



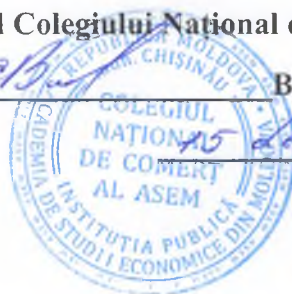
Ministerul Educației și Cercetării al Republicii Moldova

Colegiul Național de Comerț al ASEM

Aprob:

Directorul Colegiului Național de Comerț al ASEM

Budurin-Furculiță C.



2023

Curriculum modular

S.07.O.024 Merceologia mărfurilor de origine animală II

Programul de formare profesională tehnică: **41620 Comerț**

Calificarea: **332401 Agent comercial**

Numărul de credite - 5

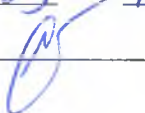
Aprobat:

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 Irina

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

proces verbal nr. 03 din 18 octombrie 2023

Șef catedră  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.....	9
VII. Studiul individual ghidat de profesor.....	9
VIII. Lucrările de laborator recomandate.....	11
IX. Sugestii metodologice.....	11
X. Sugestii de evaluare a competențelor profesionale.....	12
XI. Resursele necesare pentru desfășurarea procesului de studii.....	14
XII. Resursele didactice recomandate elevilor.....	15

I.Preliminarii

Curriculumul la unitatea de curs **S.07.O.024 Merceologia mărfurilor de origine animală II** 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 constă în 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,

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

II. Motivația, utilitatea modulului pentru dezvoltarea profesională

Unitatea de curs **S.07.O.024 Merceologia mărfurilor de origine animală II** studiază: definirea mărfurilor de origine animalieră, din categoria cărnii, peștelui și produselor din carne și pește, 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 modului

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

Nº	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 cărnii UC.2.1 Definirea și clasificarea produselor din carne UC.3.1 Definirea și clasificarea speciilor de pești UC.4.1 Definirea și clasificarea produselor piscicole și nepiscicole
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 cărnii UC.2.2 Descrierea valorii nutritive și a importanței în alimentație a produselor din carne UC.3.2 Descrierea valorii nutritive și a importanței în alimentație a peștelui UC.4.2 Descrierea valorii nutritive și a importanței în alimentație a produselor piscicole și nepiscicole
3.	CS.3 Identificarea materiei prime și a particularităților de obținere a mărfurilor alimentare de origine animală	UC.1.3 Identificarea surselor de proveniență și a particularităților structurale ale cărnii proaspete UC.2.3 Identificarea materiei prime și a particularităților de obținere a produselor din carne UC.3.3 Identificarea surselor de proveniență și a particularităților structurale ale speciilor de pești UC.4.3 Identificarea materiei prime și a particularităților de obținere a produselor piscicole și nepiscicole
4.	CS.4 Verificarea și asigurarea calității mărfurilor alimentare de origine animală	UC.1.4 Verificarea calității cărnii UC.2.4 Verificarea calității produselor din carne UC.3.4 Verificarea calității peștelui UC.4.4 Verificarea calității produselor piscicole și nepiscicole
5.	CS.5 Estimarea caracteristicii merceologice a mărfurilor alimentare de origine animală	UC.1.5 Estimarea caracteristicii merceologice a varietăților de carne UC.2.5 Estimarea caracteristicii merceologice a sortimentului produselor din carne UC.3.5 Estimarea caracteristicii merceologice a diferitor specii de pești UC.4.5 Estimarea caracteristicii merceologice a sortimentului

		produselor piscicole și nepiscicole
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 cărnii proaspete UC.2.6 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a produselor din carne UC.3.6 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a speciilor de pești UC.4.6 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a produselor piscicole și nepiscicole
7.	CS.7 Implementarea particularităților de comercializare a sortimentului de mărfuri alimentare de origine animală	UC.1.7 Implementarea particularităților de comercializare a cărnii proaspete UC.2.7 Implementarea particularităților de comercializare a produselor din carne UC.3.7 Implementarea particularităților de comercializare a peștelui UC.4.7 Implementarea particularităților de comercializare a produselor piscicole și nepiscicole.

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.07.O.024	Merceologia mărfurilor de origine animală II	VII	150	45	30	75	Examen	5

V. Unitățile de învățare

Unități de competență	Unități de conținut	Abilități
1. Carne proaspătă		
UC.1.1 Definirea și clasificarea cărnii	1.1 Carnea: noțiuni generale; compoziția chimică și valoarea nutritivă, importanța în alimentația omului; clasificarea și caracteristica tipurilor; cerințele față de calitate. Tipurile și caracteristica generală a țăesuturilor cărnii	A.1 Aprecierea rolul cărnii în alimentația omului, semnificația și locul pe piața de consum
UC.1.2 Descrierea valorii nutritive și a importanței în alimentație a cărnii	1.2 Tranșarea comercială a cărnii animalelor de măcelărie: rolul tranșării; sorturile comerciale și caracteristica generală a bucăților	A.2 Definirea noțiunilor de carne
UC.1.3 Identificarea surselor de proveniență și a particularităților structurale ale cărnii proaspete	1.3 Carnea proaspătă: caracteristica merceologică a sortimentului; indicii calității; defectele; condițiile de păstrare	A.3 Expunerea clasificării generale a cărnii
UC.1.4 Verificarea calității cărnii		A.4 Descrierea tranșării carcanelor din carne
UC.1.5 Estimarea caracteristicii merceologice a varietății		A.5 Cunoașterea caracteristicilor de calitate ale cărnii
		A.6 Identificarea indicilor

ților de carne UC.1.6 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a cărnii proaspete UC.1.7 Implementarea particularităților de comercializare a cărnii proaspete	și transportare, ambalarea, marcarea. 1.4 Carnea de pasăre: speciile de păsări domestice utilizate în alimentație; compoziția chimică și valoarea nutritivă a cărnii de pasăre; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; indicii calității; defectele; condițiile de păstrare și transportare, ambalarea, marcarea. 1.5 Subprodusele din carne: noțiuni generale; întrebuințare; tipurile, categoriile și caracteristica lor; valoarea nutritivă; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; indicii calității; defectele; condițiile de păstrare și transportare, ambalarea, marcarea.	de calitate utilizați la aprecierea prospețimii și calității cărnii A.7 Explicarea transformărilor postmortale ce au loc în carne A.8 Identificarea defectelor cărnii și explicarea cauzelor apariției și metodele de prevenire A.9 Explicarea marcării cărnii A.10 Descrierea caracteristicii merceologice a cărnii.
2. Produse din carne		
UC.2.1 Definirea și clasificarea produselor din carne UC.2.2 Descrierea valorii nutritive și a importanței în alimentație a produselor din carne UC.2.3 Identificarea materiei prime și a particularităților de obținere a produselor din carne UC.2.4 Verificarea calității produselor din carne UC.2.5 Estimarea caracteristicii merceologice a produselor din carne UC.2.6 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a produselor din carne UC.2.7 Implementarea particularităților de comercializare a produselor din carne	2.1 Semifabricatele din carne: noțiuni generale; valoarea nutritivă; materia primă; noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; condițiile de păstrare; ambalarea, marcarea, defectele. 2.2 Produse de mezelărie: noțiuni generale; valoarea nutritivă; materia primă; noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; condițiile de păstrare; ambalarea, marcarea, defectele. 2.3 Produse din carne și slănină: noțiuni generale; valoarea nutritivă; materia primă; noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; condițiile de păstrare; ambalarea, marcarea, defectele. 2.4 Produse conservate din carne și subproduse: noțiuni generale; valoarea nutritivă; materia primă; noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; condițiile de păstrare; ambalarea, marcarea, defectele.	A.1 Aprecierea rolului produselor din carne în alimentația omului A.2 Definirea noțiunilor generale referențial produselor din carne A.3 Expunerea clasificării generale a produselor din carne A.4 Cunoașterea materiei prime și a procesului de obținere a produselor din carne A.5 Identificarea indicilor de calitate utilizați la aprecierea calității produselor din carne A.6 Identificarea defectelor produselor din carne și explicarea cauzelor apariției și metodele de prevenire A.7 Descrierea caracteristicii merceologice a produselor din carne.
3. Specii de pești		
UC.3.1 Definirea și clasificarea speciilor de pești UC.3.2 Descrierea valorii nutritive și a importanței în alimentație a peștelui UC.3.3 Identificarea surselor	3.1 Peștele viu: compoziția chimică și valoarea nutritivă; păstrarea și transportarea; cerințele față de calitate, termenul și condițiile de păstrare, defectele. 3.2 Clasificarea speciilor de pești și apă	A.1 Aprecierea rolului peștelui în alimentația omului, semnificația și locul pe piața de consum A.2 Expunerea clasificării generale a peștelui A.3 Cunoașterea

de proveniență și a particularităților structurale ale speciilor de pești UC.3.4 Verificarea calității peștelui UC.3.5 Estimarea caracteristicii merceologice a diferitor specii de pești UC.3.6 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a speciilor de pești UC.3.7 Implementarea particularităților de comercializare a peștelui	dulce: noțiuni despre familiile de pește; caracteristica merceologică a speciilor de pești de apă dulce. 3.3 Clasificarea speciilor de pești și apă sărată: noțiuni despre familiile de pește; caracteristica merceologică a speciilor de pești de apă sărată.	particulari-tăților distinctive ale speciilor de pești A.4 Identificarea indicilor de calitate utilizați la aprecierea prospețimii și calității peștelui A.5 Identificarea defectelor peștelui proaspăt, explicarea cauzelor apariției acestora, precum și metodele de prevenire.
--	--	--

4. Produse piscicole și nepiscicole

UC.4.1 Definirea și clasificarea produselor piscicole și nepiscicole UC.4.2 Descrierea valorii nutritive și a importanței în alimentație a produselor piscicole și nepiscicole UC.4.3 Identificarea materiei prime și a particularităților de obținere a produselor piscicole și nepiscicole UC.4.4 Verificarea calității produselor piscicole și nepiscicole UC.4.5 Estimarea caracteristicii merceologice a produselor piscicole și nepiscicole UC.4.6 Analizarea condițiilor și termenelor de păstrare a produselor piscicole și nepiscicole UC.4.7 Implementarea particularităților de comercializare a produselor piscicole și nepiscicole	4.1 Peștele refrigerat și congelat: noțiuni generale; valoarea nutritivă; materia primă; noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; condițiile de păstrare; ambalarea, marcarea, defectele. 4.2 Peștele zvântat și uscat: noțiuni generale; valoarea nutritivă; materia primă; noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; condițiile de păstrare; ambalarea, marcarea, defectele. 4.3 Peștele sărat și afumat: noțiuni generale; valoarea nutritivă; materia primă; noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; condițiile de păstrare; ambalarea, marcarea, defectele. 4.4 Conserve și preserve: noțiuni generale; valoarea nutritivă; materia primă; noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; condițiile de păstrare; ambalarea, marcarea, defectele. 4.5 Icre de pește: noțiuni generale; valoarea nutritivă; materia primă; noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; condițiile de păstrare; ambalarea, marcarea, defectele. 4.6 Produse maritime nepiscicole: noțiuni generale; valoarea nutritivă; materia primă; noțiuni de obținere; clasificarea și caracteristica merceologică a sortimentului; cerințele față de calitate; condițiile de	A.1 Aprecierea rolului produselor piscicole și nepiscicole în alimentația omului A.2 Definirea noțiunilor generale referențial produselor piscicole și nepiscicole A.3 Expunerea clasificării generale a produselor piscicole și nepiscicole A.4 Cunoașterea materiei prime și a procesului de obținere a produselor piscicole și nepiscicole A.5 Cunoașterea caracteristicilor de calitate ale produselor piscicole și nepiscicole A.6 Explicarea factorilor ce condiționează calitatea produselor piscicole și nepiscicole A.7 Identificarea indicilor de calitate utilizați la aprecierea calității produselor piscicole și nepiscicole A.8 Identificarea defectelor produselor piscicole și nepiscicole, explicarea cauzelor apariției și metodele de prevenire A.9 Descrierea caracteristicii merceologice a produselor piscicole și nepiscicole.
--	---	---

	păstrare; ambalarea, marcarea, defectele.	
--	---	--

VI. Repartizarea orientativă a orelor pe unitățile de învățare

Nr	Unități de învățare	Numărul de ore			
		Total	Contact direct		Studiul individual
			Teorie	Laborator	
1.	Carne proaspătă	24	6	6	12
2.	Produse din carne	52	16	10	26
3.	Specii de pești	20	6	4	10
4.	Produse piscicole și nepiscicole	54	17	10	27
	Total	150	45	30	75

VII. Studiul individual ghidat de profesor

Materii pentru studiul individual	Produse de elaborat	Modalități de evaluare	Termenii de realizare
1. Carne proaspătă			
1.1 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a cărnii proaspete de bovine, comercializate pe piața de consum	Referat PPT	Prezentarea referatului, Elaborarea PPT	Săptămâna 2
1.2 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a cărnii proaspete de porcine, comercializate pe piața de consum.			Săptămâna 3
1.3 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a cărnii proaspete de pasăre, comercializate pe piața de consum.			Săptămâna 4
			Săptămâna 5
2. Produse din carne			
2.1 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a semifabricatelor din carne, comercializate pe piața de consum.	Referat PPT	Prezentarea referatului, Elaborarea PPT	Săptămâna 6
2.2 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a produselor de mezelărie fierte, comercializate pe piața de consum.			
2.3 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a produselor de mezelărie semiafumate, comercializate pe piața de consum.			
2.4 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a produselor de mezelărie afumate, comercializate pe piața de consum.			
2.5 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a produselor din carne și slănină, comercializate pe piața de consum.			
2.6 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a produselor conservate din carne și subproduse, comercializate pe piața de consum.			

