

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 candidatul:

Locul de desfășurare a probei practice:

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

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin ordinul: OMEC 4706 / 29.07.2005

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

1. Citește și utilizează documente scrise în limbaj de specialitate.
2. Aplică legislația și reglementările privind securitatea și sănătatea la locul de muncă, prevenirea și stingerea incendiilor.
3. Pregătește materiile prime și auxiliare.
4. Prepară aluatul fraged.
5. Prelucreează aluatul fraged.
6. Execută coacerea produselor.
7. Asigură ordinea și curățenia la locul de muncă.

Titlu temă pentru proba practică extrasă: Produse din aluat fraged - „Tarte cu fructe din compot”

Enunțul temei pentru proba practică: Realizați 10 bucăți din sortimentul „Tarte cu fructe din compot”, cu gramaj 120 g/ buc. produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fraged. Prezentați operațiile din faza de preparare a aluatului fraged și indicați normele de igienă și protecție a muncii specifice acestor operații.

Sarcini de lucru:

1. Alegerea materiilor prime și auxiliare necesare obținerii aluatului fraged;
2. Calcularea necesarului de materii prime și auxiliare conform rețetei de fabricație.
3. Dozarea și pregătirea materiilor prime și auxiliare.
4. Prepararea aluatului fraged.
5. Identificarea indicilor de calitate ai aluatului fraged
6. Prelucrarea aluatului fraged.
7. Coacerea produselor din aluat fraged.

Pentru proba orală veți descrie operațiile din faza de preparare a aluatului fraged și veți indica normele de igienă și protecție a muncii specifice acestor operații.

Timp de lucru: 180 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.	Alegerea materiilor prime și auxiliare necesare obținerii aluatului fraged.	Identificarea materiilor prime și auxiliare conform cu specificațiile din fișa tehnologică.	10 p			
2.	Calcularea necesarului de materii prime și auxiliare conform rețetei de fabricație.	Calcularea corectă a necesarului de materii prime și auxiliare conform rețetei de fabricație.	15 p			
3.	Dozarea și pregătirea materiilor prime și auxiliare conform rețetei de fabricație.	Dozarea și executarea corectă a operațiilor de pregătire a materiilor prime și auxiliare conform instrucțiunilor tehnologice și cu respectarea parametrilor de lucru.	10 p			
4.	Prepararea aluatului fraged cu respectarea regimului de frământare.	Executarea corectă operația de frământare, cu aplicarea normelor de igienă și protecție a muncii, respectând parametrii regimului tehnologic.	10 p			
5.	Identificarea indicilor de calitate ai aluatului fraged	Identificarea indicilor de calitate senzoriali ai aluatului fraged: consistență, aspect, miros, culoare, gust	5 p			
6.	Prelucrarea aluatului fraged.	Modelarea bucaților de aluat cu forma specifică pentru tarte conform rețetei de fabricație.	10 p			
7.	Coacerea produselor din aluat fraged.	Executarea corectă a operației de coacere, cu respectarea parametrilor de lucru specificați în tehnologia de obținere a tartelor.	10 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ³			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.	1. Prezentarea operațiilor din faza de preparare a aluatului fraged.	Descrierea corectă a fiecărei operații tehnologice din faza de preparare a aluatului fraged, precizând rolul fiecărei operații conform literaturii de specialitate	10 p			

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

2.	2. Prezentarea normelor de igienă specifice preparării aluatului fraged.	Prezintarea normelor de igienă specifice preparării aluatului fraged cu precizare riscurilor nerespectării acestora	10 p			
3.	3. Prezentarea normelor de protecția muncii specifice preparării aluatului fraged.	Prezintarea normele de protecția muncii specifice preparării aluatului fraged cu precizarea riscurilor nerespectării acestora	10 p			
TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ⁴			30 p			
PUNCTAJ TOTAL⁵			100 p			
PUNCTAJ FINAL⁶						

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	<table><tr><td></td><td>Cu punctajul final</td></tr></table>		Cu punctajul final	<table><tr><td></td></tr></table>	
	Cu punctajul final				

Evaluatori
(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1:
Evaluator 2:
Evaluator 3:

Data:

Președinte de comisie
(numele, prenumele și semnătura):
.....