

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:

Obținerea sortimentului carne porc lucru (10 kg)

Enunțul temei pentru proba practică:

Efectuează alesul cărnii de porcine din diferite regiuni anatomice în vederea obținerii sortimentului carne porc lucru (10 kg)

Sarcini de lucru:

1. Selectează carnea rezultată în urma tranșărilor anterioare
2. Separă carnea după proporția de țesut conjunctiv și țesut gras
3. Efectuează alesul cărnii de porcine
4. Apreciază calitatea cărnii
5. Aplică normele de igienă și protecție a muncii

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)	- Organizarea ergonomică a locului de muncă	10			
		- Colectarea cârnii rezultate în urma tranșărilor și fasonărilor	10			
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maximum 50 p)	- Aprecierea vizuală a cârnii în funcție de proporția de țesut conjunctiv și gras	10			
		- Separarea cârnii rezultate după proporția de țesut conjunctiv și țesut gras	15			
		- Îndepărtarea resturilor de șorici, ștampile, cheaguri	15			
		- Aprecierea vizuală a uniformității lotului	10			
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. Descrierea operației de alegere a cârnii	10			
		2. Precizarea condițiilor de depozitare a produsului obținut	10			
		3. Menționarea normelor specifice de igienă și protecție a muncii la operația de alegere a cârnii de porcine	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:	