



Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova

Colegiul Național de Comerț al ASEM

Aprob:

Directorul Colegiului Național de Comerț al ASEM

Budurin-Furculiță C.

15 decembrie 2023

Curriculum modular

S.05.O.021 Merceologia mărfurilor de origine animală I

Programul de formare profesională tehnică: 41620 Comerț

Calificarea: 332401 Agent comercial

Numărul de credite - 3

Aprobat:

La ședința **Consiliului metodic – științific** al Colegiului Național de Comerț al ASEM,

proces – verbal nr. 04 din 12 decembrie 2023

Director adjunct pentru instruire și educație Rotaru Rotaru Irina

La ședința catedrei „**Comerț, Merceologie, Tehnologie**”,

proces verbal nr. 03 din 18 decembrie 2023

Șef catedră Nicolai Nicolai Svetlana

Autor:

Chihai Marcela, Colegiul Național de Comerț al ASEM

Recenzenți:

S.R.L. "Moldretail Group", director resurse umane

Senatov Mirela

SC "Alimer Comerț" SRL, director

Șaganeanu Tudor

Cuprins

I. Preliminarii.....	4
II. Motivația, utilitatea modulului pentru dezvoltarea profesională.....	4
III. Competențele profesionale specifice modulului.....	5
IV. Administrarea modulului.....	6
V. Unitățile de învățare.....	6
VI. Repartizarea orientativă a orelor pe unități de învățare.....	8
VII. Studiul individual ghidat de profesor.....	8
VIII. Lucrările de laborator recomandate.....	9
IX. Sugestii metodologice.....	10
X. Sugestii de evaluare a competențelor profesionale.....	11
XI. Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii.....	13
XII. Resursele didactice recomandate elevilor.....	13

I.Preliminarii

Curriculumul la unitatea de curs **S.05.O.021 Merceologia mărfurilor de origine animală I** este prevăzut în planul de învățământ pentru elevii programului de formare profesională **41620 Comerț**, fiind *un document normativ și obligatoriu pentru realizarea procesului de pregătire a agenților comerciali în învățământul profesional tehnic postsecundar și postsecundar nonterțiar*.

Scopul studierii acestei unități de curs se referă la formarea și dezvoltarea competențelor de a aprecia, estima și analiza, dirija și menține calitatea mărfurilor alimentare de origine animală, de a deține cunoștințe cu privire la calitatea și sortimentul produselor alimentare de origine animală, în conformitate cu cerințe globale, tehnologice, economice și sociale, cu care se confruntă producătorii și comercianții.

Unitățile de curs ce în mod obligatoriu trebuie creditate până la demararea procesului de instruire la modulul în cauză:

F.01.O.010 Fundamentele merceologiei,

S.03.O.018 Merceologia mărfurilor alimentare de origine vegetală.

II. Motivația, utilitatea modulului pentru dezvoltarea profesională

Unitatea de curs **S.05.O.021 Merceologia mărfurilor de origine animală I** studiază: definirea mărfurilor de origine animalieră, din categoria laptelui, ouălor, grăsimilor alimentare și produselor din ele, clasificarea, particularitățile procesului tehnologic de fabricare, indicii de calitate și caracteristica acestora, caracteristica merceologică a sortimentului, ambalarea, marcarea, păstrarea și transportarea acestor mărfuri, particularitățile de comercializare.

Studierea acestui modul va contribui la formarea și dezvoltarea competențelor profesionale ce corespund nivelului patru de calificare:

- cunoștințe factice, principii, procese și concepte generale din domeniul merceologiei produselor alimentare de origine animalieră;
- abilități cognitive și practice necesare pentru recepționarea produselor alimentare de origine animalieră, verificarea calității, organizarea comerțului și depozitării acestor produse;
- asumarea responsabilității pentru asigurarea calității produselor alimentare de origine animalieră pe parcursul recepționării, depozitării și comercializării acestora;
- abilități de consultare a consumatorilor referitor la caracteristica merceologică a mărfurilor alimentare de origine animalieră.

