

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 operații de obținere a produselor din pește sărate și afumate
2. Efectuează conservarea cărnii și peștelui prin frig
3. Citește și utilizează documente scrise în limbaj de specialitate
4. Aplică normele de calitate în domeniul de activitate
5. Aplică legislația și reglementările privind securitatea și sănătatea la locul de muncă, prevenirea și stingerea incendiilor

Titlu temă pentru proba practică:

Pregătirea peștelui pentru obținerea sortimentului *Pește afumat*

Enunțul temei pentru proba practică:

Realizează desolzirea, decapitarea, eviscerarea și sărarea peștelui (5 kg) în vederea obținerii sortimentului pește afumat după rețetă dată menționând etapele de lucru

Sarcini de lucru:

1. Selectează materiile prime și auxiliare
2. Pregătește materiile prime (desolzește, decapitează, eviscerează și spală peștele) și materiile auxiliare
3. Realizează sărarea peștelui
4. Transportă peștele sărat în depozitul de răcire (conservare)
5. Igienizează locul de muncă

Timp de lucru: 45 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)	- Recunoașterea diferitelor specii de pește proaspăt sau decongelat	10			
		- Recunoașterea materiilor auxiliare pentru sărare conform rețetei de fabricație	5			
		- Organizarea ergonomică a locului de muncă	5			
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maximum 50 p)	- Alegerea materiilor prime și auxiliare	5			
		- Desolzirea, decapitarea, eviscerarea și spălarea peștelui	10			
		- Pregătirea amestecului de sărare conform rețetei	5			
		- Sărarea peștelui	5			
		- Încărcarea manuală a vanelor sau tăvilor de sărare conform instrucțiunilor tehnologice	5			
		- Utilizarea tăvilor, cântarului, vanelor de sărare/ cărucioare, echipamente de frig	5			
		- Transportul și depozitarea conform instrucțiunilor a produsului finit	5			
		- Igienizarea locului de muncă	5			
		- Așezarea tăvilor și uneltelor de lucru la locurile destinate	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. Prezentarea etapelor de lucru conform instrucțiunilor de lucru și normelor interne	10			
		2. Prezentarea parametrilor tehnologici pentru tratamentul de sărare (cantitatea de sare, durata de sărare, temperatura și modul de sărare) și a defectelor de fabricație	10			
		3. Menționarea normelor specifice de igienă și protecție a muncii la operațiile de pregătire a peștelui pentru obținerea sortimentului pește afumat	10			
TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ ⁴			30 p			
PUNCTAJ TOTAL ⁵			100 p			
PUNCTAJ FINAL ⁶						

Întrebările Comisiei⁷

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:	