

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. Execută alesul cărnii pe calități
2. Efectuează conservarea cărnii și peștelui prin frig
3. Aplică normele de calitate în domeniul de activitate
4. Ia măsuri pentru reducerea factorilor de risc de la locul de muncă
5. Aplică legislația și reglementările privind securitatea și sănătatea la locul de muncă, prevenirea și stingerea incendiilor

Titlu temă pentru proba practică:

Realizarea sortimentului cotlet de porc fără os – 7 kg

Enunțul temei pentru proba practică:

Realizează prin tăierea cărnii sortimentul cotlet de porc fără os – 7 kg

Sarcini de lucru:

1. Selectează carnea corespunzătoare sortimentului
2. Efectuează separarea slăninii
3. Dezosează prin îndepărtarea osului garf
4. Fasonează cotletul
5. Transportă produsul finit la locul indicat
6. Igienizează locul de muncă

Țimp de lucru: 30 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)	- Organizarea ergonomică a locului de muncă	10			
		- Alegerea și cântărirea carnii (cotlet de porc cu os și slănină)	10			
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maximum 50 p)	- Degresarea cotletului prin îndepărtarea slăninii cu șoric, fără a înțepa mușchiul	5			
		- Dezosarea cotletului prin îndepărtarea osului garf	10			
		- Separarea resturilor de țesut gras și a franjurilor de carne	5			
		- Aducerea cărnii „la sidef” conform instrucțiunilor tehnologice	5			
		- Fasonarea capetelor	5			
		- Utilizarea tăvilor, cântarului, cărucioarelor, echipamente de frig	5			
		- Transportarea și depozitarea produsului conform instrucțiunilor la locul indicat	5			
		- Gruparea pe categorii subproduselor, deșeurilor rezultate, așezarea tăvilor, navetelor, uneltelor de lucru la locurile destinate	5			
		- Spălarea și dezinfectarea mesei de lucru și ustensilelor	5			
TOTAL MAXIM PROBA PRACTICĂ 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. Aprecierea calității produsului finit: aspect, culoare, miros, consistență, uniformitate, estetica produsului	10			
		2. Menționarea normelor specifice de igienă la operațiile de tăiere a cărnii	10			
		3. Menționarea normelor specifice de protecție a muncii la operațiile de tăiere a cărnii	10			
TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ ⁴			30 p			
PUNCTAJ TOTAL ⁵			100 p			
PUNCTAJ FINAL ⁶						

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:	