Competențele formate și dezvoltate în cadrul acestui modul vor fi necesare pentru studierea următoarelor module:

S.07.A.040 Expertiza mărfurilor,

S.08.A.044 Mărfuri de export-import,

P.04.O.029 Practica tehnologică I,

P.06.O.030 Practica tehnologică II,

P.08.O.031 Practica ce anticipează proba de absolvire .

Competențele formate și dezvoltate în cadrul acestui modul vor fi necesare *pentru activitatea practică la întreprinderile de producere, de achiziție și de comerț.*

III. Competențele profesionale specifice modulului

În cadrul modulului vor fi formate și dezvoltate următoarele competențe profesionale specifice:

№	Competențe specifice unității de curs	Unități de competență
1.	CS.1 Utilizarea limbajului științific merceologic referitor la definirea și clasificarea mărfurilor alimentare de origine animală.	UC.1.1 Definirea și clasificarea laptelui și produselor lactate UC.2.1 Definirea și clasificarea ouălor și produselor din ouă UC.3.1 Definirea și clasificarea grăsimilor alimentare și produselor derivate
2.	CS.2 Descrierea valorii nutritive și a importanței în alimentație a mărfurilor alimentare de origine animală	UC.1.2 Descrierea valorii nutritive și a importanței în alimentație a laptelui și produselor lactate UC.2.2 Descrierea valorii nutritive și a importanței în alimentație a ouălor și produselor din ouă UC.3.2 Descrierea valorii nutritive și a importanței în alimentație a grăsimilor alimentare și produselor derivate
3.	CS.3 Identificarea materiei prime și a particularităților de obținere a mărfurilor alimentare de origine animală	UC.1.3 Identificarea materiei prime și a particularităților de obținere a laptelui și produselor lactate UC.2.3 Identificarea structurii ouălor și a particularităților de obținere a produselor din ouă UC.3.3 Identificarea materiei prime și a particularităților de obținere a grăsimilor alimentare și produselor derivate
4.	CS.4 Verificarea și asigurarea calității mărfurilor alimentare de origine animală	UC.1.4 Verificarea calității laptelui și produselor lactate UC.2.4 Verificarea calității ouălor și produselor din ouă UC.3.4 Verificarea calității grăsimilor alimentare și produselor derivate
5.	CS.5 Estimarea caracteristicii merceologice a mărfurilor alimentare de origine animală	UC.1.5 Estimarea caracteristicii merceologice a sortimentului de lapte și produse lactate UC.2.5 Estimarea caracteristicii merceologice a sortimentului de ouă și produse din ouă UC.3.5 Estimarea caracteristicii merceologice a sortimentului de grăsimi alimentare și produse derivate
6.	CS.6 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a sortimentului de mărfuri alimentare de origine animală	UC.1.6 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a sortimentului de lapte și produse lactate UC.2.6 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a sortimentului de ouă și produse din ouă UC.3.6 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a

		sortimentului de grăsimi alimentare și produse derivate
7.	CS.7 Implementarea particularităților de comercializare a sortimentului de mărfuri alimentare de origine animală	UC.1.7 Implementarea particularităților de comercializare a sortimentului de lapte și produse lactate UC.2.7 Implementarea particularităților de comercializare a sortimentului de ouă și produse din ouă UC.3.7 Implementarea particularităților de comercializare a sortimentului de grăsimi alimentare și produse derivate.

