul modificat - Utilaje și inventare destinate comercializării amidonului - Recepționarea amidonului - Pregătirea amidonului către vânzare	

Precondiții necesare pentru studierea modulului

Pentru realizarea finalităților modulului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

- Noțiuni de compoziție chimică.
- Noțiuni de sortiment.
- Noțiuni de igienă personală și a locului de muncă.
- Noțiuni de proces tehnologic.
- Noțiuni de recepționare, depozitare, marcare, ambalare.

Specificații metodologice

Modulul 7 "Comercializarea mărfurilor de origine vegetală" reprezintă o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice. O condiție prioritară de parcurgere a modulului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modulului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și strategiilor didactice inductive (de la practică spre teorie).

Lecțiile de instruire teoretică și practică pot să alterneze în dependență de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire. Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor utiliza activități de instruire activ-participative și metode de învățare prin cooperare. Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului este recomandată, dar aceasta poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, însă decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modulului, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modulului. Orele vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Ținând cont de specificul modulului, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (4-5 persoane). Abilitățile practice de recepționare, depozitare, pregătire către vânzare, etalare a legumelor și fructelor proaspete și produselor obținute din prelucrarea lor vor fi obținute în urma comercializării acestora.

Sugestii de evaluare

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a

competențelor profesionale formate în cadrul modulului. Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea competențelor profesionale specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin teste (practic și teoretic), prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- Clasifice legumele și fructele proaspete
- Enumere indicii organoleptici caracteristici legumelor și fructelor proaspete
- Identifice sortimentul comercial de legume, fructe, ciuperci și produse obținute din prelucrarea lor.
- Efectueze controlul calității legumelor, fructelor, ciupercilor și produselor obținute din prelucrarea lor.
- Examineze integritatea ambalajelor pentru produsele obținute din prelucrarea legumelor, fructelor și ciupercilor.
- Respecte condițiile de depozitare, păstrare pentru legumele, fructele, ciupercile proaspete și produsele obținute din prelucrarea lor.
- Efectueze operații de pregătire a legumelor, fructelor, ciupercilor pentru vânzare
- Sorteze legumele, fructele, ciupercile și produsele obținute din prelucrarea acestora în scopul inventarierii.
- Completeze sortimentul comercial în condiții de siguranță
- Pregătească mobilierul de prezentare și desfacere
- Aplice criteriile specifice de expunere și orientare a clientului în decizia de cumpărare
- Descrie procesul tehnologic de obținere a cerealelor, crupelor, pastelor făinoase, produselor de panificație.
- Analizeze senzorial crupele, făina, paste făinoase, cerealele, produsele de panificație.
- Enumere sortimentul de cereale, paste făinoase, făină, produse de panificație.

În procesul de evaluare, elevul va avea acces la regulamente și documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testului de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului

Legume, fructe, ciuperci proaspete

Conserve din legume fructe obținute din prelucrarea acestora

Cântare, mașini de casă și control.

Cereale, crupe, paste făinoase, produse de panificație.

Laborator didactic dotat cu utilaj, inventar specific comercializării cerealelor, crupelor și pastelor făinoase.

Resurse didactice

Pliante informative; fișe de lucru; tabele; scheme; materiale foto-video; desene ;
note book, proiector; utilaj de întreținere; panouri; test de evaluare sumativă

Modulul 8. Comercializarea mărfurilor de cofetărie și gustative

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale la comercializarea produselor de cofetărie și gustative respectând procesul de comercializare și cerințele sanitaro – igienice.

La finele acestui modul formabilul va fi capabil să:

FI-1 Identifice sortimentul comercial de produse de cofetărie și gustative

FI-2 Efectueze controlul calității produselor de cofetărie și gustative

FI-3 Examineze integritatea ambalajelor pentru produsele de cofetărie și gustative

FI-4 Respecte condițiile de depozitare, păstrare pentru produsele de cofetărie și gustative

FI-5 Efectueze operații de pregătire a produselor de cofetărie și gustative pentru vânzare

FI-6 Sortește produsele de cofetărie și gustative în scopul inventarierii.

FI-7 Completeze sortimentul comercial în condiții de siguranță

FI-8 Pregătească mobilierul de prezentare și desfacere

FI-9 Aplice criteriile specifice de expunere și orientare a clientului în decizia de cumpărare

	Unități de competență (rezultate ale învățării la finele modului)	IT	IP	Total
UC2.	Comercializarea produselor de cofetărie	20	24	44
UC3.	Comercializarea produselor gustative	18	18	36
	Recapitulare	2	-	2
	Evaluare sumativă	2	-	2
	Total	42	42	84

Achiziții teoretice și practice

Unitatea de competență 1. Comercializarea produselor de cofetărie		
A1. Identificarea sortimentului de produse de cofetărie din fructe și pomușoare A2. Aprecierea calității produselor de cofetărie din fructe și pomușoare conform indicilor organoleptici A3. Asigurarea condițiilor de păstrare a produselor de cofetărie din fructe și pomușoare respectând normele de păstrare A4. Utilizarea utilajelor și inventarului necesar pentru comercializarea produselor de cofetărie din fructe și pomușoare. A5. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea produselor de cofetărie din fructe și pomușoare. A6. Recepționarea produselor de cofetărie din fructe și pomușoare. A7. Realizarea operațiilor specifice de pregătire către vânzare a produselor de cofetărie din fructe și pomușoare. A8. Etalarea produselor de cofetărie din fructe și pomușoare în sala comercială	- Generalități despre produsele de cofetărie. Materia primă pentru obținerea produselor de cofetărie Produsele de cofetărie din fructe și pomușoare - Marmelada - Clasificarea marmeladei din fructe și pomușoare - Indicii și cerințele calității - Ambalarea, marcarea, transportarea și păstrarea marmeladei - Pastila - Clasificarea produselor de pastilă - Indicii și cerințele de calitate a pastilei - Ambalarea, marcarea, transportarea și păstrarea pastilei - Gemul - Materia primă. Sortimentul - Indicii și cerințele de calitate - Confitura - Materia primă. Sortimentul. Indicii și cerințele de calitate - Țucate și pelteaua - Materia primă. Indicii și cerințele de calitate - Ambalarea, marcarea, transportarea și păstrarea	LP1 Vânzarea produselor de cofetărie din fructe și pomușoare LP2 Vânzarea caramnelor și bomboanelor LP3 Vânzarea ciocolatei și prafului de cacao LP4 Vânzarea produselor de cofetărie făinoase

A9. Identificarea sortimentului de produse de cofetărie făinoase	-
A10. Aprecierea calității produselor de cofetărie făinoase conform indicilor organoleptici	-
A11. Asigurarea condițiilor de păstrare a produselor de cofetărie făinoase respectând normele de păstrare	-
A12. Utilizarea utilajelor și inventarului necesar pentru comercializarea produselor de cofetărie făinoase.	-
A13. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea produselor de cofetărie făinoase .	-
A14. Recepționarea produselor de cofetărie făinoase.	-
A15. Realizarea operațiilor specifice de pregătire către vânzare a produselor de cofetărie făinoase.	-
A16. Etalarea produselor de cofetărie făinoase în sala comercială	-
	-
	-
	-
	-
	-

dulceței, gemului, magiunului, ȋucatelor, peltelei Utilaje și inventare destinate comercializării produselor de cofetărie din fructe și pomușoare Recepționarea produselor de cofetărie din fructe și pomușoare Pregătirea produselor de cofetărie din fructe și pomușoare către vânzare Tehnici de etalare a produselor de cofetărie din fructe și pomușoare Respectarea normelor igienico-sanitare Caramелеle. Noțiuni generale despre caramеле. Clasificarea și sortimentul caramелеlor Indicii și cerințele de calitate ale caramелеlor Ambalarea, marcarea,transportarea și păstrarea caramелеlor Ciocolata și praful de cacao Materia primă de bază pentru obținerea ciocolatei și prafului de cacao Clasificarea și sortimentul ciocolatei Indicii și cerințele de calitate ale ciocolatei. Defectele ciocolatei Ambalarea, marcarea, transportarea și păstrarea ciocolatei Indicii și cerințele de calitate ale prafului de cacao Bomboanele	
--	--

	- Clasificarea și sortimentul bomboanelor - Indicii și cerințele de calitate ale bomboanelor. Defectele bomboanelor - Ambalarea, marcarea, transportare și păstrarea bomboanelor Irisul și drajeurile - Clasificarea și sortimentul - Indicii și cerințele de calitate Halva - Clasificarea și sortimentul - Indicii și cerințele de calitate - Utilaje și inventare destinate comercializării produselor de cofetărie din fructe și pomezi zaharoase - Recepționarea produselor de cofetărie zaharoase - Pregătirea produselor de cofetărie zaharoase către vânzare - Tehnici de etalare a produselor de cofetărie zaharoase - Respectarea normelor igienico-sanitare Biscuiți și turtele dulci - Clasificarea și sortimentul - Indicii și cerințele de calitate - Ambalarea, marcarea, transportarea și păstrarea - Vafele și napolitanele - Clasificarea napolitanelor - Indicii de calitate - Ambalare, marcarea, transportarea și depozitarea	
--	---	--

	Torturile și prăjiturile - Sortimentul torturilor și prăjiturilor - Indicii și cerințele de calitate - Ambalarea, marcarea, transportarea și păstrarea - Checurile și ruladele - Ambalarea, marcarea, transportarea și păstrarea Dulciurile orientale - Clasificarea dulciurilor orientale - Indicii și cerințele de calitate ale dulciurilor orientale - Ambalarea, marcarea, transportarea și păstrarea - Utilaje și inventare destinate comercializării produselor de cofetărie făinoase - Recepționarea produselor de cofetărie făinoase - Pregătirea produselor de cofetărie făinoase către vânzare - Tehnici de etalare a produselor de cofetărie făinoase Respectarea normelor igienico-sanitare	
Unitatea de competență 3. Comercializarea produselor gustative		
A17. Identificarea sortimentului de produse stimulente și condimentare A18. Aprecierea calității produselor stimulente și condimentare conform indicilor organoleptici	Produsele stimulente - Ceaiul, valoarea nutritivă, clasificarea și sortimentul, cerințele față de calitate. Ambalarea, marcarea, etichetarea.	LP1 Vânzarea produselor stimulente LP2 Vânzarea condimentelor LP3 Vânzarea băuturilor

A19. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor tipuri de produse stimulente și condimentare respectând normele de păstrare A20. Utilizarea utilajului, mobilierului și inventarului necesar pentru comercializarea produselor stimulente și condimentare A21. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea produselor stimulente și condimentare A22. Recepționarea diverselor tipuri de produse stimulente și condimentare A23. Realizarea operațiilor specific de pregătire a produselor stimulente și condimentare către vânzare A24. Etalarea produselor stimulente în sala comercială A25. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a produselor stimulente și condimentare. A26. Prezentarea și vânzarea produselor stimulente și condimentare. A27. Identificarea sortimentului de băuturi nealcoolice și apelor minerale A28. Aprecierea calității băuturilor nealcoolice și apelor minerale conform indicilor organoleptici	- Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru vânzarea ceaiului - Recepționarea ceaiului - Condițiile și termenul de păstrare a ceaiului - Pregătirea ceaiului către vânzare - Tehnici de etalare a ceaiului - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea regulilor sanitariei și igienei - Cafeaua - 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. Ambalarea, marcarea, etichetarea. - Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru comercializarea cafelei - Recepționarea cafelei - Condițiile și termenul de păstrare a cafelei - Pregătirea cafelei către vânzare - Tehnici de etalare a cafelei - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea regulilor sanitariei și igienei Condimente - valoarea nutritivă și importanța în alimentația omului, clasificarea și caracteristica merceologică, verificarea	nealcoolice, slabalcoolice și alcoolice
---	---	--

A29. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor băuturi nealcoolice și apelor minerale respectând normele de păstrare	-
A30. Utilizarea utilajelor și inventarului necesar pentru comercializarea băuturilor nealcoolice și apelor minerale	-
A31. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea băuturilor nealcoolice și apelor minerale	-
A32. Recepționarea diverselor tipuri de băuturi nealcoolice și apelor minerale	-
A33. Realizarea operațiilor specifice de pregătire către vânzare a băuturilor nealcoolice și apelor minerale	-
A34. Etalarea băuturilor nealcoolice și apelor minerale în sala comercială	-
A35. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a băuturilor nealcoolice și apelor minerale	-
A36. Prezentarea și vânzarea băuturilor nealcoolice și apelor minerale	-
A37. Identificarea sortimentului băuturi slab alcoolice, moderat alcoolice și tari alcoolice	-
A38. Aprecierea calității băuturilor slab alcoolice, moderat alcoolice și tari alcoolice conform indicilor organoleptici	-

calității a condimentelor, ambalarea, marcarea, transportarea. Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru comercializarea condimentelor Recepționarea condimentelor Condițiile și termenul de păstrare a condimentelor Pregătirea condimentelor către vânzare Tehnici de etalare a condimentelor Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere Respectarea regulilor sanitare și igienei	
Băuturile nealcoolice și apele minerale valoarea nutritivă, modul de obținere, clasificarea și sortimentul, cerințele față de calitate. Ambalarea, marcarea, transportarea. Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru comercializarea băuturilor nealcoolice și apelor minerale Condițiile și termenul de păstrare a băuturilor nealcoolice și apelor minerale Pregătirea băuturilor nealcoolice și apelor minerale către vânzare Tehnici de etalare a băuturilor nealcoolice și apelor minerale Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere Respectarea regulilor sanitare și igienei	
Băuturile slab alcoolice	

A39. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor sortimente băuturi slab alcoolice, moderat alcoolice și tari alcoolice	-
A40. Utilizarea utilajului, mobilierului și inventarului necesar pentru comercializarea băuturilor slab alcoolice, moderat alcoolice și tari alcoolice	-
A41. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea băuturilor slab alcoolice, moderat alcoolice și tari alcoolice	-
A42. Recepționarea diverselor sortimente de băuturi slab alcoolice, moderat alcoolice și tari alcoolice	-
A43. Realizarea operațiilor specifice de pregătire către vânzare a băuturilor slab alcoolice, moderat alcoolice și tari alcoolice	-
A44. Etalarea băuturilor slab alcoolice, moderat alcoolice și tari alcoolice	-
A45. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a băuturilor slab alcoolice, moderat alcoolice și tari alcoolice	-
A46. Prezentarea și vânzarea băuturilor slab alcoolice, moderat alcoolice și tari alcoolice.	-

importanța alimentară și compoziția chimică, materiile prime folosite la obținerea berii, tehnologia de obținerea berii, clasificarea, sortimentul, caracteristici de calitate. Ambalarea, marcarea, transportarea. Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru comercializarea băuturilor slab alcoolice Recepționarea băuturilor slab alcoolice Condițiile și termenul de păstrare a băuturilor slab alcoolice Pregătirea băuturilor slab alcoolice către vânzare Tehnici de etalare a băuturilor slab alcoolice Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară Respectarea normelor igienico-sanitare	
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. Ambalarea, marcarea, transportarea. Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru comercializarea băuturilor moderat alcoolice Recepționarea băuturilor moderat alcoolice Condițiile și termenul de păstrare a băuturilor moderat alcoolice Pregătirea băuturilor moderat alcoolice către vânzare Tehnici de etalare a băuturilor moderat alcoolice	

	- Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare Vinurile efervescente - noțiuni generale, clasificarea, tehnologia de obținere a spumantului clasic natural, caracteristicile de calitate a vinurilor efervescente, marcarea, păstrarea și transportare - Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru comercializarea vinurilor efervescente - Recepționarea vinurilor efervescente - Condițiile și termenul de păstrare a vinurilor efervescente - Pregătirea vinurilor efervescente către vânzare - Tehnici de etalare a vinurilor efervescente - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea regulilor sanitariei și igienei Băuturile alcoolice tari - clasificarea, particularitățile de obținere, caracteristicile de calitate a băuturilor alcoolice tari, ambalare, marcarea, păstrarea, transportarea. - Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru comercializarea băuturilor alcoolice tari - Recepționarea băuturilor alcoolice tari - Condițiile și termenul de păstrare a băuturilor tari alcoolice - Pregătirea băuturilor alcoolice tari către vânzare	
--	--	--

	- Tehnici de etalare a băuturilor alcoolice tari - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea regulilor sanitare și igienei	
--	--	--

Precondiții necesare pentru studierea modulului

Pentru realizarea finalităților modulului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

- Ambalarea mărfurilor
- Recepționarea mărfurilor
- Proces tehnologic
- Valoarea alimentară și energetică.
- Regimurile de păstrare.
- Factorii ce influențează asupra păstrării mărfurilor.
- Noțiuni de pierderi de marfă.
- Norme de igienă și sanitare.

Specificații metodologice

Modulul 8 "Comercializarea produselor de cofetărie și gustative" reprezintă o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice. O condiție prioritară de parcurgere a modulului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modulului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și strategiilor didactice inductive (de la practică spre teorie).

Lecțiile de instruire teoretică și practică pot să alterneze în dependență de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire. Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor utiliza activități de instruire activ-participative și metode de învățare prin cooperare. Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului este recomandată, dar aceasta poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, însă decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modulului, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modulului. Orele vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Ținând cont de specificul modulului, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (4-5 persoane). Abilitățile practice de recepționare, pregătire către vânzare etalare a produselor de cofetărie vor fi formate în procesul de comercializare a lor.

Sugestii de evaluare

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a competențelor profesionale formate în cadrul modulului. Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea competențelor profesionale specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin teste (practic și teoretic), prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- Enumere sortimentul produselor de cofetărie
- Analizeze senzorial produsele de cofetărie
- Identifice defectele produselor de cofetărie
- Stabilească cauzele apariției defectelor produselor de cofetărie
- Enumere utilajul necesar etalării produselor de cofetărie
- Pregătească produsele de cofetărie și gustative către vânzare.
- Clasifice produsele de cofetărie și gustative
- Descrie sortimentul de produse gustative
- Recepționeze produsele gustative
- Respecte condițiile și termenii de păstrare a produselor gustative
- Pregătească produsele gustative pentru vânzare
- Etaleze produsele gustative
- Pregătească locul de muncă a vânzătorului
- Utilizeze utilajul și inventarul necesar pentru comercializarea produselor gustative
- Respecte principiile de comportament la locul de muncă
- Aplice diferite forme de comunicare cu clienții
- Comunice prețurile produselor/mărfurilor
- Utilizeze diferite tehnici de vânzare
- Respecte tehnica securității muncii și antiincendiară
- Respecte regulile sanitariei și igienei

În procesul de evaluare, elevul va avea acces la regulamente și documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testului de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului

- Produse de cofetărie zaharoase și făinoase, condimente, stimulente utilaj de cântărire, mașini de casă și control.

