

# 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. Deservește cuptorul
2. Supraveghează procesul de coacere respectând parametrii de lucru din această fază a aluatului dospit
3. Aplică legislația și reglementările privind securitatea și sănătatea la locul de muncă, prevenirea și stingerea incendiilor
4. Descrie procesele care au loc în timpul coacerii
5. Citește și utilizează documente scrise în limbaj de specialitate
6. Formulează opinii personale pe o temă dată.

**Titlu temă pentru proba practică extrasă: *Coacerea aluatului dospit***

**Enunțul temei pentru proba practică:**

*Deservește cuptorul pentru coacerea a 12 bucăți „Pâine albă simplă de 0,300 kg/buc.”*

**Sarcini de lucru:**

1. Pregătește cuptorul
2. Execută operațiile premergătoare coacerii
3. Realizează procesul de coacere a semifabricatelor
4. Igienizează cuptorul
5. Prezintă oral, procesele care au loc în timpul coacerii și normele de igienă și securitate în muncă pentru operațiile din faza de coacere, precizând consecințele nerespectării lor

**Timp 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>	- Pregătește cuptorul: igienizează vetrele	5 p			
		- Reglează parametrii de lucru și programează: ✓ temperatura la 240- 260°C ✓ durata de coacere la 20-25 minute ✓ umiditatea aerului în camera de coacere 75- 80%	15 p			
2.	Realizarea sarcinii de lucru <b>(maxim 50 p)</b>	- Execută operațiile premergătoare coacerii: creșterea, umezirea	10			
		- Introduce tăvile cu aluat dospit în cuptor	10			
		- Supraveghează parametrii de lucru în faza de coacere	10			
		- Evacuează tăvile cu produs din cuptor cu ajutorul unei lopeți și a mănușilor	10			
		- Igienizează cuptorul	5			
		- Respectă normele de igiena, de securitate și sănătate la locul de muncă, prevenirea și stingerea incendiilor	5			
<b>TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ<sup>3</sup></b>			<b>70 p</b>			
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 procesele care au loc în timpul coacerii semifabricatelor	10			
		Prezintă normele specifice de igienă și de securitate și sănătate în muncă pentru operațiile din faza de coacere a aluatului dospit	10			
		Precizează consecințele nerespectării acestor norme	5			
<b>TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ<sup>4</sup></b>			<b>30 p</b>			
<b>PUNCTAJ TOTAL<sup>5</sup></b>			<b>100 p</b>			
<b>PUNCTAJ FINAL<sup>6</sup></b>						

<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.

<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

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):**

.....