

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

7.1.2 Materii prime și auxiliare pentru fabricarea produselor de laborator și cofetărie

7.1.3 Scheme tehnologice de fabricare a produselor de laborator și cofetărie

7.1.4 Operații tehnologice din procesul de fabricare a produselor de laborator și cofetărie

7.1.5 Aparat și utilaje pentru fabricarea produselor de laborator și cofetărie

7.1.6 Indici de calitate ai materiilor prime, 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

7.2.2 Alegerea materiilor prime și auxiliare folosite pentru fabricarea produselor de laborator și cofetărie

7.2.3 Executarea operațiilor tehnologice de fabricare a produselor de laborator și cofetărie sub supraveghere cu grad de autonomie restrâns

7.2.4 Deservirea aparatelor, utilajelor și instalațiilor pentru fabricarea produselor de laborator și cofetărie, cu reglarea parametrilor de lucru

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

Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate la fabricarea produselor de laborator și cofetărie

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

Atitudini

7.3.1 Respectarea cu strictețe a succesiunii operațiilor tehnologice indicate în fișele tehnologice

7.3.2 Respectarea parametrilor de lucru specifici la fabricarea produselor de laborator și cofetărie

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

7.3.9 Manifestarea unei atitudini responsabile în respectarea normelor de protecție și securitatea a muncii și protecția mediului

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/ Tehnologia obținerii aluatului fraged

Enunțul temei pentru proba practică: Preparați 10 tarte cu fructe, din aluat fraged preparat, folosind instrucțiunile din rețeta de fabricație. Explică modul de lucru și apreciază calitatea produsului obținut.

Sarcini de de lucru:

1. Citirea documentației tehnice (rețetă de fabricație),
2. Alegerea materiile prime, auxiliare, a ustensilelor și a utilajelor folosite pentru prepararea tartelor din aluat fraged preparat,
3. Pregătirea materiilor prime, auxiliare, a ustensilelor și a utilajelor pentru prepararea tartelor din aluat fraged preparat,
4. Executarea operațiilor de obținere a umpluturii
5. Executarea operațiilor specifice de obținere a tartelor cu fructe,
6. Verificarea calității produselor obținute,
7. Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, protecția mediului și PSI.

Pentru proba orală veți:

- prezenta logic, coerent, clar și concis sarcinile de lucru,
- argumenta modul în care ați prevenit cauzele care conduc la apariția defectelor la prepararea tartelor,
- enumera normele de sănătate și securitate în muncă respectate pe parcursul preparării produsului,
- utiliza corect limbajul tehnic de specialitate în comunicare, cu privire la sarcinile 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 și planificarea sarcinii de lucru (max. 20 puncte)	Citirea documentației tehnice (rețetă de fabricație).	5 p			
		Alegerea materiilor prime, materiilor auxiliare, a ustensilelor și a utilajelor folosite pentru prepararea tartelor din aluat fraged preparat.	5 p			
		Pregătirea materiilor prime, auxiliare, a ustensilelor și a utilajelor folosite pentru prepararea tartelor din aluat fraged preparat.	10 p			
2.	Realizarea sarcinii de lucru (max. 50 puncte)	Executarea operațiilor de obținere a umpluturii.	10 p			
		Executarea operațiilor specifice de obținere a tartelor cu fructe din aluat fraged preparat.	20 p			
		Verificarea calității produselor obținute.	10 p			
		Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, protecția mediului și PSI.	10 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) (max. 30 puncte)	Descrierea operațiilor tehnologice executate.	10 p			
		Argumentarea modului în care ați prevenit cauzele care conduc la apariția defectelor la prepararea tartelor.	10 p			
		Enumerarea normelor de sănătate și securitate în muncă respectate.	5 p			
		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 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):

Evaluator 1:

Evaluator 2:

Evaluator 3:

Data:

Președinte de comisie
(numele, prenumele și semnătura):

.....