

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:

8.1.1 Tipuri de ambalaje pentru semiconserve și conserve și structura lor

8.1.3 Tehnologia obținerii conservelor

8.1.4 Defecte de fabricație ale semiconservelor și conservelor

4.1.4 Metode de analiză senzorială a materiilor prime/ semifabricatelor/ produselor finite 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:

8.2.1 Verificarea ambalajelor

8.2.11 Verificarea calității produselor prin examen senzorial

8.2.14 *Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate în descrierea operațiilor tehnologice de fabricare a semiconservelor-conservelor*

4.2.5 Alegerea metodei de analiză senzorială în scopul aprecierii calității materiilor prime/ semifabricatelor/ produselor finite din industria alimentară

4.2.6 Determinarea caracteristicilor senzoriale a materiilor prime/ semifabricatelor/ produselor finite din industria alimentară

4.2.7 *Efectuarea calculelor specifice metodelor de analize.*

4.2.8 *Interpretarea rezultatelor analizelor efectuate*

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

Respectarea circuitului deșeurilor și reziduurilor

Atitudini:

8.3.4 *Responsabilizarea în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă și de protecție a mediului la executarea operațiilor specifice de fabricare a semiconservelor-conservelor*

4.3.5 *Manifestarea unei atitudini responsabile cu privire la interpretarea și raportarea rezultatelor obținute în urma analizelor efectuate*

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: EXAMENUL SENZORIAL AL CONSERVELOR DIN CARNE

Enunțul temei pentru proba practică:

Efectuează examenul senzorial al unei conserve din carne

Sarcini de lucru:

1. Apreciază calitatea după aspectul ambalajului (exterior și interior)
2. Apreciază calitatea conținutului: aspect, conținut, consistență, miros, gust, culoare
3. Compară rezultatele obținute cu standardele în vigoare
4. Interpretează rezultatele obținute
5. Completează un buletin de analiză în urma examenului senzorial
6. Precizează posibilele defecte ale produsului și cauzele care le produc

Timp de lucru: 30 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)	- Alegerea ustensilelor de lucru	10			
		- Pregătirea probei pentru analiză	10			
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maximum 50 p)	- Apreciera calității ambalajului exterior	5			
		- Interpretarea informațiilor de pe etichetă	5			
		- Aprecierea calității ambalajului interior (după deschidere)	5			
		- Aprecierea aspectului conținutului și consistența	5			
		- Aprecierea mirosului și culorii	5			
		- Aprecierea gustului	5			
		- Compararea rezultatelor obținute cu specificațiile tehnice	10			
		- Interpretarea rezultatelor obținute	5			
		- Înregistrarea rezultatelor obținute în buletinul de analiză	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. Relatarea cerințelor de calitate ale conservei din carne	10			
		2. Enumerarea posibilelor defecte	10			
		3. Precizarea cauzelor care generează defectele conservelor din carne	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):

.....