

# 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: MEdC 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. Ia măsuri pentru reducerea factorilor de risc de la locul de muncă.
4. Pregătește materiile prime și auxiliare.
5. Prepară tipuri de aluaturi de patiserie și cofetărie.
6. Obține semipreparatele de patiserie și cofetărie

**Titlu temă pentru proba practică extrasă:** Fabricarea ciocolatei și produselor de cofetărie

**Enunțul temei pentru proba practică:** Prepară la cald o cremă ganaj după o rețetă dată

Rețetă pentru crema ganaj

- zahăr tos – 100 g,
- frișcă lichidă - 550 ml,
- ciocolată menaj cu lapte – 450 g,
- esență rom – 1 ml
- coajă de portocale confiată – 100 g

**Sarcini de lucru:**

1. Identificarea materiilor prime și auxiliare folosite pentru prepararea cremei ganaj
2. Selectarea materialelor și echipamentelor necesare pentru prepararea cremei ganaj
3. Executarea operațiilor de preparare a cremei ganaj, cu respectarea normelor de igienă și de securitate și sănătate în muncă
4. Prezentarea orală a operațiilor de preparare a diferitelor tipuri de creme pe bază de frișcă, evidențiind asemănările și deosebirile dintre acestea, precizarea defectelor de fabricație a cremelor și măsurile de remediere ale acestora și prezentarea normelor specifice de igienă și de securitate și sănătate în muncă pentru operațiile de preparare a cremei ganaj

**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>	Identifică materiile prime și auxiliare folosite pentru obținerea cremei ganaj	10			
		Selectează materialele și echipamentele	10			
2.	Realizarea sarcinii de lucru <b>(maxim 50 p)</b>	Igienizează vasele și ustensilele	5			
		Pregătește materiile prime și auxiliare	5			
		Dozează materiile prime și auxiliare conform rețetei	5			
		Execută operațiile de obținere a cremei ganaj: ✓ Amestecă continuu materiile prime până ajung la punctul de fierbere ✓ Bate amestecul răcit manual/mecanic ✓ Apreciază senzorial sfârșitul baterii ✓ Aromatizează crema ✓ Adăugă coaja de portocală confiată	25			
		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			
<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 operațiile de preparare a cremelor pe bază de frișcă, evidențiind asemănările și deosebiriile dintre acestea	10			
		Precizează defectele de fabricație a cremelor și măsurile de remediere ale acestora	10			
		Prezintă normele specifice de igienă și de securitate și sănătate în muncă pentru operațiile preparare a cremei ganaj	5			

<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

<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.

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):**

.....