Resurse didactice

Pliante informative; fișe de lucru; tabele ; scheme; materiale foto-video; desene ; note book, proiector; utilaj de întreprindere; panouri; test de evaluare sumativă.

Modulul 9. Comercializarea mărfurilor textile și de pielărie

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale la comercializarea mărfurilor textile și de pielărie respectând procesul de comercializare și cerințele sanitaro – igienice.

La finele acestui modul formabilul va fi capabil să:

FI-1 Descrie sortimentul de mărfuri textile și de pielărie

FI-2 Recepționeze mărfurile textile și de pielărie

FI-3 Respecte condițiile și termenii de păstrare a mărfurilor textile și de pielărie

FI-4 Pregătească mărfurile textile și de pielărie pentru vânzare

FI-5 Etaleze mărfuri textile și de pielărie

FI-6 Pregătească locul de muncă a vânzătorului

FI-8 Utilizeze utilajul și inventarul necesar pentru comercializarea mărfurilor textile și de pielărie

FI-9 Respecte principiile de comportament la locul de muncă

FI-10 Aplice diferite forme de comunicare cu clienții

FI-11 Comunice prețurile produselor/mărfurilor

FI- 12 Utilizeze diferite tehnici de vânzare

FI- 13 Respecte tehnica securității muncii și antiincendiară

FI- 14 Respecte regulile sanitariei și igienei

	Unități de competență (rezultate ale învățării la finele modului)	IT	IP	Total
UC1.	Comercializarea mărfurilor textile	14	18	32
UC2.	Comercializarea mărfurilor din piele și înlocuitori din piele	16	18	34
	Recapitulare	2	-	2
	Evaluare sumativă	2	-	2
	Total	34	36	70

Achiziții teoretice și practice

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 1. Comercializarea mărfurilor textile		
A1. Identificarea sortimentului de țesături textile, confecții A2. Aprecierea calității țesăturilor, confecțiilor conform indicilor organoleptici A3. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor tipuri de țesături și confecții textile respectând normele de păstrare A4. Utilizarea utilajului, mobilierului și inventarului necesar pentru comercializarea țesăturilor și confecțiilor textile A5. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea țesăturilor textile A6. Recepționarea diverselor tipuri de țesături textile și confecții A7. Realizarea operațiilor specifice de pregătire a țesăturilor textile și confecțiilor A8. Etalarea țesăturilor textile și a confecțiilor în sala comercială A9. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a	Fibrele textile - Sortimentul și proprietățile fibrelor textile reflectate în calitatea produselor finite - Fibrele textile naturale: clasificarea și caracteristica lor - Fibrele textile chimice: clasificarea și caracteristica lor - Fibrele textile: structura și clasificarea sortimentului - Calitatea fibrelor textile - Ambalare, marcare, depozitare fibrelor textile - Condițiile de păstrare a fibrelor textile - Mobilier și inventar destinat comercializării fibrelor textile - Recepționarea fibrelor textile - Pregătirea fibrelor textile către vânzare - Tehnici de etalarea a fibrelor textile - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igieno-sanitare	LP 1. Vânzarea țesăturilor textile LP 2. Vânzarea confecțiilor textile LP3. Vânzarea tricoturilor și tricotajelor

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
confecțiilor textile. A10. Prezentarea și vânzarea confecțiilor textile.	Firele textile - Caracteristica firelor textile - Clasificarea firelor textile - Sortimentul firelor textile - Calitatea firelor textile - Marcarea și etichetarea firelor textile - Condițiile de păstrare a firelor textile - Mobilier și inventar destinat comercializării firelor textile - Recepționarea firelor textile - Pregătirea firelor textile către vânzare - Tehnici de etalarea a firelor textile - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară Respectarea normelor igieno-sanitare Țesăturile textile - Caracteristica țesăturilor textile - Clasificarea țesăturilor textile - Sortimentul țesăturilor textile - Calitatea țesăturilor textile - Marcarea și etichetarea țesăturilor textile - Condițiile de păstrare a țesăturilor textile - Mobilier și inventar destinat comercializării țesăturilor textile - Recepționarea țesăturilor textile	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Pregătirea Țesăturilor textile către vânzare - Tehnici de etalarea a Țesăturilor textile - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare Respectarea normelor igieno-sanitare Confecțiile textile - Caracteristica confecțiilor textile - Clasificarea confecțiilor textile - Sortimentul confecțiilor textile - Calitatea confecțiilor textile - Marcarea și etichetarea confecțiilor textile - Condițiile de păstrare a confecțiilor textile - Mobilier și inventar destinat comercializării confecțiilor textile - Recepționarea confecțiilor textile - Pregătirea confecțiilor textile către vânzare - Tehnici de etalarea a confecțiilor textile - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare Respectarea normelor igieno-sanitare Tricoturile și tricotajele - Avantajele tricoturilor față de Țesături - Factorii ce influențează calitatea tricoturilor - Tipuri de tricoturi - Materii prime și procesul tehnologic, factorii	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	determinării calității - Clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului de tricotaje - Calitatea tricotajelor - Condițiile de păstrare a tricotajelor - Condiții de marcare, ambalare, depozitare, transportare ale tricotajelor - Mobilier și inventar destinat comercializării tricotajelor - Recepționarea tricotajelor - Pregătirea tricotajelor către vânzare - Tehnici de etalarea a tricotajelor - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară Respectarea normelor igieno-sanitare	
Unitatea de competență 2. Comercializarea mărfurilor din piele și înlocuitori din piele		
A11. Identificarea sortimentului de mărfuri din piele și înlocuitori din piele A12. Aprecierea calității încălțămintei conform indicilor organoleptici A13. Asigurarea condițiilor de păstrare a încălțămintei respectând normele de păstrare A14. Utilizarea utilajelor și inventarului necesar pentru comercializarea încălțămintei A15. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la	1. Încălțămintea - Factori care influențează calitatea pieilor finite - Clasificarea și caracterizarea înlocuitorilor de piele - Funcțiile articolelor de încălțămintă - Determinări calități articolelor de încălțămintă - Clasificarea și caracteristica sortimentului de încălțămintă - Verificarea calității încălțămintei	LP1. Vânzarea încălțămintei LP2. Vânzarea articolelor de marochinărie LP3. Vânzarea articolelor din blană naturală și înlocuitori de blană

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
ambalarea încălțămintei A16.Recepționarea diverselor tipuri de încălțăminte A17.Realizarea operațiilor specific de pregătire către vânzare a încălțămintei A18. Etalarea încălțămintei în sala comercială A19. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a încălțămintei A20. Prezentarea și vânzarea încălțămintei A21. Identificarea sortimentului de mărfuri din blănuri și înlocuitori din blănuri A22. Aprecierea calității blănurilor conform indicilor organoleptici A23. Asigurarea condițiilor de păstrare a blănurilor respectând normele de păstrare A24. Utilizarea utilajelor și inventarului necesar pentru comercializarea blănurilor A25.Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea blănurilor A26.Recepționarea diverselor tipuri de blănuri A27.Realizarea operațiilor specific de pregătire către vânzare a blănurilor A28. Etalarea blănurilor în sala comercială	- Condițiile de păstrare a încălțămintei - Marcarea, ambalarea, depozitarea și transportarea încălțămintei - Mobilier și inventar destinat comercializării încălțămintei - Recepționarea încălțămintei - Pregătirea încălțămintei către vânzare - Tehnici de etalarea a încălțămintei - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare - Respectarea normelor igienico-sanitare 2. Articole de marochinărie - Factorii ce influențează calitatea articolelor de marochinărie - Caracterizarea sortimentului articolelor de marochinărie - Calitatea articolelor de marochinărie - Verificarea calității articolelor de marochinărie - Condițiile de păstrarea a articolelor de marochinărie - Marcarea, ambalarea, transportarea, depozitarea articolelor de marochinărie - Mobilier și inventar destinat comercializării articolelor de	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
A29. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a blănurilor A30. Prezentarea și vânzarea blănurilor	- marochinărie - Recepționarea articolelor de marochinărie - Pregătirea articolelor de marochinărie către vânzare - Tehnici de etalarea a articolelor de marochinărie - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare - Respectarea normelor igienico-sanitare 3. Articolele din blană naturală - Factorii ce influențează calitatea blănurilor. Tipuri de blănuri - Sortimentul comercial al confecțiilor din blană - Calitatea confecțiilor din blană - Condițiile de păstrare a articolelor din blană - Marcarea, ambalarea, transportarea, depozitarea confecțiilor - din blănuri - Mobilier și inventar destinat comercializării articolelor din - blană - Recepționarea articolelor din blană - Pregătirea articolelor din blană - Tehnici de etalarea a articolelor din blană - Respectarea tehnicii securității muncii și	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare 4. Articolele din înlocuitori de blană - Factorii ce influențează calitatea articolelor din locuitori de blană. - Sortimentul comercial al articolelor din locuitori de blană - Calitatea articolelor din locuitori de blană - Condițiile de păstrare a articolelor din locuitori de blană - Marcarea, ambalarea, transportarea, depozitarea confecțiilor - din locuitori de blană - Mobilier și inventar destinat comercializării articolelor din locuitori de blană - Recepționarea articolelor din locuitori de blană - Pregătirea articolelor din locuitori de blană - Tehnici de etalarea articolelor din locuitori de blană - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare	

Specificații metodologice

Modulul 9 "Comercializarea mărfurilor textile și de pielărie" reprezintă o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice. O condiție prioritară de parcurgere a modulului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modulului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și strategiilor didactice inductive (de la practică spre teorie).

Lecțiile de instruire teoretică și practică pot să alterneze în dependență de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire. Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor utiliza activități de instruire activ-participative și metode de învățare prin cooperare. Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modulului este recomandată, dar aceasta poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, însă decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modulului, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modulului. Orele vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Ținând cont de specificul modulului, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (4-5 persoane). Abilitățile practice de recepționare, depozitare, pregătire către vânzare, etalare a produselor gustative vor fi obținute în urma comercializării acestora.

Sugestii de evaluare

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a competențelor profesionale formate în cadrul modulului. Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea competențelor profesionale specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin teste (practic și teoretic), prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- Descrie sortimentul de încălțăminte, confecții textile și blănuri
- Recepționeze încălțăminte, confecțiile textile și blănuri
- Respecte condițiile și termenii de păstrare a mărfurilor textile și de pielărie
- Pregătească mărfurile textile și de pielărie pentru vânzare
- Etaleze mărfurile textile și de pielărie
- Pregătească locul de muncă a vânzătorului
- Utilizeze utilajul și inventarul necesar pentru comercializarea mărfurilor textile și de pielărie

- Respecte principiile de comportament la locul de muncă
- Aplice diferite forme de comunicare cu clienții
- Comunice prețurile produselor/mărfurilor
- Utilizeze diferite tehnici de vânzare
- Respecte tehnica securității muncii și antiincendiere
- Respecte regulile sanitariei și igienei

În procesul de evaluare, elevul va avea acces la regulamente și documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testului de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului

Mărfuri textile, mărfuri din piele.

Resurse didactice

Pliante informative; fișe de lucru; tabele; scheme; materiale foto-video; desene; note book, proiector; panouri; test de evaluare sumativă.

Modulul 10. Comercializarea mărfurilor de origine animală

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale la comercializarea mărfurilor de origine animală respectând procesul de comercializare și cerințele sanitaro - igienice.

La finele acestui modul formabilul va fi capabil să:

FI-1 Identifice sortimentul comercial de mărfuri de origine animală.

FI-2 Efectueze controlul calității mărfurilor de origine animală.

FI-3 Examineze integritatea ambalajelor mărfurilor de origine animală.

FI-4 Respecte condițiile de depozitare, păstrare pentru mărfurile de origine animală.

FI-5 Efectueze operații de pregătire a mărfurilor de origine animală pentru vânzare

FI-6 Completeze sortimentul comercial în condiții de siguranță

FI-7 Pregătească mobilierul de prezentare și desfacere

FI-8 Aplice criteriile specifice de expunere și orientare a clientului în decizia de cumpărare

	Unități de competență (rezultate ale învățării la finele modului)	IT	IP	Total
UC1.	Comercializarea ouălor și produselor din ouă	4	6	10
UC2.	Comercializarea grăsimilor alimentare	6	12	18
UC3.	Comercializarea laptelui și produselor din lapte	10	30	40
UC4.	Comercializarea cărnii și produselor din carne	36	30	66
UC5.	Comercializarea peștelui și produselor din pește	36	24	60
	Recapitulare	2	-	2
	Evaluare sumativă	2	-	2
	Total	96	102	198

Achiziții teoretice și practice

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 1. Comercializarea ouălor și produselor din ouă		
A1. Identificarea sortimentului de ouă A2. Aprecierea calității ouălor conform indicilor organoleptici A3. Respectarea condițiilor de păstrare a ouălor A4. Selectarea și utilizarea utilajelor și inventarului necesar pentru comercializarea ouălor A5. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea ouălor A6. Recepționarea ouălor A7. Pregătirea ouălor către vânzare A8. Etalarea ouălor în sala comercială A9. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a ouălor A10. Prezentarea și vânzarea ouălor	Ouăle și produsele din ouă - Structura, compoziția chimică și valoarea nutritivă a ouălor - Caracteristica ouălor și cerințele față de calitatea lor - Defectele ouălor - Ambalarea, marcarea, păstrarea, transportul și depozitarea ouălor - Produse preparate din ouă - Modificările care se produc în timpul păstrării produselor preparate din ouă - Utilajele și inventare destinate comercializării ouălor; - Recepționarea ouălor - Depozitarea ouălor - Pregătirea ouălor către vânzare - Tehnici de etalarea a ouălor - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară	LP1. Vânzarea ouălor și produselor din ouă

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Respectarea normelor igieno-sanitare	
Unitatea de competență 2. Comercializarea grăsimilor alimentare.		
A11. Identificarea sortimentului grăsimilor alimentare A12. Aprecierea calității grăsimilor alimentare conform indicilor organoleptici A13. Asigurarea condițiilor de păstrare a grăsimilor alimentare respectând normele de păstrare A14. Utilizarea utilajelor și inventarului necesar pentru comercializarea grăsimilor alimentare A15. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea grăsimilor alimentare A16. Recepționarea diverselor tipuri de grăsimi alimentare A17. Realizarea operațiilor specifice de pregătire a grăsimilor alimentare către vânzare A18. Etalarea grăsimilor alimentare în sala comercială A19. Respectarea normelor sanitaro-igienice și	Grăsimile alimentare - Clasificarea grăsimilor - Grăsimi vegetale lichide. Caracteristica sortimentului - Modificările care se produc în timpul păstrării uleiurilor vegetale - Cerințele față de calitatea uleiurilor vegetale - Ambalarea, marcarea și păstrarea uleiurilor vegetale - Grăsimi de origine animală - Sortimentul de grăsimi animale - Modificări care se produc în timpul păstrării grăsimilor animale - Cerințele față de calitatea grăsimilor animale - Ambalarea și păstrarea grăsimilor - Grăsimile hidrogenate. Margarina. Sortimentul margarinei - Modificările care se produc în timpul păstrării margarinei și a grăsimilor alimentare - Cerințele față de calitatea margarinei	LP2 Vânzarea grăsimilor vegetale lichide LP3 Vânzarea grăsimilor de origine animalieră

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a grăsimilor alimentare A20. Prezentarea și vânzarea grăsimilor alimentare	- Ambalarea, marcarea și păstrarea margarinei - Maioneza. Sortimentul și clasificarea maionezei - Modificările care se produc în timpul păstrării maionezei - Cerințele față de calitatea maionezei - Ambalarea, marcarea, păstrarea și transportul maionezei - Utilajele și inventare destinate comercializării grăsimilor alimentare; - Recepționarea grăsimilor alimentare - Pregătirea grăsimilor alimentare către vânzare - Tehnici de etalarea a grăsimilor alimentare - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare - Respectarea normelor igienico-sanitare la comercializarea grăsimilor alimentare	
Unitatea de competență 2. Comercializarea laptelui și a produselor din lapte		
A21. Identificarea sortimentului de lapte de consum, uscat și condensat A22. Aprecierea calității laptelui de consum, uscat și condensat conform indicilor organoleptici	Laptele de consum - valoarea nutritivă, clasificarea, sortimentul, caracteristicile de calitate, metode de ambalare, marcarea, condiții de păstrare, depozitare, transportare și comercializare, defectele.	LP1 Vânzarea laptelui de consum, uscat și condensat LP2 Vânzarea friștii, produselor lactate și smântânii

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
A23. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor tipuri de lapte de consum, uscat și condensate respectând normele de păstrare A24. Utilizarea utilajului, mobilierului și inventarului necesar pentru comercializarea laptelui de consum, uscat și condensat A25. Identificarea tipurilor de ambalaje utilizate la ambalarea laptelui de consum, uscat și condensat A26. Recepționarea diverselor tipuri de lapte de consum, uscat și condensat A27. Realizarea operațiilor specifice de pregătire a laptelui de consum, uscat și condensat către vânzare A28. Etalarea laptelui de consum, uscat și condensat în sala comercială A29. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a laptelui de consum, uscat și condensat A30. Prezentarea și vânzarea laptelui de consum, uscat și condensat A31. Identificarea sortimentului de frișcă,	- Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru vânzarea laptelui de consum - Recepționarea laptelui - Pregătirea laptelui către vânzare - Tehnici de etalare a laptelui - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea regulilor sanitariei și igienei Laptele uscat și condensat - valoarea nutritivă, materia primă, noțiuni de obținere, clasificarea și sortimentul, cerințele față de calitate, metode de ambalare, marcare, condiții de păstrare, depozitare, transportare și comercializare, defectele și modificările - Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru comercializarea laptelui uscat și condensat - Recepționarea laptelui uscat și condensat - Condițiile și termenul de păstrare a laptelui uscat și condensat - Pregătirea laptelui uscat și condensat către vânzare - Tehnici de etalare a laptelui uscat și condensat - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară	LP 3 Vânzarea untului de vaci, LP 4 Vânzarea înghețatei LP 5 Vânzarea brânzeturilor

