

EXAMENUL NAȚIONAL PENTRU DEFINITIVARE ÎN ÎNVĂȚĂMÂNTUL PREUNIVERSITAR
19 iulie 2023

Probă scrisă
COMERȚ
MAIȘTRI INSTRUCTORI

Varianta 3

- Toate subiectele sunt obligatorii. Se acordă zece puncte din oficiu.
- Timpul de lucru efectiv este de patru ore.

SUBIECTUL I **(60 de puncte)**

1. Stimulentele, condimentele și băuturile fac parte din grupa produselor gustative. **30 de puncte**
- Enumerați șase sortimente de condimente naturale.
 - Menționați patru sortimente de produse condimentare industriale.
 - Clasificați băuturile alcoolice după modul de obținere.
 - Caracterizați marcarea condimentelor și a băuturilor.
2. Recepția mărfurilor se face la trecerea mărfurilor din proprietatea furnizorului în proprietatea cumpărătorului. **30 de puncte**
- Prezentați scopul recepției mărfurilor.
 - Enumerați șase operații specifice recepției mărfurilor.
 - Prezentați cinci documente de însoțire a lotului de marfă.
 - Descrieți cinci caracteristici organoleptice pentru un produs alimentară.

SUBIECTUL al II-lea **(30 de puncte)**

II.1. Secvența de instruire de mai jos face parte din curriculum pentru clasa a XII-a, ciclul superior al liceului – filiera tehnologică, calificarea profesională Tehnician în activități de comerț, domeniul de pregătire profesională Comerț, Anexa nr. 2 la OMEN nr. 3501 din 29.03.2018.

URÎ 14. ADMINISTRAREA OFERTEI DE MĂRFURI			Conținuturile învățării
Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			
Cunoștințe	Abilități	Atitudini	
[...] 14.1.6. 14.1.7.	[...] 14.2.5. 14.2.6.	14.3.2.	[...] Activități practice de verificare a caracteristicilor de calitate ale mărfurilor: [...] <ul style="list-style-type: none">• Verificarea caracteristicilor de calitate ale principalelor grupe de mărfuri nealimentare.• Identificarea cauzelor defectelor apărute pe perioada transportului/manipulării/depozitării acestora.

Cunoștințe:

[...]

14.1.6. Precizarea caracteristicilor de calitate a mărfurilor alimentare/nealimentare.

14.1.7. Descrierea defectelor și a cauzelor acestora.

Abilități:

[...]

14.2.5. Verificarea caracteristicilor de calitate ale mărfurilor alimentare și nealimentare.

14.2.6. Analizarea defectelor identificate și a cauzelor acestora.

Atitudini:

14.3.2. Asumarea cu responsabilitate a operațiilor de verificare a caracteristicilor de calitate a mărfurilor alimentare și nealimentare.

Studiul de caz este o metodă de învățământ activ – participativă, care se utilizează în cadrul lecțiilor de specialitate pentru dobândirea diferitelor rezultate ale învățării (cunoștințe, abilități, atitudini).

Având ca suport secvența din curriculum, prezentați un exemplu de utilizare a metodei *studiul de caz*, respectând următoarele cerințe:

- a. Descrieți metoda didactică având în vedere trei caracteristici ale cazului, precum și etapele pe care le parcurge un studiu de caz;
- b. Menționați următoarele elemente corelate: titlul lecției; cazul supus studiului; mijloacele de învățământ folosite; activitatea elevilor și activitatea profesorului din cadrul fiecărei etape parcurse pentru soluționarea cazului.

Notă. Se punctează corectitudinea științifică a informației de specialitate utilizată.

24 de puncte

II.2. Menționați două funcții ale manualului școlar, precum și două criterii de elaborare ale acestuia.

6 puncte