

# 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. Ia măsuri pentru reducerea factorilor de risc de la locul de muncă.
4. Apreciera indicilor de calitate ai produselor de patiserie și cofetărie.

**Titlu temă pentru proba practică extrasă:** Fabricarea ciocolatei și produselor de cofetărie/ Analiza senzorială a produselor de cofetărie

**Enunțul temei pentru proba practică:** Analizați senzorial prăjitura „Amandină” și părțile componente ale acesteia, după aspect, culoare, gust și miros, folosind instrucțiunile din STAS. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea probei prin comparare cu STAS-ul.

### Sarcini de lucru:

1. Pregătirea probei de analizat
2. Apreciera aspectului, culorii, gustului, mirosului prăjiturii „Amandină” și ale părților componente ale acesteia
3. Compararea rezultatelor obținute cu STAS-ul în vigoare

### Pentru proba orală veți:

- utiliza corect limbajul tehnic de specialitate în comunicarea cu privire la sarcina realizată,
- prezenta logic, coerent, clar și concis sarcinile de lucru
- explica etapele de lucru la analiza senzorială,
- aprecia calitatea probei prin compararea rezultatelor obținute cu cele din STAS.

**Timp de lucru:** 30 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 (referat de lucru)	5p				
		Alegerea ustensilelor și a sticlăriei necesare	10p				
		Pregătirea probei pentru analiză	5p				
2.	Realizarea sarcinii de lucru	Examinarea vizuală a aspectului probei de analizat	10p				
		Examinarea culorii probei de analizat la lumina zilei	5p				
		Determinarea mirosului produsului de analizat	5p				
		Examinarea părților componente ale produsului	5p				
		Examinarea gustului prin mestecare	5p				
		Notarea rezultatelor determinărilor	5p				
		Compararea rezultatelor obținute cu STAS-ul	5p				
		RespectareaNTSM; 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.	5p				
		Prezintă logic, coerent, clar și concis sarcinile de lucru	10p				
		Explică etapele de lucru la analiza senzorială a prăjiturii	5p				
		Apreciază calitatea probei prin compararea rezultatelor obținute cu cele din STAS	10 p				
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):**

.....