

# 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: **Lucrător în agroturism**

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin ordinul: **OMEC 3257/2004, OMEC4706/29.07.2005**

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

1. Prelucrarea materiilor prime de origine animală și vegetală în diverse sortimente
2. Organizează valorificarea fructelor specifice zonei
3. Coordonează obținerea produselor artisanale
4. Organizează depozitarea și conservarea produselor agricole
5. Aplică legislația și reglementările privind securitatea și sănătatea la locul de muncă, prevenirea și stingerea incendiilor
6. Formulează opinii personale pe o temă dată

### Titlu temă pentru proba practică extrasă:

Lucrări în vederea prelucrării materiilor prime de origine vegetală: compot din fructe

### Enunțul temei pentru proba practică:

Identificarea mijloacelor de lucru în vederea prelucrării materiilor prime de origine vegetală (analiza senzorială a materiilor prime)

Organizează spațiile de lucru în vederea prelucrării materiilor prime de origine vegetală. Pregătirea spațiului de lucru adecvat prelucrării. Respectarea normelor specifice de igienă și protecție a muncii.

### Sarcini de lucru:

1. Identificarea mijloacelor de lucru în vederea prelucrării materiilor prime de origine vegetală
2. Analiza senzorială a materiilor prime
4. Efectuarea pregătirii diferitelor compoturi pentru două persoane
5. Respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă

Pentru proba orală veți descrie etapele de lucru și veți justifica utilizarea uneltelor și a tehnicilor de lucru pe care le-ați folosit pentru realizarea sarcinilor date.

**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 30 p)	Pregătirea instrumentelor necesare realizării sarcinii	10			
		Purtarea echipamentului de lucru	10			
		Organizarea frontului de lucru	10			
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maximum 40 p)	Spălarea borcanelor cu soluții pentru igienizare, uscarea acestora	10			
		Pregătirea siropului de zahăr	10			
		Aranjarea fructelor în borcane Dezinfectarea spațiilor de depozitare	15			
		Aplicarea normelor de igienă și protecție a muncii	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)	Definirea noțiunii de produs tradițional	10 p			
		Precizarea importanței valorificării produselor locale	10 p			
		Explicarea rolului dezinfecției în spațiile de depozitare	5p			
		- Utilizarea terminologiei de specialitate în prezentarea sarcinilor realizate	5p			
TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ <sup>4</sup>			30 p			
PUNCTAJ TOTAL <sup>5</sup>			100 p			
PUNCTAJ FINAL <sup>6</sup>						

## 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

.....

.....

.....

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:	