

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. Identifică sarcinile și resursele necesare pentru atingerea obiectivelor;
3. Prezintă sortimentul de mărfuri alimentare.
4. Descrie caracteristicile de calitate ale produselor;
5. Identifică modalitățile de ambalare și păstrare a mărfurilor alimentare;
6. Ia măsuri pentru reducerea factorilor de risc de la locul de muncă;

Titlu temă pentru proba practică extrasă: Verificarea calității unui preparat din carne

Enunțul temei pentru proba practică: Realizați analiza calitativă a unui baton de Salam aflat în raionul de produse din carne.

Sarcini de lucru:

1. Selectați instrumentele ce vor fi utilizate;
2. Încadrați merceologic produsul Salam;
3. Identificați termenul de valabilitate al produsului ales;
4. Determinați perioada rămasă pentru consum;
5. Verificați organoleptic batonul de Salam;
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 ¹ a candidatului la proba practică	Indicatori de realizare ²	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1.	Criteriul 1 Primirea sarcinii de lucru (20 p)	1.1. Pregătirea corespunzătoare a locului de muncă.	10p			
		1.2. Selectarea instrumentelor de lucru	10p			
2.	Criteriul 2 Realizarea sarcinii de lucru. (50 p)	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			
TOTAL PROBĂ PRACTICĂ³			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.	Criteriul 1 Prezentarea și promovarea sarcinii realizate (30 p)	1.1 Descrierea caracteristicilor de calitate ale produsului Salam Săsesc	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 terminologiei de specialitate	5p			
TOTAL PROBA ORALĂ⁴			30 p			
PUNCTAJ TOTAL⁵			100 p			
PUNCTAJ FINAL⁶						

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. Fiecărui 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 trei 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

Întrebările Comisiei⁷

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:

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

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

Evaluatori
(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1:

Evaluator 2:

Evaluator 3:

Data:

Președinte de comisie
(numele, prenumele și semnătura):

.....