



Ministerul Educației, Culturii
și Cercetării al Republicii Moldova

ORDIN

18.12.2014 nr. 587

mun. Chișinău

Cu privire la aprobarea Curricula
pentru învățământul profesional tehnic
secundar în domeniul *Afaceri și administrare*

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 Ministrului Educației nr. 1128 din 26 noiembrie 2015, Ministrul Educației, Culturii și Cercetării emite prezentul

ORDIN:

1. Se aprobă Curricula pentru învățământul profesional tehnic secundar în domeniul de formare profesională *Vânzări engross (cu ridicata) și cu amănuntul*, după cum urmează:

- 1) meseria *Controlor-casier*, cod 416002 ;
- 2) meseria *Vânzător produse alimentare*, cod 416004;
- 3) meseria *Vânzător produse nealimentare*, cod 416005;

2. Curricula aprobate în pct. 1 al prezentului ordin sunt obligatorii pentru programele de studii la meseriile nominalizate.

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

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

5. Monitorizarea executării prezentului ordin se atribuie Direcției Învățământ profesional tehnic (dl. Silviu Gîneu).

6. Controlul asupra executării prezentului ordin se pune în sarcina dlui Igor ȘAROV, Secretar general de stat.

Ministru



Monica BABUC



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

"Aprobat"

prin Ordinul Ministrului Educației,
Culturii și Cercetării

nr. 587 din 18 - 12 - 2017

Ministru _____

Monica Babuc



Curriculum modular

Meseria: **Vânzător produse alimentare**

Codul meseriei - **416004**

Domeniul de formare profesională: **Vânzări engross (cu ridicata) și cu amănuntul**

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



Aprobat de:

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



Director

Sajin Zinaida
24 iunie

Sajin Zinaida

2017

Autori:

1. Pușcaș Nadejda, profesor discipline de specialitate, grad didactic II, Școala Profesională com.Bubuieci, mun. Chișinău
2. Sviriniuc Veronica, profesor discipline de specialitate, grad didactic II, Școala Profesională com.Bubuieci, mun. Chișinău
3. Roșca Maria 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 SRL

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. 587 din 18.12.2017

Nr. crt.	Denumirea modului
1.	Pregătirea vânzătorului pentru activitatea profesională
2.	Organizarea activității comerciale
3.	Administrarea mărfurilor
4.	Comunicarea profesională
5.	Organizarea lucrului la mașinile de casă și control cu memorie fiscală
6.	Comercializarea legumelor, fructelor și produselor obținute din prelucrarea lor
7.	Comercializarea cerealelor și produselor obținute din prelucrarea lor
8.	Comercializarea produselor de cofetărie
9.	Comercializarea stimulentei
10.	Comercializarea ouălor și grăsimilor alimentare
11.	Comercializarea laptelui și produselor din lapte
12.	Comercializarea cărnii și produselor din carne
13.	Comercializarea peștelui și produselor din pește
14.	Comercializarea mărfurilor nealimentare
15.	Întocmirea documentelor de evidență operativă
	Stagii de practică
	Instruirea practică
	Practica în producție

Director adjunct

Pușcaș

Pușcaș Nadejda

„24” iunie 2017

Evaluarea curriculumului meseriei

416004 „Vânzător produse alimentare”
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	1 0
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	1 0
II. Fundamentarea curriculumului pe inovații și realizări tehnologice moderne		
4.	Orientarea curriculumului spre folosirea metodelor și proceselor tehnologice eficiente	1 0
5.	Orientarea curriculumului spre utilizarea eficientă a mijloacele de producție în scopul creșterii productivității muncii și a reducerii prețului de cost	1 0
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.)	1 0
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	1 0
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	1 0
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	1 0
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.	1 0
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	1 0
15.	Claritatea, laconismul și coerența textuală a curriculumului meseriei	1 9
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	1 0
18.	Măsură în care Planul de învățământ oferă posibilitatea adaptării la specificul pieței de muncă	1 9
19.	Măsură în care Planul de învățământ oferă posibilitatea diversificării ofertei educaționale în funcție de nevoile și interesele elevilor	1 0
20.	Măsura în care timpul școlar prevăzut în Planul de învățământ corespunde particularităților de vârstă ale elevilor	1 9
21.	Măsură în care Planul de învățământ oferă posibilitatea consilierii în carieră a elevilor	1 0

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

Propuneri de îmbunătățire:

1. _____
2. _____
3. _____

Recenzent:

Numele, prenumele, postul, denumirea instituției

Bereanu Diana, Manager Teoretare, Moldretail Group SRL

Semnătura

 2017

Evaluarea curriculumului meseriei

416004 „Tăvraător produse alimentare”
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	10
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.)	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	10
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	10
9.	Ponderea în totalul activităților de predare-învățare-evaluare din curriculum a celor ce 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.	10
11.	Flexibilitatea curriculumului, posibilitatea de a adapta în mod creativ demersurile didactice la specificul fiecărei grupe de elevi	10
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	10
15.	Claritatea, laconismul și coerența textuală a curriculumului meseriei	10
IV. Coerența Planului de învățământ		
16.	Corelația dintre numărul de ore alocate fiecărui modul și complexitatea competențelor ce trebuie formate și/sau dezvoltate	10
17.	Măsura în care Planul de învățământ oferă posibilitatea dezvoltării competențelor elevilor prin extinderi / aprofundări / discipline opționale	10
18.	Măsură în care Planul de învățământ oferă posibilitatea adaptării la specificul pieței de muncă	10
19.	Măsură în care Planul de învățământ oferă posibilitatea diversificării ofertei educaționale în funcție de nevoile și interesele elevilor	10
20.	Măsura în care timpul școlar prevăzut în Planul de învățământ corespunde particularităților de vârstă ale elevilor	10
21.	Măsură în care Planul de învățământ oferă posibilitatea consilierii în carieră a elevilor	10

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 _____
 "27" iunie 2011


*Hincu Tatiana, șef secție R.U.
 CIC Fidesco SRL.*

Cuprins

I. Preliminarii	5
II. Concepția curriculumului modular	4
III. Sistemul de competențe ce asigură calificarea profesională.....	7
IV. Administrarea modulelor	9
V. Modulele de instruire	12
Modulul 1. Pregătirea vânzătorului pentru activitatea profesională	11
Modulul 2. Organizarea activității comerciale.....	21
Modulul 3. Administrarea mărfurilor.....	33
Modulul 4. Comunicarea profesională.....	42
Modulul 5. Organizarea lucrului de casă în unitățile de comerț.....	51
Modulul 6. Comercializarea legumelor, fructelor și produselor prelucrate...	57
Modulul 7. Comercializarea cerealelor și produselor obținute din cereale....	66
Modulul 8. Comercializarea produselor de cofetărie.....	74
Modulul 9. Comercializarea produselor gustative	84
Modulul 10.Comercializarea ouălor și produselor din ouă.....	93
Modulul 11. Comercializarea laptelui și produselor lactate	99
Modulul 12. Comercializarea cărnii și produselor din carne	107
Modulul 13.Comercializarea peștelui și produselor din pește.....	116
Modulul 14.Comercializarea mărfurilor nealimentare.....	124
Modulul 15.Întocmirea documentelor de evidență operativă.....	142
VI. Sugestii metodologice	146
VII. Sugestii de evaluare a competențelor profesionale	147
VIII. Bibliografie	148

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 profesia *Vânzător produse alimentare*.

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 profesia *Vânzător produse alimentare*.

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, reieșind 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 profesiei *Vânzător produse alimentare* sunt orientate spre atingerea nivelului de calificare pretins și se realizează în baza curriculumului la profesia 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 profesiei *Vânzător produse alimentare*. 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 produse alimentare 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 produse alimentare 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 produse alimentare 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	50	38	12
2.	Organizarea activității comerciale	52	40	12
3.	Administrarea mărfurilor	124	52	72
4.	Comunicarea profesională	98	50	48
5.	Organizarea lucrului la mașinile de casă și control cu memorie fiscală	112	40	72
6.	Comercializarea legumelor, fructelor și produselor obținute din prelucrarea lor	96	48	48
7.	Comercializarea cerealelor și produselor obținute din prelucrarea lor	44	20	24
	Practica în producție	210	0	0
	Total Anul I	786	288	288
8.	Comercializarea produselor de cofetărie	84	42	42
9.	Comercializarea stimulentei	80	44	36
10.	Comercializarea ouălor și grăsimilor alimentare	30	12	18
11.	Comercializarea laptelui și produselor din lapte	56	26	30
12.	Comercializarea cărnii și produselor din carne	98	56	42
13.	Comercializarea peștelui și produselor din pește	102	54	48
14.	Comercializarea mărfurilor nealimentare	106	46	60
15.	Întocmirea documentelor de evidență operativă	20	8	12

Nr. crt.	Denumirea modulului	Total ore	Inclusiv	
			Instruire teoretică	Instruire practică
	Practica în producție	420	0	0
	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 modulului;
- scopul modulului;
- 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;
- condiții pentru asimilarea modulului;
- 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 modului: 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 modului

	Unități de competență (rezultate ale învățării la finele modului)	IT	IP	Total
UC1.	Comunicare în limbaj de specialitate	8	6	14
UC2.	Respectarea legislației specifice domeniului de activitate	8	-	8
UC3.	Respectarea cerințelor sanitaro-igienice în unitățile comerciale	6	6	12
UC4.	Asigurarea calității și siguranței mărfurilor în unitățile comerciale	12	-	12
	Recapitulare	2	-	2
	Evaluare sumativă	2	-	2
	Total	38	12	50

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.	- 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,	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
A17. Utilizarea echipamentelor de protecție a muncii.	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.	
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.	- 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, dezinsecția deratizarea. - Consecințe ale nerespectării regulilor de igienă: intoxicații alimentare, infecții intestinale acute, boli parazitare, profilaxia.	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
A22. Prevenirea contaminării mărfurilor alimentare cu microorganisme patogene		
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; A29. Identificarea semnelor folosite ca mărci A30. Identificarea elementelor de codificare a produselor; A31. Verificarea condițiilor de ambalare a	- Marfă.Definire.Rol și importanță - Serviciul.Definire.Rol și importanță; - Calitatea produselor și serviciilor: - Definirea 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; - Caracterizarea proprietăților mărfurilor; - Proprietăți fizice; - Proprietăți chimice;	-

