

**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:**

**7.1.3** Utilaje pentru mărunțire, amestecare, umplere

**7.1.4** Procese tehnologice de obținere a principalelor grupe de preparate din carne

**3.1.5** Mărunțirea materialelor

Aprecierea calității preparatelor din carne

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

Circuitul deșeurilor și reziduurilor din industria alimentară

**Abilități:**

**7.2.5** Pregătirea semifabricatelor necesare obținerii specialităților

**7.2.6** Deservirea utilajelor pentru mărunțire și amestecare

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

**3.2.3** *Calcularea cantităților de materii prime, semifabricate și produse finite prin bilanț de materiale*

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

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

Respectarea circuitului deșeurilor și reziduurilor

**Atitudini:**

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

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

**7.3.4** 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

**7.3.6** *Raportarea rezultatelor activităților profesionale desfășurate*

**3.3.2** *Respectarea cu strictețe a succesiunii operațiilor tehnologice indicate în fișele tehnologice*

*Utilizarea documentației de specialitate pentru executarea operațiilor tehnologice la fabricarea preparatelor din carne*

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

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

**Titlu temă pentru proba practică extrasă: PREGĂTIREA COMPOZIȚIEI PENTRU SORTIMENTUL PASTĂ PENTRU MICI DIN CARNE DE PORC ȘI VITĂ (10 KG)**

**Enunțul temei pentru proba practică:**

Realizați compoziția pentru sortimentul pastă pentru mici din carne de porc și vită după rețetă dată (10 kg), menționând etapele de lucru și utilajele folosite.

**Sarcini de lucru:**

1. Calculează necesarul de materii prime și auxiliare
2. Pregătește materiile prime și auxiliare
3. Realizează mărunțirea materiilor prime prevăzute în rețetă
4. Realizează amestecarea componentelor
5. Transportă compoziția 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.	<b>Primirea și planificarea sarcinii de lucru (maximum 20 p)</b>	- Calculul necesarului de materii prime și auxiliare după rețetă dată	10			
		- Alegerea și cântărirea materiilor prime și a materiilor auxiliare conform calculelor efectuate	5			
		- Pregătirea adaosurilor: dozare, amestecare amestec de sărare, derivate proteice (în funcție de rețeta de fabricație)	5			
2.	<b>Realizarea sarcinii de lucru (maximum 50 p)</b>	- Deservirea volfului: alimentare, pornire, supraveghere-funcționare, oprire, descărcare	15			
		- Deservirea malaxorului pentru amestecarea componentelor: alimentarea, pornirea, supravegherea-funcționarea, oprirea malaxorului	15			
		- Descărcarea compoziției	5			
		- Utilizarea tăvilor, cântarului, cărucioarelor, echipamentelor de frig	10			
		- Depozitarea conform instrucțiunilor a compoziției	5			
<b>TOTAL MAXIM PROBA PRACTICA<sup>3</sup></b>			<b>70 p</b>			
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.	<b>Prezentarea sarcinii realizate (maximum 30 p)</b>	1. Justificarea succesiunii etapelor și parametrilor de lucru	10			
		2. Formularea de concluzii referitoare la calitatea produsului fabricat.	10			
		3. Menționarea normelor specifice de igienă și protecție a muncii la operațiile de pregătire a compoziției de cârnați	10			
<b>TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ<sup>4</sup></b>			<b>30 p</b>			
<b>PUNCTAJ TOTAL<sup>5</sup></b>			<b>100 p</b>			
<b>PUNCTAJ FINAL<sup>6</sup></b>						

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:**

**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 semnătura):**

Evaluator 1: .....

Evaluator 2: .....

Evaluator 3: .....

Data: .....

**Președinte de comisie**

**(numele, prenumele și semnătura):**

.....