IV. Administrarea modului

Codul unității de curs	Denumirea unității de curs	Semestrul	Numărul de ore				Modalitatea de evaluare	Numărul de credite
			Total	Contact direct		Studiul individual		
				Teorie	Laborator			
S.05.O.021	Merceologia mărfurilor de origine animală I	V	90	36	24	30	Examen	3

V. Unitățile de învățare

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
1. Lapte și produse lactate		
UC.1.1 Definirea și clasificarea laptelui și produselor lactate	1.1 Laptele de consum: valoarea nutritivă, clasificarea, sortimentul, caracteristicile de calitate, metode de ambalare, marcare, condiții de păstrare, depozitare, transportare și comercializare, defectele	A.1 Expunerea clasificării generale a produselor lactate
UC.1.2 Descrierea valorii nutritive și a importanței în alimentație a laptelui și produselor lactate	1.2 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	A.2 Cunoașterea diferitor feluri de lapte și produse lactate
UC.1.3 Identificarea materiei prime și a particularităților de obținere a laptelui și produselor lactate	1.3 Produse lactate acide: valoarea nutritivă; materia primă și noțiuni de obținere; clasificarea, sortimentul, caracteristicile de calitate, ambalarea, marcarea, condiții de păstrare, transportare și comercializare, defectele	A.3 Cunoașterea materiei prime și a tehnologiei de fabricare a produselor lactate
UC.1.4 Verificarea calității laptelui și produselor lactate	1.4 Smântâna: valoarea nutritivă, particularități de obținere, clasificarea, sortimentul, cerințe caracteristicile de calitate, ambalare, marcare, condiții de păstrare, transportare, comercializare, defectele	A.4 Explicarea factorilor ce condiționează calitatea laptelui, produselor din lapte
UC.1.5 Estimarea caracteristicii merceologice a sortimentului de lapte și produse lactate	1.5 Untul de vaci: valoarea nutritivă, particularități de obținere, clasificarea, sortimentul, indici de calitate, ambalarea, marcare, condiții de păstrare, transportare, comercializare,	A.5 Identificarea indicilor specifici la aprecierea calității laptelui, produselor din lapte
UC.1.6 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a sortimentului de lapte și produse lactate		A.6 Argumentarea termenelor și condițiilor de păstrare a laptelui și produselor din lapte
UC.1.7 Implementarea particularităților de comercializare a sortimentului de lapte și		A.7 Identificarea defectelor laptelui și a produ-

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
produse lactate	defecte 1.6 Brânzeturile: valoarea nutritivă, materia primă și particularitățile de obținere a diferitor tipuri de brânzeturi, clasificarea și sortimentul, cerințe de calitate, ambalarea, marcarea, condiții de păstrare, depozitare, transportare și comercializare, defecte 1.7 Laptele deshidratat și condensat: valoarea nutritivă, materia primă, noțiuni de obținere, clasificarea și sortimentul, cerințele față de calitate, ambalarea, marcarea, condiții de păstrare, transportare și comercializare, defectele 1.8 Înghețata: valoarea nutritivă, clasificarea, particularități de obținere, sortimentul, cerințe de calitate, ambalarea, marcarea, condiții de păstrare, transportare și comercializare, defectele.	selor lactate și explicația cauzelor apariției, metodelor de prevenire A.9 Descrierea sortimentului laptelui și produselor lactate A.10 Descrierea mijloacelor și metodelor de ambalare aplicate laptelui și produselor lactate A.11 Identificarea particularităților de comercializare a laptelui și a produselor lactate.
2. Ouă și produse din ouă		
UC.2.1 Definirea și clasificarea ouălor și produselor din ouă UC.2.2 Descrierea valorii nutritive și a importanței în alimentație a ouălor și produselor din ouă UC.2.3 Identificarea structurii ouălor și a particularităților de obținere a produselor din ouă UC.2.4 Verificarea calității ouălor și produselor din ouă UC.2.5 Estimarea caracteristicii merceologice a ouălor și produselor din ouă UC.2.6 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a sortimentului de ouă și produse din ouă UC.2.7 Implementarea particularităților de comercializare a sortimentului de ouă și produse din ouă.	2.1 Ouăle: valoarea nutritivă și importanța în alimentație; structura oului; clasificarea; cerințele față de calitate; condițiile de păstrare, marcarea, defectele; ambalarea, defectele posibile, particularitățile de comercializare. 2.2 Produsele din ouă: valoarea nutritivă și importanța în alimentație; materia primă și noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; defectele produselor din ouă; condițiile de păstrare și termenul de comercializare, ambalarea, marcarea, transportarea, particularitățile de comercializare.	A.1 Expunerea structurii și clasificării ouălor. A.2 Identificarea particularităților distinctive ale diferitor categorii de ouă. A.3 Identificarea indicilor utilizați la aprecierea calității ouălor și a produselor din ouă. A.4 Argumentarea termenului și condițiile de păstrare a ouălor și produselor din ouă. A.5 Identificarea defectelor ouălor și a produselor din ouă și explicarea cauzelor apariției și a metodelor de prevenire.
3. Grăsimi alimentare și produse derivate		
UC.3.1 Definirea și clasificarea grăsimilor alimentare UC.3.2 Descrierea valorii nutritive și a importanței în alimentație a grăsimilor	3.1 Grăsimile alimentare: compoziția chimică și valoarea nutritivă, importanța în alimentație, structura și proprietățile grăsimilor, clasificarea și sortimentul. 3.2 Uleiul vegetal: compoziția chimică și	A.1 Aprecierea rolului grăsimilor alimentare în alimentația omului, semnificația și locul pe piața de consum

