MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETARII
CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC

FIȘA DE EVALUARE

în vederea certificării calificării profesionale,
Anul şcolar: .....; sesiunea: .....

Numele și prenumele candidatului: .....

Centrul de examen unde se susţine 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: **OMENCS 4121/2016**
Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):
Cunoştinţe
6.1.1. Descrierea materiilor prime şi auxiliare utilizate în patiserie
6.1.5 Descrierea modului de preparare a semipreparatelor utilizate în patiserie
6.1.9 Descrierea operaţiilor din procesul tehnologic de obţinere a produselor de patiserie din aluat fraged
6.1.10 Prezentarea indicilor de calitatea ai produselor de patiserie din aluat fraged
6.1.20 Prezentarea utilajelor şi instalaţiilor specifice utilizate în patiserie
6.1.21 Prezentarea normelor de igienă, de SSM și de protecţia mediului specifice activităţii de obţinere a produselor de patiserie
Legislaţia şi normele privind securitatea şi sănătatea în muncă, PSI și protecţia mediului, în industria alimentară
Reguli de igienă individuală în industria alimentară
Abilități
6.2.1 Identificarea materiilor prime şi auxiliare utilizate la fabricarea produselor de patiserie
6.2.3 Prepararea semipreparatelor utilizate în patiserie
6.2.6 Executarea operaţiilor pentru obţinerea produselor de patiserie din aluat fraged
6.2.14 Deservirea utilajelor şi instalaţiilor specifice utilizate în patiserie cu aplicarea normelor de igienă şi de SSM
6.2.15 Igienizarea utilajelor şi instalaţiilor specifice utilizate în patiserie
Aplicarea legislaţiei şi normelor privind securitatea şi sănătatea în muncă, PSI şi protecţia mediului în efectuarea activităţilor specifice
Aplicarea regulilor de igienă individuală
Utilizarea corectă a vocabularului comun şi a celui de specialitate

Atitudini

6.3.1 Atenţie în identificarea materiilor prime şi auxiliare utilizate în patiserie
6.3.2 Resposabilitate şi profesionalism în executarea operaţiilor din procesul de fabricare a produselor de patiserie, cu respectarea strictă a normelor de igienă şi de siguranţa alimentului
6.3.3 Rigurozitate în respectarea parametrilor tehnologici ai operaţiilor din procesul de fabricare a produselor de patiserie
6.3.4 Meticulozitate la realizarea unor produse de patiserie
6.3.5 Atenţie distributivă pentru sesizarea oricăror neconformităţi pe parcursul procesului tehnologic de fabricare a produselor de patiserie
Asumarea responsabilităţii în efectuarea activităţilor specifice pentru asigurarea securităţii personale şi a celorlalţi participanţi la proces
Corectitudine şi consecvenţă în întreţinerea şi utilizarea echipamentelor din dotare
Asumarea responsabilităţii în abordarea unei conduite preventive pentru eliminarea riscurilor de îmbolnăvire prin consumul de alimente contaminate

Titlu temă pentru proba practică extrasă: Produse din aluat tip fraged – **Cornulețe**
Enunţul temei pentru proba practică: Realizați 1 kg din sortimentul „Cornulețe cu rahat”, din aluat fraged preparat, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fraged

Sarcini de lucru:

1. Alegerea materiilor prime, materiilor auxiliare, ustensilelor, aparatelor și utilajelor necesare obținerii cornulețelor cu rahat din aluat fraged preparat
2. Pregătirea materiilor prime, materiilor auxiliare, ustensilelor, aparatelor și utilajelor necesare
3. Executarea operaţiilor specifice de obținere a cornulețelor cu rahat din aluat fraged preparat
4. Executarea operaţiilor de preparare a umpluturilor
5. Urmărirea și reglarea parametrilor de lucru
6. Verificarea calității cornulețelor cu rahat obținute
7. Respectarea normelor SSM la deservirea utilajelor și a normelor de igienă

Pentru proba orală veți:

- prezenta logic, coerent, clar și concis sarcinile de lucru,
- formula concluziile referitoare la calitatea produselor obținute,
- enumera normele de sănătate și securitate în muncă respectate pe parcursul preparării produsului,
- utiliza limbajul tehnic de specialitate în comunicare, cu privire la sarcinile de lucru realizate.

Timp de lucru: 90 min.

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 si planificarea sarcinii de lucru** **(max. 20 puncte)**	1.Alegerea materiilor prime, materiilor auxiliare, ustensilelor, aparatelor și utilajelor necesare obținerii cornulețelor cu rahat.	10 p			
		2.Pregătirea materiilor prime, materiilor auxiliare, ustensilelor, aparatelor și utilajelor necesare.	10 p			
2.	**Realizarea sarcinii de lucru** **(max. 50 puncte)**	1.Executarea operaţiilor specifice de obținere a cornulețelor.	20 p			
		2. Executarea operaţiilor de preparare a umpluturilor.	10 p			
		3.Urmărirea și reglarea parametrilor de lucru.	5 p			
		4.Verificarea calității produselor obținute.	10 p			
		5.Respectarea normelor SSM la deservirea utilajelor și a normelor de igienă.	5 p			
		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 si promovarea sarcinii realizate (proba orala)** **(max. 30 puncte)**	1.Descrierea operațiilor tehnologice executate.	10 p			
		2.Formularea concluziilor referitoare la calitatea produselor.	10 p			
		3.Enumerarea normelor de sănătate și securitate în muncă respectate.	5 p			
		4.Utilizarea corectă a limbajului tehnic de specialitate în comunicare cu privire la sarcinile de lucru.	5 p			
		TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ[4]	**30 p**			
		PUNCTAJ TOTAL[5]	**100 p**			
		PUNCTAJ FINAL[6]				

[1] Criteriile de evaluare sunt enunţuri asociate competenţelor/rezultatelor învăţării care specifică cu mai multă exactitate rezultatele elevului, prin indicarea unor standarde prin care se poate măsura nivelul de dobândire a competenţei. Fiecărui criteriu i se alocă un punctaj maxim.
[2] Fiecare criteriu este detaliat prin indicatori de realizare, definiţi în relaţie cu competenţele/rezultatele învăţării. Fiecărui indicator i se alocă un număr de puncte. Suma punctelor indicatorilor este egală cu punctajul maxim al criteriului.
[3] Se 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 trei 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 Comisiei[7]

ÎNTREBARE	Observaţii referitoare la răspunsurile la întrebări ale candidatului

Observaţiile 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		**Cu punctajul final**	

Evaluatori
(numele, prenumele şi semnătura):

Evaluator 1: ……..
Evaluator 2: .....
Evaluator 3: .....

Data: .....

Preşedinte de comisie
(numele, prenumele şi semnătura):
.....