

## 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. Pregătește semifabricatele pentru obținerea afumăturilor și specialităților
2. Prezintă operațiile de conservare a cărnii și peștelui prin frig
3. Formulează opinii personale pe o temă dată
4. Citește și utilizează documente scrise în limbaj de specialitate
5. Aplică normele de calitate în domeniul de activitate

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

Realizarea semifabricatului pentru sortimentul costiță afumată (10 kg)

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

Realizează semifabricatul pentru sortimentul costiță afumată după rețetă dată, menționând etapele și parametrii de lucru (10 kg)

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

1. Stabilește necesarul de materii prime și auxiliare
2. Cântărește materiile prime și pregătește materiile auxiliare
3. Pregătește costița pentru sărare
4. Efectuează sărarea umedă
5. Transportă semifabricatul în depozitul de răcire pentru maturare

**Timp de lucru:** 50 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<br><br>(maximum 20 p)      | - Calculul necesarului de materii prime și auxiliare după rețetă dată                         | 10                         |                 |             |             |
|   |   | - Alesul și cântărirea materiilor prime, conform calculelor efectuate                         | 5                          |                 |             |             |
|   |   | - Alesul și cântărirea materiilor auxiliare, conform calculelor efectuate                     | 5                          |                 |             |             |
| 2.                                      | Realizarea sarcinii de lucru<br><br>(maximum 50 p)                    | - Fasonarea bucăților de piept de porc cu os conform instrucțiunilor tehnologice              | 15                         |                 |             |             |
|   |   | - Sărarea umedă prin introducere în vana de saramură pentru maturare                          | 15                         |                 |             |             |
|   |   | - Utilizarea tăvilor, cântarului, cărucioarelor, echipamente de frig                          | 10                         |                 |             |             |
|   |   | - Transportul și depozitarea semifabricatului în depozitul de răcire                          | 10                         |                 |             |             |
| TOTAL MAXIM PROBA PRACTICĂ <sup>3</sup> |   |   | 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<br>(30 p)                              | 1. Relatarea cerințelor de calitate impuse de normative: instrucțiuni de lucru, norme interne | 10                         |                 |             |             |
|   |   | 2. Menționarea etapelor și parametrilor de lucru pentru obținerea semifabricatului            | 10                         |                 |             |             |
|   |   | 3. Menționarea normelor specifice de igienă și protecție a muncii la operațiile efectuate     | 10                         |                 |             |             |
| TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ <sup>4</sup>    |   |   | 30 p                       |                 |             |             |
| PUNCTAJ TOTAL <sup>5</sup>              |   |   | 100 p                      |                 |             |             |
| PUNCTAJ FINAL <sup>6</sup>              |   |   |                            |                 |             |             |

## 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<br>(numele, prenumele și semnatura): | Președintele comisiei<br>(numele, prenumele și semnatura): |
|---|--|
| Evaluator 1:                                    |  |
| Evaluator 2:                                    |  |
| Evaluator 3:                                    |  |
| Data:   |  |