

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:

6.1.2 Tranșarea, dezosarea și alesul carni

6.1.6 Calculul indicilor de tranșare

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

Circuitul deșeurilor și reziduurilor din industria alimentară

Abilități:

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

6.2.6 Executarea tranșării, dezosării și alesului carni pe calități

6.2.7 Cântărirea porțiunilor anatomice

6.2.8 Igienizarea utilajelor și uneltelor de lucru folosite la tranșare, dezosare și ales

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

Respectarea circuitului deșeurilor și reziduurilor

Atitudini:

6.3.2 Executarea operațiilor tehnologice sub supraveghere cu grad de autonomie restrâns

6.3.3 Respectarea cerințelor prevăzute la executarea operațiilor tehnologice

6.3.5 Urmărirea responsabilă a parametrilor la depozitarea carni și a materiilor auxiliare

6.3.6 Responsabilizarea în aplicarea normelor de SSM și de protecție a mediului la executarea operațiilor specifice de prelucrare a carcaselor și materiilor auxiliare

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 circuitului deșeurilor și reziduurilor

Titlu temă pentru proba practică extrasă: DEZOSAREA SPETEI DE PORC - 10 KG

Enunțul temei pentru proba practică:

Efectuează operația de dezosare a spetei de porc, cu recunoașterea structurii anatomice - 10 kg

Sarcini de lucru:

1. Selectează carnea corespunzătoare sortimentului
2. Efectuează separarea slăninii cu șoric
3. Dezosează spata cu os
4. Separă și cântărește componentele
5. Apreciază calitatea dezosării și a integrității pieselor dezosate obținute
6. Depozitează componentele la locul indicat

Timp de lucru: 35 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 ergonomică a locului de muncă | 10 | | | |
| | | - Alegerea și cântărirea cărnii necesare (spată de porc cu os și șorici) | 10 | | | |
| 2. | Realizarea sarcinii de lucru (maximum 50 p) | - Separarea cu ajutorul cuțitului a slăninii cu șorici | 5 | | | |
| | | - Îndepărtarea oaselor spetei | 10 | | | |
| | | - Fasonarea prin îndepărtarea franjurilor și a țesutului gras | 5 | | | |
| | | - Așazarea componentelor în tăvi sau navete | 5 | | | |
| | | - Cântărirea componentelor rezultate | 5 | | | |
| | | - Examinarea oaselor (eventual apreciind cantitatea de carne rămasă pe oase) | 5 | | | |
| | | - Examinarea integrității piesei dezosate obținute | 5 | | | |
| | | - Transportarea și depozitarea produsului conform instrucțiunilor la locul indicat | 5 | | | |
| | | - Verificarea temperaturii depozitului | 5 | | | |
| TOTAL MAXIM PROBA PRACTICA ³ | | | 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. Aprecierea calității produsului finit: aspect, culoare, miros, consistență, uniformitate, estetica produsului | 10 | | | |
| | | 2. Menționarea normelor specifice de igienă la operațiile de tăiere a cărnii | 10 | | | |
| | | 3. Menționarea normelor specifice de protecție a muncii la operațiile de tăiere a cărnii | 10 | | | |
| TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ ⁴ | | | 30 p | | | |
| PUNCTAJ TOTAL ⁵ | | | 100 p | | | |
| PUNCTAJ FINAL ⁶ | | | | | | |

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):

.....