

# 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 candidatul: .....

Locul de desfășurare a probei practice: **Ferma didactică**

Calificarea profesională: **Fermier montan**

Standard de pregătire profesională (SPP) aprobat prin ordinul: **OMEC 3257/2004 și OMEC nr 4706/2005.**

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

1. Identifică spațiile de lucru în vederea prelucrării materiilor prime ecologice de origine vegetală
2. Prelucreează materiile prime ecologice de origine vegetală în diverse sortimente de produse ecologice
3. Asigură condiții corespunzătoare de depozitare a produselor ecologice obținute
4. Valorifică produsele ecologice de origine vegetală și animală
5. Formulează opinii personale pe o temă dată
6. Aplică norme de sănătate și securitate în muncă, protecția mediului

**Titlu temă pentru proba practică extrasă: Produse ecologice de origine vegetală**

**Enunțul temei pentru proba practică: Prepararea a 4 pâini prin prelucrarea materiilor prime și auxiliare;**

**Sarcini de lucru:**

1. Alegerea materiei prime făină de grâu, apă, drojdie, sare;
2. Aprecierea calității materiilor prime folosite
3. Calcularea cantității necesare de materii prime pentru realizarea a 4 pâini
4. Pregătirea ustensilelor necesare preparării a 4 pâini
5. Executarea operației de preparare a pâinii
6. Respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă, protecția mediului

**Pentru proba orală veți descrie etapele de realizare a 4 pâini și veți argumenta importanța calității materiilor prime de origine vegetală folosite pentru obținerea a 4 pâini.**

**Timp de lucru: 60 minute**

r. crt.	A. Criterii de evaluare a candidatului la proba practică	Indicatori de realizare	Punctaj maxim pe indicator	Punctaj acordat		
				Evaluator 1	Evaluator 2	Evaluator 3
1.	Primirea și planificarea sarcinii de lucru (maxim 30 p)	Alegerea materiei prime făină de grâu, apă, drojdie, sare;	10 p			
		Calcularea cantității necesare de materii prime pentru realizarea a 4 pâini	10 p			
		Alegerea ustensilelor necesare preparării a 4 pâini	10 p			
2.	Realizarea sarcinii de lucru (maxim 40 p)	Prepararea sortimentelor de pâine prin prelucrarea materiilor prime și auxiliare;	15 p			
		<input type="checkbox"/> Cântărirea materiilor prime				
		<input type="checkbox"/> Verificarea calității materiilor prime				
		<input type="checkbox"/> Depozitarea produselor finite				
		Executarea operației de preparare a pâinii	15 p			
		Respectarea normelor de sănătate și securitate in muncă, protecția mediului	10 p			
TOTAL MAXIM PROBĂ PRACTICĂ			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 sarcinii de lucru ( maxim 30 p)	Descrierea materiilor prime folosite pentru prepararea sortimentelor de pâine	10 p			
		Argumentarea importanței calității materiilor prime folosite pentru prepararea sortimentelor de pâine	10 p			
		Utilizarea terminologiei de specialitate	10 p			
TOTAL MAXIM PROBA ORALĂ			30 p			
PUNCTAJ TOTAL <sup>5</sup>			100 p			
PUNCTAJ FINAL <sup>6</sup>						

## 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

.....

.....

.....

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. Fiecarui 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 3 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.

## Rezultatul final stabilit de comisia de examinare pe baza evaluării probei practice și a probei orale:

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

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

<b>Evaluatori (numele, prenumele și semnătura):</b>	<b>Președintele comisiei (numele, prenumele și semnătura):</b>
Evaluator 1:	
Evaluator 2:	
Evaluator 3:	
Data	