

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

Titlu temă pentru proba practică:

Realizarea semifabricatului pentru sortimentul pastramă de porc (5 kg)

Enunțul temei pentru proba practică:

Realizează semifabricatul în vederea obținerii sortimentului pastramă de porc după rețetă dată, menționând etapele de lucru (5 kg)

Sarcini de lucru:

1. Calculează necesarul de materii prime și auxiliare
2. Realizează porționarea și fasonarea spetei de porc
3. Pregătește materiile prime și auxiliare
4. Efectuează sărarea uscată
5. Efectuează înțeparea și legarea
6. Transportă semifabricatul în depozitul de răcire
7. Igienizează locul de muncă

Timp de lucru: 50 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			
		- Organizarea ergonomică a locului de muncă	10			
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maximum 50 p)	- Alesul cărnii provenită din spată de porc	5			
		- Fasonarea-formarea bucăților de pastramă	5			
		- Alegerea și cântărirea materiilor prime, conform calculelor efectuate	5			
		- Alegerea și pregătirea materiilor auxiliare	5			
		- Sărarea uscată prin presărarea sării cu granulație mare peste carne sau prin malaxare	5			
		- Înteparea și legarea cu sfoară pentru formarea pastramei	5			
		- Utilizarea tăvilor, cântarului, cărucioarelor, echipamentelor de frig	5			
		- Depozitarea conform instrucțiunilor a produsul finit	5			
		- Așazarea tăvilor, navetelor, uneltelor de lucru la locurile destinate	5			
		- Spălarea mesei de lucru	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. Menționarea etapelor de lucru pentru obținerea produsului preparat	10			
		2. Enumerarea defectelor posibile care pot să apară	10			
		3. Mențioarea 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:	