

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 pentru foi de plăcintă.
5. Prepară umpluturi și creme
6. Prelucreează aluatul pentru foi de plăcintă.
7. Execută coacerea produselor.
8. Asigură ordinea și curățenia la locul de muncă.

Titlu temă pentru proba practică extrasă: Produse din aluat pentru foi de plăcintă- Plăcinta cu mere

Enunțul temei pentru proba practică: Realizați 10 bucăți din sortimentul „*Plăcintă cu mere*”, cu gramaj 80 g/ produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat pentru foi de plăcintă. Prezentați operațiile din faza de preparare a aluatului pentru foi de plăcintă și indicați normele de igienă și protecție a muncii specifice acestor operații.

Sarcini de lucru:

1. Alegerea materiilor prime și auxiliare necesare obținerii aluatului pentru foi de plăcintă.
2. Calcularea necesarului de materii prime și auxiliare conform rețetei de fabricație.
3. Dozarea și pregătirea materiilor prime și auxiliare.
4. Prepararea aluatului pentru foi de plăcintă.
5. Prepararea umpluturii de mere
6. Prelucrarea aluatului pentru foi de plăcintă.
7. Coacerea produselor din aluat pentru foi de plăcintă.

Pentru proba orală veți prezenta operațiile din faza de preparare a aluatului pentru foi de plăcintă și veți indica normele de igienă și protecție a muncii specifice acestor operații.

Timp de lucru: 3 ore

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 pentru foi de plăcintă.	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.	10 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 pentru foi de plăcintă cu respectarea regimului de frământare.	Executarea corectă a operației de frământare, cu aplicarea normelor de igienă și protecție a muncii, respectând parametrii regimului tehnologic.	10 p			
5.	Prepararea umpluturii de mere	Executarea corectă a operațiilor de preparare a umpluturii de mere conform rețetei de fabricație cu respectarea normelor de igienă și protecție a muncii	10 p			
6.	Prelucrarea aluatului pentru foi de plăcintă	Modelarea și asamblarea corectă a foilor de plăcintă cu umplutură pentru plăcinta cu mere conform normelor tehnologice.	10 p			
7.	Coacerea produselor din aluat pentru foi de plăcintă.	Executarea corectă a operației de coacere, cu respectarea parametrilor de lucru specificați în tehnologia de obținere a plăcintei cu mere.	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.	Prezentarea operațiilor din faza de preparare a aluatului	Descrierea corectă a fiecărei operații tehnologice din faza de preparare a aluatului pentru foi de plăcintă, precizând rolul	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

	pentru foi de plăcintă.	fiecărei operații conform literaturii de specialitate				
2.	Prezentarea normelor de igienă specifice preparării aluatului pentru foi de plăcintă.	Prezintarea normelor de igienă specifice preparării aluatului pentru foi de plăcintă cu precizarea riscurilor nerespectării acestora	10 p			
3.	Prezentarea normelor de protecția muncii specifice preparării aluatului pentru foi de plăcintă.	Prezintarea normele de protecția muncii preparării aluatului pentru foi de plăcintă 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		Cu punctajul final	
----------------	--	-----------------------------------	--

Evaluatori
(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1:

Evaluator 2:

Evaluator 3:

Data:

Președinte de comisie
(numele, prenumele și semnătura):

.....