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
alimentare UC.3.3 Identificarea originii, materiei prime și a particularităților de obținere a grăsimilor alimentare UC.3.4 Verificarea calității grăsimilor alimentare UC.3.5 Estimarea caracteristicii merceologice a grăsimilor alimentare UC.3.6 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a sortimentului de grăsimi alimentare UC.2.7 Implementarea particularităților de comercializare a sortimentului de grăsimi alimentare.	valoarea nutritivă, materia primă, particularitățile de fabricare, clasificarea și sortimentul, cerințele față de calitate, termenul și condițiile de păstrare, defectele. 3.3 Margarina: compoziția chimică și valoarea nutritivă, întrebuințarea margarinei, materia primă și particularitățile de obținere, clasificarea sortimentului, cerințele față de calitate, termenul și condițiile de păstrare, defectele. 3.4 Grăsimile alimentare topite și industriale: compoziția chimică și valoarea nutritivă, materia primă, particularitățile de obținere, clasificarea și sortimentul, cerințele față de calitate, termenul și condițiile de păstrare, defectele.	A.2 Expunerea clasificării generale a grăsimilor alimentare A.3 Cunoașterea particularităților distinctive ale felurilor de grăsimi alimentare A.4 Identificarea materiei prime și a bazele de obținere a diferitor feluri de grăsimi alimentare A.5 Identificarea indicilor utilizați la aprecierea calității grăsimilor alimentare

VI. Repartizarea orientativă a orelor pe unitățile de învățare

Nr	Unități de învățare	Numărul de ore			
		Total	Contact direct		Studiul individual
			Teorie	Laborator	
1.	Lapte și produse lactate	54	22	14	18
2.	Ouă și produse din ouă	12	4	4	4
3.	Grăsimi alimentare și produse derivate	24	10	6	8
	Total	90	36	24	30

VII. Studiul individual ghidat de profesor

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termenii de realizare
1. Lapte și produse lactate			
1.1 Studierea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a laptelui de consum, comercializat pe piața de consum	Referat PPT	Prezentarea referatului, Elaborarea PPT	Săptămâna 2 Săptămâna 3 Săptămâna 4
1.2 Studierea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a frișcăi, comercializate pe piața de consum.			

