**ITEMI PROBA PRACTICĂ**

**Domeniul pregătirii de bază:** Turism şi alimentaţie

**Clasa:** a X-a

**Modul III:** SORTIMENTUL DE PREPARATE ŞI BĂUTURI

**Evaluarea rezultatelor învățării:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cunoștințe** | **Abilități** | **Atitudini** |
| 7.1.3.Clasificarea semipreparatelor culinare, de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate,  7.1.4.Descrierea proceselor tehnolgice de obținere a semipreparatelor și a produselor cu grad redus de complexitate. | 7.2.4. Efectuează operațiile tehnologice de obținere a semipreparatelor de cofetărie-patiserie și a produselor cu grad redus de complexitate cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și securitatea muncii. | 7.3.2.Respectarea principiilor dezvolării durabile la obținerea semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie a preparatelor culinare de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate în condițiile de igienă, siguranță și securutatea muncii. |

**Obiectivele evaluării:**

* să realizeze practic preparatul “Fasole bătută”;
* să analizeze calitatea preparatului obținut;
* să aranjeze și să prezinte preparatul în vederea servirii;
* să respecte normele de dezvoltare durabilă, de igienă, siguranță și securitate în muncă.

**Activitate:** Obțineți preparatul ”Fasole bătută”, având la dispoziție rețetarul de bucătărie, materii prime și auxiliare, dotarea laboratorului culinar (vase, ustensile, utilaje), fișa tehnologică elaborată în orele de laborator tehnologic.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Denumirea preparatului: Fasole bătută** | | |
| **Indici de calitate** | **Condiţii de calitate** | **Observații/ constatări ale**  **caracteristicilor produsului obținut** |
| Culoare |  |  |
| Consistență |  |  |
| Gust și miros |  |  |
| Aspect |  |  |

* 1. **Fişă de observare a modului de realizare a produsului: “Fasole bătută”**

Numele și prenumele elevului \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr.**  **crt.** | **Criteriu de evaluare** | Calificative acordate | | | | **Observații** |
| **Foarte bine** | **Bine** | **Suficient** | **Insuficient** |
| 1 | Organizarea ergonomică a locului de muncă |  |  |  |  |  |
| 2 | Pregătirea materiilor prime și auxiliare |  |  |  |  |  |
| 3 | Respectarea etapelor de realizare a preparatului |  |  |  |  |  |
| 4 | Montarea și prezentarea preparatului |  |  |  |  |  |
| 5 | Evaluarea/aprecierea preparatului |  |  |  |  |  |
| 6 | Respectarea normelor de securitate și igienă a muncii |  |  |  |  |  |
| 7 | Curățenie la locul de muncă |  |  |  |  |  |
| 8 | Încadrarea în timp |  |  |  |  |  |

* 1. **Fișă de observare a comportamentului/atitudinii**

Activitate practică: Obținerea preparatului ”Fasole bătută”

Numele elevului\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Criteriu de evaluare** | **DA** | **NU** | **Obs.** |
| 1. Organizarea locului de muncă |  |  |  |
| 1. Respectarea NTSM |  |  |  |
| 1. Respectarea normelor de igienă |  |  |  |
| Adoptarea unei atitudini pozitive față de activitate și față de cei din jur |  |  |  |
| Capacitatea de comunicare |  |  |  |
| Formularea concluziilor |  |  |  |

**Grila de evaluare**

| **Nr. crt.** | **Criterii de realizare şi ponderea acestora** | | **Indicatorii de realizare şi ponderea acestora** | | **Punctaj** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | Primirea şi planificarea sarcinii de lucru | 30% | Analizarea sarcinilor de lucru stabilite | 20% | 6 p |
| Alegerea utilajelor și ustensilelor necesare realizării probei practice | 50% | 12 p |
| Respectarea principiilor dezvolării durabile la obținerea preparatelor culinare cu grad redus de complexitate în condițiile de igienă, siguranță și securutatea muncii. | 30% | 9 p |
| 2. | Realizarea sarcinii de lucru | 50% | Executarea operațiilor în vederea obținerii preparatului “Fasole bătută” | 50% | 25 p |
| Folosirea corespunzătoare a documentației specifice pentru realizarea preparatului | 20% | 10 p |
| 3. | Prezentarea şi promovarea sarcinii realizate | 20% | Completarea fișei de evaluare a produsului | 30% | 6 p |
| Utilizarea corectă a termenilor de specialitate | 35% | 7 p |
| Argumentarea activității realizate | 35% | 7 p |
| **Total** | | | | 100% | 100 p |