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
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	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;	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Ambalarea mărfurilor; - Definirea ambalajului; - Definirea operației de ambalare a mărfurilor, - 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 produse alimentare, 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. Diferențeze 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 si funcțiile comerțului cu ridicata; - Clasificarea comercianților cu ridicata; - Avantajele comerțului cu ridicata; - Comerțul cu amănuntul - Conținutul, rolul si funcțiile comerțului cu amănuntul; - NOMENCLATORUL-TIP al unităților de comerț cu amănuntul; - Avantajele comerțului cu amănuntul; - Comerțul cash and carry - Conținutul, rolul si 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	- 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,	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
unui loc de muncă.	producție, comercializare), rentabilitatea și eficiența proceselor economice; - Resurse umane la nivelul unității economice: - productivitatea muncii; - motivația muncii; - managementul timpului; - managementul proiectului.	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
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 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	- 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, pregătirea pentru lucru. - Reguli de exploatare - Cântarele mobile și staționare, destinația, construcția, regulile de exploatare - Utilajul frigorific comercial	LP1. Pregătirea utilajului de cântărire pentru lucru LP2. Cântărirea mărfurilor cu ajutorul utilajului de cântărire

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
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 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	- 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
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 - 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 modulului

Pentru realizarea finalităților modulului, 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 produse alimentare, axat pe achiziționarea de cunoștințe profesionale, precum și dezvoltarea dexterității în realizarea operațiilor de aprovizionare cu mărfuri.

Ținând cont de specificul modulului, 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 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:

- 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. 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	- 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	LP1. Verificarea documentelor de însoțire a lotului de marfă LP2. Pregătirea mărfurilor pentru verificarea cantitativă LP3. Verificarea cantitativă a mărfurilor LP4. Verificarea calitativă a mărfurilor

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
A10. Stabilirea cantității mărfurilor A11. Verificarea calitativă a mărfurilor A12. Stabilirea calității mărfurilor A13. Anunțarea eventualelor neconformități apărute în urma recepției	- obligațiunile furnizorului - răspunderile furnizorului - obligațiunile transportatorului - răspunderile transportatorului - obligațiunile beneficiarului - răspunderile beneficiarului - 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	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
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 marfa în unitățile comerciale și a tehnicii securității A19. Verificarea condițiilor de depozitare 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,	- 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 - Norme de transport și manipulare a mărfurilor: poziția corpului, cantitate maximă, echilibrarea greutății. - 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,	LP5. Efectuarea operațiilor specifice depozitării mărfurilor LP6. Amplasarea mărfurilor în spațiul de depozitare conform regulilor de vecinătate

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
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.	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 - 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	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
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 prospețimii 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 modulului

Pentru realizarea finalităților modulului, 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 3 "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 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 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 4. 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.	- Reguli generale cu privire la comercializarea mărfurilor	LP2 Vânzarea mărfurilor prin metoda tradițională

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
A14. Aplicarea formelor de vânzare personale la nivelul unității comerciale A15. Aplicarea formelor impersonale la nivelul unității comerciale	- Clasificarea formelor de vânzare - Caracterizarea formelor de vânzare - Vânzarea personala: - Vânzarea prin reprezentant; - Vânzarea directă la domiciliu; - Vânzarea prin comerțul mobil; - Vânzarea la stand; - Vânzările impersonale: - vânzarea vizuală; - vânzarea prin automate; - vânzarea la distanță;	LP3 Vânzarea mărfurilor prin metoda autoservire LP 4 Vânzarea mărfurilor prin alte forma de vânzare
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 – vârstă, ocupație – psihologice – temperament, caracter – socioculturale, economice); - Identificarea motivelor de cumpărare ale clienților	LP5 Întâmpinarea și comunicarea cu cumpărătorul

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	(satisfacerea unei nevoi de bază, dorința de a economisi, siguranța, costuri reduse, încredere, comoditate, curiozitate, protecția mediului, starea de bine și sănătate).	
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	- Dialogul comercial (în funcție de nevoile clientului,	LP 8 Dialogul comercial

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
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 ei.	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, 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 contravaloarii mărfurilor și fidelizarea clientului; A28. Eliberarea mărfurilor; A29. Oferirea serviciilor post vânzare și completarea documentelor; A30. Utilizarea tehnicilor promoționale la locul	- 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 contravaloarii mărfurilor; - Tehnici de fidelizare a clientului (reduceri comerciale – remize, res-turnuri, rabaturi –, reduceri financiare –	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
de muncă A31. Integrarea la locul de muncă	sconturi –, cărți de fidelitate – pe bază de puncte valorice –, cărți de credit pentru magazin); - Eliberarea mărfurilor; - Servicii post vânzare (transport la domiciliu, instalare, retușuri, service); - Documente aferente vânzării mărfurilor (certificat de 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 modulului

Pentru realizarea finalităților modulului, 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 4 "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 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 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 5. 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. Introducerea 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; - Introducerea 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 5 "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. 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 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 operațiunile 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 6. Comercializarea legumelor,fructelor proaspete și produselor prelucrate

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale la comercializarea legumelor, fructelor 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 legume, fructe, ciuperci și produse obținute din prelucrarea lor.

FI-2. Efectueze controlul calității legumelor, fructelor ,ciupercilor și produselor obținute din prelucrarea lor.

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

FI-4. Respecte condițiile de depozitare, păstrare pentru legumele, fructele, ciupercile proaspete și produsele obținute din prelucrarea lor.

FI-5. Efectueze operații de pregătire a legumelor, fructelor, ciupercilor pentru vânzare

FI-6. Sorteaza legumele, fructele, ciupercile 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 proaspete	18	12	30
UC2.	Comercializarea fructelor proaspete	18	18	36
UC3.	Comercializarea ciupercilor proaspete	2	6	8
UC3.	Comercializarea produselor obținute din prelucrarea fructelor și legumelor proaspete	6	12	18
	Recapitulare	2	-	2
	Evaluare sumativă	2	-	2
	Total	48	48	96

Achiziții teoretice și practice

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 1. Comercializarea legumelor proaspete		
A1 Identificarea sortimentului legumelor proaspete Caracterizarea merceologică a 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	- 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 antiincendiară - Respectarea normelor igieno-sanitare	LP1. Vânzarea legumelor vegetative LP2. Vânzarea legumelor fructoase

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
comercială 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		
Unitatea de competență 2. Comercializarea fructelor 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	- Fructele proaspete destinate în consumul uman, importanța economică, valoarea alimentară . - Clasificarea, sortimentul fructelor proaspete, 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 antiincendiară - Respectarea normelor igienico-sanitare la	LP 3 Vânzarea fructelor sămânțoase și sămburoase LP 4 Vânzarea fructelor nucifere și pomușoarelor LP 5 Vânzarea fructelor tropicale și subtropicale

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
A17. Realizarea operațiilor specific de pregătire a fructelor proaspete către vânzare A18. Etalarea fructelor proaspete în sala 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	comercializarea fructelor proaspete	
Unitatea de competență 3. Comercializarea ciupercilor 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	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	LP 6 Vânzarea ciupercilor proaspete

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
la ambalarea ciupercilor proaspete A26. Recepționarea diverselor tipuri de ciuperci proaspete de la depozit A27. Realizarea operațiilor specific de pregătire a ciupercilor proaspete către vânzare 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	- 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 antiincendiară - Respectarea normelor igieno-sanitare	
Unitatea de competență 4. Comercializarea produselor obținute din prelucrarea legumelor și fructelor 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	- 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	LP 7 Vânzarea legumelor și fructelor congelate și deshidratate LP 8 Vânzarea legumelor și fructelor murate și sterilizate

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
și fructelor proaspete A34.Utilizarea utilajelor și inventarului necesar pentru comercializarea produselor obținute din prelucrarea legumelor și fructelor proaspete 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 specific 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	- Utilajele și inventare destinate comercializării produselor obținute din prelucrarea legumelor și fructelor - Recepționarea produselor obținute din prelucrarea 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 igieno-sanitare la comercializarea produselor obținute din legume și fructe	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
proaspete		

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 6 "Comercializarea legumelor, fructelor, ciupercilor proaspete și produselor obținute din prelucrarea lor" 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
- Sorteaza 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

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.

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 7. Comercializarea cerealelor și produselor obținute din prelucrarea acestora

Scopul modului Formarea competențelor profesionale la comercializarea cerealelor 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 cereale, crupe, paste făinoase, produse de panificație

FI-2. Efectueze controlul calității cerealelor, crupelor, pastelor făinoase și produselor de panificație.

FI-3. Examineze integritatea ambalajelor pentru crupe, paste făinoase și produse de panificație.

FI-4. Respecte condițiile de depozitare, păstrare pentru cereale, paste făinoase crupe și produse de panificație.

