

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: **OMENCȘ 4121/2016**

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

Cunoștințe

6.1.2 Tranșarea, dezosarea și alesul cărnii

7.1.3 Utilaje pentru mărunțire, amestecare, umplere

7.1.4 Procese tehnologice de obținere a principalelor grupe de preparate din carne

7.1.7 Aprecierea calității preparatelor din carne

2.1.7 Metode de igienizare a spațiilor și echipamentelor 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

6.2.6 Executarea tranșării, dezosării și alesului cărnii pe calități

6.2.7 Cântărirea porțiunilor anatomice

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

5.2.10 Igienizarea echipamentelor specifice.

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

Respectarea circuitului deșeurilor și reziduurilor

Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate în descrierea operațiilor tehnologice de fabricarea preparatelor din carne

Atitudini

6.3.3 Respectarea cerințelor prevăzute la executarea operațiilor tehnologice

7.3.2 Respectarea cerințelor prevăzute la executarea operațiilor tehnologice

7.3.3 Urmărirea responsabilă a parametrilor de funcționare utilajelor și instalațiilor

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

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

Titlu temă pentru proba practică extrasă: OBȚINEREA SORTIMENTULUI CARNE PORC LUCRU (10 KG)

Enunțul temei pentru proba practică:

Efectuează alesul cărnii de porcine din diferite regiuni anatomice în vederea obținerii sortimentului carne porc lucru (10 kg)

Sarcini de lucru:

1. Selectează carnea rezultată în urma tranșărilor anterioare
2. Separă carnea după proporția de țesut conjunctiv și țesut gras
3. Efectuează alesul cărnii de porcine
4. Apreciază calitatea cărnii
5. Aplică normele de igienă și protecție a muncii

Timp de lucru: 45 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			
		- Colectarea cărnii rezultate în urma tranșărilor și fasonărilor	10			
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maximum 50 p)	- Aprecierea vizuală a cărnii în funcție de proporția de țesut conjunctiv și gras	10			
		- Separarea cărnii rezultate după proporția de țesut conjunctiv și țesut gras	15			
		- Îndepărtarea resturilor de șorici, ștampile, cheaguri	15			
		- Aprecierea vizuală a uniformității lotului	10			
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. Formularea de concluzii referitoare la calitatea produsului fabricat	10			
		2. Precizarea condițiilor de depozitare a produsului obținut	10			
		3. Menționarea normelor specifice de igienă și protecție a muncii la operația de alegere a cărnii de porcine	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):

.....