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
produse lactate acide și a smântânii A32. Aprecierea calității friștii, produselor lactate acide și smântânii conform indicilor organoleptici A33. Asigurarea condițiilor de păstrare a friștii, produselor lactate acide și smântânii respectând normele de păstrare A34. Utilizarea utilajelor, mobilierului și inventarului necesar pentru comercializarea friștii, produselor lactate acide și a smântânii A35. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea friștii, produselor lactate acide și smântânii A36. Recepționarea diverselor tipuri de frișcă, produse lactate acide și smântânii A37. Realizarea operațiilor specific de pregătire către vânzare a friștii, produselor lactate acide și smântânii A38. Etalarea friștii, produselor lactate acide și smântânii în sala comercială A39. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a friștii,	- Respectarea regulilor sanitariei și igienei Frișca - valoarea nutritivă; materia primă; noțiuni de obținere; clasificarea și sortimentul; cerințele față de calitate, metode de ambalare, marcare, condiții de păstrare, depozitare, transportare și comercializare, defectele și modificările - Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru comercializarea friștii - Recepționarea friștii - Pregătirea friștii pentru vânzare - Tehnici de etalare a friștii - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare - Respectarea normelor igieno-sanitare Produse lactate acide - valoarea nutritivă; materia primă și noțiuni de obținere; clasificarea, sortimentul, caracteristicile de calitate metode de ambalare, marcare, condiții de păstrare, depozitare, transportare și comercializare, defectele și modificările - Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
produselor lactate acide și smântâni A40. Prezentarea și vânzarea friștii, produselor lactate acide și smântâni A41. Identificarea sortimentului untului de vaci, înghețatei și brânzeturilor A42. Aprecierea calității untului de vaci, înghețatei și brânzeturilor conform indicilor organoleptici A43. Asigurarea condițiilor de păstrare a untului de vaci, înghețatei și brânzeturilor A44. Utilizarea utilajului, mobilierului și inventarului necesar pentru comercializarea untului de vaci, înghețatei și brânzeturilor A45. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea untului de vaci, înghețatei și brânzeturilor A46. Recepționarea diverselor sortimente de unt de vaci, înghețatei și brânzeturi A47. Realizarea operațiilor specifice de pregătire către vânzare a untului de vaci, înghețatei și brânzeturilor A48. Etalarea untului de vaci, înghețatei și brânzeturilor	comercializarea produselor lactate acide - Pregătirea produselor lactate acide pentru vânzare - Tehnici de etalare a produselor lactate acide - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igieno-sanitare Smântâna - valoarea alimentară și energetică, particularități de obținere, clasificarea, sortimentul, caracteristicile de calitate, metode de ambalare, marcare, condiții de păstrare, depozitare, transportare și comercializare, defectele și modificările - Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru comercializarea smântâni - Recepționarea smântâni - Pregătirea smântâni pentru vânzare - Tehnici de etalare a smântâni - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igieno-sanitare	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
A49. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a untului de vaci, înghețatei și brânzeturilor A50. Prezentarea și vânzarea untului de vaci, înghețatei și brânzeturilor	Untul de vaci - valoarea alimentară și energetică, particularități de obținere, clasificarea, sortimentul, caracteristicile de calitate, metode de ambalare, marcare, condiții de păstrare, depozitare, transportare și comercializare, defectele și modificările - Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru comercializarea untului de vaci - Recepționarea untului de vaci - Condițiile și termenul de păstrare a untului de vaci - Pregătirea untului de vaci către vânzare - Tehnici de etalare a untului de vaci - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare - Înghețata - valoarea alimentară și energetică, particularități de obținere, clasificarea, sortimentul, caracteristicile de calitate, metode de ambalare, marcare, condiții de păstrare, depozitare, transportare și comercializare, defectele și modificările - Recepționarea înghețatei	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Condițiile și termenul de păstrare a înghețatei - Pregătirea înghețatei către vânzare - Tehnici de etalare a înghețatei - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igienico-sanitare Brânzeturile - compoziția chimică și valoarea nutritivă, materia primă și particularitățile de obținere a diferitor tipuri de brânzeturi, clasificarea și sortimentul, caracteristicile calității, metode de ambalare, marcare, condiții de păstrare, depozitare, transportare și comercializare, defectele și modificările - Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru comercializarea brânzeturilor - Recepționarea brânzeturilor - Condițiile și termenul de păstrare a brânzeturilor - Pregătirea brânzeturilor către vânzare - Tehnici de etalare a brânzeturilor - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igienico-sanitare	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	Unitatea de competență 3. Comercializarea cărnii și produselor din carne	
A51. Identificarea sortimentului de carne și produse din carne A52. Aprecierea calității cărnii și produselor din carne conform indicilor organoleptici A53. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor tipuri de carne și produse din carne respectând normele de păstrare A54. Utilizarea utilajului, mobilierului și inventarului necesar pentru comercializarea cărnii și produselor din carne A55. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea cărnii și produselor din carne A56. Recepționarea diverselor tipuri de carne și produse din carne A57. Realizarea operațiilor specifice de pregătire a cărnii și produselor din carne către vânzare A58. Etalarea cărnii și produselor din carne în sala comercială A59. Respectarea normelor sanitaro-igienice, cerințelor securității și sănătății în muncă în	Carnea proaspătă, refrigerată și congelată - Noțiuni generale; compoziția chimică și valoarea nutritivă, importanța în alimentația omului și pentru industria alimentară; clasificarea și caracteristica tipurilor; cerințele față de calitate. Tipurile și caracteristica generală a Țesuturilor cărnii - Tranșarea comercială a cărnii de la diferite animale domestice: necesitatea tranșării; sorturile comerciale și caracteristica generală a bucăților - Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru comercializarea cărnii proaspete, refrigerate și congelate - Recepționarea cărnii proaspete, refrigerate și congelate - Condițiile și termenul de păstrare a cărnii proaspete, refrigerate și congelate - Pregătirea cărnii proaspete, refrigerate și congelate pentru vânzare - Tehnici de etalare a cărnii proaspete refrigerate și congelate - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare	LP1. Vânzarea cărnii în stare proaspătă, refrigerată, congelată LP2 Vânzarea subproduselor de abator și a produselor culinare din carne LP 3 Vânzarea salamurilor LP4 Vânzarea preparatelor din carne obținute prin sărare, afumare LP5 Vânzarea conservelor din carne

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
realizarea procesului de comercializare a cărnii și produselor din carne A60. Prezentarea și vânzarea cărnii și produselor din carne	- Respectarea normelor igieno-sanitare - Carnea de pasăre: tipurile de păsări domestice utilizate în alimentație; compoziția chimică și valoarea nutritivă a cărnii de pasăre; clasificarea și categoriile; marcarea; cerințele față de calitate; termenul și condițiile de păstrare - Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru comercializarea cărnii de pasăre - Recepționarea cărnii de pasăre - Condițiile și termenul de păstrare a cărnii de pasăre - Pregătirea cărnii de pasăre pentru vânzare - Tehnici de etalare a cărnii de pasăre - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare - Respectarea normelor igieno-sanitare Subprodusele din carne - noțiuni generale; întrebuințare; tipurile, categoriile și caracteristica lor; valoarea nutritivă; cerințele față de calitate; termenul și condițiile de păstrare - Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru comercializarea subproduselor din carne - Recepționarea subproduselor din carne	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Condițiile și termenul de păstrare a subproduselor din carne - Pregătirea subproduselor din carne pentru vânzare - Tehnici de etalare a subproduselor din carne - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igienico-sanitare Semifabricatele și produsele culinare din carne - noțiuni generale; întrebuințare; tipurile, categoriile și caracteristica lor; valoarea nutritivă; cerințele față de calitate; termenul și condițiile de păstrare. - Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru comercializarea semifabricatelor și produselor culinare din carne - Recepționarea semifabricatelor și produselor culinare din carne - Condițiile și termenul de păstrare a semifabricatelor și produselor culinare din carne - Pregătirea semifabricatelor și produselor culinare din carne pentru vânzare - Tehnici de etalare a semifabricatelor și produselor culinare din carne - Respectarea tehnicii securității muncii și	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare Salamurile - Caracteristica și clasificarea salamurilor. - Sortimentul salamurilor fierte; valoarea nutritivă; - cerințele față de calitate; termenul și condițiile de păstrare. Ambalarea, marcarea și transportarea salamurilor fierte - Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru comercializarea salamurilor fierte - Recepționarea salamurilor fierte - Condițiile și termenul de păstrare a salamurilor fierte - Pregătirea salamurilor fierte pentru vânzare - Tehnici de etalare a salamurilor fierte - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare - Salamurile fiert-afumate, semiafumate - Sortimentul salamurilor fiert-afumate și semiafumate; valoarea nutritivă; - cerințele față de calitate; termenul și condițiile de păstrare. Ambalarea, marcarea și transportarea	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	salamurilor fiert-afumate și semiafumate - Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru comercializarea salamurilor fiert-afumate și semiafumate - Recepționarea salamurilor fiert-afumate și semiafumate - Pregătirea salamurilor fiert-afumate și semiafumate pentru vânzare - Tehnici de etalare a salamurilor fiert-afumate și semiafumate - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igieno-sanitare - Salamurile afumat și uscate - Sortimentul salamurilor afumate și uscate ; valoarea nutritivă; - cerințele față de calitate; termenul și condițiile de păstrare. Ambalarea, marcarea și transportarea salamurilor afumate și uscate. - Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru comercializarea salamurilor afumate și uscate - Recepționarea salamurilor afumate și uscate - Pregătirea salamurilor afumate și uscate pentru vânzare	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Tehnici de etalare a salamurilor afumate și uscate - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igieno-sanitare Preparatele din carne obținute prin sărare și afumare - Sortimentul preparatelor din carne obținute prin sărare și afumare; valoarea nutritivă; - cerințele față de calitate; termenul și condițiile de păstrare. Ambalarea, marcarea și transportarea preparatelor din carne obținute prin sărare și afumare - Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru comercializarea preparatelor din carne obținute prin sărare și afumare - Recepționarea preparatelor din carne obținute prin sărare și afumare - Pregătirea preparatelor din carne obținute prin sărare și afumare - pentru vânzare - Tehnici de etalare a preparatelor din carne obținute prin sărare și afumare - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Respectarea normelor igieno-sanitare - Conservele din carne - Clasificarea conservelele din carne; valoarea nutritivă; cerințele față de calitate; termenul și condițiile de păstrare. Ambalarea, marcarea și transportarea conservelele din carne. - Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru comercializarea conservelele din carne - Recepționarea conservelele din carne - Pregătirea conservelele din carne pentru vânzare - Tehnici de etalare a conservelele din carne - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară Respectarea normelor igieno-sanitare	
Unitatea de competență 4. Comercializarea peștelui și produselor din pește		
A61. Identificarea sortimentului de pește și produse din pește A62. Aprecierea calității peștelui și produselor	Peștele viu, refrigerat și congelat - Clasificarea peștelui: noțiuni despre familiile de pește; caracteristica familiilor industriale	LP1. Vânzarea peștelui viu și refrigerat LP2. Vânzarea peștelui congelat,

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
din pește conform indicilor organoleptici A63. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor sortimente de pește și produse din pește respectând normele de păstrare A64. Utilizarea utilajului, mobilierului și inventarului necesar pentru comercializarea peștelui și produselor din pește A65. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea peștelui și produselor din pește A66. Recepționarea diverselor sortimente de pește și produse din pește A67. Realizarea operațiilor specifice de pregătire a peștelui și produselor din pește către vânzare A68. Etalarea peștelui și produselor din pește în sala comercială A69. Respectarea normelor sanitaro-igienice, cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a peștelui și a produselor din pește	- Peștele viu, refrigerat și congelat: valoarea nutritivă și importanța în alimentație; întrebuințare; materia primă; noțiuni de obținere; sortimentul; indicii calității; termenul și condițiile de păstrare; defectele - Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru peștelui viu, refrigerat și congelat - Recepționarea peștelui viu, refrigerat și congelat - Pregătirea peștelui viu, refrigerat și congelat pentru vânzare - Tehnici de etalare a peștelui viu, refrigerat și congelat - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igieno-sanitare Peștele zvântat și uscat - valoarea nutritivă și importanța în alimentație; materia primă; noțiuni de obținere; sortimentul; indicii calității; termenul și condițiile de păstrare; defectele. - Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru comercializarea peștelui zvântat și uscat - Recepționarea peștelui zvântat și uscat - Pregătirea peștelui zvântat și uscat pentru vânzare - Tehnici de etalare a peștelui zvântat și uscat - Respectarea tehnicii securității muncii și	peștelui zvântat și uscat LP3. Vânzarea peștelui sărat marinat, peștelui afumat și semifabricatelor din pește LP 4. Vânzarea conservelor, semiconservelor, icrelor din pește și a produselor acvatice nepiscicole

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare Peștele sărat și marinat - valoarea nutritivă și importanța în alimentație; întrebuințare; materia primă; noțiuni de obținere; sortimentul; indicii calității; termenul și condițiile de păstrare; defectele - Utilaj, mibilier și inventar necesar pentru comercializarea peștelui sărat și marinat - Recepționarea peștelui sărat și marinat - Pregătirea peștelui sărat și marinat pentru vânzare - Tehnici de etalare a peștelui sărat și marinat - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare Peștele afumat - Valoarea nutritivă și importanța în alimentație; întrebuințare; materia primă; noțiuni de obținere; sortimentul; indicii calității; termenul și condițiile de păstrare; defectele - Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru comercializarea peștelui afumat - Recepționarea peștelui afumat	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Pregătirea peștelui afumat pentru vânzare - Tehnici de etalare a peștelui afumat - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igieno-sanitare - Produsele de batog: generalități; valoarea nutritivă; materia primă; tipurile; noțiuni de obținere; caracteristica sortimentului; indicii de calitate; termenul și condițiile de păstrare; defectele - Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru comercializarea produselor de batog - Recepționarea produselor de batog - Pregătirea produselor de batog pentru vânzare - Tehnici de etalare a produselor de batog - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igieno-sanitare Semifabricatele din pește - Sortimentul semifabricatelor din pește, valoarea nutritivă; indicii calitate; termenul și condițiile de păstrare; defectele. Ambalarea, marcarea și transportarea semifabricatelor din pește - Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	comercializarea semifabricatelor din pește - Recepționarea semifabricatelor din pește - Pregătirea semifabricatelor din pește pentru vânzare - Tehnici de etalare a semifabricatelor din pește - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igienico-sanitare Conservele și semiconservele din pește - Particularitățile distinctive; valoarea nutritivă și importanța în alimentație; materia primă; noțiuni de obținere; clasificarea; indicii calității; termenul și condițiile de păstrare; defectele. Ambalarea, marcarea și transportarea conservelor și semiconservelor din pește. - Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru comercializarea conservelor și semiconservelor din pește - Recepționarea conservelor și semiconservelor din pește - Pregătirea conservelor și semiconservelor din pește pentru vânzare - Tehnici de etalare a conservelor și semiconservelor din pește	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare Icrele de pește - Compoziția chimică și valoarea nutritivă; tipurile de icre și sortimentul; cerințele față de calitate; termenul și condițiile de păstrare; defectele. Ambalarea, marcarea și transportarea. - Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru comercializarea icrelor de pește - Recepționarea icrelor din pește - Pregătirea icrelor de pește pentru vânzare - Tehnici de etalare a icrelor de pește - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare Produsele acvatice nepiscicole - Materia primă acvatică nepiscicolă; generalități; valoarea nutritivă; tipurile și caracteristica lor; folosirea în alimentație	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru comercializarea produselor acvatice nepiscicole - Recepținarea produselor acvatice nepiscicole - Pregătirea produselor acvatice nepiscicole pentru vânzare - Tehnici de etalare a produselor acvatice nepiscicole - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare - Respectarea normelor igieno-sanitare	

Precondiții necesare pentru studierea modului

Pentru realizarea finalităților modului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

- Noțiuni de compoziție chimică.
- Noțiuni de sortiment.
- Noțiuni de igienă personală și a locului de muncă.
- Noțiuni de proces tehnologic.
- Noțiuni de recepționare, depozitare, marcare, ambalare.

Specificații metodologice

Modulul 10 "Comercializarea mărfurilor de origine animală" reprezintă o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice. O condiție prioritară de parcurgere a modului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și strategiilor didactice inductive (de la practică spre teorie).

Lecțiile de instruire teoretică și practică pot să alterneze în dependență de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire. Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor utiliza activități de instruire activ-participative și metode de învățare prin cooperare. Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modului este recomandată, dar aceasta poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, însă decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modului, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modului. Orele vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Ținând cont de specificul modului, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (4-5 persoane). Abilitățile practice de recepționare, depozitare, pregătire către vânzare, etalare a produselor de origine animală vor fi obținute în urma comercializării acestora.

Sugestii de evaluare

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a competențelor profesionale formate în cadrul modulului. Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea competențelor profesionale specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin teste (practic și teoretic), prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- Clasifice sortimentul de mărfuri de origine animală
- Descrie sortimentul de mărfuri de origine animală
- Recepționeze mărfuri de origine animală
- Respecte condițiile și termenii de păstrare a mărfurilor de origine animală
- Pregătească mărfurile de origine animală către vânzare
- Etaleze mărfurile de origine animală
- Pregătească locul de muncă a mărfurilor de origine animală
- Utilizeze utilajul și inventarul necesar pentru comercializarea mărfurilor de origine animală
- Respecte principiile de comportament la locul de muncă
- Aplice diferite forme de comunicare cu clienții
- Comunice prețurile mărfurilor
- Utilizeze diferite tehnici de vânzare
- Respecte tehnica securității muncii și antiincendiară
- Respecte regulile sanitariei și igienei

În procesul de evaluare, elevul va avea acces la regulamente și documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testului de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului

Mărfuri de origine animală (Oua, grăsimi alimentare, lapte, carne, pește, produse din lapte, carne, pește).