FI-5. Efectueze operații de pregătire a cerealelor, crupelor, pastelor făinoase și produselor de panificație 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 cerealelor	2	0	2
UC2.	Comercializarea crupelor, făinii și pastelor făinoase	6	18	24
UC3.	Comercializarea produselor de panificație	8	6	14
	Recapitulare	2	-	2
	Evaluare sumativă	2	-	2
	Total	20	24	44

Achiziții teoretice și practice

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 1. Comercializarea cerealelor și leguminoaselor		
A1. Identificarea sortimentului cerealelor 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	Cerealele și leguminoasele - 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 igieno-sanitare	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
A10.Prezentarea și vânzarea cerealelor		
Unitatea de competență 2. Comercializarea crupelor, făinii, pastelor făinoase		
A11.Identificarea sortimentului de crupe, făină și paste făinoase A12.Aprecierea calității crupelor,făini și pastelor făinoase conform indicilor organoleptici 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 specific de pregătire către vânzare a crupelor, făinii, pastelor făinoase A18.Etalarea crupelor, făinii, pastelor făinoase	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 crupelor; - Recepționarea crupelor - Pregătirea crupelor către vânzare - Tehnici de etalarea a crupelor - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-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	LP1 Comercializarea crupelor LP2 Comercializarea făinii LP3 Comercializarea pastelor făinoase

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
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	păstrare - Utilajele și inventare destinate comercializării făinii; - Recepționarea făinii - Pregătirea făinii către vânzare - Tehnici de etalarea a făinii - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare Pastele făinoase valoarea alimentară și energetică, compoziția chimică, clasificarea, particularitățile de obținere, sortimentul, caracteristicile de calitate, metode de ambalare, marcarea, depozitarea și transportarea, condițiile de păstrare - 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 antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 3. Comercializarea pâinii și a 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 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 specific 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	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 - Pregătirea pâinii și produselor de panificație către vânzare - Tehnici de etalare a pâinii și produselor de panificație - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-sanitare	LP4 Comercializarea produselor de panificație

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
realizarea procesului de comercializare a produselor de panificație A30. Prezentarea și vânzarea produselor de panificație		

Precondiții necesare pentru studierea modulului

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

- 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 7 "Comercializarea cerealelor și produselor obținute din prelucrarea acestora" 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. 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 modulului, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (4-5 persoane). Abilitățile practice de recepționare, pregătire către vânzare etalare a cerealelor și produselor obținute din prelucrarea acestora 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:

- Descrie procesului tehnologic de obținere a cerealelor, crupelor, pastelor făinoase, produselor de panificație.
- Analizeze senzorial crupele, făina, paste făinoase, cerealele, produsele de panificație.
- Identifice defectele produselor de panificație.
- Stabilească cauzele apariției defectelor produselor de panificație.
- Enumere sortimentul de cereale, paste făinoase, făină, produse de panificație.
- Enumere utilajul necesar etalării acestor produse.
- Pregătească crupele, paste făinoase, produsele de panificație către vânzare.
- Clasifice produsele 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 modului

- 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; material foto-video; desene ; note book, proiector; utilaj de întreprindere; panouri; test de evaluare sumativă.

Modulul 8. Comercializarea produselor de cofetărie

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale la comercializarea produselor de cofetărie 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

FI-2 Efectueze controlul calității produselor de cofetărie.

FI-3 Examineze integritatea ambalajelor pentru produsele de cofetărie

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

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

FI-6 Sortește produsele de cofetărie 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 mierii, zahărului și amidonului	6	6	12
UC2.	Comercializarea produselor de cofetărie zaharoase	18	18	36
UC3.	Comercializarea produselor de cofetărie făinoase	14	18	32
	Recapitulare	2	-	2
	Evaluare sumativă	2	-	2
	Total	42	42	84

Achiziții teoretice și practice

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 1. Comercializarea mierii, zahărului 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, 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	Mierea - Noțiuni generale. Importanța mierii în alimentație - Clasificarea mierii - Compoziția chimică și proprietățile mierii - Sortimentul de miere - 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	LP 1 Vânzarea mierii, zahărului și amidonului

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- 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 - 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 - Tehnici de etalare a amidonului - Respectarea normelor igienico-sanitare	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 2. Comercializarea produselor de cofetărie zaharoase		
A9. Identificarea sortimentului de produse de cofetărie din fructe și pomușoare A10. Aprecierea calității produselor de cofetărie din fructe și pomușoare conform indicilor organoleptici A11. Asigurarea condițiilor de păstrare a produselor de cofetărie din fructe și pomușoare respectând normele de păstrare A12. Utilizarea utilajelor și inventarului necesar pentru comercializarea produselor de cofetărie din fructe și pomușoare. A13. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea produselor de cofetărie din fructe și pomușoare. A14. Recepționarea produselor de cofetărie din fructe și pomușoare. A15. Realizarea operațiilor specifice de pregătire către vânzare a produselor de cofetărie din fructe și pomușoare. A16. 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	LP2 Vânzarea produselor de cofetărie din fructe și pomușoare LP3 Vânzarea caramnelor și bomboanelor LP4 Vânzarea ciocolatei și prafului de cacao

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Ambalarea, marcarea, transportarea și păstrarea dulceței, gemului, magiunului, ȕucatelor, 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 - Caramellele. - Noțiuni generale despre caramelle. - Clasificarea și sortimentul caramellelor - Indicii și cerințele de calitate ale caramellelor - Ambalarea, marcarea, transportarea și păstrarea caramellelor 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	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- 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 Halvaua - Clasificarea și sortimentul - Indicii și cerințele de calitate - Utilaje și inventare destinate comercializării produselor de cofetărie din fructe și pomușoare 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	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 3. Comercializarea produselor de cofetărie făinoase		
A17. Identificarea sortimentului de produse de cofetărie făinoase A18. Aprecierea calității produselor de cofetărie făinoase conform indicilor organoleptici A19. Asigurarea condițiilor de păstrare a produselor de cofetărie făinoase respectând normele de păstrare A20. Utilizarea utilajelor și inventarului necesar pentru comercializarea produselor de cofetărie făinoase. A21. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea produselor de cofetărie făinoase . A22. Recepționarea produselor de cofetărie făinoase. A23. Realizarea operațiilor specifice de pregătire către vânzare a produselor de cofetărie făinoase. A24. Etalarea produselor de cofetărie făinoase în sala comercială	Biscuiții 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	LP5. Vânzarea biscuiților și turtelor dulci LP6. Vânzarea torturilor și prăjiturilor LP7. Vânzarea checurilor și ruladelor

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Pregătirea produselor de cofetărie făinoase către vânzare - Tehnici de etalare a produselor de cofetărie făinoase - Respectarea normelor igienico-sanitare	

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" 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 făinoase și zaharoase
- Analizeze senzorial produsele de cofetărie făinoase și zaharoase
- Identifice defectele produselor de cofetărie.
- Stabilească cauzele apariției defectelor produselor de cofetărie.
- Enumere utilajul necesar etalării produselor de cofetărie.
- Pregătească produsele de cofetărie către vânzare.
- Clasifice produsele de cofetărie

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, 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 produselor gustative

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

La finele acestui modul formabilul va fi capabil să:

FI-1 Descrie sortimentul de produse gustative

FI-2 Recepționeze produsele gustative

FI-3 Respecte condițiile și termenii de păstrare a produselor gustative

FI-4 Pregătească produsele gustative pentru vânzare

FI-5 Etaleze produsele gustative

FI-6 Pregătească locul de muncă a vânzătorului

FI-8 Utilizeze utilajul și inventarul necesar pentru comercializarea produselor gustative

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 stimulentei și condimentelor	8	12	20
UC2.	Comercializarea apelor minerale și băuturilor nealcoolice	16	6	22
UC3.	Comercializarea băuturilor slab alcoolice, moderat alcoolice și tari alcoolice	16	18	34
	Recapitulare	2	-	2
	Evaluare sumativă	2	-	2
	Total	44	36	80

Achiziții teoretice și practice

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 1. Comercializarea stimulentei și condimentelor		
A1. Identificarea sortimentului de produse stimulente și condimentare A2. Aprecierea calității produselor stimulente și condimentare conform indicilor organoleptici A3. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor tipuri de produse stimulente și condimentare respectând normele de păstrare A4. Utilizarea utilajului, mobilierului și inventarului necesar pentru comercializarea produselor stimulente și condimentare A5. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea produselor stimulente și condimentare A6. Recepționarea diverselor tipuri de produse stimulente și condimentare A7. Realizarea operațiilor specifice de pregătire a produselor stimulente și condimentare către vânzare A8. Etalarea produselor stimulente în sala comercială A9. Respectarea normelor sanitaro-igienice și	Produsele stimulente - Ceaiul, valoarea nutritivă, clasificarea și sortimentul, cerințele față de calitate. Ambalarea, marcarea, etichetarea. - 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 antiincendiară - 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	LP1 Vânzarea produselor stimulente LP2 Vânzarea condimentelor

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a produselor stimulente și condimentare. A10. Prezentarea și vânzarea produselor stimulente și condimentare.	- Recepționarea cafelei - Condițiile și termenul de păstrare a cafelei - Pregătirea cafelei către vânzare - Tehnici de etalare a cafelei - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea regulilor sanitariei și igienei Condimente - valoarea nutritivă și importanța în alimentația omului, clasificarea și caracteristica merceologică, verificarea 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 antiincendiară - Respectarea regulilor sanitariei și igienei	
Unitatea de competență 2. Comercializarea apelor minerale și băuturilor nealcoolice		
A11. Identificarea sortimentului de băuturi nealcoolice și apelor minerale A12. Aprecierea calității băuturilor nealcoolice	Băuturile nealcoolice și apele minerale - valoarea nutritivă, modul de obținere, clasificarea și	LP3 Vânzarea apelor minerale și băuturilor nealcoolice

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
și apelor minerale conform indicilor organoleptici A13. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor băuturi nealcoolice și apelor minerale respectând normele de păstrare A14. Utilizarea utilajelor și inventarului necesar pentru comercializarea băuturilor nealcoolice și apelor minerale A15. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea băuturilor nealcoolice și apelor minerale A16. Recepționarea diverselor tipuri de băuturi nealcoolice și apelor minerale A17. Realizarea operațiilor specific de pregătire către vânzare a băuturilor nealcoolice și apelor minerale A18. Etalarea băuturilor nealcoolice și apelor minerale în sala comercială A19. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a băuturilor nealcoolice și apelor minerale A20. Prezentarea și vânzarea băuturilor nealcoolice și apelor minerale	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 antiincendiară - Respectarea regulilor sanitariei și igienei	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 3. Comercializarea băuturilor slab alcoolice, moderat alcoolice și tari alcoolice		
A21. Identificarea sortimentului băuturi slab alcoolice, moderat alcoolice și tari alcoolice A22. Aprecierea calității băuturilor slab alcoolice, moderat alcoolice și tari alcoolice conform indicilor organoleptici A23. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor sortimente băuturi slab alcoolice, moderat alcoolice și tari alcoolice A24. Utilizarea utilajului, mobilierului și inventarului necesar pentru comercializarea băuturilor slab alcoolice, moderat alcoolice și tari alcoolice A25. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea băuturilor slab alcoolice, moderat alcoolice și tari alcoolice A26. Recepționarea diverselor sortimente de băuturi slab alcoolice, moderat alcoolice și tari alcoolice A27. Realizarea operațiilor specific de pregătire către vânzare a băuturilor slab alcoolice, moderat alcoolice și tari alcoolice A28. Etalarea băuturilor slab alcoolice, moderat alcoolice și tari alcoolice A29. Respectarea normelor sanitaro-igienice și	Băuturile slab 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 vinurilor 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	LP4 Vânzarea băuturilor slab alcoolice LP5 Vânzarea băuturilor moderat alcoolice LP6 Vânzarea băuturilor tari alcoolice

