

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 candidatului:

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 compoziția în vederea obținerii semiconservelor și conservelor din pește
2. Efectuează conservarea cărnii și peștelui prin frig
3. Aplică normele de calitate în domeniul de activitate
4. Citește și utilizează documente scrise în limbaj de specialitate
5. Aplică legislația și reglementările privind securitatea și sănătatea la locul de muncă, prevenirea și stingerea incendiilor

Titlu temă pentru proba practică:

Pregătirea materiilor prime (5 kg) și auxiliare pentru fabricarea semiconservelor din pește

Enunțul temei pentru proba practică:

Pregătește materiile prime (5 kg) și auxiliare pentru fabricarea semiconservelor din pește conform rețetei date

Sarcini de lucru:

1. Stabilește necesarul de materii prime și auxiliare după rețetă
2. Recunoaște speciile de pește (de apă dulce, proaspăt, decongelat, oceanic)
3. Selectează și cântărește materiile prime și auxiliare
4. Prepară compoziția pentru sărarea și condimentarea peștelui
5. Realizează sărarea și condimentarea peștelui

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			
		- Recunoașterea speciilor de pește (de apă dulce, proaspăt, decongelat, oceanic)	10			
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maximum 50 p)	- Aprecierea senzorială a prospețimii peștelui	5			
		- Selectarea și cântărirea peștelui (desolzit, decapitat, eviscerat)	10			
		- Selectarea și cântărirea materiilor auxiliare prevăzute în rețetă	5			
		- Prepararea amestecului de sărare	10			
		- Prepararea amestecului de condimente	10			
		- Sărarea și condimentarea manuală a bucăților de pește conform instrucțiunilor tehnologice	5			
		- Transportul și depozitarea produsului în condiții corespunzătoare de igienă, temperatură și umiditate	5			
TOTAL MAXIM PROBA PRACTICA 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. Enumeră posibilele accidente de sărare și cauzele lor	10			
		2. Precizează parametrii fizici necesari în depozitele de conservare	10			
		3. Menționarea normelor specifice de igienă și protecție a muncii la operațiile de pregătire a produsului	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:	