

## 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:**

Pregătirea sortimentului carne de porc pentru gulaș - 5 kg

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

Realizează prin tăierea cărnii provenită de la porțiunea anatomică pulpă de porc, sortimentul carne de porc pentru gulaș - 5 kg

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

1. Selectează carnea corespunzătoare sortimentului
2. Efectuează alesul cărnii provenite de la porțiunea anatomică pulpă de porc
3. Realizează tăierea cărnii conform instrucțiunilor tehnologice (cuburi cu latura de circa 2,5 cm)
4. Așază produsul în tăvi/caserole/navete
5. Transportă produsul finit la locul indicat
6. Igienizează locul de muncă

**Timp de lucru:** 30 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 ergonomică a locului de muncă	10			
		- Alegerea și cântărirea carnii provenite din dezosarea pulpei de porc	10			
2.	Realizarea sarcinii de lucru  (maximum 50 p)	- Separarea țesutului gras și conjunctiv, a porțiunilor cu șorici și ștampile	5			
		- Separarea pieselor rezultate din pulpă pe grupe musculare conform instrucțiunilor tehnologice	10			
		- Aducerea cărnii „la roșu”	5			
		- Tăierea cărnii conform instrucțiunilor tehnologice (cuburi cu latura de circa 2,5 cm)	5			
		- Alegerea și utilizarea tăvilor/ caserolelor/ navetelor	5			
		- Cântărirea și așazarea estetică a produsului în tăvi/caserole/navete	5			
		- Transportarea și depozitarea produsului conform instrucțiunilor la locul indicat	5			
		- Gruparea pe categorii subproduselor, deșeurilor rezultate, așazarea tăvilor, navetelor, uneltelor de lucru la locurile destinate	5			
		- Spălarea și dezinfectarea mesei de lucru și ustensilelor	5			
TOTAL MAXIM PROBA PRACTICĂ <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. Aprecierea calității produsului finit: aspect, culoare, miros, consistență, uniformitate, estetica ambalării	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 <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:	