

## 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. Realizează umplerea – legarea/clipsarea membranelor
2. Utilizează metode standardizate de asigurare a calității
3. Aplică legislația și reglementările privind securitatea și sănătatea la locul de muncă, prevenirea și stingerea incendiilor
4. Colaborează cu membrii echipei pentru îndeplinirea sarcinilor
5. Formulează opinii personale pe o temă dată

#### **Titlu temă pentru proba practică:**

Umplerea membranelor pentru fabricarea sortimentului cârnați proaspeți din carne de oaie și porc (10 kg compoziție)

#### **Enunțul temei pentru proba practică:**

Realizează umplerea-răsucirea membranelor pentru fabricarea sortimentului cârnați proaspeți din carne de oaie și porc (10 kg compoziție).

#### **Sarcini de lucru:**

1. Pregătește membranele
2. Cântărește compoziția pentru a o răsturna în șprîț
3. Realizează umplerea și răsucirea cârnaților
4. Așază produsele în tăvi/navete/caserole
5. Igienizează șprîțul de umplere

**Timp de lucru:** 50 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.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru  (maximum 20 p)	- Organizarea corespunzătoare a mesei de lucru	10			
		- Pregătirea membranelor pentru umplere (verificarea integrității și salubrității, înmuierea, dezinfectarea, tragerea membranelor pe țeavă)	10			
2.	Realizarea sarcinii de lucru  (maximum 50 p)	- Cântărirea compoziției pentru umplere	5			
		- Încărcarea manuală/ mecanică a șprițului	5			
		- Deservirea șprițului de umplere: alimentare, pornire, supraveghere-funcționare, oprire, descărcare	10			
		- Realizarea conform instrucțiunilor tehnologice a umplerii și răsucirii, având în vedere raportul diametru-presiune de umplere cu eliminarea golurilor de umplere	10			
		- Fasoarea capetelor	5			
		- Alegerea și manipularea tăvilor/ navetelor/caserolelor necesare, așezarea produselor conform indicațiilor din comandă (în navete sau caserole) și depozitarea conform instrucțiunilor produsul finit	5			
		- Curățarea mecanică a șprițului de umplere	5			
		- Spălarea, limpezirea și dezinfectarea șprițului de umplere	5			
TOTAL MAXIM PROBA PRACTICA <sup>3</sup>			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. Prezentarea normelor de calitate și menționarea defectelor posibile la operația de umplere a cârnaților	10			
		2. Precizarea condițiilor de depozitare a produselor cu evidențierea parametrilor fizici	10			
		3. Menționarea normelor specifice de igienă și protecție a muncii la operațiile de umplere a compoziției de cârnați	10			
TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ <sup>4</sup>			30 p			
PUNCTAJ TOTAL <sup>5</sup>			100 p			
PUNCTAJ FINAL <sup>6</sup>						

<sup>7</sup> Întrebările Comisiei

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:**

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

<b>Respins</b>	<b>Cu punctajul final</b>	
----------------	---------------------------	--

<b>Evaluatori (numele, prenumele și semnatura):</b>	<b>Președintele comisiei (numele, prenumele și semnatura):</b>
Evaluator 1:	
Evaluator 2:	
Evaluator 3:	
Data:	