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a băuturilor slab alcoolice, moderat alcoolice și tari alcoolice A30. Prezentarea și vânzarea băuturilor slab alcoolice, moderat alcoolice și tari 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 antiincendiară - 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 antiincendiară - Respectarea regulilor sanitariei și igienei Băuturile alcoolice tari - clasificarea, particularitățile de obținere, caracteristicile de calitate a băuturilor alcoolice tari, ambalare, marcarea, păstrare, transportarea. - Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	comercializarea băuturile 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 antiincendiarie - Respectarea regulilor sanitariei și igienei	

Specificații metodologice

Modulul 9 "Comercializarea produselor 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. 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 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 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 gustative (ceai, cafea, condimente, băuturi nealcoolice, ape minerale, băuturi slab alcoolice, moderat alcoolice, tari alcoolice)

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 10. Comercializarea ouălor și grăsimilor alimentare

Scopul modulului: Formarea competențelor profesionale la comercializarea ouălor și grăsimilor respectând procesul de comercializare și cerințele sanitaro - igienice.

La finele acestui modul formabilul va fi capabil să:

FI-1 Identifice sortimentul comercial de ouă și grăsimi.

FI-2 Efectueze controlul calității ouălor și grăsimilor.

FI-3 Examineze integritatea ambalajelor pentru ouă și grăsimi.

FI-4 Respecte condițiile de depozitare, păstrare pentru ouă și grăsimi.

FI-5 Efectueze operații de pregătire a ouălor, grăsimilor 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 modulului)	IT	IP	Total
UC1.	Comercializarea ouălor și produselor din ouă	4	6	10
UC2.	Comercializarea grăsimilor alimentare	4	12	16
	Recapitulare	2	-	2
	Evaluare sumativă	2	-	2
	Total	12	18	30

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 antiincendiere	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 specific 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 antiincendiară - Respectarea normelor igienico-sanitare la comercializarea grăsimilor alimentare	

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 ouălor și grăsimilor" 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 a 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 ouălor și grăsimilor alimentare 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 ouă și grăsimi alimentare
- Descrie sortimentul de ouă și grăsimi alimentare
- Recepționeze ouă și grăsimi alimentare
- Respecte condițiile și termenii de păstrare a ouălor și grăsimilor alimentare
- Pregătească ouăle și grăsimile alimentare pentru vânzare
- Etaleze ouăle și grăsimile alimentare
- Pregătească locul de muncă a vânzătorului
- Utilizeze utilajul și inventarul necesar pentru comercializarea ouălor și grăsimilor alimentare
- 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

Ouă, grăsimi alimentare.

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 laptelui și produselor din lapte

Scopul modului: Formarea competențelor generale și specifice de comercializare a laptelui și produselor din lapte 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 laptelui și produselor din lapte.

La finele acestui modul formabilul va fi capabil să:

FI-1 Prezintă sortimentul de lapte și produse din lapte

FI-2 Recepționează lapte și produse din lapte

FI-3 Respecte condițiile și termenii de păstrare a laptelui și produselor din lapte

FI-4 Pregătească laptele și produsele din lapte pentru vânzare

FI-5 Etaleze laptele și produsele din lapte

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

FI-7 Utilizeze utilajul, mobilierul și inventarul necesar pentru comercializarea laptelui și produselor din lapte

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 laptelui de consum, uscat și condensat	6	6	12
UC2.	Comercializarea friștii, produselor lactate acide și smântânii	8	6	14
UC3.	Comercializarea untului de vaci, înghețatei și brânzeturilor	8	18	26
	Recapitulare	2	-	2
	Evaluare sumativă	2	-	2
	Total	26	30	56

Achiziții teoretice și practice

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 1. Comercializarea laptelui de consum, uscat și condensat		
A1. Identificarea sortimentului de lapte de consum, uscat și condensat A2. Aprecierea calității laptelui de consum, uscat și condensat conform indicilor organoleptici A3. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor tipuri de lapte de consum, uscat și condensate respectând normele de păstrare A4. Utilizarea utilajului, mobilierului și inventarului necesar pentru comercializarea laptelui de consum, uscat și condensat A5. Identificarea tipurilor de ambalaje utilizate la ambalarea laptelui de consum, uscat și condensat A6. Recepționarea diverselor tipuri de lapte de consum, uscat și condensat A7. Realizarea operațiilor specifice de pregătire a laptelui de consum, uscat și condensat către vânzare A8. Etalarea laptelui de consum, uscat și condensat în sala comercială A9. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a laptelui de consum, uscat și condensat	Laptele de consum - valoarea nutritivă, clasificarea, sortimentul, caracteristicile de calitate, metode de ambalare, marcare, condiții de păstrare, depozitare, transportare și comercializare, defectele. - 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 sanitare 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	LP1 Vânzarea laptelui de consum, uscat și condensat

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
A10. Prezentarea și vânzarea laptelui de consum, uscat și condensat	- Tehnici de etalare a laptelui uscat și condensat - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea regulilor sanitariei și igienei	
Unitatea de competență 2. Comercializarea friștii, produselor lactate acide și smântânii		
A11. Identificarea sortimentului de frișcă, produse lactate acide și a smântânii A12. Aprecierea calității friștii, produselor lactate acide și smântânii conform indicilor organoleptici A13. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor friștii, produselor lactate acide și smântânii respectând normele de păstrare A14. Utilizarea utilajelor, mobilierului și inventarului necesar pentru comercializarea friștii, produselor lactate acide și a smântânii A15. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea friștii, produselor lactate acide și smântânii A16. Recepționarea diverselor tipuri de frișcă, produse lactate acide și smântânii A17. Realizarea operațiilor specific de pregătire către vânzare a friștii, produselor lactate acide și smântânii A18. Etalarea friștii, produselor lactate acide și smântânii în sala comercială A19. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în	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 antiincendiere - 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 comercializarea produselor lactate acide - Pregătirea produselor lactate acide pentru vânzare	LP2 Vânzarea friștii, produselor lactate și smântânii

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
realizarea procesului de comercializare a friștii, produselor lactate acide și smântânii A20. Prezentarea și vânzarea friștii, produselor lactate acide și smântânii	- 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 smântânii - Recepționarea smântânii - Pregătirea smântânii pentru vânzare - Tehnici de etalare a smântânii - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igieno-sanitare	
Unitatea de competență 3. Comercializarea untului de vaci, înghețatei și brânzeturilor		
A21. Identificarea sortimentului untului de vaci, înghețatei și brânzeturilor A22. Aprecierea calității untului de vaci, înghețatei și brânzeturilor conform indicilor organoleptici A23. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor sortimente untului de vaci, înghețatei și brânzeturilor A24. Utilizarea utilajului, mobilierului și	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	LP 3 Vânzarea untului de vaci, LP 4 Vânzarea înghețatei LP 5 Vânzarea brânzeturilor

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
inventarului necesar pentru comercializarea untului de vaci, înghețatei și brânzeturilor A25. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea untului de vaci, înghețatei și brânzeturilor A26. Recepționarea diverselor sortimente de unt de vaci, înghețatei și brânzeturi A27. Realizarea operațiilor specific de pregătire către vânzare a untului de vaci, înghețatei și brânzeturilor A28. Etalarea untului de vaci, înghețatei și brânzeturilor A29. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a untului de vaci, înghețatei și brânzeturilor A30. Prezentarea și vânzarea untului de vaci, înghețatei și brânzeturilor	- 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 - Condițiile și termenul de păstrare a înghețatei - Pregătirea înghețatei către vânzare - Tehnici de etalare a înghețatei - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiere - Respectarea normelor igieno-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	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- Recepționarea brânzeturilor - Condițiile și termenul de păstrare a brânzeturilor - Pregătirea brânzeturilor către vânzare - Tehnici de etalare a brânzeturilor - 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:

Noțiuni de compoziție chimică.

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 11 "Comercializarea laptelui și produsele din lapte" 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 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 lapte și produse lactate
- Enumere indicii organoleptici caracteristici produselor lactate
- Recepționeze produsele lactate
- Respecte condițiile și termenii de păstrare a produselor lactate
- Pregătească produsele lactate pentru vânzare
- Etaleze produsele lactate
- Pregătească locul de muncă a vânzătorului
- Utilizeze utilajul și inventarul necesar pentru comercializarea produselor lactate
- 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

Lapte, lapte uscat, lapte condensat, frișcă, brânzeturi, produse lactate acide.