1.3 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a produselor lactate acide, comercializate pe piața de consum.			Săptămâna 5
1.4 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a smântânii, comercializate pe piața de consum. Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a untului, comercializat pe piața de consum.			
1.5 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a brânzeturilor, comercializate pe piața de consum.			
1.6 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a laptelui condensat, comercializat pe piața de consum.			
1.7 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a înghețatei, comercializate pe piața de consum.			
2. Ouă și produse din ouă			
2.1 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a ouălor proaspete.	Referat	Prezentarea referatului,	Săptămâna 6
2.2 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a produselor din ouă, comercializate pe piața de consum.	PPT	Elaborarea PPT	
3. Grăsimi alimentare și produse derivate			
3.1 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a uleiurilor vegetale, comercializate pe piața de consum.	Referat	Prezentarea referatului,	Săptămâna 7
3.2 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a margarinei, comercializate pe piața de consum.	PPT	Elaborarea PPT	Săptămâna 8
3.3 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a grăsimilor hidrogenizate, comercializate pe piața de consum.			
3.4 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a maionezei, comercializate pe piața de consum.			

VIII. Lucrările de laborator recomandate

Nº	Unități de învățare	Lucrări de laborator	Ore
1.	Lapte și produse lactate	Lucrare de laborator № 1. Studierea sortimentului și evaluarea calității laptelui de consum	2
		Lucrare de laborator № 2. Studierea sortimentului și evaluarea calității produselor lactate acide și smântânii	2
		Lucrare de laborator № 3. Studierea sortimentului și evaluarea calității untului	2
		Lucrare de laborator № 4. Studierea sortimentului și evaluarea	2

		calității brânzeturilor cu pastă tare	
		Lucrare de laborator № 5. Studierea sortimentului și evaluarea calității brânzeturilor cu pastă semitare și moale	2
		Lucrare de laborator № 6. Studierea sortimentului și evaluarea calității laptelui condensat	2
		Lucrare de laborator № 7. Studierea sortimentului și evaluarea calității înghețatei	2
2.	Ouă și produse din ouă	Lucrare de laborator № 8. Studierea particularităților anatomice ale ouălor și identificarea proapețimii lor	2
		Lucrare de laborator № 9. Studierea sortimentului și evaluarea calității ouălor	2
3.	Grăsimi alimentare și produse derivate	Lucrare de laborator № 10. Studierea sortimentului și evaluarea calității uleiurilor vegetale	2
		Lucrare de laborator № 11. Studierea sortimentului și evaluarea calității margarinei	2
		Lucrare de laborator № 12. Studierea sortimentului și evaluarea calității maionezei.	2
	Total		24

IX. Sugestii metodologice

Curriculumul este invariabil față de tipurile concrete de produse studiate. În astfel de condiții, tipul concret al produsului, sortimentul, va fi stabilit de către fiecare instituție de învățământ în baza solicitărilor potențialilor angajatori.

În învățământul profesional tehnic postsecundar modern, finalitățile procesului de instruire sunt materializate prin competențe. În procesul de instruire orientat spre formarea competențelor, cadrele didactice vor aplica următoarele metode de predare-învățare:

- metodele de documentare și informare;
- sistemul interactiv de notare, pentru eficientizarea lecturii și gândirii;
- observația, experimentul, modelarea, demonstrația;
- lucrarea practică, lucrarea de laborator;
- navigarea pe Internet pentru a descoperi aspecte specifice domeniului merceologie, pentru a studia sortimentul actual de produse alimentare;
- studierea materialelor de specialitate (note de curs, manuale de specialitate, cărți în format electronic, documente normative-tehnice etc).

În procesul de instruire, profesorul se va ghida de prezentul curriculum, atât la compartimentul competențe, cât și la conținuturile recomandate. Cadrul didactic va ordona conținuturile modulelor curriculumului în conformitate cu logica domeniilor meseriei și logica didactică, iar activitățile de

predare-învățare vor fi selectate în așa mod, ca să asigure condiții optime pentru formarea și perfectarea competențelor specificate în curriculum.

