

MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE

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 candidatului:

Locul de desfășurare a probei practice:

Calificarea profesională: **Brutar – patiser - preparator produse făinoase**

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin Ordinul: **MEdC nr. 4706/29.07.2005**

Competențele/ Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

1. Pregătește semipreparatele și produsele finite pentru ambalare
2. Prezintă modalități de ambalare
3. Aplică legislația și reglementările privind securitatea și sănătatea la locul de muncă, prevenirea și stingerea incendiilor
4. Ia măsuri pentru reducerea factorilor de risc de la locul de muncă
5. Citește și utilizează documente scrise în limbaj de specialitate
6. Formulează opinii personale pe o temă dată.

Titlu temă pentru proba practică extrasă: *Ambalarea produselor de patiserie*

Enunțul temei pentru proba practică: *Ambalează cantitatea de aproximativ 2 kg „Covrigei fragezi cu mac și sare” în pungi de polietilenă cu masa de 0,100 kg/pungă*

Sarcini de lucru:

1. Identifică sortimentul „Covrigei fragezi cu mac și sare”
2. Selectează materialele de ambalare pentru sortimentului „Covrigei fragezi cu mac și sare”
3. Execută operațiile de pregătire a covrigeilor pentru ambalare
4. Execută operația de ambalare, cu aplicarea normelor de protecție a muncii, igienă și protecția mediului specifice
5. Prezintă oral, modalitățile de ambalare a produselor de patiserie, justifică ordinea operațiilor de pregătire a covrigeilor pentru ambalare și prezintă normele specifice de igienă și de securitate și sănătate în muncă pentru operațiile de ambalare

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 (maxim 20 p)	Identifică sortimentul „Covrigei fragezi cu mac și sare”	5				
		Selectează materialele necesare ambalării:	15				
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maxim 50 p)	Pregătește covrigeii pentru ambalare: ✓ verifică materialele de ambalare ✓ sortează covrigeii	15				
		Ambalează covrigeii: ✓ distribuie covrigeii în pungi ✓ cântărește pungile ✓ închide pungile ✓ inscripționează etichetele și le lipește pe ambalaj ✓ introduce pungile în ambalajele colective	25				
		Efectuează curățenia la locul de muncă	5				
		Aplică normele specifice de igienă și de securitate si sănătate în muncă	5				
		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)	Utilizează corect și coerent termenii de specialitate în mesajele orale transmise	5				
		Prezintă modalitățile de ambalare a produselor de patiserie	10				
		Justifică ordinea operațiilor de pregătire a covrigeilor pentru ambalare	10				
		Prezintă normele specifice de igienă și de securitate și sănătate în muncă pentru operațiile de ambalare	5				
TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ ⁴			30 p				
PUNCTAJ TOTAL ⁵			100 p				
PUNCTAJ FINAL ⁶							

¹Criteriile 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.

²Fiecare 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.

³Se 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.

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	<div><div></div><div>Cu punctajul final</div></div>	<div></div>
----------------	--	-------------

Evaluatori
(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1:

Evaluator 2:

Evaluator 3:

Data:

Președinte de comisie
(numele, prenumele și semnătura):

.....