

**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:**

**6.1.1** Conservarea cărnii prin frig

**6.1.5** Aprecierea prospețimii cărnii și peștelui prin analize de laborator

**7.1.1** Conservarea cărnii prin sărare

**8.1.2** Tehnologia obținerii semiconservelor

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

Circuitul deșeurilor și reziduurilor din industria alimentară

**Abilități:**

**6.2.10** Determinarea prospețimii cărnii și peștelui

**7.2.1** Utilizarea amestecurilor de sărare

**7.2.2** Prepararea saramurilor

**8.2.5** Tranșarea, dezosarea și alesul cărnii pentru semiconserve-conserve

**8.2.6** Pregătirea componentelor pentru semiconserve-conserve

**8.2.13** *Respectarea cerințelor prevăzute în instrucțiunile de lucru la executarea operațiilor tehnologice*

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

**8.3.2** *Urmărirea responsabilă a parametrilor la fabricarea semiconservelor-conservelor*

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

**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*

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: PREGĂTIREA MATERIILOR PRIME (5 KG) ȘI AUXILIARE PENTRU FABRICAREA SEMICONSERVELOR DIN PEȘTE**

**Enunțul temei pentru proba practică:**

Pregătește materiile prime (5 kg) și auxiliare pentru fabricarea semiconservelor din pește conform rețetei date

**Sarcini de lucru:**

1. Stabilește necesarul de materii prime și auxiliare după rețetă
2. Recunoaște speciile de pește (de apă dulce, proaspăt, decongelat, oceanic)
3. Selectează și cântărește materiile prime și auxiliare
4. Prepară compoziția pentru sărarea și condimentarea peștelui
5. Realizează sărarea și condimentarea peștelui

**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)	- Calculul necesarului de materii prime și auxiliare după rețetă dată	10			
		- Recunoașterea speciilor de pește (de apă dulce, proaspăt, decongelat, oceanic)	10			
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maximum 50 p)	- Aprecierea senzorială a prospețimii peștelui	5			
		- Selectarea și cântărirea peștelui (desolzit, decapitat, eviscerat)	10			
		- Selectarea și cântărirea materiilor auxiliare prevăzute în rețetă	5			
		- Prepararea amestecului de sare	10			
		- Prepararea amestecului de condimente	10			
		- Sărarea și condimentarea manuală a bucăților de pește conform instrucțiunilor tehnologice	5			
		- Transportul și depozitarea produsului în condiții corespunzătoare de igienă, temperatură și umiditate	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. Enumeră posibilele accidente de sare și cauzele lor	10			
		2. Precizează parametrii fizici necesari în depozitele de conservare	10			
		3. Menționarea normelor specifice de igienă și protecție a muncii la operațiile de pregătire a produsului	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:**

**Admis**

	<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>

**Respins**

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

**Evaluatori**

(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1: .....

Evaluator 2: .....

Evaluator 3: .....

Data: .....

**Președinte de comisie**

(numele, prenumele și semnătura):

.....