Resurse didactice

Pliante informative; fișe de lucru; tabele; scheme; materiale foto-video; desene ; note book, proiector; utilaj comercial; panouri; test de evaluare sumativă.

Modulul 11. Comercializarea mărfurilor de uz casnic

Scopul modului: Formarea competențelor generale și specifice de comercializare a mărfurilor chimice de uz casnic respectând procesul tehnologic de comercializare și cerințele sanitaro-igienice. Acesta este un modul de bază/tehnic, axat pe achiziționarea de cunoștințe profesionale, precum și dezvoltarea abilităților practice, în vederea formării competențelor profesionale specifice de comercializare a mărfurilor chimice de uz casnic.

La finele acestui modul formabilul va fi capabil să:

FI-1 Prezintă sortimentul de mărfuri de uz casnic

FI-2 Recepționează mărfuri chimice de uz casnic

FI-3 Respecte condițiile și termenii de păstrare a mărfurilor chimice de uz casnic

FI-4 Pregătească mărfurile chimice de uz casnic pentru vânzare

FI-5 Etaleze mărfurile chimice de uz casnic

FI-6 Pregătească locul de muncă a vânzătorului și casierului operator

FI-7 Utilizeze utilajul, mobilierul și inventarul necesar pentru comercializarea mărfurilor chimice de uz casnic

FI- 8 Utilizeze diferite tehnici de vânzare

FI- 9 Respecte tehnica securității muncii și antiincendiere

FI- 10 Respecte regulile sanitariei și igienei

	Unități de competență (rezultate ale învățării la finele modului)	IT	IP	Total
UC1.	Comercializarea mărfurilor chimice și cosmetice	14	12	26
UC2.	Comercializarea mărfurilor din sticlă și ceramică	6	12	18
UC3.	Comercializarea mărfurilor din lemn. Mobila	4	12	16
UC4.	Comercializarea mărfurilor metalice	12	12	24
UC5.	Comercializarea maselor plastice	8	12	20
	Recapitulare	2	-	2
	Evaluare sumativă	2	-	2
	Total	48	60	108

Achiziții teoretice și practice

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 1. Comercializarea mărfurilor chimice și cosmetice		
A1. Identificarea sortimentului de mărfuri chimice și cosmetice A2. Aprecierea calității mărfurilor chimice și cosmetice conform indicilor organoleptici A3. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor tipuri de mărfuri chimice și cosmetice respectând normele de păstrare A4. Utilizarea utilajului, mobilierului și inventarului necesar pentru comercializarea mărfurilor chimice și cosmetice A5. Identificarea tipurilor de ambalaje utilizate la ambalarea mărfurilor chimice și cosmetice A6. Recepționarea diverselor tipuri de mărfuri chimice și cosmetice A7. Realizarea operațiilor specifice de pregătire a mărfurilor chimice și cosmetice către vânzare A8. Etalarea mărfurilor chimice și cosmetice în sala comercială A9. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a mărfurilor chimice și cosmetice A10. Prezentarea și vânzarea mărfurilor	1. Produse pentru îngrijirea pielii - Clasificarea și caracteristicile principalelor tipuri de produse pentru îngrijirea pielii - Calitatea și defectele produselor pentru îngrijirea pielii - Condițiile de păstrare a produselor pentru îngrijirea pielii - Marcarea, ambalarea, transportarea produselor pentru Îngrijirea pielii - Mobilier și inventar destinat comercializării produselor pentru îngrijirea pielii - Recepționarea produselor pentru îngrijirea pielii - Pregătirea produselor pentru îngrijirea pielii pentru vânzare - Tehnici de etalarea a produselor pentru îngrijirea pielii - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igienico-sanitare 2. Produse pentru îngrijirea părului - Clasificarea și caracteristicile principalelor tipuri de produse pentru îngrijirea părului - Calitatea și defectele produselor pentru îngrijirea părului - Condițiile de păstrare a produselor pentru îngrijirea părului	LP1. Vânzarea produselor cosmetice LP2. Vânzarea mărfurilor chimice de uz casnic

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
chimice și cosmetice	- Marcarea, ambalarea, transportarea produselor pentru - Îngrijirea părului - Mobilier și inventar destinat comercializării produselor pentru - îngrijirea părului - Recepționarea produselor pentru îngrijirea părului - Pregătirea produselor pentru îngrijirea părului pentru vânzare - Tehnici de etalarea a produselor pentru îngrijirea părului - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare 3.Produse pentru machiaj - Clasificarea și caracteristicile principalelor tipuri de produse pentru machiaj - Calitatea și defectele produselor pentru machiaj - Condițiile de păstrare a produselor pentru machiaj - Marcarea, ambalarea, transportarea produselor pentru - machiaj - Mobilier și inventar destinat comercializării produselor pentru - machiaj - Recepționarea produselor pentru îngrijirea machiaj - Pregătirea produselor pentru machiaj pentru vânzare - Tehnici de etalarea a produselor pentru machiaj - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	4. Produse pentru îngrijirea gurii - Clasificarea și caracteristicile principalelor tipuri de produse pentru îngrijirea gurii - Calitatea și defectele produselor pentru îngrijirea gurii - Condițiile de păstrare a produselor pentru îngrijirea gurii - Marcarea, ambalarea, transportarea produselor pentru îngrijirea gurii - Mobilier și inventar destinat comercializării produselor pentru îngrijirea gurii - Recepționarea produselor pentru îngrijirea gurii - Pregătirea produselor pentru îngrijirea gurii pentru vânzare - Tehnici de etalarea a produselor pentru îngrijirea gurii - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igieno-sanitare 5. Produse deodorante și antiperspirante - Clasificarea și caracteristicile principalelor tipuri de produse deodorante și antiperspirante - Calitatea și defectele produselor deodorante și antiperspirante - Condițiile de păstrare a deodorante și antiperspirante - Marcarea, ambalarea, transportarea deodorante și antiperspirante - Mobilier și inventar destinat comercializării deodorante și antiperspirante	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Recepționarea deodorantelor și antiperspirantelor - Pregătirea deodorante și antiperspirante pentru vânzare - Tehnici de etalarea a deodorantelor și antiperspirantelor - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare 6. Produse pentru baie - Clasificarea și caracteristicile principalelor tipuri de produse pentru baie - Calitatea și defectele produselor pentru baie - Condițiile de păstrare a produselor pentru baie - Marcarea, ambalarea, transportarea produselor pentru baie - Mobilier și inventar destinat comercializării produselor pentru baie - Recepționarea produsele pentru baie - Pregătirea produselor de baie pentru vânzare - Tehnici de etalarea a produselor pentru baie - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare 7. Ape de colonie și toaletă - Clasificarea și caracteristicile principalelor tipuri de ape de colonie și toaletă - Calitatea și defectele apelor de colonie și toaletă - Condițiile de păstrare a apelor de colonie și toaletă - Marcarea, ambalarea, transportarea apelor de colonie și	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- toaletă - Mobilier și inventar destinat comercializării apelor de colonie și toaletă - Recepționarea apelor de colonie și toaletă - Pregătirea apelor de colonie și toaletă pentru vânzare - Tehnici de etalarea a apelor de colonie și toaletă - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare 8. Parfumurile - Materiile prime și auxiliare în formarea proprietăților parfumurilor - Clasificarea și caracteristicile principalelor tipuri parfumi - Calitatea și defectele parfumurilor - Condițiile de păstrare a parfumurilor - Marcarea, ambalarea, transportarea parfumurilor - Mobilier și inventar destinat comercializării parfumurilor - Recepționarea parfumurilor - Pregătirea parfumurilor pentru vânzare - Tehnici de etalarea parfumurilor - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare	
Unitatea de competență 2. Comercializarea mărfurilor din sticlă și ceramică		
A11. Identificarea sortimentului de mărfuri din sticlă și ceramică	2. Mărfurile din sticlă	LP3.Vânzarea mărfurilor din sticlă

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
A12. Aprecierea calității mărfurilor din sticlă și ceramică conform indicilor organoleptici A13. Asigurarea condițiilor de păstrare a mărfurilor din sticlă și ceramică respectând normele de păstrare A14. Utilizarea utilajelor, mobilierului și inventarului necesar pentru comercializarea mărfurilor din sticlă și ceramică A15. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea mărfurilor din sticlă și ceramică A16. Recepționarea diverselor tipuri de mărfuri din sticlă și ceramică A17. Realizarea operațiilor specific de pregătire către vânzare a mărfurilor din sticlă și ceramică A18. Etalarea mărfurilor din sticlă și ceramică în sala comercială A19. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a mărfurilor din sticlă și ceramică A20. Prezentarea și vânzarea mărfurilor din sticlă și ceramică	- Structura și compoziția chimică a sticlei - Rolul principalelor materii prime în asigurarea calității produselor din sticlă - Influența principalelor faze de obținere a sticlei asupra calității produsului finit - Proprietățile generale ale sticlei - Tipuri de sticlă - Clasificarea și caracterizarea merceologică a mărfurilor din sticlă - Calitatea articolelor din sticlă pentru menaj - Marcarea, ambalarea, transportare, depozitarea mărfurilor din sticlă - Mobilier și inventar destinat comercializării mărfurilor din sticlă - Recepționarea mărfurilor din sticlă - Pregătirea mărfurilor din sticlă pentru vânzare - Tehnici de etalarea a mărfurilor din sticlă - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igienico-sanitare 3. Oglinda - Materiile prime-factor determinant al calității oglinzelor - Principalele operații de obținere a oglinzelor și rolul lor în asigurarea calității - Tipuri de oglinzii - Clasificarea și caracteristica merceologică a oglinzelor - Calitatea oglinzelor	LP4. Vânzarea mărfurilor din ceramică

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Marcarea, ambalarea, transportarea, depozitarea oglinzelor - Mobilier și inventar destinat comercializării oglinzelor - Recepționarea oglinzelor - Pregătirea oglinzelor către vânzare - Tehnici de etalarea a oglinzelor Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară Respectarea normelor igieno-sanitare Mărfuri ceramice - Materiile prime-factor determinant al calității produselor ceramice - Tipuri de produse ceramic - Clasificarea și caracteristica merceologică a mărfurilor ceramice, pentru menaj - Calitatea mărfurilor ceramice - Marcarea, ambalarea, transportarea, depozitarea mărfurilor ceramice pentru menaj - Mobilier necesar pentru comercializarea mărfurilor ceramice - Pregătirea mărfurilor ceramice pentru vânzare - Tehnici de etalare a mărfurilor ceramic - Încasarea contravalorii la comercializarea mărfurilor ceramice - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igieno-sanitare	
Unitatea de competență 3. Comercializarea mărfurilor din lemn. Mobila		
A21. Identificarea sortimentului mărfurilor din	1. Lemnul și semifabricatele din lemn	LP3. Vânzarea lemnului

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
lemn A22. Aprecierea calității mărfurilor din lemn conform indicilor organoleptici A23. Asigurarea condițiilor de păstrare a mărfurilor din lemn A24. Utilizarea utilajului, mobilierului și inventarului necesar pentru comercializarea mărfurilor din lemn A26. Recepționarea mărfurilor din lemn A27. Realizarea operațiilor specific de pregătire către vânzare a mărfurilor din lemn A28. Etalarea mărfurilor din lemn A29. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a mărfurilor din lemn A30. Prezentarea și vânzarea mărfurilor din lemn	- Clasificarea lemnului și semifabricatelor din lemn - Caracteristica lemnului și semifabricatelor din lemn - Defectele ale lemnului - Condițiile de păstrare a lemnului și semifabricatelor din lemn - Marcarea, ambalarea, transportarea, depozitarea lemnului și semifabricatelor din lemn - Mobilier și inventar destinat comercializării lemnului și semifabricatelor din lemn - Recepționarea lemnului și semifabricatelor din lemn - Pregătirea lemnului și semifabricatelor din lemn - Tehnici de etalarea lemnului și semifabricatelor din lemn - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare 2. Mobila - Clasificarea mobilei - Calitatea și defectele mobilei - Condițiile de păstrare a mobilei - Marcarea, ambalarea, transportarea, depozitarea mobilei - Condițiile de păstrare a mobilei - Marcarea, ambalarea, transportarea, depozitarea mobilei - Recepționarea mobilei - Pregătirea mobilei pentru vânzare - Tehnici de etalare a mobilei - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare	și a semifabricatelor din lemn LP4. Vânzarea mobilei

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 4. Comercializarea mărfurilor metalice		
A31. Identificarea sortimentului mărfurilor metalice A32. Asigurarea condițiilor de păstrare a mărfurilor metalice A33. Utilizarea utilajului, mobilierului și inventarului necesar pentru comercializarea mărfurilor metalice A34. Recepționarea mărfurilor metalice A35. Realizarea operațiilor specifice de pregătire către vânzare a mărfurilor metalice A36. Etalarea mărfurilor metalice A37. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a mărfurilor metalice A38. Prezentarea și vânzarea mărfurilor metalice	4. Mărfurile metalice - Caracteristica generală de obținere a articolelor metalice - Materia primă folosită pentru obținerea articolelor metalice - Obținerea articolelor metalice - Clasificarea mărfurilor metalice - Sortimentul mărfurilor metalice 5. Vesela metalică, cuțitele și tacâmurile - Sortimentul veselei metalice, cuțitelor și tacâmurilor - Calitatea veselei metalice, cuțitelor și tacâmurilor - Marcarea și etichetarea veselei metalice, cuțitelor și tacâmurilor - Mobilier și inventar destinat comercializării veselei metalice, cuțitelor și tacâmurilor - Recepționarea veselei metalice, cuțitelor și tacâmurilor - Pregătirea veselei metalice, cuțitelor și tacâmurilor către vânzare - Tehnici de etalarea a veselei metalice, cuțitelor și tacâmurilor - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igieno-sanitare 6. Dispozitive - Sortimentul dispozitivelor - Calitatea dispozitivelor - Marcarea și etichetarea dispozitivelor	LP7. Vânzarea mărfurilor metalice LP8. Vânzarea galanteriei metalice

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Mobilier și inventar destinat comercializării dispozitivelor - Recepționarea dispozitivelor - Pregătirea dispozitivelor către vânzare - Tehnici de etalarea a dispozitivelor - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare 7. Articole de încălzit și iluminat - Sortimentul articolelor de încălzit și iluminat - Calitatea articolelor de încălzit și iluminat - Marcarea și etichetarea articolelor de încălzit și iluminat - Mobilier și inventar destinat comercializării articolelor de încălzit și iluminat - Recepționarea articolelor de încălzit și iluminat - Pregătirea articolelor de încălzit și iluminat către vânzare - Tehnici de etalarea a articolelor de încălzit și iluminat - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare 8. Articole binale și de fixare - Sortimentul articolelor binale și de fixare - Calitatea articolelor binale și de fixare - Marcarea și etichetarea articolelor binale și de fixare - Mobilier și inventar destinat comercializării articolelor binale și de fixare - Recepționarea articolelor binale și de fixare - Pregătirea articolelor binale și de fixare către vânzare - Tehnici de etalarea a articolelor binale și de fixare	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare 9. Instrumente - Sortimentul instrumentelor - Calitatea instrumentelor - Marcarea și etichetarea instrumentelor - Mobilier și inventar destinat comercializării instrumentelor - Recepționarea instrumentelor - Pregătirea instrumentelor către vânzare - Tehnici de etalarea a instrumentelor - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare 10. Galanteria metalică - Sortimentul galanteriei metalice - Calitatea galanteriei metalice - Marcarea și etichetarea galanteriei metalice - Mobilier și inventar destinat comercializării galanteriei metalice - Recepționarea galanteriei metalice - Pregătirea galanteriei metalice către vânzare - Tehnici de etalarea a galanteriei metalice - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare	
Unitatea de competență 4. Comercializarea mărfurilor din mase plastice		

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
A39. Identificarea sortimentului mărfurilor din mase plastice A40. Aprecierea calității mărfurilor din mase plastice conform indicilor organoleptici A41. Asigurarea condițiilor de păstrare a mărfurilor din mase plastice A42. Utilizarea utilajului, mobilierului și inventarului necesar pentru comercializarea mărfurilor din mase plastice A43. Recepționarea mărfurilor din mase plastice A44. Realizarea operațiilor specifice de pregătire către vânzare a mărfurilor din mase plastice A45. Etalarea mărfurilor din mase plastice A46. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a mărfurilor din mase plastice A47. Prezentarea și vânzarea mărfurilor din mase plastice	11. Mărfurile din mase plastice - Caracteristica generală de obținere a mărfurilor din mase plastice - Materia primă folosită pentru obținerea mărfurilor din mase plastice - Obținerea maselor plastice - Clasificarea mărfurilor din mase plastice - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare 12. Articolele de menaj din mase plastice - Sortimentul articolelor de menaj din mase plastice - Calitatea articolelor de menaj din mase plastice - Marcarea și etichetarea articolelor de menaj din mase plastice - Mobilier și inventar destinat comercializării articolelor de menaj din mase plastice - Recepționarea articolelor de menaj din mase plastice - Pregătirea articolelor de menaj din mase plastice către vânzare - Tehnici de etalarea a articolelor de menaj din mase plastice - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare 13. Articole de menire social culturală - Sortimentul articolelor de menire social culturale - Calitatea articolelor de menire social culturale	LP1. Vânzarea articolelor de menaj din mase plastice LP2. Vânzarea articolelor de galanterie

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Marcarea și etichetarea articolelor de menire social culturale - Mobilier destinat comercializării articolelor de menire social culturale - Recepționarea articolelor de menire social culturale - Pregătirea articolelor de articolelor de menire social culturale - Tehnici de etalarea a articolelor de menire social culturale - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare 14. Articole de galanterie - Sortimentul articolelor de galanterie - Calitatea articolelor de galanterie - Marcarea și etichetarea articolelor de galanterie - Mobilier destinat comercializării articolelor de galanterie - Recepționarea articolelor de galanterie - Pregătirea articolelor de galanterie - Tehnici de etalarea a articolelor de galanterie - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare	

Precondiții necesare pentru studierea modului

Pentru realizarea finalităților modului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

Noțiune de compoziție chimică.

Noțiune de sortiment.

