

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: **Operator în industria vinurilor și a băuturilor spirtoase**

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin ordinul: MEdC **4706/29.07.2005**

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

1. Citește și utilizează documente scrise în limbaj de specialitate.
2. Aplică legislația și reglementările privind securitatea și sănătatea la locul de muncă, prevenirea și stingerea incendiilor.
3. Pregătește melasa pentru fabricarea alcoolului.

Titlu temă pentru proba practică extrasă: Executarea recepției și depozitării temporare a melasei

Enunțul temei pentru proba practică: Analizați senzorial calitatea melasei după: aspect, culoare, consistență, miros și gust.

Sarcini de lucru:

1. Pregătirea probelor de analizat
2. Aprecierea aspectului melasei
3. Aprecierea culorii melasei
4. Aprecierea consistenței melasei
5. Aprecierea mirosului melasei
6. Aprecierea gustului melasei
7. Compararea rezultatelor obținute cu STAS-ul

Pentru proba orală veți:

- prezenta logic, coerent, clar și concis sarcinile de lucru,
- argumenta încadrarea melasei analizate în funcție de caracteristicile senzoriale,
- utiliza terminologia specifică.

Timp de lucru: 60 min

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	Citirea documentației tehnice (referat de lucru)	5 p			
		Pregătirea probei pentru analiză	10 p			
		Selectarea ustensilelor necesare pregătirii probei de analizat	5 p			
2.	Realizarea sarcinii de lucru	Apreciază aspectul melasei	10 p			
		Apreciază culoarea melasei	10 p			
		Apreciază consistența melasei	10 p			
		Apreciază mirosul melasei	5 p			
		Apreciază gustul melasei	5 p			
		Compară rezultatele obținute cu STAS-ul	10 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ 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 si promovarea sarcinii realizate(proba orală)	Prezintă logic, coerent, clar și concis sarcinile de lucru	10 p			
		Argumentează încadrarea melasei analizate în funcție de caracteristicile senzoriale	10 p			
		Folosește terminologia specifică	10 p			
TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ ⁴			30 p			
PUNCTAJ TOTAL ⁵			100 p			
PUNCTAJ FINAL ⁶						

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. Fiecărui 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 trei 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

Întrebările Comisiei⁷

ÎNTREBARE	Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului

Observațiile Comisiei de examinare referitoare la realizarea probei practice pentru motivarea punctajului acordat

Rezultatul final stabilit de comisia de examinare pe baza evaluării probei practice și a probei orale:

Admis	Cu punctajul final	100p – 95 p	94,99p – 85p	84,99p – 75p	74,99p – 60p
	Cu calificativul	Excelent	Foarte bine	Bine	Satisfăcător

Respins	<div></div>	Cu punctajul final	<div></div>
----------------	-------------	-----------------------------------	-------------

Evaluatori
(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1:

Evaluator 2:

Evaluator 3:

Data:

Președinte de comisie
(numele, prenumele și semnătura):

.....