

# MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE

## 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 candidatului: .....

Locul de desfășurare a probei practice: .....

Calificarea profesională: **Brutar – patiser - preparator produse făinoase**

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin Ordinul: **MEdC nr. 4706/29.07.2005**

Competențele/ Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

1. Deservește cuptorul
2. Supraveghează procesul de coacere a aluatului fraged, respectând parametrii de lucru din această fază
3. Aplică legislația și reglementările privind securitatea și sănătatea la locul de muncă, prevenirea și stingerea incendiilor
4. Descrie procesele care au loc în timpul coacerii aluatului fraged
5. Citește și utilizează documente scrise în limbaj de specialitate
6. Formulează opinii personale pe o temă dată.

**Titlu temă pentru proba practică extrasă: *Coacerea aluatului fraged***

**Enunțul temei pentru proba practică: *Deservește cuptorul pentru coacerea a 1 kg „Cornulețe cu rahat”***

**Sarcini de lucru:**

1. Pregătește cuptorul
2. Conduce procesul de coacere
3. Identifică și remediază eventualele defecte
4. Igienizează cuptorul
5. Prezintă oral, procesele care au loc în timpul coacerii aluatului fraged și normele de igienă și securitate în muncă pentru operațiile din faza de coacere, precizând consecințele nerespectării acestor norme

**Timp de lucru: 60 minute**

Nr. crt.	A. Criterii de evaluare <sup>1</sup> a candidatului la proba practică	Indicatori de realizare <sup>2</sup>	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru <b>(maxim 20 p)</b>	Pregătește cuptorul: igienizează vetrele	5			
		Reglează și programează parametrii de lucru: ✓ temperatura la 180- 200°C ✓ durata de coacere la 30-45 minute	15			
2.	Realizarea sarcinii de lucru <b>(maxim 50 p)</b>	Introduce tăvile în cuptor respectând, normele de protecție a muncii	10			
		Supraveghează parametrii de lucru în faza de coacere	5			
		Evacuează produsul din cuptor cu ajutorul unei lopeți și a mănușilor	10			
		Identifică eventualele defecte:	10			
		Remediază defectele posibile	10			
		Igienizează cuptorul	5			
<b>TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ<sup>3</sup></b>			<b>70 p</b>			
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 sarcinii realizate <b>(maxim 30 p)</b>	Utilizează corect și coerent termenii de specialitate în mesajele orale transmise	5			
		Prezintă procesele care au loc în timpul coacerii aluatului fraged	10			
		Prezintă normele specifice de igienă și de securitate și sănătate în muncă pentru operațiile din faza de coacere a aluatului fraged	10			
		Precizează consecințele nerespectării acestor norme	5			
<b>TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ<sup>4</sup></b>			<b>30 p</b>			
<b>PUNCTAJ TOTAL<sup>5</sup></b>			<b>100 p</b>			
<b>PUNCTAJ FINAL<sup>6</sup></b>						

<sup>4</sup> Se trece de către fiecare evaluator punctajul total obținut de candidat pentru toate criteriile.

<sup>5</sup> Se trece de către fiecare evaluator punctajul total acordat pentru candidat.

<sup>6</sup> Se calculează punctajul final ca medie aritmetică a punctajelor acordate de fiecare dintre cei 3 evaluatori.

<sup>7</sup> Se completează de un membru al comisiei de examinare. Răspunsurile la întrebări vor fi luate în considerare la acordarea punctajului la proba orală.

<sup>1</sup>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.

<sup>2</sup>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.

<sup>3</sup>Se trece de către fiecare evaluator punctajul total obținut de candidat pentru toate criteriile

**Întrebările Comisiei<sup>7</sup>**

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:**

<b>Admis</b>	<b>Cu punctajul final</b>	<b>100p – 95 p</b>	<b>94,99p – 85p</b>	<b>84,99p – 75p</b>	<b>74,99p – 60p</b>
	<b>Cu calificativul</b>	<b>Excelent</b>	<b>Foarte bine</b>	<b>Bine</b>	<b>Satisfăcător</b>

<b>Respins</b>	<table><tr><td></td><td><b>Cu punctajul final</b></td></tr></table>		<b>Cu punctajul final</b>	<table><tr><td></td></tr></table>	
	<b>Cu punctajul final</b>				

**Evaluatori**  
**(numele, prenumele și semnătura):**

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

Data: .....

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