Noțiune de igienă personală și a locului de muncă.

Noțiune de proces tehnologic.

Noțiune de recepționare, depozitare, marcare, ambalare.

Specificații metodologice

Modulul 12 "Comercializarea mărfurilor de uz casnic" reprezintă o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice. O condiție prioritară de parcurgere a modului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și strategiilor didactice inductive (de la practică spre teorie).

Lecțiile de instruire teoretică și practică pot să alterneze în dependență de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire. Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor utiliza activități de instruire activ-participative și metode de învățare prin cooperare. Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modului este recomandată, dar aceasta poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, însă decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modului, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modului. Orelor vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Ținând cont de specificul modului, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (4-5 persoane). Abilitățile practice de recepționare, depozitare, pregătire către vânzare, etalare laptelui și produselor lactate vor fi obținute în urma comercializării acestora.

Sugestii de evaluare

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a competențelor profesionale formate în cadrul modului. Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea competențelor profesionale specificate în prezentul modul, se recomandă

realizarea evaluării sumative prin teste (practic și teoretic), prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- Descrie sortimentul de mărfuri de uz casnic
- Enumere indicii organoleptici caracteristici mărfurilor de uz casnic
- Recepționeze mărfuri de uz casnic
- Respecte condițiile și termenii de păstrare a mărfurilor de uz casnic
- Pregătească mărfurile de uz casnic pentru vânzare
- Etaleze mărfurile de uz casnic
- Pregătească locul de muncă a vânzătorului
- Utilizeze utilajul și inventarul necesar pentru comercializarea mărfurilor de uz casnic
- Respecte principiile de comportament la locul de muncă
- Aplice diferite forme de comunicare cu clienții
- Comunice prețurile mărfurilor
- Utilizeze diferite tehnici de vânzare
- Respecte tehnica securității muncii și antiincendiară
- Respecte regulile sanitariei și igienei
- Descrie procesul tehnologic de obținere a mărfurilor metalice și masele plastice
- Analizeze senzorial mărfurile metalice și masele plastice
- Identifice defectele mărfurilor metalice și masele plastice
- Stabilească cauzele apariției defectelor mărfurilor metalice și masele plastice
- Enumere sortimentul de mărfuri metalice și masele plastice.
- Enumere mobilierul necesar etalării acestor produse.
- Pregătească mărfurile metalice și masele plastice către vânzare.
- Clasifice mărfurile metalice și masele plastice

În procesul de evaluare, elevul va avea acces la regulamente și documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testului de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Resurse materiale minime necesare parcurgerii modului

- Mărfuri metalice și mărfuri din mase plastice
- Laborator didactic dotat cu materiale, ustensile și aparatură specifice comercializării mărfurilor metalice și mase plastice
- Mărfuri chimice și cosmetice

Resurse didactice

Pliante informative; fișe de lucru; tabele; scheme; materiale foto-video; desene; note book, proiector; utilaj de întreprindere; panouri; test de evaluare sumativă.

Modulul 12. Comercializarea mărfurilor social-culturale

Scopul modului: Formarea competențelor generale și specifice de comercializare a mărfurilor social-culturale respectând procesul tehnologic de comercializare și cerințele sanitaro-igienice. Acesta este un modul de bază/tehnic, axat pe achiziționarea de cunoștințe profesionale, precum și dezvoltarea abilităților practice, în vederea formării competențelor profesionale specifice de comercializare a mărfurilor social-culturale

La finele acestui modul formabilul va fi capabil să:

FI-1. Descrie sortimentul mărfurilor social-culturale

FI-2. Recepționeze mărfurile social-culturale

FI-3. Respecte condițiile și termenii de păstrare a mărfurilor social-culturale

FI-4. Pregătească mărfurile social-culturale pentru vânzare

FI-5. Etaleze mărfurile social-culturale

FI-6. Pregătească locul de muncă a vânzătorului și casierului operator

FI-7. Respecte tehnica securității muncii și antiincendiară

FI-8. Respecte regulile sanitariei și igienei

FI-9. Aplice criteriile specifice de expunere și orientare a clientului în decizia de cumpărare

	Unități de competență (rezultate ale învățării la finele modului)	IT	IP	Total
UC1.	Comercializarea mărfurilor electrocasnice	14	6	20
UC2.	Comercializarea jucăriilor, sport, turism și giuvaiergie	8	12	14
UC3.	Comercializarea mărfurilor de papetărie și birou	6	6	12
	Recapitulare	2	-	2
	Evaluare sumativă	2	-	2
	Total	32	24	56

Achiziții teoretice și practice

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 1. Comercializarea mărfurilor electrocasnice		
A1. Identificarea sortimentului de aparate pentru prelucrarea termică, mecanică și păstrare a alimentelor A2. Aprecierea calității aparatelor pentru prelucrarea termică, mecanică și păstrarea alimentelor conform indicilor organoleptici A3. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor tipuri de aparate pentru prelucrarea termică, mecanică și păstrare a alimentelor respectând normele de păstrare A4. Utilizarea mobilierului necesar pentru comercializarea aparatelor pentru prelucrarea termică, mecanică și păstrarea alimentelor A5. Identificarea tipurilor de ambalaje utilizate la ambalarea aparatelor pentru prelucrarea termică, mecanică și păstrarea alimentelor A6. Recepționarea diverselor tipuri de aparate pentru prelucrarea termică, mecanică și păstrare a alimentelor A7. Realizarea operațiilor specifice de pregătire a aparatelor pentru prelucrarea termică, mecanică și	1. Aparare pentru prelucrarea termică a alimentelor - Clasificarea și caracteristicile principalelor tipuri de aparate pentru prelucrarea termică a alimentelor - Calitatea și defectele aparatelor pentru prelucrarea termică a alimentelor - Condițiile de păstrare a aparatelor pentru prelucrarea termică a alimentelor - Marcarea, ambalarea, transportarea aparatelor pentru prelucrarea termică a alimentelor - Mobilier destinat comercializării aparatelor pentru prelucrarea termică a alimentelor - Recepționarea aparatelor pentru prelucrarea termică a alimentelor - Pregătirea aparatelor pentru prelucrarea termică a alimentelor către vânzare - Tehnici de etalare a aparatelor pentru prelucrarea termică a alimentelor - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igienico-sanitare 2. Aparare pentru prelucrarea mecanică a alimentelor - Clasificarea și caracteristicile principalelor tipuri de aparate pentru prelucrarea mecanică a alimentelor	LP 1 Vânzarea mărfurilor electrocasnice

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
păstrarea alimentelor către vânzare A8. Etalarea aparatelor pentru prelucrarea termică, mecanică și păstrarea alimentelor în sala comercială A9. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a aparatelor pentru prelucrarea termică, mecanică și păstrarea alimentelor A10. Prezentarea și vânzarea aparatelor pentru prelucrarea termică, mecanică și păstrarea alimentelor	- Calitatea și defectele aparatelor pentru prelucrarea mecanică a alimentelor - Condițiile de păstrare a aparatelor pentru prelucrarea mecanică a alimentelor - Marcarea, ambalarea, transportarea aparatelor pentru prelucrarea mecanică a alimentelor - Mobilier destinat comercializării aparatelor pentru prelucrarea mecanică a alimentelor - Recepționarea aparatelor pentru prelucrarea mecanică a alimentelor - Pregătirea aparatelor pentru prelucrarea mecanică a alimentelor către vânzare - Tehnici de etalare a aparatelor pentru prelucrarea termică a alimentelor - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igieno-sanitare 3. Aparare pentru păstrarea alimentelor - Clasificarea și caracteristicile principalelor tipuri de aparate pentru păstrarea alimentelor - Calitatea și defectele aparatelor pentru păstrarea alimentelor - Condițiile de păstrare a aparatelor pentru păstrarea alimentelor - Marcarea, ambalarea, transportarea aparatelor pentru păstrarea alimentelor	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Mobilier destinat comercializării aparatelor pentru păstrarea alimentelor - Recepționarea aparatelor pentru păstrarea alimentelor - Pregătirea aparatelor pentru păstrarea alimentelor către vânzare - Tehnici de etalare a aparatelor pentru păstrarea alimentelor - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare 4. Aparat pentru executarea și îngrijirea vestimentației - Clasificarea și caracteristicile principalelor tipuri de aparate pentru executarea și îngrijirea vestimentației - Calitatea și defectele aparatelor pentru executarea și îngrijirea vestimentației - Condițiile de păstrare a aparatelor pentru executarea și îngrijirea vestimentației - Marcarea, ambalarea, transportarea aparatelor pentru executarea și îngrijirea vestimentației - Mobilier destinat comercializării aparatelor pentru executarea și îngrijirea vestimentației - Recepționarea aparatelor pentru executarea și îngrijirea vestimentației - Pregătirea aparatelor pentru executarea și îngrijirea vestimentației către vânzare - Tehnici de etalare a aparatelor pentru executarea și îngrijirea vestimentației	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare 5. Aparat pentru întreținerea curățeniei locuinței și asigurarea confortului - Clasificarea și caracteristicile principalelor tipuri de aparate pentru întreținerea curățeniei locuinței și asigurarea confortului - Calitatea și defectele aparatelor pentru întreținerea curățeniei locuinței și asigurarea confortului - Condițiile de păstrare a aparatelor pentru întreținerea curățeniei locuinței și asigurarea confortului - Marcarea, ambalarea, transportarea aparatelor pentru întreținerea curățeniei locuinței și asigurarea confortului - Mobilier destinat comercializării aparatelor pentru întreținerea curățeniei locuinței și asigurarea confortului - Recepționarea aparatelor pentru întreținerea curățeniei locuinței și asigurarea confortului - Pregătirea aparatelor pentru întreținerea curățeniei locuinței și asigurarea confortului către vânzare - Tehnici de etalare a aparatelor pentru întreținerea curățeniei locuinței și asigurarea confortului - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare 6. Aparat pentru terapie și igienă corporală - Clasificarea și caracteristicile principalelor tipuri de	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	aparate pentru terapie și igienă corporală - Calitatea și defectele aparatelor pentru terapie și igienă corporală - Condițiile de păstrare a aparatelor pentru terapie și igienă corporală - Marcarea, ambalarea, transportarea aparatelor pentru terapie și igienă corporală - Mobilier destinat comercializării aparatelor pentru terapie și igienă corporală - Recepționarea aparatelor pentru terapie și igienă corporală Pregătirea aparatelor pentru terapie și igienă corporală către vânzare - Tehnici de etalare a aparatelor pentru terapie și igienă corporală - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare	
Unitatea de competență 2. Comercializarea jucăriilor, sport, turism și giuvaiergerie		
A11. Identificarea sortimentului de articole de giuvaiergerie, sport-turism și voiaj A12. Aprecierea calității articolelor de giuvaiergerie, sport-turism și voiaj conform indicilor organoleptici A13. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor tipuri articolelor de giuvaiergerie, sport-turism și	1. Articolele de giuvaiergerie - Sortimentul și caracteristicile principalelor tipuri de articole de giuvaiergerie - Calitatea și defectele articolelor de giuvaiergerie - Condițiile de păstrare articolelor de giuvaiergerie - Marcarea, ambalarea articolelor de giuvaiergerie	LP 2 Vânzarea jucăriilor LP3. Vânzarea mărfurilor pentru sport și turism

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
voiaj respectând normele de păstrare A14. Utilizarea mobilierului necesar pentru comercializarea articolelor de giuvaiergerie, sport-turism și voiaj A15. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea articolelor de giuvaiergerie, sport-turism și voiaj A16. Recepționarea diverselor tipuri de articolelor de giuvaiergerie, sport-turism și voiaj A17. Realizarea operațiilor specifice de pregătire a articolelor de giuvaiergerie, sport-turism și voiaj pentru vânzare A18. Etalarea articolelor de giuvaiergerie, sport-turism și voiaj în sala comercială A19. Respectarea normelor sanitaro-igienice, cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a articolelor de giuvaiergerie, sport-turism și voiaj A20. Prezentarea și vânzarea articolelor de giuvaiergerie, sport-turism și voiaj A 21. Identificarea sortimentului de jucării A22. Aprecierea calității jucăriilor conform indicilor organoleptici A23. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor tipuri de jucării respectând normele de păstrare A24. Utilizarea mobilierului necesar pentru	- Mobilier destinat comercializării articolelor de giuvaiergerie - Recepționarea articolelor de giuvaiergerie - Pregătirea articolelor de giuvaiergerie pentru vânzare - Tehnici de etalare a articolelor de giuvaiergerie - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiarie 2. Articolele de sport-turism și voiaj - Sortimentul și caracteristicile principalelor tipuri de articole de sport-turism și voiaj - Calitatea și defectele articolelor de sport-turism și voiaj - Condițiile de păstrare articolelor de sport-turism și voiaj - Marcarea, ambalarea articolelor de sport-turism și voiaj - Mobilier destinat comercializării articolelor de sport-turism și voiaj - Recepționarea articolelor de sport-turism și voiaj - Pregătirea articolelor de sport-turism și voiaj - Tehnici de etalare a articolelor de sport-turism și voiaj - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiarie 3. Jucăriile - Clasificarea și caracteristicile principalelor tipuri de jucării - Calitatea și defectele jucăriilor - Condițiile de păstrare jucăriilor - Marcarea, ambalarea jucăriilor	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
comercializarea jucăriilor A25. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea jucăriilor A26. Recepționarea diverselor tipuri de jucării A27. Realizarea operațiilor specifice de pregătire către vânzare a jucăriilor A28. Etalarea jucăriilor în sala comercială A29. Respectarea normelor sanitaro-igienice, cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a jucăriilor Prezentarea și vânzarea jucăriilor	- Mobilier destinat comercializării jucăriilor - Recepționarea jucăriilor - Pregătirea jucăriilor pentru vânzare - Tehnici de etalare a jucăriilor - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere	
Unitatea de competență 3. Comercializarea mărfurilor de papetărie și birou		
A30. Identificarea sortimentului de mărfuri de papetărie și de birou A31. Aprecierea calității mărfurilor de papetărie și de birou conform indicilor organoleptici A32. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor tipuri mărfuri de papetărie și de birou respectând normele de păstrare A33. Utilizarea mobilierului necesar pentru comercializarea mărfurilor de papetărie și de birou A34. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la	4. Hârtia, cartonul și mucava - Sortimentul și caracteristicile principalelor tipuri de hârtie, carton și mucava - Calitatea și defectele hârtiei, cartonului și mucava - Condițiile de păstrare a hârtiei, cartonului și mucava - Marcarea, ambalarea hârtiei, cartonului și mucava - Mobilier destinat comercializării hârtiei, cartonului și mucava - Recepționarea hârtiei, cartonului și mucava - Pregătirea hârtiei, cartonului și mucava pentru vânzare	LP3 Vânzarea mărfurilor de papetărie și birou

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
ambalarea mărfurilor de papetărie și de birou A35. Recepționarea diverselor tipuri de mărfurilor de papetărie și de birou A36. Realizarea operațiilor specifice de pregătire a mărfurilor de papetărie și de birou către vânzare A37. Etalarea mărfurilor de papetărie și de birou în sala comercială A38. Respectarea normelor sanitaro-igienice, cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a mărfurilor de papetărie și de birou A39. Prezentarea și vânzarea mărfurilor de papetărie și de birou	- Tehnici de etalare a hârtiei, cartonului și mucava - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere 5. Rechizite școlare și de birou - Sortimentul și caracteristicile principalelor tipuri de rechizite școlare și de birou - Calitatea și defectele rechizitelor școlare și de birou - Condițiile de păstrare rechizitelor școlare și de birou - Marcarea, ambalarea rechizitelor școlare și de birou - Mobilier destinat comercializării rechizitelor școlare și de birou - Recepționarea rechizitelor școlare și de birou - Pregătirea rechizitelor școlare și de birou - Tehnici de etalare a rechizitelor școlare și de birou - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere 6. Materiale pentru scris - Sortimentul și caracteristicile principalelor tipuri de materiale pentru scris - Calitatea și defectele materialelor pentru scris - Condițiile de păstrare materialelor pentru scris - Marcarea, ambalarea materialelor pentru scris - Mobilier destinat comercializării materialelor pentru scris - Recepționarea materialelor pentru scris - Pregătirea materialelor pentru scris	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Tehnici de etalare a materialelor pentru scris - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere 7. Materiale pentru desen și pictură - Sortimentul și caracteristicile principalelor tipuri de materiale pentru desen și pictură - Calitatea și defectele materialelor pentru desen și pictură - Condițiile de păstrare materialelor pentru desen și pictură - Marcarea, ambalarea materialelor pentru desen și pictură - Mobilier destinat comercializării materialelor pentru desen și pictură - Recepționarea materialelor pentru desen și pictură - Pregătirea materialelor pentru desen și pictură - Tehnici de etalare a materialelor pentru desen și pictură - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere	

Precondiții necesare pentru studierea modului

Pentru realizarea finalităților modului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

Noțiuni de compoziție chimică.

Noțiuni de sortiment.

Noțiuni de igienă personală și a locului de muncă.

Noțiuni de proces tehnologic.

Noțiuni de recepționare, depozitare, marcare, ambalare.

Specificații metodologice

Modulul 12 "Comercializarea mărfurilor social culturale" reprezintă o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice. O condiție prioritară de parcurgere a modului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și strategiilor didactice inductive (de la practică spre teorie).

Lecțiile de instruire teoretică și practică pot să alterneze în dependență de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire. Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor utiliza activități de instruire activ-participative și metode de învățare prin cooperare. Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modului este recomandată, dar aceasta poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, însă decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modului, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modului. Orele vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Ținând cont de specificul modului, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (4-5 persoane). Abilitățile practice de recepționare, depozitare, pregătire către vânzare, etalare a cărnii și produselor din carne vor fi obținute în urma comercializării acestora.

