

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

7.1.7 Precizarea calității preparatelor din carne

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

7.2.8 Umplerea membranelor și legarea preparatelor

7.2.9 Deservirea utilajelor pentru umplere și legare-clipsare

3.2.5 Pregătirea aparatului/ utilajului/ instalației pentru pornire/ oprire

5.2.10 Igienizarea echipamentelor specifice.

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

6.3.3 Respectarea cerințelor prevăzute la executarea operațiilor tehnologice

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

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

Titlu temă pentru proba practică extrasă: UMLEREA MEMBRANELOR PENTRU FABRICAREA SORTIMENTULUI CÂRNAȚI PROASPEȚI DIN CARNE DE OAIE ȘI PORC.

Enunțul temei pentru proba practică:

Realizați umplerea-răsucirea membranelor pentru fabricarea sortimentului cârnați proaspeți din carne de oaie și porc (10 kg compoziție).

Sarcini de lucru:

1. Pregătirea membranelor
2. Cântărirea compoziției pentru răsturnarea în șpriț
3. Realizarea umplerii și răsucirii cârnaților
4. Așezarea produsele în tăvi/navete/caserole
5. Igienizarea șprițului de umplere

Țimp de lucru: 50 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 (maximum 20 p) | - Organizarea corespunzătoare a mesei de lucru | 10 | | | |
| | | - Pregătirea membranelor pentru umplere (verificarea integrității și salubrității, înmuierea, dezinfectarea, tragerea membranelor pe țeavă) | 10 | | | |
| 2. | Realizarea sarcinii de lucru (maximum 50 p) | - Cântărirea compoziției pentru umplere | 5 | | | |
| | | - Încărcarea manuală/ mecanică a șprițului | 5 | | | |
| | | - Deservirea șprițului de umplere: alimentare, pornire, supraveghere-funcționare, oprire, descărcare | 10 | | | |
| | | - Realizarea conform instrucțiunilor tehnologice a umplerii și răsucirii, având în vedere raportul diametru-presiune de umplere cu eliminarea golurilor de umplere și fasoarea capetelor | 15 | | | |
| | | - Alegerea și manipularea tăvilor/ navetelor/caserolelor necesare, așezarea produselor conform indicațiilor din comandă (în navete sau caserole) și depozitarea conform instrucțiunilor produsul finit | 5 | | | |
| | | - Curățarea mecanică a șprițului de umplere | 5 | | | |
| | | - Spălarea, limpezirea și dezinfectarea șprițului de umplere | 5 | | | |
| TOTAL MAXIM PROBA PRACTICA³ | | | 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. Prezentarea normelor de calitate și menționarea defectelor posibile la operația de umplere a cârnaților | 10 | | | |
| | | 2. Justificarea condițiilor de depozitare a produselor cu evidențierea parametrilor fizici | 10 | | | |
| | | 3. Menționarea normelor specifice de igienă și protecție a muncii la operațiile de umplere a compoziției de cârnați | 10 | | | |
| TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ⁴ | | | 30 p | | | |
| PUNCTAJ TOTAL⁵ | | | 100 p | | | |
| PUNCTAJ FINAL⁶ | | | | | | |

Întrebările Comisiei⁷

| 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):

.....