

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

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**

Standarde de pregătire profesională (SPP) aprobate prin: **OMENCS 4121/2016**

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

Cunoștințe

4.1.1 Vase, ustensile și aparatură de laborator

4.1.2 Metode de măsurarea mărimilor fizice: masă, volum, densitate și temperatură

4.1.4. Metode de analiză senzorială a materiilor prime/ semifabricatelor/ produselor finite din industria Alimentară

7.1.6 Indici de calitate ai materiilor prime, semifabricatelor, semipreparatelor și produselor de laborator și cofetărie

7.1.7 Norme de securitate și sănătate în muncă, de prevenire și stingerea incendiilor precum și a normelor de igienă și de protecție a mediului la fabricarea produselor de laborator și cofetărie

Legislația și normele privind securitatea și sănătatea în muncă, PSI și protecția mediului, în industria alimentară

Instruirea personalului în conformitate cu legislația și normele de securitate și sănătate în muncă

Abilități

4.2.1 Selectarea vaselor, ustensilelor și aparaturii de laborator în funcție de lucrarea executată

4.2.5 Alegerea metodei de analiză senzorială în scopul aprecierii calității materiilor prime/ semifabricatelor/ produselor finite din industria alimentară

4.2.6 Determinarea caracteristicilor senzoriale a materiilor prime/ semifabricatelor/ produselor finite din industria alimentară

4.2.8 Interpretarea rezultatelor analizelor efectuate

7.2.7 Executarea analizelor de laborator sub supraveghere cu grad de autonomie restrâns

7.2.8 Efectuarea calculelor specifice fabricării produselor de laborator și cofetărie și pentru analizele de laborator

Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate

Aplicarea legislației și normelor privind securitatea și sănătatea în muncă, PSI și protecția mediului în efectuarea activităților specifice

Atitudini

7.3.3 Responsabilizarea în efectuarea calculelor specifice și manifestarea unei atitudini responsabile cu privire la interpretarea și raportarea rezultatelor obținute în urma analizelor efectuate

7.3.6. Asumarea, în cadrul echipei de lucru, a responsabilității pentru sarcina de lucru primită

7.3.7 Manifestarea inițiativei în rezolvarea unor situații problemă

Asumarea responsabilității în efectuarea activităților specifice pentru asigurarea securității personale și a celorlalți participanți la proces

Spirit de observație și promptitudine în semnalarea deficiențelor constatate

Titlu temă pentru proba practică extrasă: Fabricarea produselor de laborator și cofetărie / Analiza senzorială a produselor de laborator și 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 prevederile STAS-ului.

Sarcini de lucru:

1. Alegerea ustensilelor, vaselor și a sticlăriei necesare,
2. Pregătirea probei pentru analizat,
3. Executarea analizei senzoriale, respectând etapele de lucru,
4. Compararea rezultatele obținute cu prevederile STAS în vigoare,
5. Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, protecția mediului și PSI.

Pentru proba orală orală veți:

- prezenta logic, coerent, clar și concis sarcinile de lucru,
- aprecia calitatea probei prin compararea rezultatelor obținute cu cele din STAS,
- utiliza corect limbajul tehnic de specialitate în comunicare, cu privire la sarcinile de lucru realizate.

Timp de lucru: 60 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 și planificarea sarcinii de lucru (maxim 20 p)	Alegerea ustensilelor și a sticlăriei necesare.	10 p			
		Pregătirea probei pentru analiză.	10 p			
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maxim 50 p)	Examinarea vizuală a aspectului probei de analizat.	10 p			
		Examinarea culorii probei de analizat la lumina zilei.	10 p			
		Determinarea mirosului produsului de analizat.	5 p			
		Examinarea părților componente ale produsului.	10 p			
		Examinarea gustului prin mestecare.	5 p			
		Compararea rezultatelor obținute cu prevederile STAS-ului.	5 p			
		Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, protecția mediului și PSI.	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 orală) (maxim 30 p)	Descrierea etapelor de lucru executate la efectuarea analizei senzoriale.	10 p			
		Formularea concluziilor referitoare la calitatea produsului analizat.	10 p			
		Utilizarea limbajului de specialitate în comunicare, cu privire la sarcinile de lucru realizate.	10 p			
TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ ⁴			30 p			
PUNCTAJ TOTAL ⁵			100 p			
PUNCTAJ FINAL ⁶						

¹ 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.

² 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.

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 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		Cu punctajul final	
----------------	--	-----------------------------------	--

Evaluatori
(numele, prenumele și semnătura):

Președinte de comisie
(numele, prenumele și semnătura):
.....

Evaluator 1:

Evaluator 2:

Evaluator 3:

Data: