

MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE

FIȘA DE EVALUARE

în vederea certificării calificării profesionale

Anul școlar:; sesiunea:

Numele și prenumele candidatului:

Centrul de examen unde se susține examenul:

Unitatea de învățământ de unde provine candidatul:

Locul de desfășurare a probei practice:

Calificarea profesională: **Preparator produse din carne și pește**

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin ordinul: **MEdC nr. 4706/29.07.2005**

Competențele/ Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

1. Verifică indicii de calitate ai semiconservelor și conservelor din carne
2. Aplică normele de calitate în domeniul de activitate
3. Citește și utilizează documente scrise în limbaj de specialitate
4. Formulează opinii personale pe o temă dată
5. Exprimă mesaje scrise

Titlu temă pentru proba practică:

Examenul senzorial al conservelor din carne

Enunțul temei pentru proba practică:

Efectuează examenul senzorial al unei conserve din carne

Sarcini de lucru:

1. Apreciază calitatea după aspectul ambalajului (exterior și interior)
2. Apreciază calitatea conținutului: aspect, conținut, consistență, miros, gust, culoare
3. Compară rezultatele obținute cu standardele în vigoare
4. Interpretează rezultatele obținute
5. Completează un buletin de analiză în urma examenului senzorial
6. Precizează posibilele defecte ale produsului și cauzele care le produc

Timp de lucru: 30 minute

Nr. crt.	A. Criterii de evaluare ¹ a candidatului la proba practică	Indicatori de realizare ²	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru (maximum 20 p)	- Alegerea ustensilelor de lucru	10			
		- Pregătirea probei pentru analiză	10			
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maximum 50 p)	- Apreciera calității ambalajului exterior	5			
		- Interpretarea informațiilor de pe etichetă	5			
		- Aprecierea calității ambalajului interior (după deschidere)	5			
		- Aprecierea aspectului conținutului și consistența	5			
		- Aprecierea mirosului și culorii	5			
		- Aprecierea gustului	5			
		- Compararea rezultatelor obținute cu specificațiile tehnice	10			
		- Interpretarea rezultatelor obținute	5			
		- Înregistrarea rezultatelor obținute în buletinul de analiză	5			
TOTAL MAXIM PROBA PRACTICĂ ³			70 p			
Nr. crt.	B. Criterii de apreciere a performanței candidatului la proba orală	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1.	Prezentarea sarcinii realizate (30 p)	1. Relatarea cerințelor de calitate ale conservei din carne	10			
		2. Enumerarea posibilelor defecte	10			
		3. Precizarea cauzelor care generează defectele conservelor din carne	10			
TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ ⁴			30 p			
PUNCTAJ TOTAL ⁵			100 p			
PUNCTAJ FINAL ⁶						

ÎNTREBARE	Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului

Observațiile Comisiei de examinare referitoare la realizarea probei practice pentru motivarea punctajului acordat

.....

.....

.....

1 Criteriile de evaluare sunt enunțuri asociate competențelor/ rezultatelor învățării care specifică cu mai multă exactitate rezultatele elevului, prin indicarea unor standarde prin care se poate măsura nivelul de dobândire a competenței. Fiecărui criteriu i se alocă un punctaj maxim.

2 Fiecare criteriu este detaliat prin indicatori de realizare, definiți în relație cu competențele/ rezultatele învățării. Fiecarui indicator i se alocă un număr de puncte. Suma punctelor indicatorilor este egală cu punctajul maxim al criteriului.

3 Se trece de către fiecare evaluator punctajul total obținut de candidat pentru toate criteriile.

4 Se trece de către fiecare evaluator punctajul total obținut de candidat pentru toate criteriile.

5 Se trece de către fiecare evaluator punctajul total acordat pentru candidat.

6 Se calculează punctajul final ca medie aritmetică a punctajelor acordate de fiecare dintre cei 3 evaluatori.

7 Se completează de un membru al comisiei de examinare. Răspunsurile la întrebări vor fi luate în considerare la acordarea punctajului la proba orală.

Rezultatul final stabilit de comisia de examinare pe baza evaluării probei practice și a probei orale:

Admis

Cu punctajul final	100 – 95 p	94,99 – 85 p	84,99 – 75 p	74,99 – 60 p
Cu calificativul	Excelent	Foarte bine	Bine	Satisfăcător

Respins

Cu punctajul final	
--------------------	--

Evaluatori (numele, prenumele și semnatura):	Președintele comisiei (numele, prenumele și semnatura):
Evaluator 1:	
Evaluator 2:	
Evaluator 3:	
Data:	