MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII
CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC

FIŞA DE EVALUARE

în vederea certificării calificării profesionale,
Anul şcolar: .....; sesiunea: .....

Numele şi prenumele candidatului: .....

Centrul de examen unde se susţine examenul: .....

Unitatea de învăţământ de unde provine candidatul: .....

Locul de desfăşurare a probei practice: .....

Calificarea profesională: **Comerciant vânzător**

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin ordinul: **OMENCS 4121/2016**
Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

Cunoștințe:
5.1.5. Descrierea caracteristicilor de calitate ale produselor şi serviciilor;
9.1.1.Precizarea operaţiilor specifice recepţiei mărfurilor;
9.1.2.Enumerarea documentelor specifice recepţiei mărfurilor.
Abilități:
5.2.5. Diferenţierea caracteristicilor de calitate ale produselor şi serviciilor;
9.2.1.Verificarea documentelor ce însoţesc lotul de marfă;
9.2.2.Pregătirea mărfurilor pentru verificarea cantitativă şi calitativă;
9.2.3.Verificarea cantitativă a mărfurilor;
9.2.4.Verificarea calitativă a mărfurilor.
Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate.
Comunicarea/Raportarea rezultatelor activității profesionale desfășurate.
Atitudini:
9.3.1.Asumarea responsabilităţii efectuării operaţiilor specifice recepţiei mărfurilor;
9.3.3.Implicarea activă în realizarea recepţiei mărfurilor.
Manifestarea atenţiei şi rigurozităţii în îndeplinirea sarcinilor trasate de responsabilul direct.
Dezvoltarea unui comportament bazat pe utilizarea tehnologiei informatice la locul de muncă.

Titlu temă pentru proba practică:
Verificarea calităţii unui produs alimentar din grupa: "Laptele şi produsele lactate"

Enunţul temei pentru proba practică: Realizaţi analiza calitativă a produslui IAURT aflat în raionul de produse lactate.

Sarcini de lucru:
1. Organizarea locului de muncă;
2. Selectarea instrumentelor de lucru;
3. Încadrarea merceologică a produsului IAURT;
4. Verificarea stării ambalajului: integritatea, aspectul, îndeplinirea funcţiilor;
5. Identificarea termenului de valabilitate al produsului IAURT;
6. Determinarea perioadei rămasă pentru consum;
7. Verificarea organoleptică a produsului lactat ales;
8. Respectarea regulilor de sănătate şi securitate în muncă.

Pentru proba orală:
9. Descrierea caracteristicilor de calitate ale produsului IAURT;
10. Prezentarea modului în care aţi realizat verificarea oganoleptică;
11. Enumerarea normelor de sănătate şi securitate în muncă specifice pe care le-aţi respectat în timpul probei practice**.**

Timp de lucru: 45 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.	**Criteriul 1** **Primirea sarcinii de lucru (20 p)**	1.1. Organizarea locului de muncă.	10p			
		1.2. Selectarea ustensilelor de lucru	10p			
2.	**Criteriul 2** **Realizarea sarcinii de lucru (50 p)**	2.1. Verificarea stării ambalajului	10p			
		2.2. Identificarea termenului de valabilitate	5p			
		2.3. Determinarea perioadei rămase pentru consum	5p			
		2.4. Verificarea organoleptică	20p			
		2.5. Respectarea regulilor de sănătate şi securitate în muncă	5p			
		2.6. Întreţinerea ordinei şi a curăţeniei	5p			
		TOTAL PROBĂ PRACTICĂ[3]	**70 p**			
Nr. crt.	B. Criterii de apreciere a performanţei candidatului la proba orală	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1.	**Criteriul 1** **Prezentarea şi promovarea sarcinii realizate (30 p)**	1.1 Descrierea caracteristicilor de calitate ale produsului IAURT	10p			
		1.2. Descrierea modului de realizare a analizei oganoleptice	10p			
		1.3.Enumerarea normelor de sănătate şi securitate în muncă ce au fost respectate	5p			
		1.4. Folosirea corectă a terminologiei de specialitate	5p			
		TOTAL PROBA ORALĂ[4]	**30 p**			
		PUNCTAJ TOTAL[5]	**100 p**			
		PUNCTAJ FINAL[6]				

[1] Criteriile de evaluare sunt enunţuri asociate competenţelor/rezultatelor învăţării care specifică cu mai multă exactitate rezultatele elevului, prin indicarea unor standarde prin care se poate măsura nivelul de dobândire a competenţei. Fiecărui criteriu i se alocă un punctaj maxim.
[2] Fiecare criteriu este detaliat prin indicatori de realizare, definiţi în relaţie cu competenţele/rezultatele învăţării. 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 obţinut de candidat pentru toate criteriile
[4] Se trece de către fiecare evaluator punctajul total obţinut 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 Comisiei[7]

ÎNTREBARE	Observaţii referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Rezultatul final stabilit de comisia de examinare pe baza evaluării probei practice şi 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		**Cu punctajul final**	

Evaluatori
(numele, prenumele şi semnătura):

Evaluator 1: ……..
Evaluator 2: .....
Evaluator 3: .....

Preşedinte de comisie
(numele, prenumele şi semnătura):
.....

Data: .....