

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. Execută dezosarea cărnii tranșate de bovine și de porcine
2. Efectuează conservarea cărnii și peștelui prin frig
3. Aplică normele de calitate în domeniul de activitate
4. Ia măsuri pentru reducerea factorilor de risc de la locul de muncă
5. Aplică legislația și reglementările privind securitatea și sănătatea la locul de muncă, prevenirea și stingerea incendiilor

Titlu temă pentru proba practică:

Dezosarea pulpei de porc (1 buc.)

Enunțul temei pentru proba practică:

Efectuează operația de dezosare a pulpei de porc cu slănină și șorici, menționând etapele de lucru și ustensilele folosite (1 buc.)

Sarcini de lucru:

1. Selectează carnea corespunzătoare sortimentului
2. Efectuează separarea slăninii cu șoric
3. Dezosează pulpa cu os
4. Separă carnea pe grupe de mușchi
5. Separă și cântărește componentele
6. Apreciază calitatea dezosării și a integrității pieselor dezosate obținute
7. Depozitează componentele la locul indicat

Timp de lucru: 40 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)	- Organizarea ergonomică a locului de muncă	10			
		- Selectarea și cântărirea cărnii necesare (pulpă de porc cu slănină și șorici)	10			
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maximum 50 p)	- Separarea cu ajutorul cuțitului a slăninii cu șorici	5			
		- Îndepărtarea oaselor pulpei	5			
		- Separarea mușchilor componenți ai pulpei	10			
		- Fasonarea mușchilor obținuți, prin îndepărtarea franjurilor și a țesutului conjunctiv	5			
		- Cântărirea componentelor rezultate și așezarea în tăvi sau navete	5			
		- Examinarea oaselor (apreciind cantitatea de carne rămasă pe oase)	5			
		- Examinarea integrității pieselor dezosate obținute	5			
		- Transportarea componentelor spre locul de depozitare	5			
		- Verificarea temperaturii depozitului	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. Recunoașterea și descrierea componentelor anatomice ale pulpei de porc (oase și grupe musculare)	10			
		2. Menționarea normelor specifice de igienă la operația de dezosarea cărnii tranșate	10			
		3. Menționarea normelor specifice de protecție a muncii la operația de dezosare a cărnii tranșate	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:	