Sugestii de evaluare

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a competențelor profesionale formate în cadrul modului. Pentru colectarea de dovezi referitor

la deținerea competențelor profesionale specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin teste (practic și teoretic), prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- Clasifice mărfurile electrocasnice
- Enumere sortimentul de mărfuri electrocasnice
- Descrie caracteristicile relevante a mărfurilor electrocasnice
- Analizeze mărfurile electrocasnice
- Identifice defectele mărfurilor electrocasnice
- Stabilească cauzele apariției defectelor mărfurilor electrocasnice
- Utilizeze mobilierul necesar etalării acestor produse
- Pregătească mărfurile electrocasnice către vânzare
- Clasifice mărfurile de papetărie și birou
- Enumere sortimentul mărfurilor de papetărie și birou
- Descrie caracteristicile relevante a mărfurilor de papetărie și birou
- Analizeze mărfurile de papetărie și birou
- Identifice defectele mărfurilor de papetărie și birou
- Stabilească cauzele apariției defectelor mărfurilor de papetărie și birou
- Utilizeze mobilierul necesar etalării acestor produse
- Pregătească mărfurile de papetărie și birou către vânzare

În procesul de evaluare, elevul va avea acces la regulamente și documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testului de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului

Mărfuri social-culturale (electrocasnice, jucării, mărfuri pentru sport și voiaj, mărfuri de papetărie).

Resurse didactice

Pliante informative; fișe de lucru; tabele; scheme; materiale foto-video; desene; note book, proiector; utilaj de întreținere; panouri; test de evaluare sumativă.

Modulul 13. Comercializarea mărfurilor electronice

Scopul modului: Formarea competențelor generale și specifice de comercializare a mărfurilor electronice respectând procesul tehnologic de comercializare și cerințele sanitaro-igienice.

La finele acestui modul formabilul va fi capabil să:

FI-17. Identifice sortimentul comercial de mărfurilor electrocasnice

FI-18. Efectueze controlul calității mărfurilor electrocasnice

FI-19. Examineze integritatea ambalajelor pentru mărfurile electrocasnice

FI-20. Respecte condițiile de depozitare, păstrare pentru mărfurile electrocasnice

FI-21. Efectueze operații de pregătire a mărfurilor electrocasnice pentru vânzare

FI-22. Sorteaza mărfurile electrocasnice în scopul inventarierii.

FI-23. Completeze sortimentul comercial în condiții de siguranță

FI-24. Pregătească mobilierul de prezentare și desfacere

FI-25. Aplice criteriile specifice de expunere și orientare a clientului în decizia de cumpărare

	Unități de competență (rezultate ale învățării la finele modului)	IT	IP	Total
UC1.	Comercializarea aparatelor pentru înregistrarea și redarea sunetelor	8	6	14
UC2.	Comercializarea receptoarelor de televiziune, calculatoarelor, telefoanelor, camerelor foto și video	4	6	10
UC3.	Comercializarea accesoriilor și instrumentelor pentru aparatele electronice	2	0	2
	Recapitulare	2	-	2
	Evaluare sumativă	2	-	2
	Total	18	12	30

Achiziții teoretice și practice

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 1. Comercializarea aparatelor pentru înregistrarea și redarea sunetelor		
A1. Identificarea sortimentului de aparate pentru înregistrarea și redarea sunetelor A2. Aprecierea calității aparatelor pentru înregistrarea și redarea sunetelor conform indicilor organoleptici A3. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor tipuri de aparate pentru înregistrarea și redarea sunetelor respectând normele de păstrare A4. Utilizarea mobilierului necesar pentru comercializarea aparatelor pentru înregistrarea și redarea sunetelor A5. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea aparatelor pentru înregistrarea și redarea sunetelor A6. Recepționarea diverselor aparate pentru înregistrarea și redarea sunetelor A7. Realizarea operațiilor specifice de pregătire a aparatelor pentru înregistrarea și redarea sunetelor pentru vânzare	1. Microfoanele și difuzoarele - Sortimentul și caracteristicile principalelor tipuri de microfoane și difuzoare - Calitatea și defectele microfoanelor și difuzoarelor - Condițiile de păstrare a microfoanelor și difuzoarelor - Marcarea, ambalarea, transportarea microfoanelor și difuzoarelor - Mobilier destinat comercializării microfoanelor și difuzoarelor - Recepționarea microfoanelor și difuzoarelor - Pregătirea microfoanelor și difuzoarelor pentru vânzare - Tehnici de etalare a microfoanelor și difuzoarelor - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igienico-sanitare	LP1. Vânzarea aparatelor pentru înregistrarea și redarea sunetelor

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
A8. Etalarea aparatelor pentru înregistrarea și redarea sunetelor sala comercială A9. Respectarea normelor sanitaro-igienice, cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a aparatelor pentru înregistrarea și redarea sunetelor A10. Prezentarea și vânzarea aparatelor pentru înregistrarea și redarea sunetelor	2. Amplificatoare electroacustice - Sortimentul și caracteristicile principalelor tipuri de amplificatoare electroacustice - Calitatea și defectele amplificatoarelor electroacustice - Condițiile de păstrare amplificatoarelor electroacustice - Marcarea, ambalarea amplificatoarelor electroacustice Mobilier destinat comercializării amplificatoarelor electroacustice - Recepționarea amplificatoarelor electroacustice - Pregătirea amplificatoarelor electroacustice pentru vânzare - Tehnici de etalare a amplificatoarelor electroacustice - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare 3. Magnetofone, casetofone și benzi magnetice - Sortimentul și caracteristicile principalelor tipuri de magnetofone, casetofone și benzi magnetice - Calitatea și defectele magnetofonelor, casetofonelor și benzilor magnetice - Condițiile de păstrare magnetofonelor,	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	casetofoanelor și benzilor magnetice - Marcarea, ambalarea magnetofonelor, casetofoanelor și benzilor magnetice - Mobilier destinat comercializării magnetofonelor, casetofoanelor și benzilor magnetice - Recepționarea magnetofonelor, casetofoanelor și benzilor magnetice - Pregătirea magnetofonelor, casetofoanelor și benzilor magnetice pentru vânzare - Tehnici de etalare a magnetofonelor, casetofoanelor și benzilor magnetice - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară	
Unitatea de competență 2. Comercializarea receptoarelor de televiziune, calculatoarelor, telefoanelor, camerelor foto și video		
A11. Identificarea sortimentului de receptoare de televiziune, calculatoare, telefoane, camere foto și video A12. Aprecierea calității receptoarelor de televiziune, calculatoarelor, telefoanelor, camerelor foto și video conform indicilor organoleptici	1.Receptoare de televiziune - Sortimentul și caracteristicile principalelor tipuri de receptoare de televiziune - Calitatea și defectele receptoarelor de televiziune - Condițiile de păstrare receptoarelor de televiziune - Marcarea, ambalarea receptoarelor de televiziune - Mobilier destinat comercializării receptoarelor de	LP2. Vânzarea televizoarelor, calculatoarelor, camerelor foto și video

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
A13. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor receptoare de televiziune, calculatoare, telefoane, camere foto și video respectând normele de păstrare A14. Utilizarea mobilierului necesar pentru comercializarea receptoarelor de televiziune, calculatoarelor, telefoanelor, camerelor foto și video salamurilor A15. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea receptoarelor de televiziune, calculatoarelor, telefoanelor, camerelor foto și video A16. Recepționarea diverselor tipuri de receptoare de televiziune, calculatoare, telefoane, camere foto și video A17. Realizarea operațiilor specifice de pregătire către vânzare a receptoarelor de televiziune, calculatoarelor, telefoanelor, camerelor foto și video A18. Etalarea receptoarelor de televiziune, calculatoarelor, telefoanelor, camerelor foto și video în sala comercială A19. Respectarea normelor sanitaro-igienice, cerințelor securității și sănătății în muncă în	televiziune Recepționarea receptoarelor de televiziune - Pregătirea receptoarelor de televiziune pentru vânzare - Tehnici de etalare a receptoarelor de televiziune - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară 2.Calculatoarele - Sortimentul și caracteristicile principalelor tipuri de calculatoare - Calitatea și defectele calculatoarelor - Condițiile de păstrare calculatoarelor - Marcarea, ambalarea calculatoarelor - Mobilier destinat comercializării calculatoarelor - Recepționarea calculatoarelor - Pregătirea calculatoarelor pentru vânzare - Tehnici de etalare a calculatoarelor - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
realizarea procesului de comercializare a receptoarelor de televiziune, calculatoarelor, telefoanelor, camerelor foto și video A20. Prezentarea și vânzarea receptoarelor de televiziune, calculatoarelor, telefoanelor, camerelor foto și video salamurilor	3.Telefoanele - Sortimentul și caracteristicile principalelor tipuri de telefoane - Calitatea și defectele telefoanelor - Condițiile de păstrare telefoanelor - Marcarea, ambalarea telefoanelor - Mobilier destinat comercializării telefoanelor - Recepționarea telefoanelor - Pregătirea telefoanelor pentru vânzare - Tehnici de etalare a telefoanelor - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere 1. Camerele foto și video - Sortimentul și caracteristicile principalelor tipuri de cameră foto și video - Calitatea și defectele camerelor foto și video - Condițiile de păstrare camerelor foto și video - Marcarea, ambalarea camerelor foto și video - Mobilier destinat comercializării camerelor foto și video - Recepționarea camerelor foto și video	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Pregătirea camerelor foto și video pentru vânzare - Tehnici de etalare a camerelor foto și video - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară	
Unitatea de competență 3. Comercializarea accesoriilor și instrumentelor pentru aparatele electronice		
A21. Identificarea sortimentului de accesorii și instrumente pentru aparatele electronice A22. Aprecierea calității accesoriilor și instrumentelor pentru aparatele electronice conform indicilor organoleptici A23. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor sortimente de accesorii și instrumente pentru aparatele electronice A24. Utilizarea mobilierului necesar pentru comercializarea accesoriilor și instrumentelor pentru aparatele electronice A25. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea accesoriilor și instrumentelor pentru aparatele electronice A26. Recepționarea diverselor sortimente de accesorii și instrumentelor pentru aparatele electronice	1.Accesorii și instrumente pentru aparatele electronice - Sortimentul și caracteristicile principalelor tipuri de accesorii și instrumente pentru aparatele electronice - Calitatea și defectele accesoriilor și instrumentelor pentru aparatele electronice - Condițiile de păstrare accesoriilor și instrumentelor pentru aparatele electronice - Marcarea, ambalarea accesoriilor și instrumentelor pentru aparatele electronice - Mobilier destinat comercializării accesoriilor și instrumentelor pentru aparatele electronice - Recepționarea accesoriilor și instrumentelor pentru aparatele electronice - Pregătirea accesoriilor și instrumentelor pentru aparatele electronice către vânzare - Tehnici de etalare a accesoriilor și instrumentelor pentru aparatele electronice	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
A27. Realizarea operațiilor specifice de pregătire către vânzare a accesoriilor și instrumentelor pentru aparatele electronice A28. Etalarea accesoriilor și instrumentelor pentru aparatele electronice A29. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a accesoriilor și instrumentelor pentru aparatele electronice A30. Prezentarea și vânzarea accesoriilor și instrumentelor pentru aparatele electronice	- Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare	

Precondiții necesare pentru studierea modului

Pentru realizarea finalităților modului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

Noțiune de sortiment.

Noțiune de igienă personală și a locului de muncă.

Noțiune de proces tehnologic.

Noțiune de recepționare, depozitare, marcare, ambalare.

Specificații metodologice

Modulul 13 "Comercializarea mărfurilor electronice" reprezintă o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice. O condiție prioritară de parcurgere a modului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și strategiilor didactice inductive (de la practică spre teorie).

Lecțiile de instruire teoretică și practică pot să alterneze în dependență de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire. Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor utiliza activități de instruire activ-participative și metode de învățare prin cooperare. Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modului este recomandată, dar aceasta poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, însă decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modului, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modului. Orele vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Ținând cont de specificul modului, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (4-5 persoane). Abilitățile practice de recepționare, depozitare, pregătire către vânzare, etalare a mărfurilor electronice vor fi obținute în urma comercializării acestora.

Sugestii de evaluare

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a competențelor profesionale formate în cadrul modului. Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea competențelor profesionale specificate în prezentul modul, se recomandă realizarea evaluării sumative prin teste (practic și teoretic), prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- Clasifice mărfurile electronice
- Enumere sortimentul de mărfuri electronice
- Descrie caracteristicile relevante a mărfurilor electronice
- Analizeze mărfurile electronice
- Identifice defectele mărfurilor electronice
- Stabilească cauzele apariției defectelor mărfurilor electronice
- Utilizeze mobilierul necesar etalării acestor produse
- Pregătească mărfurile electronice către vânzare

În procesul de evaluare, elevul va avea acces la regulamente și documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testului de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului

Mărfuri electronice (televizoare, calculatoare, magnetofone, casetofone, telefoane, televizoare, camere foto și video etc.)

Resurse didactice

Pliante informative; fișe de lucru; tabele; scheme; materiale foto-video; desene; note book, proiector; utilaj de întreținere; panouri; test de evaluare sumativă.

Modulul 14. Comercializarea mărfurilor de construcție

Scopul modului: Formarea competențelor generale și specifice de comercializare a mărfurilor de construcție respectând procesul tehnologic de comercializare și cerințele sanitaro-igienice.

La finele acestui modul formabilul va fi capabil să:

- FI-26. Identifice sortimentul de mărfuri de construcție
- FI-27. Recepționeze mărfurile de construcție
- FI-28. Respecte condițiile și termenii de păstrare a mărfurilor de construcție
- FI-29. Pregătească mărfurile de construcție pentru vânzare
- FI-30. Etaleze mărfurile de construcție
- FI-31. Utilizeze mobilierul necesar pentru comercializarea mărfurilor de construcție
- FI-32. Respecte tehnica securității muncii și antiincendiară
- FI-33. Respecte regulile sanitariei și igienei
- FI-34. Aplice criteriile specifice de expunere și orientare a clientului în decizia de cumpărare

	Unități de competență (rezultate ale învățării la finele modului)	IT	IP	Total
UC1.	Comercializarea materialelor de natură organică și anorganică	10	6	16
UC2.	Comercializarea materialelor solide, granule, pulbere, pastă, folii și fibre	4	6	10
	Recapitulare	2	-	2
	Evaluare sumativă	2	-	2
	Total	18	12	30

Achiziții teoretice și practice

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 1. Comercializarea materialelor de natură anorganică și organică		
A11. Identificarea sortimentului de materiale de natură organică și anorganică A12. Aprecierea calității materialelor de natură organică și anorganică conform indicilor organoleptici A13. Asigurarea condițiilor de păstrare a materialelor de natură organică și anorganică respectând normele de păstrare A14. Utilizarea utilajului, mobilierului și inventarului necesar pentru comercializarea materialelor de natură organică și anorganică A15. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea materialelor de natură organică și anorganică A16. Recepționarea diverselor tipuri de materiale de natură organică și anorganică A17. Realizarea operațiilor specifice de	Materiale de natură anorganică 1. Piatra naturală - Sortimentul și caracteristicile principalelor tipuri de piatră naturală - Calitatea și defectele pietrelor naturale - Condițiile de păstrare pietrelor naturale - Marcarea, ambalarea pietrelor naturale - Mobilier destinat comercializării pietrelor naturale - Recepționarea pietrelor naturale - Pregătirea pietrelor natural pentru vânzare - Tehnici de etalare a pietrelor naturale - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare 2. Lianții - Sortimentul și caracteristicile principalelor tipuri de lianți - Calitatea și defectele lianților - Condițiile de păstrare lianților	LP1. Vânzarea materialelor de natură anorganică

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
pregătire a materialelor de natură organică și anorganică pentru vânzare A18. Etalarea materiale de natură organică și anorganică sala comercială A19. Respectarea normelor sanitaro-igienice, cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a materialelor de natură organică și anorganică A20. Prezentarea și vânzarea materialelor de natură organică și anorganică	- Marcarea, ambalarea lianților - Mobilier destinat comercializării lianților - Recepționarea lianților - Pregătirea lianților pentru vânzare - Tehnici de etalare a lianților - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare 3. Mărfuri din sticlă pentru construcție - Sortimentul și caracteristicile principalelor tipuri de mărfuri din sticlă pentru construcție - Calitatea și defectele mărfurilor din sticlă pentru construcție - Condițiile de păstrare mărfurilor din sticlă pentru construcție - Marcarea, ambalarea mărfurilor din sticlă pentru construcție - Mobilier destinat comercializării mărfurilor din sticlă pentru construcție - Recepționarea mărfurilor din sticlă pentru construcție - Pregătirea mărfurilor din sticlă pentru construcție pentru vânzare - Tehnici de etalare a mărfurilor din sticlă	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	pentru construcție - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare 4. Mărfuri din ceramică pentru construcție - Sortimentul și caracteristicile principalelor tipuri de mărfuri din ceramică pentru construcție - Calitatea și defectele mărfurilor din ceramică pentru construcție - Condițiile de păstrare mărfurilor din ceramică pentru construcție - Marcarea, ambalarea mărfurilor din ceramică pentru construcție - Mobilier destinat comercializării din mărfurilor din ceramică pentru construcție - Recepționarea mărfurilor din ceramică pentru construcție - Pregătirea mărfurilor din ceramică pentru construcție pentru vânzare - Tehnici de etalare a mărfurilor din ceramică pentru construcție - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	Materiale de natură organică 5. Materiale din polimeri sintetici - Sortimentul și caracteristicile principalelor tipuri de materiale din polimeri sintetici - Calitatea și defectele materialelor din polimeri sintetici Condițiile de păstrare materialelor din polimeri sintetici Marcarea, ambalarea materialelor din polimeri sintetici Mobilier destinat comercializării din materialelor polimeri sintetici - Recepționarea materialelor din polimeri sintetici Pregătirea materialelor din polimeri sintetici pentru vânzare - Tehnici de etalare a materialelor din polimeri sintetici Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară	
Unitatea de competență 2. Comercializarea materialelor solide, granule, pulbere, folii și fibre		
A21. Identificarea sortimentului de materiale solide, granule, pulbere, folii și fibre A22. Aprecierea calității materialelor solide, granule, pulbere, folii și fibre conform indicilor organoleptici	1. Materialele solide - Sortimentul și caracteristicile principalelor tipuri de materiale solide - Calitatea și defectele materialelor solide - Condițiile de păstrare materialelor solide	LP1. Vânzarea. materialelor solide, granule, pulbere, folii și fibre

