

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

6.1.1 Prepararea cașului

Abilități

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

6.2.1 Efectuarea controlului calitativ al laptelui materie primă

6.2.11 Pregătirea materiei prime în vederea obținerii cașului

Atitudini

6.3.5 Urmărirea responsabilă a parametrilor de funcționare utilajelor și instalațiilor

6.3.6 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 obținere a brânzeturilor

6.3.7 Asumarea inițiativei în rezolvarea unor probleme

Titlu temă pentru proba practică extrasă: Fabricarea brânzeturilor

Enunțul temei pentru proba practică: Executați pregătirea a 60 litri materie primă în vederea obținerii cașului.

Sarcini de lucru:

1. Recepția cantitativă și calitativă a laptelui
2. Standardizarea laptelui
3. Pasteurizarea laptelui
4. Respectarea normelor de igienă și protecție a muncii specifice

Pentru proba orală veți:

- prezenta operațiile din schema tehnologică,
- caracteriza sortimentele de brânzeturi,
- prezenta modul de monitorizare a operației de fermentare - maturare.

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	Stabilirea materialelor și ustensilelor necesare	10 p			
2.	Realizarea sarcinii de lucru	Precizează analizele specifice pentru verificarea calității laptelui	10 p			
		Realizează recepția calitativă a laptelui	5 p			
		Realizează recepția cantitativă a laptelui	5 p			
		Calculează necesarul de materii prime pentru standardizare	10 p			
		Realizează standardizarea laptelui	5 p			
		Realizează pasteurizarea laptelui	10 p			
		Verifică parametrii finali pentru materia primă	5 p			
		Respectă normele de igienă și protecție a muncii	5 p			
		Realizeaza curățenia la locul de muncă	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)	Prezintă operațiile din schema tehnologică	10 p			
		Caracterizează sortimentele de brânzeturi	10 p			
		Prezintă modul de monitorizare a operației de fermentare - maturare	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

[illegible]

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	<div></div>	Cu punctajul final	<div></div>
----------------	-------------	-----------------------------------	-------------

Evaluatori
(numele, prenumele și semnătura):

Evaluator 1:
Evaluator 2:
Evaluator 3:

Data:

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