

# 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: **comerciant vânzător**

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin ordinul: nr.1847 din 29.08.2007

Competențele / Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

1. Aplică principiile ergonomice în organizarea locului de muncă;
2. Aplică și respectă legislația privind protecția consumatorilor;
3. Verifică termenul de valabilitate, aspectul produsului și integritatea ambalajului;
4. Identifică modalitățile de ambalare și păstrare a mărfurilor alimentare;
5. Ia măsuri pentru reducerea factorilor de risc de la locul de muncă;

**Titlu temă pentru proba practică extrasă: Verificarea calității unui produs de panificație**

**Enunțul temei pentru proba practică: Realizați analiza calitativă a produsului Pâine neagră aflat în raionul de produse de panificație.**

**Sarcini de lucru:**

1. Selectați instrumentele ce vor fi utilizate;
2. Încadrați merceologic produsul Pâine neagră;
3. Identificați termenul de valabilitate al produsului ales;
4. Determinați perioada rămasă pentru consum;
5. Verificați organoleptic produsul pâine neagră;
6. Respectați regulile de sănătate și securitate în muncă.

**Pentru proba orală veți descrie caracteristicile de calitate ale produsului analizat și veți prezenta modul în care ați realizat verificarea organoleptică. veți enumera normele de sănătate și securitate în muncă pe care le-ați respectat pe parcursul probei practice.**

**Timp de lucru: 60 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.	<b>Criteriul 1</b> <b>Primirea sarcinii de lucru</b> <b>(20 p)</b>	1.1. Pregătirea corespunzătoare a locului de muncă.	10p			
		1.2. Selectarea instrumentelor de lucru	10p			
2.	<b>Criteriul 2</b> <b>Realizarea sarcinii de lucru</b> <b>(50 p)</b>	2.1. Identificarea termenului de valabilitate	10p			
		2.2. Determinarea perioadei rămase pentru consum	10p			
		2.3. Verificarea organoleptică	20p			
		2.4. Respectarea regulilor de sănătate și securitate în muncă	5p			
		2.5. Întreținerea ordinii și a curățeniei	5p			
<b>TOTAL PROBĂ PRACTICĂ<sup>3</sup></b>			<b>70 p</b>			
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.	<b>Criteriul 1</b> <b>Prezentarea și promovarea sarcinii realizate</b> <b>(30 p)</b>	1.1 Descrierea caracteristicilor de calitate ale produsului Pâine neagră	10p			
		1.2. Descrierea modului de realizare a analizei oganoleptice	10p			
		1.3.Enumerarea normelor de sănătate și securitate în muncă ce au fost respectate	5p			
		1.4. Folosirea corectă a termenilor de specialitate	5p			
<b>TOTAL PROBA ORALĂ<sup>4</sup></b>			<b>30 p</b>			
<b>PUNCTAJ TOTAL<sup>5</sup></b>			<b>100 p</b>			
<b>PUNCTAJ FINAL<sup>6</sup></b>						

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Fiecare criteriu este detaliat prin indicatori de realizare, definiți în relație cu competențele/rezultatele învățării. Fiecărui indicator i se alocă un număr de puncte. Suma punctelor indicatorilor este egală cu punctajul maxim al criteriului.

<sup>3</sup> Se trece de către fiecare evaluator punctajul total obținut de candidat pentru toate criteriile

<sup>4</sup> Se trece de către fiecare evaluator punctajul total obținut de candidat pentru toate criteriile

<sup>5</sup> Se trece de către fiecare evaluator punctajul total acordat pentru candidat

<sup>6</sup> Se calculează punctajul final ca medie aritmetică a punctajelor acordate de fiecare dintre cei trei evaluatori

<sup>7</sup> Se completează de un membru al comisiei de examinare. Răspunsurile la întrebări vor fi luate în considerare la acordarea punctajului la proba orală

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

**Rezultatul final stabilit de comisia de examinare pe baza evaluării probei practice și a probei orale:**

<b>Admis</b>	<b>Cu punctajul final</b>	<b>100p – 95 p</b>	<b>94,99p – 85p</b>	<b>84,99p – 75p</b>	<b>74,99p – 60p</b>
	<b>Cu calificativul</b>	<b>Excelent</b>	<b>Foarte bine</b>	<b>Bine</b>	<b>Satisfăcător</b>

<b>Respins</b>	<table><tr><td></td><td><b>Cu punctajul final</b></td><td></td></tr></table>		<b>Cu punctajul final</b>	
	<b>Cu punctajul final</b>			

**Evaluatori**  
(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1: .....

Evaluator 2: .....

Evaluator 3: .....

Data: .....

**Președinte de comisie**  
(numele, prenumele și semnătura):

.....