

**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

**7.1.2** Producerea semifabricatelor (șrot,brat, pentru specialități)

**7.1.4** Procese tehnologice de obținere a principalelor grupe de preparate 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:**

**7.2.1** Utilizarea amestecurilor de sărare

**7.2.2** Prepararea saramurilor

**7.2.5** Pregătirea semifabricatelor necesare obținerii specialităților

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

**8.2.6** Pregătirea componentelor pentru semiconserve-conserve

**3.2.7** Supravegherea funcționării aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor folosite în industria alimentară

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

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

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

**Titlu temă pentru proba practică extrasă: SĂRAREA CĂRNII PRIN INJECTARE (10 KG DE CARNE)**

**Enunțul temei pentru proba practică:**

Execută sărarea a 10 kg de carne prin injectare după rețetă dată, menționând etapele de lucru și utilajele folosite

**Sarcini de lucru:**

1. Alege carnea corespunzătoare obținerii semiconservei
2. Cântărește carnea
3. Calculează necesarul de saramură
4. Injectează carnea
5. Cântărește carnea injectată
6. Depozitează carnea injectată pentru malaxare

**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)	- Alegerea porțiunilor de carne corespunzătoare semiconservei	10			
		- Cântărirea cărnii necesare obținerii semiconservei	10			
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maximum 50 p)	- Calculul necesarului de saramură după rețeta dată	10			
		- Injectarea cărnii prin deservirea mașinii de injectare a saramurii: alimentarea, pornirea, supravegherea-funcționarea, oprirea, descărcarea	15			
		- Respectarea normelor de igienă și de securitate și sănătate în muncă	5			
		- Cântărirea cărnii injectate și controlul cantității de saramură injectată	10			
		- Depozitarea cărnii conform instrucțiunilor în vederea malaxării	5			
		- Utilizarea tăvilor, cântarului, cărucioarelor, echipamentelor de frig	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. Precizează eventualele accidente de sărare și cauzele lor	10			
		2. Menționează normele specifice de igienă și protecție a muncii la operația de sărare a cărnii prin injectare	10			
		3. Formularea de concluzii referitoare la calitatea produsului fabricat.	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):**

.....