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
A23. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor materialelor solide, granule, pulbere, folii și fibre respectând normele de păstrare A24. Utilizarea utilajului, mobilierului și inventarului necesar pentru comercializarea materialelor solide, granule, pulbere, folii și fibre A25. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea materialelor solide, granule, pulbere, folii și fibre A26. Recepționarea diverselor tipuri de materiale solide, granule, pulbere, folii și fibre A27. Realizarea operațiilor specifice de pregătire către vânzare a materialelor solide, granule, pulbere, folii și fibre A28. Etalarea materialelor solide, granule, pulbere, folii și fibre în sala comercială A29. Respectarea normelor sanitaro-igienice, cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a materialelor solide, granule, pulbere, folii și fibre	- Marcarea, ambalarea materialelor solide - Mobilier destinat comercializării din materialelor solide - Recepționarea materialelor solide - Pregătirea materialelor solide pentru vânzare - Tehnici de etalare a materialelor solide - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare 2.Materiale granule - Sortimentul și caracteristicile principalelor tipuri de materiale granule - Calitatea și defectele materialelor granule - Condițiile de păstrare materialelor granule - Marcarea, ambalarea materialelor granule - Mobilier destinat comercializării din materialelor granule - Recepționarea materialelor granule - Pregătirea materialelor granule pentru vânzare - Tehnici de etalare a materialelor granule - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare 3.Materiale pulbere	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
A30. Prezentarea și vânzarea materialelor solide, granule, pulbere, folii și fibre	- Sortimentul și caracteristicile principalelor tipuri de materiale pulbere - Calitatea și defectele materialelor pulbere - Condițiile de păstrare materialelor pulbere - Marcarea, ambalarea materialelor pulbere - Mobilier destinat comercializării din materialelor pulbere - Recepționarea materialelor pulbere - Pregătirea materialelor pulbere pentru vânzare - Tehnici de etalare a materialelor pulbere - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare 4.Materiale folii - Sortimentul și caracteristicile principalelor tipuri de materiale folii - Calitatea și defectele materialelor folii - Condițiile de păstrare materialelor folii - Marcarea, ambalarea materialelor folii - Mobilier destinat comercializării din materialelor folii - Recepționarea materialelor folii - Pregătirea materialelor folii pentru vânzare - Tehnici de etalare a materialelor folii	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare 5.Material fibre - Sortimentul și caracteristicile principalelor tipuri de materiale fibre - Calitatea și defectele materialelor fibre - Condițiile de păstrare materialelor fibre - Marcarea, ambalarea materialelor fibre - Mobilier destinat comercializării din materialelor fibre - Recepționarea materialelor fibre - Pregătirea materialelor fibre pentru vânzare - Tehnici de etalare a materialelor fibre - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare - Respectarea normelor igieno-sanitare	

Precondiții necesare pentru studierea modului

Pentru realizarea finalităților modului, elevul trebuie să dețină cunoștințe de bază la următoarele subiecte:

Noțiuni de sortiment.

Noțiuni de igienă personală și a lui de muncă.

Noțiuni de proces tehnologic.

Noțiuni de recepționare, depozitare, marcare, ambalare.

Specificații metodologice

Modulul 14 "Comercializarea mărfurilor de construcție " reprezintă o structură didactică unitară din punct de vedere tematic atât pentru lecțiile teoretice, cât și pentru cele practice. O condiție prioritară de parcurgere a modului este aplicarea imediată a cunoștințelor teoretice achiziționate, în realizarea activităților practice. Totodată, parcursul didactic al modului va avea un caracter flexibil, care permite aplicarea atât a strategiilor didactice deductive (de la teorie spre practică), cât și strategiilor didactice inductive (de la practică spre teorie).

Lecțiile de instruire teoretică și practică pot să alterneze în dependență de strategiile și metodele didactice aplicate, dar și de condițiile disponibile de realizare a procesului de instruire. Pentru atingerea rezultatelor învățării, cadrele didactice vor utiliza activități de instruire activ-participative și metode de învățare prin cooperare. Ordinea de parcurgere a secvențelor de conținut în cadrul modului este recomandată, dar aceasta poate fi schimbată, dacă nu este afectată logica de formare a competențelor profesionale.

Repartizarea orelor pe unități de competențe este recomandată, însă decizia finală, inclusiv și pentru repartizarea orelor pe secvențe de conținut în cadrul modului, rămâne la discreția cadrelor didactice care predau conținutul modului. Orelle vor fi repartizate în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale elevilor, de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către elevi. Numărul total de ore pe modul, precum și pentru instruirea teoretică și practică, va rămâne neschimbat.

Ținând cont de specificul modului, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (4-5 persoane). Abilitățile practice de recepționare, depozitare, pregătire către vânzare, etalarea mărfurilor pentru construcție vor fi obținute în urma comercializării acestora.

Sugestii de evaluare

Sugestiile de evaluare sunt adresate cadrelor didactice, elevilor, precum și evaluatorilor, în vederea identificării aspectelor critice în procesul de evaluare a competențelor profesionale formate în cadrul modului. Pentru colectarea de dovezi referitor la deținerea competențelor profesionale specificate în prezentul modul, se

recomandă realizarea evaluării sumative prin teste (practic și teoretic), prin care elevul va demonstra că este capabil să:

- Clasifice mărfurile de construcție
- Enumere sortimentul de mărfuri de construcție
- Descrie caracteristicile relevante a mărfurilor de construcție
- Analizeze mărfurile de construcție
- Identifice defectele mărfurilor de construcție
- Stabilească cauzele apariției defectelor mărfurilor de construcție
- Utilizeze mobilierul necesar etalării acestor produse
- Pregătească mărfurile de construcție pentru vânzare

În procesul de evaluare, elevul va avea acces la regulamente și documente tehnologice relevante pentru demonstrarea competențelor. După administrarea testului de evaluare, profesorul va oferi elevilor un feedback constructiv referitor la rezultatele evaluării.

Resurse materiale minime necesare parcurgerii modulului

Materiale de construcție de natură organică și anorganică și materiale de construcție solide, granule, pulbere, folii și fibre

Resurse didactice

Pliante informative; fișe de lucru; tabele; scheme; materiale foto-video; desene; note book, proiector; utilaj de întreprindere; panouri; test de evaluare sumativă.

VI. Sugestii metodologice

Curriculumul la meseria "Vânzător" orientează proiectarea, organizarea și desfășurarea procesului de instruire în vederea formării competențelor profesionale și sociale corespunzătoare cerințelor pieței muncii.

În acest context, strategiile didactice se caracterizează prin flexibilitate, adaptându-se la situațiile și condițiile de învățare a contextului educațional. Eficiența procesului de învățământ poate fi asigurată de selectarea reușită a metodelor, tehnicilor, mijloacelor de învățare, a formelor de organizare și de îmbinarea armonioasă a acestora oportune situațiilor de învățare.

Diversitatea mijloacelor didactice actuale motivează elevii pentru învățare și formează abilități profesionale. Un rol important, în acest caz, le revine mijloacelor audiovizuale și anume: computerul, notebookul, videoproiectorul, filmele didactice pe CD-uri, soft-urile educaționale etc. Un alt tip de mijloace didactice eficiente sunt mijloacele didactice ilustrative: fișe instructiv-tehnologice, cartele tehnologice, planșe referitoare la igiena personală a operatorului, locul de muncă și activități realizate la locul de muncă, etc.

Metodele interactive asigură o educație dinamică, formativă, motivantă, reflexivă, continuă. Metodele cele mai recomandate în formarea profesională care presupun îmbinarea cunoștințelor teoretice și practice sânt: demonstrația, exercițiul, algoritmizarea, lucrarea practică, Case-study-method (metoda situației), simularea de caz, problematizarea, observația, brainstorming, jocul de rol etc.

Profesorul are rolul de facilitator, comunicator, colaborator, implicând activ pe cel ce învață.

Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev. Acestea vizează următoarele aspecte:

- aplicarea metodelor centrate pe audient, pe activizarea structurilor cognitive și operatorii ale cursanților, pe exersarea potențialului psiho-fizic al acestora, pe transformarea cursantului în coparticipant la propria instruire și educație;
- îmbinarea și o alternanță sistematică a activităților bazate pe efortul individual al cursantului (documentarea după diverse surse de informare, observația proprie, exercițiul personal, instruirea programată, experimentul și lucrul individual, tehnica muncii cu fișe) cu activitățile ce solicită efortul colectiv (de echipă, de grup) de genul discuțiilor, asaltului de idei, etc.;
- însușirea unor metode de informare și de documentare independentă, care oferă deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă.

Pe parcursul modulelor pot fi derulate următoarele activități de învățare:

- demonstrații de realizare a lucrărilor;
- exerciții practice de realizare a lucrărilor;
- exerciții practice de evaluare, autoevaluare și control a executării lucrării și a rezultatului obținut;
- vizionări de materiale video;

- studii de caz

Este recomandată învățarea individuală, lucrul în perechi sau pe grupe în funcție de conținuturi. Este recomandată utilizarea lucrului cu computerul atunci când conținuturile sunt adecvate.

Se consideră că nivelul de pregătire este realizat corespunzător, dacă poate fi demonstrat fiecare dintre rezultatele învățării.

VII. Sugestii de evaluare a competențelor profesionale

În procesul de formare profesională, în contextul structurării procesului de învățământ pe module axate pe competențe, se utilizează o gamă amplă de modalități de evaluare:

- evaluarea diagnostică,
- evaluarea formativă,
- evaluarea sumativă,
- evaluarea autentică,
- evaluarea pentru certificare.

Evaluarea diagnostică stabilește nivelul cunoștințelor, priceperilor, deprinderilor și a competențelor formate la elevi. Acest tip de evaluare se realizează la începutul procesului de instruire profesională cu scopul de a identifica nivelul de alfabetizare funcțională la elevi, precum și aspecte ce necesită corectare sau îmbunătățire, realizate prin programe de recuperare.

În contextul unui învățământ axat pe competențe vectorul evaluării este orientat spre **evaluarea formativă** – proces continuu de observare a formării elevului în procesul de instruire. Acest tip de evaluare se realizează pe tot parcursul activității de instruire și oferă un feedback relevant în legătură cu procesul de formare a competențelor.

Astfel, valoarea evaluării formative constă în formarea permanentă, continuă a competențelor la elevi reflectate în standardul ocupațional.

În acest context, în activitatea didactică va reuși acel profesor care va oferi la lecții un set de sarcini didactice pe nivele, elaborate în contextul taxonomiilor corespunzătoare, fapt ce va permite valorificarea la maximum a potențialului fiecărui elev și va permite profesorului să ghideze și să monitorizeze activitatea de formare a competențelor profesionale la elevi.

În procesul de evaluare formativă sunt utilizate diverse modalități de evaluare: observația, răspunsuri orale ale elevilor, lucrări scrise, lucrările practice etc.

Un interes deosebit prezintă lucrările practice, în cadrul cărora elevii sunt puși în situația de a executa ei însuși, sub conducerea și îndrumarea profesorului, diferite sarcini cu caracter aplicativ în vederea fixării și consolidării cunoștințelor și a formării priceperilor și deprinderilor. Astfel, lucrările practice presupun un volum mai mare de muncă independentă din partea elevilor.

Activitățile practice nu vizează numai o acumulare de cunoștințe. R. Tavernier arată că ele trebuie să dezvolte la elevi anumite abilități de folosire a cunoștințelor.

La *probele practice* se evaluează competența de a:

- duce evidența mărfurilor din magazin
- monitoriza condițiile de păstrare, depozitare a mărfurilor
- completa documentele post vânzare
- pregăti utilajul necesar pentru comercializarea mărfurilor
- aplica măsuri igienico-sanitare

Evaluarea sumativă este o evaluare finală care evidențiază nivelul de pregătire profesională a elevului implicat într-o activitate de formare după o anumită perioadă de timp; ea se realizează prin: teste sumative, examene etc. Acest tip de evaluare are drept scop atestarea progreselor elevilor în formarea competențelor / certificarea.

Evaluarea autentică este un tip de evaluare, utilizat în special, în cadrul activităților practice care evaluează aptitudinile și competențele elevului, plasat într-o situație similară *condițiilor reale de viață* – viața de zi cu zi sau activitatea profesională.

Evaluarea de certificare este un proces de evaluare cu *da/nu* și indică oportunitatea continuării studiilor sau renunțarea la studii. În curriculum o astfel de evaluare are loc la finele fiecărui modul sau poate fi la încheierea procesului de instruire/formare, după care elevul primește un certificat de calificare.

VIII. Bibliografie

Surse metodice utilizate

8. Bocoș, M., Jucan, D., Fundamentele pedagogiei. Teoria și metodologia curriculum-ului.
9. Repere și instrumente didactice pentru formarea profesorilor, Editura Paralela 45,
10. Pitești, 2008.
11. Chivu, R., Elemente generale de managementul educației, Ed. Meronia, București, 2008.
12. Delors, J. (coord.), Comoara lăuntrică. Raportul către UNESCO al Comisiei Internaționale pentru Educație în secolul XXI, Editura Polirom, Iași, 2000.
13. Enache, R., Programe orientative pentru disciplinele opționale clasele I-IV, ediția a II-a, Ed. Carminis, 2008.
14. Ionescu, M., Instrucție și educație. Paradigme, strategii, orientări, modele, Garamond,
15. Niculescu, R., Teoria și managementul curriculumului, Editura Universității Transilvania din Brașov, 2005
16. Negreț-Dobridor, I., Teoria generală a curriculumului educațional, Editura Polirom, Iași, 2008.
17. Noveanu E., Potolea D., editori, Științele educației. Dicționar pedagogic, vol. I, vol. II, Editura Sigma, 2007, 2008.
18. Păun, E., Potolea, D., Pedagogie. Fundamentări teoretice și demersuri pedagogice, Editura Polirom, Iași, 2002.
19. Potolea, D., Conceptualizarea curriculumului, o abordare multidimensională în Păun, E.,
20. Rudic Gh. Materialele seminarului «Concepția unui curriculum modern» 16-18 mai, Chișinău, 2013
21. Бобиенко, О.М. Ключевые компетенции личности как образовательный результат системы профессионального образования: автореф. дис. канд. пед. наук Текст. / О.М. Бобиенко. Казань, 2005.
22. Бобиенко О. Ключевые профессиональные компетенции специалиста. М., 2003
23. Болотов, В.А. Компетентностная модель: от идеи к образовательной программе Текст. / В.А. Болотов, В.В. Сериков // Педагогика. 2003.
24. Борисов, П.П. Компетентностно-деятельный подход и модернизация содержания общего образования Текст. / П.П. Борисов // Стандарты и мониторинг в образовании. 2003.
25. Модульно компетентностный подход в российской системе довузовского профессионального образования: теория и практика Текст.: Коллективная монография / под. ред. Н.Ю. Посгалюк. – Самара: Изд-во: «Учебная литература», 2006

26. Муравьева, А.А. Модульные программы, основанные на компетенциях
Текст. / А.А. Муравьева //Среднее профессиональное образование.
2004. - №2.
27. Муравьева, А.А. Организация модульного обучения, основанного на
компетенциях Текст.: Пособие для преподавателей / А.А. Муравьева,
Ю.Н. Кузнецова, Т.Н. Червякова. М.: Альфа-М, 2005.
28. [http://www.scribte.com/profesor-scoala/MODALITATI-DE-
ORGANIZARE-A-CON92168.php](http://www.scribte.com/profesor-scoala/MODALITATI-DE-ORGANIZARE-A-CON92168.php)
29. www.racai.ro/INFOSOC-Project/CNiculescu.pdf
30. <http://mirelinde.narod.ru/Metod.htm>
31. <http://works.tarefer.ru/64/100522/>
32. <http://www.alsak.ru/content/view/362/122/>

Surse de specialitate utilizate

33. Codul muncii al Republicii Moldova Nr. 154-XV, Chișinău 28 martie 2003,
publicat 29.07.2003 în Monitorul Oficial al RM, Nr. 159-162, art. nr. 648 cu
modificările ulterioare: (articole: nr. 57, 58, 60, 65, 66, 68, 82, 85, 86, 95,
100, 101, 103).
34. Legea securității și sănătății în muncă Nr. 186-XVI din 10.07.2008, publicat:
05.08.2008 în Monitorul Oficial Nr. 143-144 art Nr : 587 Data intrării în
vigoare, 01.01.2009.
35. Hotărârea Guvernului, nr. 95 din 05.02.2009 Regulamentul privind modul de
organizare a activităților de protecție a lucrătorilor la locul de muncă și
prevenire a riscurilor profesionale, publicat 17.02.2009 în Monitorul Oficial
al RM, Nr. 34-36, art. nr. 138.
36. Hotărârea Guvernului, nr. 353 din 05.05.2010 cu privire la aprobarea
cerințelor minime de securitate și sănătate la locul de muncă, publicat
08.02.2010 în Monitorul Oficial al RM, Nr. 91-93, art. nr. 525.
37. Hotărârea Guvernului, nr. 603 din 11.08.2011 cu privire la cerințele minime
de securitate și sănătate pentru folosirea de către lucrători a echipamentului
de muncă la locul de muncă, publicat 19.08.2011 în Monitorul Oficial al
RM, Nr. 135-186, art. nr. 676.
38. LEGE Nr. 1515 din 16.06.1993 privind protecția mediului înconjurător,
Publicat: 01.10.1993 în Monitorul Parlamentului Nr. 10 art Nr 283, cu
modificări ulterioare.
39. LEGE Nr. 756 din 24.12.1999 asigurării pentru accidente de muncă și boli
profesionale Publicat :23.03.2000 în Monitorul Oficial Nr. 31-33 art Nr :192
cu modificări ulterioare.
40. Legea ”cu privire la comerțul interior” , nr. 231 din 23.09.2010 , Monitorul
Oficial nr.206-209/681 din 22.10.2010

41. Hotărârea Guvernului Nr.931 din 08.12.2011 ” cu privire la desfășurarea comerțului cu amănuntul ”, Monitorul Oficial din 16.12.2011, Nr. 222-226 , art. Nr : 1017
42. Hotărârea Guvernului Nr.1068 din 20.10.2000 despre aprobarea Regulamentului cu privire la recepționarea mărfurilor conform cantității și calității în Republica Moldova, publicat : 27.10.2000 în Monitorul Oficial Nr. 13
43. HOTĂRÂRE Nr. 20 din 20.10.2006 cu privire la aprobarea Listei preparatelor dezinfectante înregistrate și reînregistrate în Republica Moldova Publicat:31.12.2006 în Monitorul Oficial Nr. 203-206 art. Nr. 712.
44. Hotărârea Guvernului nr. 1209 din 08.11.2007 „Cu privire la prestarea serviciilor de alimentație publică în Monitorul Oficial nr. 180-183 art. nr. 1281.
45. HG 412 din 25.05.2010 "Reguli generale de igienă a produselor alimentare"
46. HG 221 din 16.03.2009 "Reguli privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare".
47. Reguli și normative sanitaro-epidemiologice pentru materialele folosite în sectorul alimentar din 2004 (Monitorul oficial RM nr. 168-171 din 16.12.2005)
48. Regulamentul ”cu privire la cerințele tehnice către mașinile de casă și control”, Monitorul Oficial nr. 109-110, 1998
49. Legea Republicii Moldova “Cu privire la metrologie” Nr.647 – XII de la 17 noiembrie 1995. Monitorul Oficial nr. 13, 1996
50. Regulamentul ”cu privire la cerințele tehnice către mașinile de casă și control”, Monitorul Oficial nr. 109-110, 1998
51. Regulamentul “Cu privire la înregistrarea și controlul utilizării mașinilor de casă și control”, Monitorul Oficial nr. 109-110, 1998
52. Regulamentul “Cu privire la exploatarea mașinilor de casă și control cu memorie fiscală, Monitorul Oficial nr. 109-110, 1998
53. Bărbulescu G. Merceologie alimentară. – București: Ed. Didactică și Pedagogică, 2003.
54. Bologa N. Burda A. Merceologia alimentară. – București: Editura Universală, 2006
55. Dima D. ș.a. Merceologia produselor alimentare. – București: Universitatea D. Cantemir, 1993.
56. Dima D., Pamfilie R., Procopie R., Păunescu C. Merceologia și expertiza mărfurilor alimentare de export - import. – București: ASE, 2004.
57. Dinu Vasile, ” A vinde cu succes”, - Buzău:ed. ALPHA, 2002
58. Diaconescu I, Ardelean D, Diaconescu M, Merceologie alimentară. Calitate și siguranță, Editura Universitară, București, 2001.
59. Feodosie Pitușcan , Alexandru Scutaru "Baza material tehnică a întreprinderilor comerciale", - Chișinău: ed. UCCM, 2008.

