

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

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

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: REALIZAREA SEMIFABRICATULUI PENTRU SORTIMENTUL PASTRAMĂ USCATĂ DE OAIE (5 KG)

Enunțul temei pentru proba practică:

Realizează semifabricatul în vederea obținerii sortimentului pastramă uscată de oaie (5 kg) după rețeta dată, menționând etapele de lucru și utilajele folosite

Sarcini de lucru:

1. Calculează necesarul de materii prime și auxiliare
2. Alege porțiunile anatomice provenite din pulpă/spată de ovine
3. Pregătește materiile prime și auxiliare
4. Efectuează sărarea uscată
5. Efectuează înțeparea și legarea
6. Transportă semifabricatul în depozitul de răcire
7. Igienizează locul de muncă

Timp 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)	- Calculează necesarul de materii prime și auxiliare după rețetă dată	10			
		- Alegerea și cântărirea materiilor prime, materiilor auxiliare conform calculelor efectuate	10			
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maximum 50 p)	- Alesul cărnii provenită din pulpă/spată de ovine	5			
		- Fasonarea-formarea bucăților de pastramă	10			
		- Sărarea uscată prin presărarea sării cu granulație mare peste carnea de oaie sau prin malaxare	5			
		- Înteparea și legarea cu sfoară pentru formarea pastramei	10			
		- Utilizarea tăvilor, cântarului, cărucioarelor, echipamente de frig	5			
		- Transportul și depozitarea semifabricatului în depoziteaul de răcire	5			
		- Așezarea tăvilor, navetelor, uneltelor de lucru la locurile destinate	5			
		- Spălarea mesei de lucru	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. Justificarea succesiunii etapelor și parametrilor de lucru pentru obținerea semifabricatului	10			
		2. Formularea de concluzii referitoare la calitatea produsului fabricat	10			
		3. Menționarea normelor specifice de igienă și protecție a muncii la operațiile de pregătire a produsului preparat	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):

.....