

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. Obține semipreparate pe bază de zahăr
2. Aplică legislația și reglementările privind securitatea și sănătatea la locul de muncă, prevenirea și stingerea incendiilor
3. Ia măsuri pentru reducerea factorilor de risc de la locul de muncă
4. Citește și utilizează documente scrise în limbaj de specialitate
5. Formulează opinii personale pe o temă dată.

Titlu temă pentru proba practică extrasă: Obținerea semipreparatelor pe bază de zahăr

Enunțul temei pentru proba practică: Prepară un sirop de zahăr de însiropat după o rețetă dată

Rețeta pentru sirop de zahăr de însiropat

- zahăr tos – 350 g,
- apă - 200 ml,
- glucoză lichidă – 150 g,
- esență rom - 0,5 ml

Sarcini de lucru:

1. Prezintă tipurile de sirop de zahăr folosite la obținerea produselor de patiserie
2. Identifică materiile prime și auxiliare folosite pentru obținerea siropului de zahăr de însiropat
3. Execută operațiile de obținere a siropului de zahăr de însiropat, cu respectarea normelor de igienă și protecție a muncii
4. Precizează indicii de calitate ai siropurilor de zahăr
5. Prezintă oral, tipurile de sirop de zahăr folosite la obținerea produselor de patiserie, precizează indicii de calitate ai siropurilor de zahăr și prezintă normele specifice de igienă și de securitate și sănătate în muncă pentru operațiile de obținere a siropului de zahăr de însiropat

Timp de lucru: 60 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 materiile prime și auxiliare pentru obținerea siropului de zahăr de însiropat	10			
		Selectează materialele și echipamentele	10			
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maxim 50 p)	Igienizează vasele și ustensilele	5			
		Dozează materiile prime conform rețetei	5			
		Execută operațiile de obținere a siropului de zahăr de însiropat: ✓ Dizolvă zahărul în apa fierbinte ✓ Fierbe soluția de zahăr și îndepărtează spuma ✓ Adăugă glucoza și continuă fierberea ✓ Apreciază senzorial sfârșitului fierberii siropului ✓ Strecoară siropul ✓ Aromatizează siropul răcit	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 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 tipurile de sirop de zahăr folosite în patiserie	5			
		Precizează indicii de calitate ai siropurilor de zahăr	10			
		Prezintă normele specifice de igienă și de securitate și sănătate în muncă pentru operațiile de obținere a siropului de zahăr	10			
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		Cu punctajul final	
----------------	--	-----------------------------------	--

Evaluatori
(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1:

Evaluator 2:

Evaluator 3:

Data:

Președinte de comisie
(numele, prenumele și semnătura):

.....