60. Feodosie Pitușcan, Alexandru Scutaru "Organizarea și tehnica comerțului" – Chișinău: ed. UCCM, 2015
61. Mirela Octavia " Tehnologii comerciale" – București: ed. Expert , 2002
62. Marinescu J., Drăgănescu C. „Microbiologia produselor alimentare”, Editura didactică și pedagogică, București, 1990.
63. Octavia Mirela " Tehnologii comerciale" - București, ed. Expert, 2002
64. Pamfilie R. Merceologia și expertiza produselor alimentare de export-import. – București: Oscar Prim, 1996.
65. Paraschivescu A. Studiul produselor alimentare. – Bacău: Moldavia, 2000.
66. Reșetnic V. Merceologia produselor alimentare: grăsimile, lactatele, ouăle, carnea și peștele. –Chișinău, AȘM, 2003.
67. Ristea Ana Lucia , Constantin Tudose " Tehnologii comerciale" - București:ed. Expert, , 1996



Ministerul Educației, Culturii și Cercetării al Republicii Moldova
Școala Profesională, com. Bubuieci, mun. Chișinău

Aprobat
prin Ordinul Ministerului Educației, Culturii și Cercetării al
Republicii Moldova

nr. 670 din " 4 " 28.05 2019

Ministru _____

Monica Babuc



Curriculumul stagiilor de practică în producție

Calificarea: **Vânzător**

Codul meseriei: 416003

Codul CORM: 522102

Domeniul ocupațional: Vânzări engross (cu ridicata) și cu amănuntul

Durata studiilor: 2 ani

Aprobat de:

Consiliul metodic-științific al Școlii Profesionale com.Bubuieci, mun. Chișinău



Director

Sajin Zinaida

2019

Autori:

1. Pușcaș Nadejda Director-adjunct instruire și producere, profesor discipline de specialitate grad didactic II, Școala Profesională com.Bubuieci, mun.Chișinău
2. Ungureanu Veronica Director adjunct instruire și educație, profesor discipline de specialitate, grad didactic II, Școala Profesională com.Bubuieci, mun. Chișinău
3. Ciobanu Nina Sviriniuc Profesor discipline de specialitate, grad didactic II, Școala Profesională com.Bubuieci, mun. Chișinău
4. Margareta Maistru-profesor discipline de specialitate, grad didactic II, Școala Profesională com.Bubuieci, mun.Chișinău

Recenzenți:

1. Hîncu Tatiana, Șef secție resurse umane, CIC Fidesco SRL
2. Borodin Diana, Manager recrutare „Moldretail Group”

Adresa Curriculumului în Internet:

Portalul național al învățământului profesional tehnic

<http://www.ipt.md/ro/produse-educationale>.

Preliminarii

I. Scopul practicii în producție:

Stagiile de practică în producție se desfășoară în baza "Regulamentul privind stagiile de practică în producție în învățământul profesional tehnic secundar", ce stabilește cadrul normativ al raporturilor privind planificarea, organizarea și desfășurarea stagiilor de practică în producție și este elaborat în temeiul art.67, " *Stagiile de practică și relațiile cu piața muncii*", Codul educației nr.152, din 17 iulie 2014, Regulamentului cadru de organizare și funcționare a instituției de învățământ profesional tehnic secundar, aprobat prin ordinul Ministrului Educației nr.840, din 21 august 2015.

Stagiul de practică are o importanță majoră în instruirea profesională bazându-se pe cunoștințele acumulate de la instruirea teoretică și instruirea practică.

Proiectarea stagiilor de practică se subordonează planului de învățământ al meseriei care stabilește perioada de instruire și durata. În proiectarea curriculumui se ține cont de corelarea pregătirii teoretico-practice cu sarcinile stagiului de practică.

Elevii vor activa în cadrul unităților comerciale în dependență de vârsta și prevederile legale și se pot stagia la întreprinderi mici și mari.

Unitatea comercială prin condițiile reale de realizare a meseriei motivează elevul în tendința de angajare în câmpul muncii. Mediul de lucru trebuie să fie binevenit cât din punct de vedere a asigurării elevilor cu cele necesare, atât și de tratarea psihologică al acestora.

Fiecare elev va fi atașat de maestru- instructor, care îi va explica esența lucrului ce urmează să-l efectueze și îl va ghida pe tot parcursul practicii. Statutul de elev îi permite solicitarea ajutorului atât a profesorilor, cât și a mentorului de la unitatea comercială, iar programul de formare profesională, îi oferă posibilități de lichidare a lacunelor. La finele practicii maiștrii-instructori și administratorii din unitatea comercială vor evalua elevul prin probă practică conform criteriilor stabilite și îl vor nota.

Durata practicii în producție: Anul I- 210 ore

Anul II- 420 ore

Total- 630 ore

Pre-achiziții:

Legături anterioare- codul muncii, etica profesionala, utilajul tehnologic, bazele antreprenoriatului.

- M1.Pregătirea vânzătorului pentru activitatea profesională
- M2.Organizarea activității comerciale
- M3.Întocmirea documentelor de evidență operativă
- M4.Administrarea mărfurilor
- M5.Comunicarea profesională
- M6.Organizarea lucrului la mașinile de casă și control cu memorie fiscală în unitățile de comerț
- M7.Comercializarea mărfurilor de origine vegetală
- M8.Comercializarea mărfurilor de cofetărie și gustative
- M9. Comercializarea mărfurilor textile și de pielărie
- M10.Comercializarea mărfurilor de origine animală
- M11.Comercializarea mărfurilor de uz casnic
- M12. Comercializarea mărfurilor social-culturale
- M13.Comercializarea mărfurilor electronice
- M14.Comercializarea mărfurilor de construcție

Finalitățile practicii în producție:

La finele practicii în producție elevul va fi capabil să:

1. organizeze locul de muncă;
2. recunoască situațiile de risc și să prevină accidente la locul de muncă;
3. respecte regulile tehnicii securității și sănătății muncii;utilizeze instrucțiunile tehnice/documentația tehnică;
1. verifice documentele de însoțire a lotului de marfă;
2. verifice cantitativ, calitativ și numărul de bucăți de facto a mărfurilor;
3. ordoneze mărfurile conform comenzii;
4. pregătească mărfurile către vânzare;
5. amenajeze mărfurile în sala de vânzare conform sortimentului;
6. completeze sortimentul de mărfuri în sala de vânzare;
7. returneze mărfurile cu termen de valabilitate expirat;
8. calculeze necesarul de aprovizionat și cantitatea optimă de aprovizionat;
9. execute operații de încasare a contravalorii mărfurilor;

10. încadreze în normele de timp;
11. execute operații la cântar;
12. comunice cu cumpărătorii;
13. informeze cumpărătorii despre marfă și noile oferte;
14. soluționeze situațiile de conflict;
15. completeze sistematic registrul de evidență a mașinii de casă și control;
16. asigure calitatea servirii cumpărătorilor.
17. întocmească documente specifice activității de vânzare
18. raporteze activitățile de vânzare
19. promoveze imaginea magazinului
20. aplice legislația în vigoare referitoare la comerț

II. Motivația, utilitatea stagiului de practică pentru dezvoltarea profesională

Achizițiile teoretice îi servesc elevului doar ca bază pentru formarea abilităților practice. Se pune un accent considerabil pe activitatea în atelierul pentru instruirea practică ale instituției de învățământ. Cu toate acestea, cel mai eficient mediu de definitivare a procesului de formare a competențelor profesionale, sunt stagiile de practică la agentul economic, care permit cunoașterea de către elevi a condițiilor reale de exersare a meseriei.

Se proiectează traseul de formare profesională astfel încât să fie stabilită relația dintre stagiile de practică și activitatea instructivă în instituția de învățământ. Astfel de parcurgere de formare profesională îi asigură elevului pregătirea necesară pentru încadrarea în câmpul muncii la unitățile comerciale. Se efectuează o corelare strânsă dintre instruirea teoretică- instruirea practică- agentul economic.

III. Competențele profesionale specifice practicii în producție

1. Organizarea eficientă a locului de muncă;
2. Aplicarea măsurilor igienico-sanitare;
3. Asigurarea calității mărfurilor și serviciilor;
4. Pregătirea spațiilor comerciale pentru vânzare;
5. Pregătirea echipamentului, mobilierului, ustensilelor și utilajelor pentru activitate;
6. Pregătirea mărfurilor pentru vânzare;
7. Întâmpinarea amabilă a cumpărătorilor;
8. Alegerea formelor de vânzare;

9. Alegerea formelor de plată;
10. Prezentarea ofertei de marfă și servicii;
11. Încasarea contravalorii mărfurilor vândute;
12. Completarea documentelor post vânzare;
13. Finalizarea procesului de vânzare.

IV. Administrarea practicii în producție

Anul	Numărul de săptămâni	Numărul de ore	Perioada	Modalitatea de evaluare
1	2	3	4	5
I	6	210	Mai- iunie în concordanță cu agentul economic.	- Agenda formării profesionale - Probă practică.
II	12	420	Martie- iunie în concordanță cu agentul economic.	- Agenda formării profesionale - Probă practică.
Total	18	630		

V. Descrierea procesului de desfășurare a practicii în producție

Locul de muncă	Activități/sarcini de lucru	Proces realizat	Nr. ore recomandate
Practica în producție I			
Spațiul de recepție	Verificarea documentelor de însoțire a lotului de marfă. Recepționarea mărfurilor cantitativ și calitativ conform comenzii. Depistarea defectelor pe grupe de mărfuri. Dezambalarea mărfurilor. Asamblarea mărfurilor. Aranjarea mărfurilor pe sortiment și articole. Utilizarea echipamentului și utilajului comercial.	Procesul de recepționare a mărfurilor.	49

Spațiul de depozitare	Manipularea și transportarea mărfurilor în spațiul de depozitare în funcție de caracteristicile mărfurilor Monitorizarea stocului de mărfuri. Determinarea stocului de marfă în funcție de ritmul vânzării Respectarea regulilor specifice păstrării mărfurilor	Procesul de depozitare și stocare a mărfurilor.	28
Spațiul de depozitare	Efectuarea operațiilor comune și specifice în vederea pregătirii mărfurilor pentru vânzare Transportarea și manipularea mărfurilor în sala de vânzare	Procesul de pregătire a mărfurilor către vânzare	14
Sala comercială	Etalarea mărfurilor respectând criteriile specifice etalării pe grupe de mărfuri Completarea sortimentului comercial în sala de vânzare Aplicarea indicatoarelor de preț	Procesul de expunere a mărfurilor în sala de vânzare	21
Sala comercială	Evaluarea nevoilor clientului Prezentarea ofertei de mărfuri și servicii Argumentarea vânzării Încheierea vânzării Oferirea de servicii postvânzare Comercializarea legumelor, fructelor și ciupercilor proaspete Comercializarea conservelor din legume și fructe Comercializarea crupelor Comercializarea făinii Comercializarea produselor de panificație	Procesul de vânzare a mărfurilor	98
Practica în producție II			

Sala comercială	Vânzarea mărfurilor prin forma clasică de vânzare Vânzarea mărfurilor prin autoservire Vânzarea mărfurilor prin autoservire asistată	Procesul de vânzare	42
Sala comercială/ Punctul de achitare cu cumpărătorii	Executarea operației începutul zilei de lucru Scanarea mărfurilor Încasarea contravalorii mărfurilor în numerar Încasarea contravalorii mărfurilor prin carduri Achitarea cu clienții Restituirea numerarului pentru mărfurile necomforme Transmiterea numerarului încasat pe parcursul zilei de lucru Executarea operațiilor de încheiere a zilei de lucru	Procesul de achitare cu cumpărătorii	154
Sala comercială	Vânzarea mărfurilor din sector alimentar Vânzarea mărfurilor din sector nealimentar Inventarierea mărfurilor Efectuarea raportului de gestiune a mărfurilor	Procesul de vânzare	224

VI. Sugestii de evaluare a practicii în producție

Sugestiile de evaluare sunt destinate cadrelor didactice, elevilor, precum și evaluatorilor. Pe parcursul practicii elevii vor realiza operații de încasare a contravalorii mărfurilor alimentare și nealimentare. La finele practicii în producție practicanții vor susține o probă practică care va constitui efectuarea operațiunilor de încasare a plății mărfurilor și va fi evaluată în baza următoarelor criterii:

- Organizarea locului de muncă, asigurându-se cu ustensile, instrumente și utilajul necesar;
- Respectarea regulilor de securitate la exploatarea utilajului comercial;

- Executarea operațiilor conform normelor și cerințelor tehnice;
- Respectarea cerințelor la efectuarea lucrărilor conform fișei de post ;
- Verificarea calității operațiunilor de încălzire a plăților la mașina de casă și control;
- Completarea registrului de evidență a mașinii de casă și control;
- Întocmirea raportului de gestiune.

După finalizarea probei practice elevii vor primi referințe de producere din unitatea comercială unde vor fi evaluați de către șeful de sală și administratorul din întreprindere prin notare.

VII. Cerințe față de locurile de practică

Categoriile de instituții/întreprinderi la care se va desfășura practica:

Nr. crt.	Categoria de instituții	Cerințe față de instituțiile în care se va desfășura practica
1.	ICS "Fourchett" M-SRL.	1. Desfășurarea instructajului privind tehnica securității și sănătății în muncă, securității antiincendiară și cerințele
2	"Moldretail Group" SRL	sanitaro- igienice.
3	CIC"Fidesco" SRL	2. Încadrarea elevilor în procesul de deservire a cumpărătorilor cu profil corespunzător meseriei.
4.	"Agroiana Lux " SRL	3. Efectuarea instructajului cerințelor față de comportamentul elevilor; respectarea tehnicii securității și sănătății în muncă, regulilor securității antiincendiară, cerințelor sanitaro-igienice.
5.	II "Cojocaru Eudochia"	4. Asigurarea evacuării rapide în situații excepționale.
6	SRL " Vega-L"	5. Amenajarea încăperilor speciale –blocuri alimentare, sanitare, vestiar.
7	"UniMarket" SRL	6. Asigurarea elevilor cu mobilier și utilaj comercial.
8	SRL „Danvlador”	7. Iluminarea locului de muncă și a spațiului de deservire.
		8. Asigurarea condițiilor de muncă pentru menținerea sănătății și a capacității de muncă .
		9. Desemnarea unui instructor dintre salariații calificați responsabil de fiecare elev.
		10. Asigurarea elevilor cu instrumente, utilaje, echipamente de protecție necesare pentru respectarea securității muncii și securității vieții la fiecare loc de lucru.

VIII. Resursele didactice recomandate elevilor

1. Bărbulescu, C., Gavrilă, T. Economia și gestiunea întreprinderii. Editura Economică, București, 1999.
2. Ristea, A., Tudose, C. Tehnologie comercială. Editura Expert, București, 1995
3. Nitina, L., Naumenco, E. Organizarea comerț cu produse alimentare. Editura Lumina, Chișinău, 1991
4. Păcuraru, Gh. Merceologie și tehnica vânzării mărfurilor. București, 2002
5. Redeu, A. L., Răducanu, I. L. Merceologia industrială, București, 1999
6. Ristea, A. L., Tudose, C. Tehnologia comercializării mărfurilor. Editura Didactică și Pedagogică, București, 1993
7. Stanciu, I., Schilieru, I. Merceologie calitatea și sortimentul mărfurilor nealimentare. București, 2003
8. Vasile, D. Merceologia mărfurilor nealimentare. București, 2002
9. Veștemean, L. Merceologie. București, 1993
10. Țărlungă, Gh. Ghid de protecție a muncii. Chișinău, 2003
11. Stanciulescu, G., (coordonator). Managementul Organizației. Editura Economică, București, 1998
12. Deaconu, A. Economia întreprinderii. Editura Didactică și Pedagogică, București, 1998
13. Ciurac, J. Merceologia produselor alimentare. Chișinău, Tehnica: 1995, 167 p.