

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. Aplică legislația și reglementările privind securitatea și sănătatea la locul de muncă, prevenirea și stingerea incendiilor.
2. Citește și utilizează documente scrise în limbaj de specialitate.
3. Pregătește materiile prime și auxiliare.
4. Prepară tipuri de aluaturi de patiserie și cofetărie.
5. Obține semipreparatele de patiserie și cofetărie

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

Enunțul temei pentru proba practică: Preparați 1 kg de glazură pe bază de albuș, după o rețetă dată

Sarcini de lucru:

1. Identificarea materiilor prime și auxiliare necesare pentru prepararea glazurii pe bază de albuș, conform rețetei de fabricație
2. Selectarea materialelor și echipamentelor necesare pentru prepararea glazurii pe bază de albuș
3. Executarea operațiilor de preparare a glazurii conform instrucțiunilor tehnologice
4. Identificarea eventualelor defecte de fabricație și luarea măsurilor de remediere a acestora
5. Prezintarea orală a tipurilor de glazuri folosite la obținerea produselor de patiserie, a operațiilor de preparare a glazurii pe bază de albuș și a normelor specifice de igienă și de securitate și sănătate în muncă la prepararea glazurilor

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 conform rețetei de fabricație	6			
		Selectează materialele și echipamentele necesare	6			
		Stabilește parametri de lucru, conform instrucțiunilor tehnologice	8			
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maxim 50 p)	Pregătește materiile prime și auxiliare	5			
		Dozează materiile prime și auxiliare	5			
		Execută operațiile de preparare a glazurii: ✓ bate albușurile cu zahărul și încălzește la 55-60°C ✓ retrage vasul de pe foc și bate continuu cu telul, până când compoziția își mărește volumul ✓ apreciază senzorial glazura obținută ✓ identifică eventuale defecte de fabricație ✓ ia măsuri de remediere a eventualelor defecte	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 glazuri folosite în patiserie	10			
		Describe operațiile de preparare a glazurii pe bază de albuș	10			
		Prezintă normele specifice de igienă și de securitate și sănătate în muncă pentru prepararea glazurilor	5			
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	<div><div></div><div>Cu punctajul final</div></div>	<div></div>
----------------	--------------------------------------------------------------------	-------------

Evaluatori
(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1:

Evaluator 2:

Evaluator 3:

Data:

Președinte de comisie
(numele, prenumele și semnătura):

.....