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 cărnii și produselor din carne

Scopul modului: Formarea competențelor generale și specifice de comercializare a cărnii și produselor din carne 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 cărnii și produselor din carne

La finele acestui modul formabilul va fi capabil să:

FI-1. Descrie sortimentul de carne și produse din carne

FI-2. Recepționeze carnea și produsele din carne

FI-3. Respecte condițiile și termenii de păstrare a cărnii și produselor din carne

FI-4. Pregătească carnea și produselor din carne pentru vânzare

FI-5. Etaleze carnea și produselor din carne

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 cărnii în stare proaspătă, refrigerată, congelată, subproduselor de abator și a semifabricatelor din carne	20	18	38
UC2.	Comercializarea salamurilor	18	12	30
UC3.	Comercializarea preparatelor din carne obținute prin sărare, afumare și a conservelor din carne	14	12	26
	Recapitulare	2	-	2
	Evaluare sumativă	2	-	2
	Total	56	42	98

Achiziții teoretice și practice

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 1. Comercializarea cărnii în stare proaspătă, refrigerată, congelată, subproduselor de abator, semifabricatelor și produselor culinare din carne		
A1 Identificarea sortimentului de carne în stare proaspătă, refrigerată, congelată, subproduselor de abator, semifabricatelor și produselor culinare din carne A2. Aprecierea calității cărnii în stare proaspătă, refrigerată, congelată, subproduselor de abator, semifabricatelor și produselor culinare din carne conform indicilor organoleptici A3. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor tipuri de carne în stare proaspătă, refrigerată, congelată, subproduselor de abator, semifabricatelor și produselor culinare din carne respectând normele de păstrare A4. Utilizarea utilajului, mobilierului și inventarului necesar pentru comercializarea cărnii în stare proaspătă, refrigerată, congelată, subproduselor de abator, semifabricatelor și produselor culinare din carne A5. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea cărnii în stare proaspătă, refrigerată, congelată, subproduselor de abator, semifabricatelor și produselor culinare din carne	Carnea proaspătă, refrigerate 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 țeșuturilor 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 antiincendiară - Respectarea normelor igieno-sanitare - Carnea de pasăre: tipurile de păsări domestice utilizate în	LP1. Vânzarea cărnii în stare proaspătă, refrigerată, congelată LP2 Vânzarea subproduselor de abator LP3 Vânzarea produselor culinare din carne

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
A6. Recepționarea diverselor tipuri de carne în stare proaspătă, refrigerată, congelată, subproduselor de abator, semifabricatelor și produselor culinare din carne A7. Realizarea operațiilor specific de pregătire a carnii în stare proaspătă, refrigerată, congelată, subproduselor de abator, semifabricatelor și produselor culinare din carne către vânzare A8. Etalarea carnii în stare proaspătă, refrigerată, congelată, subproduselor de abator, semifabricatelor și produselor culinare din carne sala comercială A9. Respectarea normelor sanitaro-igienice, cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a carnii în stare proaspătă, refrigerată, congelată, subproduselor de abator, semifabricatelor și produselor culinare din carne. A10. Prezentarea și vânzarea carnii în stare proaspătă, refrigerată, congelată, subproduselor de abator, semifabricatelor și produselor culinare din carne	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 antiincendiară - 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 - 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 igieno-sanitare Semifabricatele și produsele culinare din carne	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- 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 antiincendiare - Respectarea normelor igieno-sanitare	
Unitatea de competență 2. Comercializarea salamurilor		
A11. Identificarea sortimentului de salamuri A12. Aprecierea calității salamurilor conform indicilor organoleptici A13. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor salamuri respectând normele de	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	LP 4 Vânzarea salamurilor fierte și semiafumate LP 5 Vânzarea salamurilor afumate

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
păstrare A14. Utilizarea utilajelor și inventarului necesar pentru comercializarea salamurilor A15. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea salamurilor A16. Recepționarea diverselor tipuri de salamuri A17. Realizarea operațiilor specific de pregătire către vânzare a salamurilor A18. Etalarea salamurilor în sala comercială A19. Respectarea normelor sanitaro-igienice, cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a salamurilor A20. Prezentarea și vânzarea salamurilor	- 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 antiincendiară - 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 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;	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- 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 - Tehnici de etalare a salamurilor afumate și uscate - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igienico-sanitare	
Unitatea de competență 3. Comercializarea preparatelor din carne obținute prin sărare, afumare și conservelor din carne		
A21. Identificarea sortimentului de preparate din carne obținute prin sărare, afumare și conservelor din carne A22. Aprecierea calității preparatelor din carne obținute prin sărare, afumare și conservelor din carne conform indicilor organoleptici A23. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor sortimente de preparate din carne obținute prin sărare, afumare și conservelor din carne A24. Utilizarea utilajului, mobilierului și inventarului necesar pentru comercializarea preparatelor din carne obținute prin sărare,	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	LP6 Vânzarea preparatelor din carne obținute prin sărare, afumare LP7 Vânzarea conservelor din carne

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
afumare și conservelor din carne A25. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea preperatelor din carne obținute prin sărare, afumare și conservelor din carne A26. Recepționarea diverselor sortimente de preperate din carne obținute prin sărare, afumare și conservelor din carne A27. Realizarea operațiilor specific de pregătire către vânzare a preperatelor din carne obținute prin sărare, afumare și conservelor din carne A28. Etalarea preperatelor din carne obținute prin sărare, afumare și conservelor din carne A29. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a preperatelor din carne obținute prin sărare, afumare și conservelor din carne A30. Prezentarea și vânzarea preperatelor din carne obținute prin sărare, afumare și conservelor din carne	sărare și afumare - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igieno-sanitare - Conservelor din carne - Clasificarea conservelor din carne; valoarea nutritivă; cerințele față de calitate; termenul și condițiile de păstrare. Ambalarea, marcarea și transportarea conservelor din carne. - Utilaj, mobilier și inventar necesar pentru comercializarea conservelor din carne - Recepționarea conservelor din carne - Pregătirea conservelor din carne pentru vânzare - Tehnici de etalare a conservelor din carne - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igieno-sanitare	

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 12 "Comercializarea cărnii și produselor din carne" 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. 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 modulului, 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 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 carnea proaspătă, refrigerată și congelată
- Clasifice salamurile
- Clasifice produsele obținute din carne
- Enumere indicii organoleptici caracteristici cărnii proaspete, refrigerate și congelate
- Enumere indicii organoleptici ai salamurilor, subproduselor, produselor obținute din carne
- Identifice sortimentul comercial de carne și produse obținute din prelucrare lor.
- Efectueze controlul calității cărnii proaspete, refrigerate, congelate și produselor obținute din prelucrarea lor.
- Examineze integritatea ambalajelor pentru produsele obținute din carne
- Respecte condițiile de depozitare, păstrare pentru carnea proaspătă, refrigerată și produsele obținute din prelucrarea lor.
- Efectueze operații de pregătire a produselor din carne pentru vânzare
- 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
-

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

Carne și produse din carne (carne în stare proaspătă, refrigerată, congelată, subproduse de abator și a semifabricate din carne, salamuri, preperate din carne obținute prin sărare, afumare și a conserve din carne).

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 13. Comercializarea peștelui și produselor din pește

Scopul modului: Formarea competențelor generale și specifice de comercializare a peștelui și produselor din pește 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 cărnii și produselor din carne

La finele acestui modul formabilul va fi capabil să:

- FI-1. Identifice sortimentul de pește și produsele din pește
- FI-2. Recepționeze peștele și produsele din pește
- FI-3. Respecte condițiile și termenii de păstrare a peștelui și produselor din pește
- FI-4. Pregătească peștele și produsele din pește pentru vânzare
- FI-5. Etaleze peștele și produsele din pește
- FI-6. Pregătească locul de muncă a vânzătorului
- FI-7. Utilizeze utilajul, mobilierul și inventarul necesar pentru comercializarea peștelui și produsele din pește
- FI-8. Respecte tehnica securității muncii și antiincendiere
- FI-9. Respecte regulile sanitariei și igienei
- FI-10. Aplice criteriile specifice de expunere și orientare a clientului în decizia cumpărare

	Unități de competență (rezultate ale învățării la finele modului)	IT	IP	Total
UC1.	Comercializarea peștelui viu, refrigerat, congelat, zvântat, uscat, sărat și marinat	24	24	48
UC2.	Comercializarea semifabricatelor, conservelor și semiconservelor din pește	14	12	26
UC3.	Comercializarea icrelor din pește și produselor acvatice nepiscicole	12	12	24
	Recapitulare	2	-	2
	Evaluare sumativă	2	-	2
	Total	54	48	102

Achiziții teoretice și practice

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 1. Comercializarea peștelui viu, refrigerat, congelat, zvântat, uscat, sărat și marinat		
A1. Identificarea sortimentului de pește viu, refrigerat, congelat, zvântat, uscat, sărat și marinat A2. Aprecierea calității peștelui viu, refrigerat, congelat, zvântat, uscat, sărat și marinat conform indicilor organoleptici A3. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor tipuri pește viu, refrigerat, congelat, zvântat, uscat, sărat și marinat respectând normele de păstrare A4. Utilizarea utilajului, mobilierului și inventarului necesar pentru comercializarea pește viu, refrigerat, congelat, zvântat, uscat, sărat și marinat A5. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea peștelui viu, refrigerat, congelat, zvântat, uscat, sărat și marinat A6. Recepționarea diverselor tipuri de pește viu, refrigerat, congelat, zvântat, uscat, sărat și marinat A7. Realizarea operațiilor specific de pregătire a peștelui viu, refrigerat, congelat, zvântat, uscat, sărat și marinat către vânzare A8. Etalarea peștelui viu, refrigerat, congelat,	Peștele viu, refrigerat și congelat - Clasificarea peștelui: noțiuni despre familiile de pește; caracteristica familiilor industriale - 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 igienico-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	LP1. Vânzarea peștelui viu și refrigerat LP2. Vânzarea peștelui congelat, LP3. Vânzarea peștelui zvântat și uscat, LP4. Vânzarea peștelui sărat și marinat LP5. Vânzarea peștelui afumat

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
zvântat, uscat, sărat și marinat sala comercială A9. Respectarea normelor sanitaro-igienice, cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a peștelui viu, refrigerat, congelat, zvântat, uscat, sărat și marinat A10. Prezentarea și vânzarea peștelui viu, refrigerat, congelat, zvântat, uscat, sărat și marinat	- Tehnici de etalare a peștelui zvântat și uscat - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igienico-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 antiincendiară - Respectarea normelor igienico-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 - Pregătirea peștelui afumat pentru vânzare - Tehnici de etalare a peștelui afumat - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	- 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	
Unitatea de competență 2. Comercializarea semifabricatelor din pește, conservelor și semiconservelor din pește		
A11. Identificarea sortimentului de semifabricate din pește, conserve și semiconserve din pește A12. Aprecierea calității semifabricatelor din pește, conservelor și semiconservelor din pește conform indicilor organoleptici A13. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor semifabricate din pește, conserve și semiconserve din pește respectând normele de păstrare A14. Utilizarea utilajelor, mobilierului și inventarului necesar pentru comercializarea semifabricatelor din pește, conservelor și	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 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	LP 6. Vânzarea semifabricatelor din pește, LP 7. Vânzarea conservelor și semiconservelor din pește

