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
7.1.6 Produsele din pește și valorificarea lor

Abilităţi
7.2.17 Recunoaşterea materialelor folosite la ambalarea produselor din peşte;
7.2.18 Utilizarea ambalajelor agreate de piaţa internă şi internaţională;
7.2.19 Executarea ambalării şi etichetării;
7.2.20 Igienizarea ambalajelor refolosibile;
7.2.21 Utilizarea tehnologiei informaţiei în promovarea produselor piscicole;
7.2.22 Utilizarea corectă a vocabularului comun şi a celui de specialitate;
7.2.23 Utilizarea metodelor de comercializare a produselor piscicole;
7.2.24 Aplicarea măsurilor de protecţia mediului specifice lucrărilor în sectorul piscicol
7.2.25 Aplicarea normelor de sănătate şi securitate în muncă specifice ambalării produselor piscicole.

Atitudini
7.3.17 Asumarea, în cadrul echipei de la locul de muncă, a responsabilităţii pentru sarcinile de lucru primite, sub supraveghere directă;
7.3.24 Raportarea/ Comunicarea rezultatelor activităţilor profesionale desfăşurate;
7.3.25 Respectarea măsurilor de protecţia mediului;
7.3.26 Respectarea normelor de sănătate şi securitate în muncă

Titlu temă pentru proba practică extrasă: Ambalarea produselor din pește
Enunțul temei pentru proba practică: Realizați ambalarea a două sortimente de produse diferite, din pește: pește marinat și salată de icre.

Sarcini de lucru:
1. Alegerea celor două sortimente din pește :pește marinat și salată de icre.
2. Alegerea tipurilor de ambalaje specifice
3. Pregătirea în vederea ambalării
4. Executarea operației de ambalare
5. Verificarea calității ambalării
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 ambalarea produselor din pește 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 sortimentului - pește marinat și a sortimentului - salată de icre.	**10 p**			
		Alegerea tipurilor de ambalaje specifice	**10 p**			
2.	**Realizarea sarcinii de lucru (maxim 50 p)**	Pregătirea în vederea ambalării	**20 p**			
		Executarea operației de ambalare	**10 p**			
		Verificarea calității ambalării	**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 ambalarea produselor din pește	**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]				

[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 Comisiei[7]

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: .....