

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: **Preparator produse din lapte**

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin OMENCS 4121/13.06.2016

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

Cunoștințe

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

5.1.2. Fabricarea produselor lactate acide

Abilități

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

5.2.3. Deservirea utilajelor de obținere a produselor lactate acide

5.2.4. Aplicarea măsurilor de prevenire și remediere a defectelor

5.2.16. Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui despecialitate în descrierea operațiilor tehnologice de obținere a produselor lactate proaspete

Atitudini

5.3.5. Urmărirea responsabilă a parametrilor de funcționare utilajelor și instalațiilor

5.3.6. Asumarea responsabilității în executarea operațiilor tehnologice de obținere a produselor lactate proaspete

5.3.7. Responsabilitate în aplicarea normelor de securitate și sănătate în muncă, de pază și stingerea incendiilor precum și a normelor de igienă și de protecție a mediului la obținerea produselor lactate proaspete

5.3.8. Asumarea inițiativei în rezolvarea unor probleme

Titlu temă pentru proba practică extrasă: Fabricarea produselor lactate dietetice acide

Enunțul temei pentru proba practică: Preparați maiaua de producție necesară pentru fabricarea a 300 litri sana. Prezentați posibilele defectele ale produselor lactate dietetice acide.

Sarcini de lucru:

1. pregătirea laptelui pentru însămânțare
2. Executarea însămânțării laptelui
3. Supravegherea termostatării laptelui
4. Igienizarea fermentatoarelor pentru maiele
5. Respectarea normelor de SSM, protecția mediului și PSI

Pentru proba orală veți:

- enumera tipurile de culturi selecționate,
- caracteriza laptele pentru prepararea maielelor,
- utiliza termenii de specialitate.

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	Prepararea maielelor	10 p			
		Pregătirea termostatorului	10 p			
2.	Realizarea sarcinii de lucru	Pregătirea laptelui	10 p			
		Însămânțarea laptelui	10 p			
		Supravegherea termostatării	10 p			
		Spalarea manuală a termostatorului	5 p			
		Dezinfectarea cu soluție de hipoclorit de sodiu a termostatorului	5 p			
		Sterilizarea cu abur a termostatorului	5 p			
		Respectarea normelor de protecție a muncii specifice	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)	Enumerarea tipurilor de culturi selecționate	10p			
		Caracterizarea laptelui pentru prepararea maielelor	10p			
		Utilizarea termenilor de specialitate	10p			
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	<table><tr><td></td><td>Cu punctajul final</td><td></td></tr></table>		Cu punctajul final	
	Cu punctajul final			

Evaluatori
(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1:

Evaluator 2:

Evaluator 3:

Data:

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