MINISTERUL EDUCAȚIEI
CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC

FIȘA DE EVALUARE

în vederea certificării calificării profesionale,
Anul şcolar: .....; sesiunea: .....

Numele și prenumele candidatului: .....

Centrul de examen unde se susţine examenul: .....

Unitatea de învățământ de unde provine candidatul: .....

Locul de desfășurare a probei practice: .....

Calificarea profesională: **Piscicultor și prelucrător de pește**
Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin ordinul: OMENCS 4121/2016

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

Cunoştinţe
7.1.5 Prelucrarea primară a pestelui şi icrelor

Abilităţi
7.2.12 Identificarea materiilor prime şi auxiliare folosite la prelucrarea primară a peştelui şi a icrelor;
7.2.15 Executarea lucrărilor de sărare, afumare, marinare a peştelui şi prelucrării icrelor
7.2.16 Aplicarea normelor de sănătate şi securitate în muncă specifice prelucrării primare a peştelui şi a icrelor.

Atitudini
7.3.14 Manifestarea responsabilităţii în executarea lucrărilor de prelucrarea primară a peştelui şi a icrelor;
7.3.16 Respectarea normelor de sănătate şi securitate în muncă

Titlu temă pentru proba practică extrasă: Sărarea, afumarea, marinarea peştelui şi prelucrarea icrelor
Enunțul temei pentru proba practică: Executați lucrarea de sărare, afumare, marinare a peştelui şi prelucrare a icrelor

Sarcini de lucru:
1. Alegerea materialelor, materiei prime și a ingredientelor necesare operațiilor de procesare a peștelui
2. Pregătirea materialelor, materiei prime și a ingredientelor necesare operațiilor de procesare a peștelui
3. Executarea operațiilor de sărare, afumare, marinare și prelucrare a icrelor
4. Efectuarea analizei senzoriale a produselor finite
5. Verificarea calității lucrării executate
6. Respectarea normelor SSM și a normelor de igienă și protectia mediului specifice domeniului piscicol.

Pentru proba orală veți descrie etapele pe care le-ați parcurs pentru sărarea, afumarea, marinarea peştelui şi prelucrarea icrelor și veți formula concluzii referitoare la calitatea lucrării executate, utilizând terminologia de specialitate.

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 şi planificarea sarcinii de lucru (maxim 20 p)**	Alegerea materialelor, materiei prime și a ingredientelor necesare operațiilor de procesare a peștelui	**10 p**			
		Pregătirea materialelor, materiei prime și a ingredientelor necesare operațiilor de procesare a peștelui	**10 p**			
2.	**Realizarea sarcinii de lucru (maxim 50 p)**	Executarea operațiilor de sărare, afumare, marinare și prelucrare a icrelor conform schemei tehnologice	**20 p**			
		Efectuarea analizei senzoriale a produselor finite	**10 p**			
		Verificarea calității lucrării executate	**10 p**			
		Respectarea normelor de sanatate si securitate in munca, protectia mediului în timpul lucrului.	**10 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 sarcinii realizate (maxim 30 p)**	Prezentarea etapelor privind sărarea, afumarea, marinarea peștelui și prelucrea icrelor	**10 p**			
		Formularea concluziilor referitoare la calitatea lucrării.	**10 p**			
		Enumerarea normelor de sănătate și securitate în muncă și de mediu respectate pe parcursul executării lucrării.	**5p**			
		Utilizarea limbajului tehnic de specialitate în comunicarea cu privire la sarcinile de lucru realizate	**5 p**			
		TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ[4]	**30 p**			
		PUNCTAJ TOTAL[5]	**100 p**			
		PUNCTAJ FINAL[6]				

Întrebările Comisiei[7]

[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

ÎNTREBARE	Observaţii referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului

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

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Rezultatul final stabilit de comisia de examinare pe baza evaluării probei practice şi 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 şi semnătura):

Evaluator 1: ……..
Evaluator 2: .....
Evaluator 3: .....

Preşedinte de comisie
(numele, prenumele şi semnătura):
.....

Data: .....