

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 lapte**

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin : OMENCs 4121/13.06.2016

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

Cunoștințe

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

4.1.4. *Metode de analiză senzorială a materiilor prime/ semifabricatelor/ produselor finite din industria alimentară*

5.1.1. *Obținerea laptelui de consum*

Abilități

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

4.2.5 *Alegerea metodei de analiză senzorială în scopul aprecierii calității materiilor prime/ semifabricatelor/ produselor finite din industria alimentară*

4.2.6 *Determinarea caracteristicilor senzoriale a materiilor prime/ semifabricatelor/ produselor finite din industria alimentară*

4.2.8 *Interpretarea rezultatelor analizelor efectuate*

Atitudini

4.3.4 *Asumarea răspunderii în cadrul echipei de lucru, pentru sarcina de lucru primită*

4.3.5 *Manifestarea unei atitudini responsabile cu privire la interpretarea și raportarea rezultatelor obținute în urma analizelor efectuate*

4.3.7 *Asumarea inițiativei în rezolvarea unor probleme care apar la locul de muncă*

4.3.8 *Asumarea răspunderii în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă, specifice laboratorului de analiză*

Titlu temă pentru proba practică extrasă: Analiza senzorială a laptelui de consum

Enunțul temei pentru proba practică: Analizați senzorial laptele de consum, după aspect, culoare, gust și miros, folosind instrucțiunile din STAS. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea probei analizate prin comparare cu STAS-ul.

Sarcini de lucru:

1. Pregătirea proba de analizat
2. Aprecierea aspectului, culorii, gustului, mirosului laptelui de consum
3. Compararea rezultatelor obținute cu STAS-ul în vigoare
4. Respectarea normelor de SSM, protecția mediului și PSI

Pentru proba orală veți:

- prezenta logic, coerent, clar și concis sarcinile de lucru,
- explica etapele de lucru la analiza senzorială,
- aprecia calitatea probei prin compararea rezultatelor obținute cu cele din STAS.

Timp de lucru: 60 min

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	Alege ustensilele și sticlăria necesare	10 p			
		Pregătește proba pentru analiză	10 p			
2.	Realizarea sarcinii de lucru	Examinează vizual aspectul laptelui	10 p			
		Examinează culoarea probei de analizat la lumina zilei	10 p			
		Determină mirosul produsului de analizat	10 p			
		Examinează gustul prin degustare	5 p			
		Notează rezultatele determinărilor	5 p			
		Compară rezultatele obținute cu STAS-ul	5p			
		Igienizează sticlăria și ustensilele folosite	5 p			
		TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ 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 si promovarea sarcinii realizate(proba orală)	Justifică succesiunea operațiilor executate	10p			
		Formulează concluzii referitoare la calitatea produsului analizat în raport cu STAS-ul	10p			
		Utilizează limbajul de specialitate	10p			
TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ ⁴			30 p			
PUNCTAJ TOTAL ⁵			100 p			
PUNCTAJ FINAL ⁶						

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. Fiecărui 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 trei 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

Întrebările Comisiei⁷

ÎNTREBARE	Observații referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului

Observațiile Comisiei de examinare referitoare la realizarea probei practice pentru motivarea punctajului acordat

Rezultatul final stabilit de comisia de examinare pe baza evaluării probei practice și a probei orale:

Admis

	Cu punctajul final	100p – 95 p	94,99p – 85p	84,99p – 75p	74,99p – 60p

	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):

.....