

**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: **Preparator produse din carne și pește**

Standarde de pregătire profesională (SPP) aprobate prin: **OMENCS 4121/2016**

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

**Cunoștințe**

**7.1.1** Conservarea cărnii prin sărare

**3.1.7** Amestecarea materialelor solide, păstoase și lichide

**2.1.7** Metode de igienizare a spațiilor și echipamentelor din industria alimentară

Legislația și normele privind securitatea și sănătatea în muncă, PSI și protecția mediului, în industria alimentară

Circuitul deșeurilor și reziduurilor din industria alimentară

**Abilități**

**7.2.1** Utilizarea amestecurilor de sărare

**7.2.2** Prepararea saramurilor

**7.2.7** Utilizarea rețetelor de fabricație și calculul consumurilor specifice

**6.2.9** Cântărirea și depozitarea materiilor auxiliare

**5.2.10** *Igienizarea echipamentelor specifice.*

**4.2.2** Efectuarea cântăririi

**4.2.3** Măsurarea volumului, densității, temperaturii

Aplicarea legislației și normelor privind securitatea și sănătatea în muncă, PSI și protecția mediului în efectuarea activităților specifice

Respectarea circuitului deșeurilor și reziduurilor

*Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate în descrierea operațiilor tehnologice de fabricarea preparatelor din carne*

**Atitudini**

**7.3.2** *Respectarea cerințelor prevăzute la executarea operațiilor tehnologice*

**7.3.3** *Urmărirea responsabilă a parametrilor de funcționare utilajelor și instalațiilor*

Asumarea responsabilității în efectuarea activităților specifice pentru asigurarea securității personale și a celorlalți participanți la proces

Asumarea responsabilității în respectarea reglementărilor /procedurilor interne privind circuitului deșeurilor și reziduurilor

*Responsabilizarea în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și de protecție a mediului la executarea operațiilor specifice de fabricație ale preparatelor din carne*

**Titlu temă pentru proba practică extrasă: PREGĂTIREA AMESTECULUI DE SĂRARE (10 KG)**

**Enunțul temei pentru proba practică:**

Realizează amestecul de sărare după rețetă dată (10 kg), menționând etapele de lucru și utilajele folosite

**Sarcini de lucru:**

1. Calculează necesarul de materii auxiliare conform rețetei
2. Dozează materiile auxiliare necesare
3. Efectuează operații specifice de pregătire a materiilor auxiliare
4. Deservește utilajele pentru obținerea amestecului de sărare
5. Transportă amestecul de sărare la locul indicat

**Timp de lucru:** 45 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			
		- Calculul necesarului de materii auxiliare conform rețetei date	10			
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maximum 50 p)	- Cântărirea materiilor auxiliare necesare	10			
		- Efectuarea operațiilor de: măcinare - boia de ardei, amestecare/malaxare (sare, azotit de sodiu, boia de ardei), ambalare, clipsare, etichetare, depozitare	10			
		- Deservirea utilajelor: roboți pentru măcinare și amestecare, instalații de cântărire, amestecare, malaxare, mașină de clipsat: alimentarea, pornirea, supravegherea-funcționarea, oprirea, descărcarea	15			
		- Utilizarea recipientor, saci dubli (polietilenă cu hârtie)	10			
		- Depozitarea sacilor sau recipientilor cu amestecul de sărare conform instrucțiunilor	5			
TOTAL MAXIM PROBA PRACTICA <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 (maximum 30 p)	1. Relatarea cerințelor de calitate impuse de normative: instrucțiuni de lucru, norme interne	10			
		2. Menționarea normelor specifice de igienă la operația de pregătire a amestecului de sărare	10			
		3. Menționarea normelor specifice de protecție a muncii la operația de pregătire a amestecului de sărare	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:**

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

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

**Evaluatori**  
**(numele, prenumele și semnătura):**

Evaluator 1: .....

Evaluator 2: .....

Evaluator 3: .....

Data: .....

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

.....