

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

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: **Pădurar**

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin: **OMENCS 4121/216**

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

Cunoștințe

Caracterizarea produselor nelemnoase ale pădurii

Abilități

Identificarea produselor pădurii folosite în industria alimentară, chimică, în industria mică, de artizanat și de uz gospodăresc și în agrozootehnie

Recoltarea produselor nelemnoase ale pădurii

3.2.3.Colectarea produselor nelemnoase ale pădurii

3.2.4.Prelucrarea și păstrarea fructelor și ciupercilor comestibile

Atitudini

Respectarea cerințelor și sarcinilor de lucru la lucrările de valorificare a produselor nelemnoase ale pădurii

Colaborarea cu membrii echipei de lucru în scopul îndeplinirii sarcinilor primite la lucrările de valorificare a produselor nelemnoase ale pădurii

Asumarea responsabilității pentru sarcina de lucru primită la lucrările de valorificare a produselor nelemnoase ale pădurii

Asumarea inițiativei în rezolvarea sarcinii de lucru specifice lucrărilor de valorificare a produselor nelemnoase ale pădurii

Respectarea normelor de protecție a mediului la aplicarea lucrărilor de valorificare a produselor nelemnoase ale pădurii

Respectarea normelor de securitate și sănătate a muncii la executarea lucrărilor de valorificare a produselor nelemnoase ale pădurii

Titlu temă pentru proba practică: *Identificarea și analizarea ciupercilor comestibile*

Enunțul temei pentru proba practică: Identificați și analizați 5 specii de ciuperci comestibile din eșantioanele prezentate.

Sarcini de lucru:

1. Identifică ciupercile comestibile;
2. Grupează ciupercile pe sezon de recoltare;
3. Precizează modalitățile de conservare;
4. Precizează factorii de risc care apar la recoltarea și consumul ciupercilor;

Pentru proba orală:

1. Enumeră factorii de risc ce pot apărea la recoltarea și consumul ciupercilor.
2. Descrie ciupercile identificate

Timp de lucru: 30 - 40 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 (maxim 20 p)	1.Pregătirea corespunzătoare a atelierului de lucru.	20 p			
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maxim 50 p)	1.Identificarea ciupercilor comestibile.	20 p			
		2.Gruparea pe sezon de recoltare.	10 p			
		3.Precizarea modului de recoltare.	10 p			
		4.Identificarea modalităților de conservare a ciupercilor selectate.	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 sarcinii realizate (maxim 30 p)	1. Enumerarea factorilor de risc ce pot apărea la recoltarea și consumul ciupercilor	10 p			
		2. Descrierea ciupercilor identificate	10 p			
		3. Utilizarea corectă și coerentă a termenilor de specialitate în mesajele orale transmise	10 p			
TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ ⁴			30 p			
PUNCTAJ TOTAL ⁵			100 p			
PUNCTAJ FINAL ⁶						

¹Criteriile 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.

²Fiecare 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.

³Se trece de către fiecare evaluator punctajul total obținut de candidat pentru toate criteriile

⁴Se trece de către fiecare evaluator punctajul total obținut de candidat pentru toate criteriile

⁵Se trece de către fiecare evaluator punctajul total acordat pentru candidat

⁶Se 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

[illegible]

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):

Președinte de comisie
(numele, prenumele și semnătura):
.....

Evaluator 1:

Evaluator 2:

Evaluator 3:

Data: