

**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

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

**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:**

**6.2.5** Recunoașterea musculaturii și a oaselor

**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

**6.2.10** Determinarea prospețimii carni și peștelui

**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:**

**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: REALIZAREA SORTIMENTULUI COTLET DE PORC FĂRĂ OS (7 KG)**

**Enunțul temei pentru proba practică:**

Realizează prin tăierea cărnii sortimentul cotlet de porc fără os – 7 kg

**Sarcini de lucru:**

1. Selectează carnea corespunzătoare sortimentului
2. Efectuează separarea slăninii
3. Dezosează prin îndepărtarea osului garf
4. Fasonează cotletul
5. Transportă produsul finit la locul indicat
6. Igienizează locul de muncă

**Timp de lucru:** 30 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.	<b>Primirea și planificarea sarcinii de lucru (maximum 20 p)</b>	- Organizarea ergonomică a locului de muncă	10			
		- Alegerea și cântărirea carni (cotlet de porc cu os și slănină)	10			
2.	<b>Realizarea sarcinii de lucru (maximum 50 p)</b>	- Degresarea cotletului prin îndepărtarea slăninii cu șoric, fără a înțepa mușchiul	5			
		- Dezosarea cotletului prin îndepărtarea osului garf	10			
		- Separarea resturilor de țesut gras și a franjurilor de carne	5			
		- Aducerea cărnii „la sidef” conform instrucțiunilor tehnologice	5			
		- Fasonarea capetelor	5			
		- Utilizarea tăvilor, cântarului, cărucioarelor, echipamente de frig	5			
		- Transportarea și depozitarea produsului conform instrucțiunilor la locul indicat	5			
		- Gruparea pe categorii subproduselor, deșeurilor rezultate, așezarea tăvilor, navetelor, uneltelor de lucru la locurile destinate	5			
		- Spălarea și dezinfectarea mesei de lucru și ustensilelor	5			
<b>TOTAL MAXIM PROBA PRACTICA<sup>3</sup></b>			<b>70 p</b>			
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.	<b>Prezentarea sarcinii realizate (maximum 30 p)</b>	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			
<b>TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ<sup>4</sup></b>			<b>30 p</b>			
<b>PUNCTAJ TOTAL<sup>5</sup></b>			<b>100 p</b>			
<b>PUNCTAJ FINAL<sup>6</sup></b>						

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):

.....