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
semiconservelor din pește A15. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea semifabricatelor din pește, conservelor și semiconservelor din pește A16. Recepționarea diverselor tipuri de semifabricate din pește, conserve și semiconserve din pește A17. Realizarea operațiilor specific de pregătire către vânzare a semifabricatelor din pește, conservelor și semiconservelor din pește A18. Etalarea semifabricatelor din pește, conservelor și semiconservelor din pește în sala comercială A19. Respectarea normelor sanitaro-igienice, cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a semifabricatelor din pește, conservelor și semiconservelor din pește A20. Prezentarea și vânzarea semifabricatelor din pește, conservelor și semiconservelor din pește	- Respectarea normelor igieno-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 - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igieno-sanitare	
Unitatea de competență 3. Comercializarea icrelor din pește și produselor acvatice nepiscicole		
A21. Identificarea sortimentului de icre din pește și produse acvatice nepiscicole A22. Aprecierea calității icrelor din pește și produselor acvatice nepiscicole conform indicilor	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	LP8. Vânzarea icrelor din pește și a produselor acvatice nepiscicole

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
organoleptici A23. Asigurarea condițiilor de păstrare a diverselor sortimente de icrelor din pește și produselor acvatice nepiscicole A24. Utilizarea utilajului, mobilierului și inventarului necesar pentru comercializarea icrelor din pește și produselor acvatice nepiscicole A25. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea icrelor din pește și produselor acvatice nepiscicole A26. Recepționarea diverselor sortimente de icrelor din pește și produselor acvatice nepiscicole A27. Realizarea operațiilor specifice de pregătire către vânzare a icrelor din pește și produselor acvatice nepiscicole A28. Etalarea icrelor din pește și produselor acvatice nepiscicole A29. Respectarea normelor sanitaro-igienice și cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a icrelor din pește și produselor acvatice nepiscicole A30. Prezentarea și vânzarea icrelor din pește și produselor acvatice nepiscicole	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 antiincendiară - Respectarea normelor igieno-sanitare Produsele acvatice nepiscicole - Materia primă acvatică nepiscicolă; generalități; valoarea nutritivă; tipurile și caracteristica lor; folosirea în alimentație - Utilaj, mobier 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 antiincendiară - Respectarea normelor igieno-sanitare	

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 13 "Comercializarea peștelui și produselor din pește" 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. 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 modulului, se recomandă realizarea lucrărilor practice în grupuri mici (4-5 persoane). Abilitățile practice de recepționare, depozitare, pregătire către vânzare, etalare a petelui și produselor din pește 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:

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

Peștele și produsele din pește (Pește viu, refrigerat, congelat semifabricate din pește, peștelui viu, refrigerat, congelat, zvântat, uscat, sărat și marinat, semifabricatelor din pește, conservelor și semiconservelor din pește, icrelor din pește și produselor acvatice nepiscicole)

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 14. Comercializarea mărfurilor nealimentare

Scopul modului: Formarea competențelor profesionale la comercializarea mărfurilor nealimentare.

La finele acestui modul formabilul va fi capabil să:

- FI-1. Comunice în limbajul profesional din domeniul comerțului
- FI-2. Realizeze activități de igienizare a locului de muncă cu respectarea normelor sanitaro-igienice și de protecție a mediului.
- FI-3. Realizeze activități de organizare a locului de muncă.
- FI-4. Asigure calitatea și siguranța mărfurilor în unitățile comerciale.
- FI-5. Identifice sortimentul mărfurilor nealimentare
- FI-6. Recepționeze mărfuri nealimentare
- FI-7. Respecte condițiile de păstrare a mărfurilor nealimentare
- FI-8. Pregătească mărfurile nealimentare pentru vânzare
- FI-9. Etaleze mărfurile nealimentare
- FI-10. Să utilizeze utilajul, mobilierul și pentru comercializarea mărfurilor nealimentare
- FI-11. Aplice criteriile specifice de expunere și orientare a clientului în decizia de cumpărare

Administrarea modului

	Unități de competență (rezultate ale învățării la finele modului)	IT	IP	Total
UC1.	Comercializarea mărfurilor de menaj	8	12	20
UC2.	Comercializarea mărfurilor din piele	6	12	18
UC3.	Comercializarea mărfurilor textile	8	12	20
UC4.	Comercializarea mărfurilor chimice și cosmetice	10	12	22
UC5.	Comercializarea mărfurilor social culturale	10	12	22
	Recapitulare	2	-	2
	Evaluare sumativă	2	-	2
	Total	46	60	106

Achiziții teoretice și practice

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 1. Comercializarea mărfurilor de menaj		
A1. Identificarea sortimentului de mărfuri din sticlă A2. Aprecierea calității mărfurilor din sticlă A3. Asigurarea condițiilor de păstrare a mărfurilor din sticlă respectând normele de păstrare A4. Utilizarea mobilierului necesar pentru comercializarea mărfurilor din sticlă A5. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea mărfurilor din sticlă A6. Recepționarea mărfurilor din sticlă A7. Realizarea operațiilor specifice de pregătire a mărfurilor din sticlă A8. Etalarea mărfurilor din sticlă A9. Respectarea normelor sanitaro-igienice, cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de	Mărfuri din sticlă - Rolul principalelor materii prime folosite pentru obținerea și asigurarea calității produselor din sticlă - Proprietățile generale ale sticlei. - Tipuri de sticlă. - Clasificarea și caracterizarea merceologică a mărfurilor din sticlă. - Calitatea articolelor de menaj din sticlă. - Marcarea, ambalarea, transportarea, depozitarea mărfurilor din sticlă. - Mobilier necesar pentru comercializarea mărfurilor din sticlă. - Pregătirea mărfurilor din sticlă pentru vânzare - Tehnici de etalare a mărfurilor din sticlă. - Vânzarea mărfurilor din sticlă. - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare. - Respectarea normelor igienico-sanitare.	LP.1 Vânzarea mărfurilor de menaj din sticlă și ceramică LP. 2 Vânzarea mărfurilor de menaj din metal și mase plastice

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
comercializare a mărfurilor din sticlă A10. Prezentarea și vânzarea mărfurilor din sticlă A11. Identificarea sortimentului de mărfuri din ceramică A12. Aprecierea calității mărfurilor din ceramică A13. Asigurarea condițiilor de păstrare a mărfurilor din ceramică respectând normele de păstrare A14. Utilizarea mobilierului necesar pentru comercializarea mărfurilor din ceramică A15. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea mărfurilor din ceramică A16. Recepționarea mărfurilor din ceramică A17. Realizarea operațiilor specifice de pregătire a mărfurilor din ceramică A18. Etalarea mărfurilor din ceramică A19. Respectarea normelor sanitaro-igienice, cerințelor securității și sănătății	Mărfuri ceramice - Materiile prime folosite pentru obținerea și asigurarea calității produselor ceramice. - Tipuri de ceramică. - 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 ceramice. - Vânzarea mărfurilor ceramice. - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare. - Respectarea normelor igienico-sanitare. Mărfuri metalice - Materiile prime folosite pentru obținerea și asigurarea calității mărfurilor metalice. - Tipuri de metale.	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
în muncă în realizarea procesului de comercializare a mărfurilor din ceramică A20. Prezentarea și vânzarea mărfurilor din ceramică A21. Identificarea sortimentului de mărfuri din metale A22. Aprecierea calității mărfurilor din metale A23. Asigurarea condițiilor de păstrare a mărfurilor din metale respectând normele de păstrare A24. Utilizarea mobilierului necesar pentru comercializarea mărfurilor din metale A25. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea mărfurilor din metale A26. Recepționarea mărfurilor din metale A27. Realizarea operațiilor specifice de pregătire a mărfurilor din metale A28. Etalarea mărfurilor din metale A29. Respectarea normelor sanitaro-igienice, cerințelor securității și sănătății	- Clasificarea și caracteristica merceologică a mărfurilor metalice pentru menaj. - Calitatea mărfurilor metalice. - Marcarea, ambalarea, transportarea, depozitarea mărfurilor metalice pentru menaj. - Mobilier necesar pentru comercializarea mărfurilor metalice. - Pregătirea mărfurilor metalice pentru vânzare. - Tehnici de etalare a mărfurilor metalice. - Vânzarea mărfurilor metalice. - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare. - Respectarea normelor igieno-sanitare. Mărfuri din mase plastice - Materiile prime folosite pentru obținerea și asigurarea calității mărfurilor din mase plastice. - Clasificarea și caracteristica merceologică a mărfurilor din mase plastice . - Calitatea mărfurilor din mase plastice. - Marcarea, ambalarea, transportarea, depozitarea mărfurilor din mase plastice.	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
în muncă în realizarea procesului de comercializare a mărfurilor din metale A30. Prezentarea și vânzarea mărfurilor din metale A31. Identificarea sortimentului de mărfuri din mase plastice A32. Aprecierea calității mărfurilor din mase plastice A33. Asigurarea condițiilor de păstrare a mărfurilor din mase plastice respectând normele de păstrare A34. Utilizarea mobilierului necesar pentru comercializarea mărfurilor din mase plastice A35. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea mărfurilor din mase plastice A36. Recepționarea mărfurilor din mase plastice A37. Realizarea operațiilor specifice de pregătire a mărfurilor din mase plastice A38. Etalarea mărfurilor din mase plastice A39. Respectarea normelor sanitaro-	- Mobilier necesar pentru comercializarea mărfurilor din mase plastice. - Pregătirea mărfurilor din mase plastice către vânzare. - Tehnici de etalare a mărfurilor din mase plastice. - Vânzarea mărfurilor din mase plastice. - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare. - Respectarea normelor igieno-sanitare.	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
igienice, cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a mărfurilor din mase plastice A40. Prezentarea și vânzarea mărfurilor din mase plastice		
Unitatea de competență 2. Comercializarea mărfurilor din piele		
A41. Identificarea sortimentului de mărfuri din piele și înlocuitori A42. Aprecierea calității mărfurilor din piele și înlocuitori A43. Asigurarea condițiilor de păstrare a mărfurilor din piele și înlocuitori respectând normele de păstrare A44. Utilizarea mobilierului necesar pentru comercializarea încălțămintei A45. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea încălțămintei A46. Recepționarea încălțămintei A47. Realizarea operațiilor specifice de	Mărfuri din piele și înlocuitori ai pielii. Încălțămintea. - Clasificarea și caracterizarea pieilor și înlocuitorilor de piele - Factori care influențează calitatea pieilor finite Încălțămintea. - Clasificarea și caracteristica sortimentului de încălțămintă - Verificarea calității încălțămintei - Marcarea, ambalarea, depozitarea și transportarea încălțămintei - Mobilier necesar pentru comercializarea mărfurilor din piele și înlocuitori ai pielii. Încălțămintea - Recepționarea mărfurilor din piele și înlocuitori ai	LP.3 Vânzarea încălțămintei LP4.Vânzarea articolelor de marochinărie

