

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 proaspături, semiafumate și preparate pasteurizate
4. Aplică legislația și reglementările privind securitatea și sănătatea la locul de muncă, prevenirea și stingerea incendiilor
5. Citește și utilizează documente scrise în limbaj de specialitate
6. Aplică normele de calitate în domeniul de activitate

Titlu temă pentru proba practică:

Pregătirea compoziției pentru sortimentul pastă pentru mici din carne de porc și vită (10 kg)

Enunțul temei pentru proba practică:

Realizează compoziția pentru sortimentul pastă pentru mici din carne de porc și vită după rețetă dată (10 kg), 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 materiilor prime prevăzute în rețetă
4. Realizează amestecarea componentelor
5. Transportă compoziția la locul indicat

Timp de lucru: 45 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)	- Calculul necesarului de materii prime și auxiliare după rețetă dată	10			
		- Alegerea și cântărirea materiilor prime și 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	15			
		- Deservirea malaxorului pentru amestecarea componentelor: alimentarea, pornirea, supravegherea-funcționarea, oprirea malaxorului	15			
		- Descărcarea compoziției	5			
		- Utilizarea tăvilor, cântarului, cărucioarelor, echipamentelor de frig	10			
		- Depozitarea conform instrucțiunilor a compoziției	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. Descrierea etapelor și parametrilor de lucru precizând utilajele folosite	10			
		2. Enumerarea părților componente ale utilajelor de mărunțire folosite	10			
		3. Menționarea normelor specifice de igienă și protecție a muncii la operațiile de pregătire a compoziției de cârnați	10			
TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ ⁴			30 p			
PUNCTAJ TOTAL ⁵			100 p			
PUNCTAJ FINAL ⁶						

Întrebările Comisiei⁷

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:	