

# 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: **MEdC nr. 4706/29.07.2005**

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

1. Prepară umpluturi și creme
2. Identifică materiile prime și auxiliare folosite pentru prepararea cremelor
3. Descrie operațiile de preparare a cremelor
4. Identifică defectele de fabricație ale cremelor și măsurile de remediere ale acestora
5. Aplică legislația și reglementările privind securitatea și sănătatea la locul de muncă, prevenirea și stingerea incendiilor
6. Citește și utilizează documente scrise în limbaj de specialitate
7. Formulează opinii personale pe o temă dată

**Titlu temă pentru proba practică extrasă: *Prepararea cremei de vanilie cu ou***

**Enunțul temei pentru proba practică: *Prepară 1 kg de cremă de vanilie cu ou, după o rețetă dată***

### **Sarcini de lucru:**

1. Identifică materiile prime și auxiliare necesare pentru prepararea cremei de vanilie cu ou, conform rețetei de fabricație
2. Selectează materialele și echipamentele necesare pentru prepararea cremei de vanilie cu ou
3. Execută operațiile de preparare a cremei de vanilie cu ou, conform instrucțiunilor tehnologice
4. Identifică eventualele defecte de fabricație și ia măsuri de remediere a acestora
5. Prezintă oral, tipurile de umpluturi și creme folosite la obținerea produselor de patiserie, operațiile de preparare a cremei de vanilie cu ou și normele specifice de igienă și de securitate și sănătate în muncă pentru prepararea cremei de vanilie cu ou

**Țimp de lucru: 60 minute**

Nr. crt.	A. Criterii de evaluare <sup>1</sup> a candidatului la proba practică	Indicatori de realizare <sup>2</sup>	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru ( <b>maxim 20 p</b> )	Identifică materiile prime conform rețetei de fabricație	6			
		Selectează materialele și echipamentele necesare	6			
		Stabilește parametri de lucru, conform instrucțiunilor tehnologice	8			
2.	Realizarea sarcinii de lucru ( <b>maxim 50 p</b> )	Pregătește materiile prime și auxiliare	5			
		Dozează materiile prime și auxiliare	5			
		Prepară a crema de vanilie cu ou: ✓ combină gălbenușurile cu sare, zahăr, amidon și laptele rece ✓ încălzește compoziția amestecând continuu, până la gelifiere ✓ bate albușurile spumă cu zahăr și vanilină/zahărul vanilat ✓ amestecă spuma de albuș cu crema răcită ✓ apreciază senzorial crema, identificând eventuale defecte ✓ ia măsuri de remediere a eventualelor defecte	30			
		Igienizează vasele și ustensilele și efectuează curățenia la locul de muncă	5			
		Aplică normele specifice de igienă și de securitate si sănătate în muncă	5			
TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ <sup>3</sup>			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 ( <b>maxim 30 p</b> )	Utilizează corect și coerent termenii de specialitate în mesajele orale transmise	5			
		Prezintă tipurile de umpluturi și creme folosite în patiserie	10			
		Prezintă operațiile de preparare a cremei de vanilie cu ou	10			
		Prezintă normele specifice de igienă și de securitate și sănătate în muncă pentru prepararea cremei de vanilie cu ou	5			
TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ <sup>4</sup>			30 p			
PUNCTAJ TOTAL <sup>5</sup>			100 p			
PUNCTAJ FINAL <sup>6</sup>						

<sup>1</sup>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.

<sup>2</sup>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.

<sup>3</sup>Se trece de către fiecare evaluator punctajul total obținut de candidat pentru toate criteriile

<sup>4</sup> Se trece de către fiecare evaluator punctajul total obținut de candidat pentru toate criteriile.

<sup>5</sup> Se trece de către fiecare evaluator punctajul total acordat pentru candidat.

<sup>6</sup> Se calculează punctajul final ca medie aritmetică a punctajelor acordate de fiecare dintre cei 3 evaluatori.

<sup>7</sup> 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<sup>7</sup>

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:**

<b>Admis</b>	<b>Cu punctajul final</b>	<b>100p – 95 p</b>	<b>94,99p – 85p</b>	<b>84,99p – 75p</b>	<b>74,99p – 60p</b>
	<b>Cu calificativul</b>	<b>Excelent</b>	<b>Foarte bine</b>	<b>Bine</b>	<b>Satisfăcător</b>

<b>Respins</b>		<b>Cu punctajul final</b>	
----------------	--	-----------------------------------	--

**Evaluatori**  
**(numele, prenumele și semnătura):**

Evaluator 1: .....

Evaluator 2: .....

Evaluator 3: .....

Data: .....

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

.....