X. Sugestii de evaluare a competențelor profesionale

Activitățile de evaluare la unitatea de curs **S.05.O.021 Merceologia mărfurilor de origine animală I** vor fi centrate spre motivarea elevilor și obținerea unui feedback continuu, fapt ce va permite corectarea operativă a procesului de învățare, stimularea autoevaluării și a evaluării reciproce, evidențierea succeselor, implementarea evaluării selective sau individuale.

Evaluarea formativă se va realiza pe tot parcursul semestrului, periodic, pentru a asigura o eficiență a procesului de formare profesională, destinată identificării punctelor tari și slabe ale instruirii, determinând o analiză suficient de obiectivă a mecanismelor și cauzelor eșecului sau succesului școlar, prin intermediul testelor, studiilor de caz, referatelor, lucrărilor de laborator și realizării de proiecte din domeniul merceologiei.

Evaluarea sumativă sau finală se va realiza la finele perioadei de instruire (semestru, an academic). Principalul scop al oricărei evaluări sumative este evidențierea efectelor, eficienței, rezultatelor generale ale învățării. Acest tip de evaluare evidențiază nivelul și calitatea pregătirii elevilor, prin raportare la finalitățile stabilite pentru formarea profesională. Forma de evaluare, conform planului de învățământ la unitatea de curs **S.05.O.021 Merceologia mărfurilor de origine animală I** este examenul.

În scopul eficientizării procesului de evaluare, anticipat demarării evaluărilor propriu-zise, se va aduce la cunoștința elevilor, tematica lucrărilor, modul de evaluare (bareme/grile/criterii de notare) și condițiile de realizare a fiecărei evaluări.

Produsele recomandate pentru evaluarea nivelului de dezvoltare a competențelor cognitive:

Nr	Produse pentru măsurarea competențelor	Criterii de evaluare a produselor
1.	Demonstrația	• Corectitudinea ipotezei • Corectitudinea concluziei • Corectitudinea metodei de demonstrație • Originalitatea metodei de demonstrație • Corectitudinea raționamentelor • Calitatea prezentării textuale și grafice
2.	Argumentarea orală	• Corespunderea formulărilor temei • Selectarea și structurarea logică a argumentelor în corespundere • Produse pentru măsurarea competenței, criterii de evaluare a produselor cu tezele puse în discuție • Apelarea la propria experiență în argumentarea tezelor puse în discuție

		• Utilizarea unui limbaj adecvat și bogat, respectarea normelor literare • Utilizarea corectă și adecvată a mijloacelor orale de exprimare
3.	Proiectul	• Validitatea proiectului - gradul în care acesta acoperă unitar și coerent, logic și argumentat tema propusă • Completitudinea proiectului - felul în care au fost evidențiate conexiunile și perspectivele interdisciplinare ale temei, competențele și abilitățile de ordin teoretic și practic, maniera în care acestea servesc conținutului științific • Elaborarea și structura proiectului - acuratețea, rigoarea și coerența demersului științific, logica și argumentarea ideilor, corectitudinea concluziilor • Calitatea materialului folosit în realizarea proiectului, bogăția și varietatea surselor de informare, relevanța și actualitatea acestora, semnificația datelor colectate s.a. • Creativitatea - gradul de noutate pe care-l aduce proiectul în abordarea temei sau în soluționarea problemei
4.	Referatul	• Corespunderea referatului temei • Profunzimea și completitudinea dezvoltării temei • Adecvarea la conținutul surselor primare • Coerența și logica expunerii • Utilizarea dovezilor din sursele consultate • Gradul de originalitate și de noutate • Modul de structurare a lucrării • Justificarea ipotezei legate de tema referatului • Analiza în detaliu a fiecărei surse de documentare
5.	Rezumatul oral	• Expune tematica lucrării în cauză • Utilizează formulări proprii, fără a distorsiona mesajul lucrării supuse rezumării • Expunerea orală este concisă și structurată logic • Folosește un limbaj bogat, adecvat tematicii lucrării în cauză • Respectarea coeficientului de reducere a textului: 1/3 din textul inițial
6.	Rezumatul scris	• Expune tematica lucrării în cauză • Utilizează formulări proprii, fără a distorsiona mesajul lucrării supuse rezumării • Textul rezumatului este concis și structurat logic • Folosește un limbaj bogat, adecvat tematicii lucrării în cauză • Respectarea modalităților de enunțare a textului sursă • Respectarea coeficientului de reducere a textului • Stăpânirea normelor sintactice la nivel de prezentare logică a ideilor, frazelor, paragrafelor textului • Text formatat citeț, lizibil; plasarea clară în pagină
7.	Studiul de caz	• Corectitudinea interpretării studiului de caz propus • Calitatea soluțiilor, ipotezelor propuse, argumentarea acestora • Corespunderea soluțiilor, ipotezelor propuse pentru rezolvarea adecvată a cazului analizat • Corectitudinea lingvistică a formulărilor • Utilizarea adecvată a terminologiei în cauză • Punerea în evidență a subiectului, problematicii și formulare • Completitudinea informației și coerența între subiect și documentele