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
pregătire a încălțămintei către vânzare A48. Etalarea încălțămintei A49. Respectarea normelor sanitaro-igienice, cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a încălțămintei A50. Prezentarea și vânzarea încălțămintei A51. Identificarea sortimentului articolelor de marochinărie A52. Aprecierea calității articolelor de marochinărie A53. Asigurarea condițiilor de păstrare a articolelor de marochinărie respectând normele de păstrare A54. Utilizarea mobilierului necesar pentru comercializarea articolelor de marochinărie A55. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea articolelor de marochinărie A56. Recepționarea articolelor de marochinărie A57. Realizarea operațiilor specifice de	pielii. Încălțămintea. - Pregătirea mărfurilor din piele și înlocuitori ai pielii. Încălțămintea către vânzare - Tehnici de etalare a mărfurilor din piele și înlocuitori ai pielii. Încălțămintea - Vânzarea mărfurilor din piele și înlocuitori ai pielii. Încălțămintea - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare - Respectarea normelor igienico-sanitare Articole de marochinărie - Factorii ce influențează calitatea articolelor de marochinărie - Caracterizarea sortimentului articolelor de marochinărie - Calitatea articolelor de marochinărie - Verificarea calității articolelor de marochinărie - Marcarea, ambalarea, transportarea, depozitarea articolelor de marochinărie - Mobilier necesar pentru comercializarea articolelor de marochinărie	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
pregătire a articolelor de marochinărie A58. Etalarea articolelor de marochinărie A59. Respectarea normelor sanitaro-igienice, cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a articolelor de marochinărie. A60. Prezentarea și vânzarea articolelor de marochinărie	- Recepționarea articolelor de marochinărie - Pregătirea articolelor de marochinărie către vânzare - Tehnici de etalare a articolelor de marochinărie - Vânzarea articolelor de marochinărie - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare - Respectarea normelor igienico-sanitare	
Unitatea de competență 3. Comercializarea mărfurilor textile		
A61. Identificarea sortimentului de fibre și fire textile A62. Aprecierea calității mărfurilor din fibre și fire textile A63. Asigurarea condițiilor de păstrare a fibrelor și firelor textile respectând normele de păstrare A64. Utilizarea mobilierului necesar	Fibre și fire 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	LP 5 Vânzarea țesăturilor textile LP 6 Vânzarea confecțiilor textile

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
pentru comercializarea fibrelor și firelor textile A65. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea firelor și fibrelor textile A66. Recepționarea fibrelor și firelor textile A67. Realizarea operațiilor specifice de pregătire a fibrelor și firelor textile A68. Etalarea fibrelor și firelor textile A69. Respectarea normelor sanitaro-igienice, cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a fibrelor și firelor textile A70. Prezentarea și vânzarea fibrelor și firelor textile A71. Identificarea sortimentului de țesături și confecții A72. Aprecierea calității țesăturilor și confecțiilor A73. Asigurarea condițiilor de păstrare a țesăturilor și confecțiilor respectând normele de păstrare	- Firele textile: clasificarea sortimentului - Calitatea firelor textile - Mobilier necesară pentru comercializarea fibrelor și firelor textile - Recepționarea fibrelor și firelor textile - Pregătirea fibrelor și firelor către vânzare - Tehnici de etalare a fibrelor și firelor textile - Vânzarea fibrelor și firelor textile - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare - Respectarea normelor igienico-sanitare Țesăturile textile - Factorii ce influențează calitatea țesăturilor textile - Sistemele de legături ale țesăturilor textile - Principalele proprietăți ale țesăturilor textile - Caracteristica merceologică a principalelor grupe de țesături - Calitatea țesăturilor. Sistemul de indicatori de calitate - Factorii ce formează proprietățile de întrebuințare ale confecțiilor din țesături - Mobilier necesară pentru comercializarea țesăturilor	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
A74. Utilizarea mobilierului necesar pentru comercializarea țesăturilor și confecțiilor A75. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea țesăturilor și confecțiilor A76. Recepționarea țesăturilor și confecțiilor A77. Realizarea operațiilor specifice de pregătire a țesăturilor și confecțiilor A78. Etalarea țesăturilor și confecțiilor A79. Respectarea normelor sanitaro-igienice, cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a țesăturilor și confecțiilor A80. Prezentarea și vânzarea țesăturilor și confecțiilor	- Recepționarea țesăturilor textile - Pregătirea țesăturilor textile către vânzare - Tehnici de etalare a țesăturilor textile - Vânzarea țesăturilor textile - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare - Respectarea normelor igienico-sanitare Confecțiile textile - Clasificarea și caracterizarea sortimentului de confecții textile. Calitatea confecțiilor textile. - Marcarea, etichetarea, ambalarea, depozitarea, păstrarea confecțiilor textile - Mobilier necesar pentru comercializarea confecțiilor textile - Recepționarea confecțiilor textile - Pregătirea confecțiilor textile către vânzare - Tehnici de etalare a confecțiilor textile - Vânzarea confecțiilor textile - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare - Respectarea normelor igienico-sanitare	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
	Confecții din tricoturi - Avantajele tricoturilor față de țesături - Factorii ce influențează calitatea tricoturilor - Tipuri de tricoturi - Clasificarea și caracteristica merceologică a confecțiilor din tricotaje - Calitatea tricotajelor - Marcarea, ambalarea, depozitarea, transportarea confecțiilor din tricoturi - Mobilier necesar pentru comercializarea confecțiilor din tricoturi - Recepționarea confecțiilor din tricoturi - Pregătirea confecțiilor din tricoturi către vânzare - Tehnici de etalare a confecțiilor din tricoturi - Vânzarea confecțiilor din tricoturi - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igieno-sanitare	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 4. Comercializarea mărfurilor chimice și cosmetice		
A81. Identificarea sortimentului de săpunuri și detergenți și produse cosmetice A82. Aprecierea calității săpunurilor și detergenților și produselor cosmetice A83. Asigurarea condițiilor de păstrare a săpunurilor și detergenților și produselor cosmetice respectând normele de păstrare A84. Utilizarea mobilierului necesar pentru comercializarea săpunurilor și detergenților și produselor cosmetice A85. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea săpunurilor, detergenților și produselor cosmetice A86. Recepționarea săpunurilor, detergenților și produselor cosmetice A87. Realizarea operațiilor specifice de pregătire a săpunurilor, detergenților și produselor cosmetice pentru vânzare A88. Etalarea săpunurilor, detergenților și	Agenții de spălat. Săpunul și detergenții - Clasificarea săpunului și detergenților, defectele, caracteristicile de calitate, marcare, păstrare și transportare. - Mobilier necesar pentru comercializarea săpunului și detergenților - Pregătirea săpunului și detergenților pentru vânzare - Tehnici de etalare a săpunului și detergenților - Vânzarea săpunului și detergenților - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare - Respectarea normelor igieno-sanitare Produsele cosmetice - Clasificarea și caracteristica merceologică a produselor cosmetice, defectele. - Caracteristicile de calitate, marcare, păstrare și transportare. - Mobilier necesar pentru comercializarea produselor cosmetice	LP 7 Vânzarea mărfurilor chimice de uz casnic LP 8 Vânzarea produselor cosmetice

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
produselor cosmetice A89. Respectarea normelor sanitaro-igienice, cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a săpunurilor, detergenților și produselor cosmetice A90. Prezentarea și vânzarea săpunurilor, detergenților și produselor cosmetice	- Pregătirea produselor cosmetice pentru vânzare - Tehnici de etalare a produselor cosmetice - Vânzarea produselor cosmetice - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare - Respectarea normelor igienico-sanitare	
Unitatea de competență 5. Comercializarea mărfurilor social -culturale		
A91. Identificarea sortimentului de mărfuri electrocasnice A92. Aprecierea calității mărfurilor electrocasnice A93. Asigurarea condițiilor de păstrare a mărfurilor electrocasnice respectând normele de păstrare A94. Utilizarea mobilierului necesar pentru comercializarea mărfurilor electrocasnice A95. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea mărfurilor	Mărfuri electrocasnice - Importanța și clasificarea mărfurilor electrocasnice - Caracterizarea merceologică a grupelor sortimentale ale mărfurilor electrocasnice Calitatea mărfurilor electrocasnice - Pregătirea mărfurilor electrocasnice pentru vânzare - Tehnici de etalare a mărfurilor electrocasnice - Vânzarea mărfurilor electrocasnice - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare - Respectarea normelor igienico-sanitare	LP9 Vânzarea mărfurilor electrocasnice

