

**MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE**  
**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: **Butar-patiser-preparator produse făinoase**

Standarde de pregătire profesională (SPP) aprobate prin: **OMENCS 4121/2016**

Rezultatele învățării vizate a fi atinse (conform SPP):

**Cunoștințe**

**6.1.1.** Descrierea materiilor prime și auxiliare utilizate în patiserie

**6.1.5** Descrierea modului de preparare a semipreparatelor utilizate în patiserie

**6.1.17** Descrierea modului de preparare a produselor de patiserie din aluat tip foietaj

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

Reguli de igienă individuală în industria alimentară

**Abilități**

**6.2.1** Identificarea materiilor prime și auxiliare utilizate la fabricarea produselor de patiserie

**6.2.3** Prepararea semipreparatelor utilizate în patiserie

**6.2.12** Executarea operațiilor pentru obținerea produselor de patiserie din aluat tip foietaj

**6.2.14** Deservirea utilajelor și instalațiilor specifice utilizate în patiserie cu aplicarea normelor de igienă și de SSM

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

Aplicarea regulilor de igienă individuală

Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate

**Atitudini**

**6.3.1** Atenție în identificarea materiilor prime și auxiliare utilizate în patiserie

**6.3.2** Responsabilitate și profesionalism în executarea operațiilor din procesul de fabricare a produselor de patiserie, cu respectarea strictă a normelor de igienă și de siguranța alimentului

**6.3.3** Rigurozitate în respectarea parametrilor tehnologici ai operațiilor din procesul de fabricare a produselor de patiserie

**6.3.4** Meticulozitate la realizarea unor produse de patiserie

**6.3.5** Atenție distributivă pentru sesizarea oricăror neconformități pe parcursul procesului tehnologic de fabricare a produselor de patiserie

Asumarea responsabilității în efectuarea activităților specifice pentru asigurarea securității personale și a celorlalți participanți la proces

Corectitudine și consecvență în întreținerea și utilizarea echipamentelor din dotare

Asumarea responsabilității în abordarea unei conduite preventive pentru eliminarea riscurilor de îmbolnăvire prin consumul de alimente contaminate

**Titlu temă pentru proba practică extrasă: Produse din aluat tip foietaj – Ștrudel**

**Enunțul temei pentru proba practică:** Realizați 10 bucăți din sortimentul „Ștrudel cu mere”, cu gramaj 100 g/ produs finit, din aluat foietaj preparat, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat foietaj.

**Sarcini de lucru:**

1. Alegerea materiilor prime, materiilor auxiliare, ustensilelor, aparatelor și utilajelor necesare obținerii ștrudelui cu mere din aluat foietaj preparat
2. Pregătirea materiilor prime, materiilor auxiliare, ustensilelor, aparatelor și utilajelor necesare
3. Executarea operațiilor specifice de obținere a ștrudelui cu mere din aluat foietaj preparat
4. Executarea operațiilor de preparare a umpluturii
5. Urmărirea și reglarea parametrilor de lucru
6. Respectarea normelor SSM la deservirea utilajelor și a normelor de igienă

**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 ștrudelui,
- enumera normele de sănătate și securitate în muncă respectate pe parcursul preparării produsului,
- utiliza limbajul tehnic de specialitate în comunicare, cu privire la sarcinile de lucru realizate.

**Timp de lucru:** 90 min.

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.	<b>Primirea si planificarea sarcinii de lucru</b>  <b>(max. 20 puncte)</b>	1. Alegerea materiilor prime, materiilor auxiliare, ustensilelor, aparatelor și utilajelor necesare obținerii ștrudelui cu mere, din aluat foietaj preparat.	10 p			
		2. Pregătirea materiilor prime, materiilor auxiliare, ustensilelor, aparatelor și utilajelor necesare .	10 p			
2.	<b>Realizarea sarcinii de lucru</b>  <b>(max. 50 puncte)</b>	1.Executarea operațiilor specifice de obținere a ștrudelui din aluat foietaj preparat.	20 p			
		2.Executarea operațiilor de preparare a umpluturii.	10 p			
		3.Urmărirea și reglarea parametrilor de lucru.	10 p			
		4.Respectarea normelor SSM la deservirea utilajelor și a normelor de igienă.	10 p			
<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.	<b>Prezentarea si promovarea sarcinii realizate (proba orală)</b>  <b>(max. 30 puncte)</b>	1.Descrierea operațiilor tehnologice executate	10 p			
		2.Argumentarea modului de prevenire a cauzelor care produc defecte la fabricarea ștrudelui cu mere.	10 p			
		3.Enumerarea normelor de sănătate și securitate în muncă respectate.	5 p			
		4.Utilizarea corectă a limbajului tehnic de specialitate în comunicare cu privire la sarcinile de lucru.	5 p			
<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>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

<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 trei 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

**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>	<b>Cu punctajul final</b>	
----------------	-----------------------------------	--

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

Evaluator 1: .....

Evaluator 2: .....

Evaluator 3: .....

Data: .....

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

.....