		studiate • Noutatea și valoarea științifică a informației • Capacitatea de analiză și de sinteză a documentelor, adaptarea conținutului • Originalitatea studiului, a formulării și a realizării • Aprecierea critică, judecată personală a elevului
8.	Demonstrația cu ajutorul mijloacelor tehnice	• Demonstrația practică cu ajutorul mijloacelor tehnice • Participarea activă a elevilor folosind tehnica prezentării pe secvențe asociată cu explicații practice sau conversații • Elaborarea și folosirea algoritmilor și a descrițiilor algoritmice în scopul transmiterii cunoștințelor, formării deprinderilor, calităților și însușirii rolurilor în timp scurt și cu eficiență ridicată

XI. Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii

Pentru a asigura formarea competențelor specifice unității de curs **S.05.O.021 Merceologia mărfurilor de origine animală I** este important de a crea și a asigura un mediu de învățare autentic, relevant și centrat pe elev. Sala de curs trebuie să fie dotată cu mobilier, tablă sau proiector multimedia, calculator.

Lecțiile de laborator se vor desfășura în laboratoare, dotate cu:

- Ustensile de laborator;
- Veselă de laborator;
- Set de reactivi necesari pentru fiecare lucrare de laborator;
- Produse ce urmează a fi supuse cercetărilor.

Suplimentar, laboratorul trebuie să fie dotat cu aparate de laborator (dulap de uscare, cântar electronic, cuptor Mufel, refractometru etc.), în funcție de experimentele care urmează a fi desfășurate.

XII. Resursele didactice recomandate elevilor

Nr	Denumirea resursei	Locul în care poate fi consultată resursa
1.	BARBULESCU G., <i>Merceologie alimentară</i> , București: Ed. Didactică și Pedagogică, 2003	Bibliotecă
2.	BOLOGA N., BURDA A., <i>Merceologia alimentară</i> , București: Editura Universală, 2006	Bibliotecă
3.	DIMA D., PAMFILIE R., PROCOPIE R., PAUNESCU C. <i>Merceologia și expertiza mărfurilor alimentare de export – import</i> , București: ASE, 2004	Bibliotecă
4.	FEDORCIUCOVA S., <i>Merceologia produselor lactate și grăsimilor alimentare</i> , Chișinău: ASEM, 2018	Bibliotecă

№	Denumirea resursei	Locul în care poate fi consultată resursa
5.	REȘETNIC V., <i>Merceologia produselor alimentare: grăsimile, lactatele, ouăle, carnea și peștele</i> , Chișinău, AȘM, 2003.	Bibliotecă
6.	https://www.ansa.gov.md/	Navigare pe internet
7.	https://chamber.md/	Navigare pe internet
8.	https://www.legis.md/	Navigare pe internet