

## 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. Selectează materiile auxiliare
2. Pregătește materiile auxiliare
3. Prepară compoziția pentru prospături, semiafumate și preparate pasteurizate
4. Formulează opinii personale pe o temă dată
5. Citește și utilizează documente scrise în limbaj de specialitate
6. Aplică normele de calitate în domeniul de activitate

#### **Titlu temă pentru proba practică extrasă:**

Pregătirea compoziției pentru 10 kg de cârnați proaspeți din carne de oaie și porc

#### **Enunțul temei pentru proba practică:**

Realizează compoziția pentru 10 kg de cârnați proaspeți din carne de oaie și porc după rețetă dată, menționând etapele de lucru și utilajele folosite

#### **Sarcini de lucru:**

1. Calculează necesarul de materii prime și auxiliare
2. Pregătește materiile prime și auxiliare
3. Realizează mărunțirea cărnii
4. Realizează amestecarea componentelor
5. Transportă compoziția la locul indicat

**Timp de lucru:** 45 minute

Nr. crt.	A. Criterii de evaluare <sup>1</sup> a candidatului la proba practică	Indicatori de realizare <sup>2</sup>	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru  (maximum 20 p)	- Calculul necesarului de materii prime și auxiliare după rețetă dată	10			
		- Alesul și cântărirea cărnii de porc (CPL cu un conținut mai mare de grăsime) și de oaie, a materiilor auxiliare conform calculelor efectuate	5			
		- Pregătirea adaosurilor: dozare, amestecare, amestec de sărare, derivate proteice (în funcție de rețeta de fabricație)	5			
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maximum 50 p)	- Deservirea volfului: alimentare, pornire, supraveghere-funcționare, oprire, descărcare	10			
		- Deservirea malaxorului pentru amestecarea componentelor: alimentarea, pornirea, supravegherea-funcționarea, oprirea malaxorului	15			
		- Descărcarea compoziției	10			
		- Utilizarea tăvilor, cântarului, cărucioarelor, echipamente de frig	10			
		- Depozitarea conform instrucțiunilor a compoziției	5			
		<b>TOTAL MAXIM PROBA PRACTICĂ<sup>3</sup></b>			<b>70 p</b>	
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)	- Descrierea etapelor și parametrilor de lucru precizând utilajele folosite	10 p			
		- Enumerarea părților componente ale utilajelor de mărunțire folosite	10 p			
		- Menționarea normelor specifice de igienă și protecție a muncii la operațiile de pregătire a compoziției de cârnați	10 p			
<b>TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ<sup>4</sup></b>			<b>30 p</b>			
<b>PUNCTAJ TOTAL<sup>5</sup></b>			<b>100 p</b>			
<b>PUNCTAJ FINAL<sup>6</sup></b>						

## Întrebările Comisiei<sup>7</sup>

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:	