3.Specii de pești			
3.1 Studerea și elaborarea caracteristicii merceologice a speciilor de pești de apă dulce, comercializate pe piața de consum.	Referat PPT	Prezentarea referatului, Elaborarea PPT	Săptămâna 7
3.2 Studerea și elaborarea caracteristicii merceologice a speciilor de pești de apă sărată, comercializate pe piața de consum.			Săptămâna 8
4.Produse piscicole și nepiscicole			
4.1 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a peștelui refrigerat, comercializat pe piața de consum.	Referat PPT	Prezentarea referatului, Elaborarea PPT	Săptămâna 7
4.2 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a peștelui congelat, comercializat pe piața de consum.			Săptămâna 8
4.3 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a peștelui zvântat, comercializat pe piața de consum.			
4.4 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a peștelui uscat, comercializat pe piața de consum.			
4.5 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a peștelui sărat, comercializat pe piața de consum.			
4.6 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a peștelui afumat, comercializat pe piața de consum.			
4.7 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a conservelor din pește, comercializate pe piața de consum.			
4.8 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a preservelor din pește, comercializate pe piața de consum.			
4.9 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a icrelor de pește, comercializate pe piața de consum.			
4.10 Studerea sortimentului și elaborarea caracteristicii merceologice a produselor maritime nepiscicole, comercializat pe piața de consum.			

VIII. Lucrările de laborator recomandate

Nº	Unități de învățare	Lucrări de laborator	Ore
1.	Carne proaspătă	Lucrare de laborator Nº 1. Studierea sortimentului și aprecierea prospețimii cărnii animalelor de măcelărie	2
		Lucrare de laborator Nº 2. Studierea sortimentului și aprecierea prospețimii cărnii de pasăre	2
		Lucrare de laborator Nº 3. Studierea tranșării carcaselor de animalelor de măcelărie și a păsărilor	2

2.	Produse din carne	Lucrare de laborator № 4. Studierea sortimentului și evaluarea calității produselor de mezelărie fierte	2
		Lucrare de laborator № 5. Studierea sortimentului și evaluarea calității produselor de mezelărie semiafumate	2
		Lucrare de laborator № 6. Studierea sortimentului și evaluarea calității produselor de mezelărie afumate	2
		Lucrare de laborator № 7. Studierea sortimentului și evaluarea calității produselor din carne și slănină	2
		Lucrare de laborator № 8. Studierea sortimentului și evaluarea calității produselor conservate din carne și subproduse	2
3.	Specii de pești	Lucrare de laborator № 9. Studierea familiilor și speciilor de pești de apă dulce	2
		Lucrare de laborator № 10. Studierea familiilor și speciilor de pești de apă sărată	2
4.	Produse piscicole și nepiscicole	Lucrare de laborator № 11. Studierea sortimentului și evaluarea calității peștelui proaspăt	2
		Lucrare de laborator № 12. Studierea sortimentului și evaluarea calității peștelui congelat	2
		Lucrare de laborator № 13. Studierea sortimentului și evaluarea calității peștelui sărat	2
		Lucrare de laborator № 14. Studierea sortimentului și evaluarea calității peștelui afumat	2
		Lucrare de laborator № 15. Studierea sortimentului și evaluarea calității conservelor și preservelor din pește	2
		Total	30

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 metodele 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.07.O.024 Merceologia mărfurilor de origine animală II** 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.07.O.024 Merceologia mărfurilor de origine animală II** 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
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 • Coerența: rezumatul are o unitate și un sens evidente, lizibile pentru cei care nu cunosc textul sursă • Progresia logică: înlănțuirea ideilor, prezentarea argumentelor sunt clare și evidente • Angajamentul autorului, aptitudine critică corect evaluată și transpusă • Respectarea modalităților de enunțare a textului sursă: rezumatul este o oglindă micșorată dar fidelă textului sursă • Respectarea coeficientului de reducere a textului: 1/4 din textul inițial

		• Stăpânirea normelor sintactice la nivel de prezentare logică a ideilor, frazelor, paragrafelor textului • Text formatat citet, 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 • Rezolvarea corectă a problemei, asociate studiului analizat de caz • Punerea în evidență a subiectului, problematicii și formularea • Noutatea și valoarea științifică a informației • Exactitudinea rezultatelor și rigoarea probelor • 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	• Demonstrarea 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.07.O.024 Merceologia mărfurilor de origine animală II** 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
-----	--------------------	---

	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.	REȘETNIC V., <i>Merceologia produselor alimentare: grăsimile, lactatele, ouăle, carnea și peștele</i> , Chișinău, AȘM, 2003.	Bibliotecă
5.	https://www.ansa.gov.md/	Navigare pe internet
6.	https://chamber.md/	Navigare pe internet
7.	https://www.legis.md/	Navigare pe internet