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
electrocasnice A96. Recepționarea mărfurilor electrocasnice A97. Realizarea operațiilor specifice de pregătire a mărfurilor electrocasnice A98. Etalarea mărfurilor electrocasnice A99. Respectarea normelor sanitaro-igienice, cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a mărfurilor electrocasnice A100. Prezentarea și vânzarea mărfurilor electrocasnice A101. Identificarea sortimentului de mărfuri pentru sport-turism A102. Aprecierea calității mărfurilor pentru sport-turism A103. Asigurarea condițiilor de păstrare a mărfurilor pentru sport-turism respectând normele de păstrare A104. Utilizarea mobilierului necesar pentru comercializarea mărfurilor pentru sport-turism A105. Identificarea tipului de ambalaje	Articole de giuvaiergerie - Clasificarea și caracterizarea metalelor prețioase, pietrelor prețioase și semiprețioase - Clasificarea și caracteristica sortimentului de bijuterii - Calitatea articolelor de giuvaiergerie - Marcarea și păstrarea articolelor de giuvaiergerie - Pregătirea articolelor de giuvaiergerie pentru vânzare - Tehnici de etalare a articolelor de giuvaiergerie - Vânzarea articolelor de giuvaiergerie - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare - Respectarea normelor igienico-sanitare Mărfuri pentru sport-turism - Clasificarea mărfurilor sport-turism - Caracteristica articolelor pentru sport Caracteristica articolelor pentru voiaj și turism - Pregătirea mărfurilor pentru sport-turism pentru vânzare - Tehnici de etalare a mărfurilor sport-turism	

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
utilizate la ambalarea mărfurilor pentru sport-turism A106. Recepționarea mărfurilor pentru sport-turism A107. Realizarea operațiilor specifice de pregătire a mărfurilor pentru sport-turism A108. Etalarea mărfurilor pentru sport-turism A109. Respectarea normelor sanitaro-igienice, cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a mărfurilor pentru sport-turism A110. Prezentarea și vânzarea mărfurilor sport-turism A111. Identificarea sortimentului de jucării și mărfuri de papetărie și birou A112. Aprecierea calității jucăriilor, mărfurilor de papetărie și birou A113. Asigurarea condițiilor de păstrare a jucăriilor, mărfurilor de papetărie și birou respectând normele de păstrare A114. Utilizarea mobilierului necesar	- Vânzarea mărfurilor sport-turism - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igienico-sanitare Jucării - Condiții generale impuse jucăriilor - Clasificarea jucăriilor - Sortimentul și condițiile de calitate a jucăriilor din lemn, metal, mase plastice, carton, electrice și electronice - Aprecierea calității jucăriilor - Marcarea, ambalarea și depozitarea jucăriilor - Pregătirea jucăriilor pentru vânzare - Tehnici de etalare a jucăriilor - Vânzarea jucăriilor - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiară - Respectarea normelor igienico-sanitare Mărfuri de papetărie și birou - Clasificarea și caracterizarea mărfurilor de papetărie și birou - Caracteristica sortimentului de mărfuri de papetărie	LP 10 Vânzarea jucăriilor și mărfurilor de papetărie și birou

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
pentru comercializarea jucăriilor, mărfurilor de papetărie și birou A115. Identificarea tipului de ambalaje utilizate la ambalarea jucăriilor, mărfurilor de papetărie și birou A116. Recepționarea jucăriilor, mărfurilor de papetărie și birou A117. Realizarea operațiilor specifice de pregătire a jucăriilor, mărfurilor de papetărie și birou A118. Etalarea jucăriilor, mărfurilor de papetărie și birou A119. Respectarea normelor sanitaro-igienice, cerințelor securității și sănătății în muncă în realizarea procesului de comercializare a jucăriilor, mărfurilor de papetărie și birou A120. Prezentarea și vânzarea jucăriilor, mărfurilor de papetărie și birou	și birou - Calitatea mărfurilor de papetărie și birou - Marcarea și păstrarea mărfurilor de papetărie și birou - Mobilier necesar pentru comercializarea mărfurilor de papetărie și birou - Pregătirea mărfurilor de papetărie și birou pentru vânzare - Tehnici de etalare a mărfurilor de papetărie și birou - Vânzarea mărfurilor de papetărie și birou - Respectarea tehnicii securității muncii și antiincendiare - Respectarea normelor igienico-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, etalare.

Specificații metodologice

Modulul 14 "Comercializarea mărfurilor nealimentare" 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 a mărfurilor nealimentare 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:

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

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 . Întocmirea documentelor de evidență operativă

Scopul modulului: Formarea competențelor generale și specifice de întocmire a documentelor de evidență operativă. 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 operativă.

La finele acestui modul formabilul va fi capabil să:

FI-1. Identifice documentele de evidență operativă

FI-2. Recunoască documentele de evidență operativă

FI-3. Întocmească documentele de evidență operativă

FI-4. Verifice documentele de evidență operativă

FI-5. Completeze documentele de evidență operativă

FI-6. Elaboreze raportul zilnic, lunar și anual

FI-7. Întocmească raportul de dare de seamă

	Unități de competență (rezultate ale învățării la finele modulului)	IT	IP	Total
UC1.	Întocmirea documentelor de evidență operativă	4	12	16
	Recapitulare	2	-	2
	Evaluare sumativă	2	-	2
	Total	8	12	20

Achiziții teoretice și practice

Abilități	Cunoștințe	Tematica lucrărilor practice
Unitatea de competență 1. Întocmirea documentelor de evidență operativă		
A1. Identificarea documentelor de evidență operativă; A2.. Identificarea elementelor de structură a documentelor de evidență operativă; A3. Întocmirea documentelor de evidență operativă; A4. Elaborarea rapoartelor zilnice, lunare și anuale; A5. Întocmirea dărilor de seamă A6. Efectuarea inventarierii	Documentele de evidență operativă - Noțiuni de documente de evidență operativă - Structura documentelor de evidență operativă - Clasificarea documentelor de evidență operativă - Tipurile de documente de evidență operativă - Gestiunea documentelor de evidență operativă Raport de gestiune - Structura raportului de gestiune - Funcția raportului de gestiune Inventarierea - Esența, însemnătatea și tipurile inventarierii - Modul de efectuare a inventarierii - Determinarea rezultatelor inventarierii și contabilitatea acestora - Documentele de întocmire a inventarierii	LP1. Întocmirea documentelor de evidență operativă; LP2.Efectuarea inventarierii și determinarea rezultatelor.

Precondiții necesare pentru studierea modulului

Pentru realizarea finalităților modulului, 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 15 "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 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 întocmire a documentelor de evidență operativă vor fi formate la lecțiile 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:

- Identifice documentele de evidență operativă

- Recunoască documentele de evidență operative
- Întocmiască documentele de evidență operativă
- Verifice documentele de evidență operativă
- Completeze documentele de evidență operativă
- Elaboreze raportul zilnic, lunar și anuale
- Întocmiască 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.

VI. Sugestii metodologice

Curriculumul la meseria "Vânzător produse alimentare" 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 «Conceptia unui curriculum modern» 16-18 mai, Chişinău, 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.scribde.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, Chişinău 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 securităţii şi sănătăţii 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 activităţilor de protecţie a lucrătorilor la locul de muncă şi

- 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 Ministrului Educației, Culturii
și Cercetării al Republicii Moldova
nr. 587 din 18.12.2017

Curriculumul stagiilor de Practică în producție

Meseria: **Vânzător produse alimentare**

Codul meseriei: 416004

Domeniul de formare profesională: **Vânzări engross (cu ridicata) și cu amănuntul**

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



Aprobat de:

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



Sajin Zinaida

2017

Autori:

1. Pușcaș Nadejda, profesor discipline de specialitate, grad didactic II, Școala Profesională com.Bubuieci, mun. Chișinău
2. Sviriniuc Veronica, profesor discipline de specialitate, grad didactic II, Școala Profesională com.Bubuieci, mun. Chișinău
3. Roșca Maria 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 SRL

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 curriculumului 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 măștrii-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.Administrarea mărfurilor
- M4.Comunicarea profesională
- M5.Organizarea lucrului la mașinile de casă și control cu memorie fiscală
- M6.Comercializarea legumelor, fructelor și produselor obținute din prelucrarea lor
- M7.Comercializarea cerealelor și produselor obținute din prelucrarea lor
- M8.Comercializarea produselor de cofetărie
- M9.Comercializarea stimulentelelor
- M10.Comercializarea ouălor și grăsimilor alimentare
- M11.Comercializarea laptelui și produselor din lapte
- M12.Comercializarea cărnii și produselor din carne
- M13.Comercializarea peștelui și produselor din pește
- M14.Comercializarea mărfurilor nealimentare
- M15.Întocmirea documentelor de evidență operativă

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 accidentele la locul de muncă;
3. respecte regulile tehnicii securității și sănătății muncii;utilizeze instrucțiunile tehnice/ documentația tehnică;
4. verifice documentele de însoțire a lotului de marfă;
5. verifice cantitativ, calitativ și numărul de bucăți de facto a mărfurilor;
6. ordoneze mărfurile conform comenzii;
7. pregătească mărfurile către vânzare;
8. amenajeze mărfurile în sala de vânzare conform sortimentului;
9. completeze sortimentul de mărfuri în sala de vânzare;
10. returneze mărfurile cu termen de valabilitate expirat;
11. calculeze necesarul de aprovizionat și cantitatea optimă de aprovizionat;
12. execute operații de încasare a contravalorii mărfurilor;
13. încadreze în normele de timp;
14. execute operații la cântar;
15. comunice cu cumpărătorii;

16. informeze cumpărătorii despre marlă și noile oferte;
17. soluționeze situațiile de conflict;
18. completeze sistematic registrul de evidență a mașinii de casă și control;
19. asigure calitatea deservirii cumpărătorilor.
20. întocmească documente specifice activității de vânzare
21. raporteze activitățile de vânzare
22. promoveze imaginea magazinului
23. 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	Procesul de depozitare și stocare a mărfurilor.	28

	Monitorizarea stocului de mărfuri. Determinarea stocului de marfă în funcție de ritmul vânzării Respectarea regulilor specifice păstrării mărfurilor		
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 neconforme 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 practicanzii 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 încasare 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 antiincendiare 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 antiincendiare, 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. Țarălungă, 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.