

# 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: **Operator în industria zahărului și produselor zaharoase**  
Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin ordinul: ME dC **1847/29.08.2007**

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

1. Citește și utilizează documentele scrise în limbaj de specialitate.
2. Aplică legislația și reglementările privind securitatea și sănătatea la locul de muncă, prevenirea și stingerea incendiilor.
3. Aplică normele de calitate în domeniul de activitate
4. Ia măsuri pentru reducerea factorilor de risc de la locul de muncă.
5. Prepară tipuri de aluaturi de patiserie și cofetărie.

**Titlu temă pentru proba practică extrasă:** Fabricarea ciocolatei și produselor de cofetărie/ Tehnologia obținerii foi de plăcintă românească

**Enunțul temei pentru proba practică:** Prepararea foi de plăcintă și a plăcintei cu telemea și brânză de vaci, folosind instrucțiunile din rețeta de fabricație. Explică modul de lucru și apreciază calitatea produsului obținut.

### Sarcini de lucru:

1. Identifică materiile prime necesare preparării foi de plăcintă
2. Prelucreează primar componentele pentru aluat
3. Prepară aluatul pentru foaia de plăcintă
4. Pregătește umplutura
5. Modelează și finisează aluatul
6. Prezintă produsul

### Pentru proba orală veți:

- prezenta logic, coerent, clar și concis sarcinile de lucru,
- utiliza corect limbajul tehnic de specialitate în comunicarea cu privire la sarcina realizată
- explica etapele de lucru pentru obținerea aluatului și a plăcintei cu telemea și brânză de vaci,
- prezenta produsul.

**Timp de lucru:** 90 min

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	Citirea documentației tehnice (rețetă de fabricație )	5p			
		Alegerea ustensilelor și a vaselor necesare pregătirii materiilor prime și a aluatului	5p			
		Prelucrarea primară a componentelor necesare obținerii produsului	10p			
2.	Realizarea sarcinii de lucru	Prepararea aluatului	15p			
		Pregătirea umpluturii	10p			
		Modelare și finisare aluat	10p			
		Prezentare și servire	5p			
		Respectarea NTSM; PSI și a normelor de protecție a mediului	5p			
		Incadrarea în timpul acordat executării operației.	5p			
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 si promovarea sarcinii realizate(proba orală)	Utilizarea corectă a limbajului tehnic de specialitate în comunicarea cu privire la sarcina realizată.	10p			
		Prezintă logic, coerent, clar și concis sarcinile de lucru	5p			
		Explică etapele de lucru pentru obținerea aluatului și a plăcintei cu telemea și brânză de vaci	10p			
		Prezintă produsul	5p			
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 trei 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):**

.....