**Domeniul de pregătire profesională:** Turism şi alimentaţie

**Clasa:** a X-a

**Modul III:** SORTIMENTUL DE PREPARATE ŞI BĂUTURI

**Rezultele învățării evaluate**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cunoștințe** | **Abilități** | **Atitudini** |
| 7.1.3.Clasificarea semipreparatelor culinare, de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate,  7.1.4.Descrierea proceselor tehnolgice de obținere a semipreparatelor și a produselor cu grad redus de complexitate. | 7.2.4. Efectuează operațiile tehnologice de obținere a semipreparatelor de cofetărie-patiserie și a produselor cu grad redus de complexitate cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și securitatea muncii. | 7.3.2.Respectarea principiilor dezvolării durabile la obținerea semipreparatelor culinare și de patiserie-cofetărie a preparatelor culinare de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate în condițiile de igienă, siguranță și securutatea muncii. |

**Obiectivele evaluării:**

* să realizeze corect operațiile de obținere a gustărilor reci pe bază de pâine;
* să identifice asemănările și deosebirile dintre gustările reci pe bază de pâine;
* să aranjeze și să prezinte preparatele în vederea servirii;
* să să respecte normele de dezvoltare durabilă, de igienă, siguranță și securitate în muncă.

**FIȘA DE LUCRU**

**Activitate:** Obțineți trei tipuri de gustări pe bază de pâine cu ajutorul rețetarului și a fișelor tehnologice, evidențiind condițiile de calitate a gustărilor .

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Gustări pe bază de pâine** | | |
| **Indici de calitate** | **Condiţii de calitate** | **Caracteristicile produsului obținut** |
| **Culoare** |  |  |
| **Consistență** |  |  |
| **Gust și miros** |  |  |
| **Aspect** |  |  |

Sugestie de rezolvare:

|  |  |
| --- | --- |
| **Indici de calitate** | **Condiţii de calitate** |
| **Aspect** | - atrăgător, variat  - felii de pâine/ crutoane de aceleași dimesiuni  - grosimea elementului de bază: jumătate din grosimea feliei de pâine (la senvușuri și canapele) și egală la tartine  - pastă omogenă, turnată estetic  -elementul de decor armonizat cu elementul de bază, contur clar, bine fixat  - filigranul de unt forarte fin |
| **Culoare** | Specifică materiilor prime proaspete, armonie coloristică |
| **Gust și miros** | -plăcute, specifice elementelor din componență  - gust puțin picant; fără gust și miros străin |
| **Consistență** | - corespunzătoare meteriilor prime proaspete  - paste cu consistență care să permită turnarea |

**FIȘA DE OBSERVARE**

**Nme, prenume elev: ……………………..**

**Data: ………………………………..**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Sarcina de lucru** | **Realizat efectiv** | **Realizat 100%** |
| Pregătirea utilajelor, vaselor și ustensilelor necesare realizării gustărilor reci |  |  |
| Tăierea pâinii în felii/ obținerea crutoanelor |  |  |
| Alifierea untului, întinderea untului pe felia de pâine/ pe cruton |  |  |
| Pregătirea elementelor de bază |  |  |
| Decorarea, montarea |  |  |
| Identificarea asemănărilor și deosebirilor dintre gustările reci pe bază de pâine |  |  |
| Aranjarea și prezentarea preparatelor în vederea servirii |  |  |
| Realizarea operațiilor de curățenie și igienă la locul de muncă |  |  |
| Respectarea normelor de dezvoltare durabilă, de igienă, siguranță și securitate în muncă |  |  |

**Criterii de realizare şi ponderea acestora:**

| **Nr. crt.** | **Criterii de realizare şi ponderea acestora** | | **Indicatorii de realizare şi ponderea acestora** | | **Punctaj** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1. | Primirea şi planificarea sarcinii de lucru | 30% | Selectarea utilajelor, ustensilelor pentru realizarea gustărilor pe bază de pâine | 20% | 6 p |
| Pregătirea locului de muncă | 50% | 12 p |
| Respectarea principiilor dezvolării durabile la obținerea preparatelor culinare cu grad redus de complexitate în condițiile de igienă, siguranță și securutatea muncii. | 30% | 9 p |
| 2. | Realizarea sarcinii de lucru | 50% | Realizarea sarcinii de lucru în conformitate cu fișele tehnologice pentru obținerea gustărilor reci pe bază de pâine | 50% | 25 p |
| Folosirea corespunzătoare a documentației specifice pentru realizarea preparatelor | 20% | 10 p |
| 3. | Prezentarea şi promovarea sarcinii realizate | 20% | Completarea fișei privind asemănările și deosebirile dintre gustările reci pe bază de pâine | 30% | 6 p |
| Utilizarea corectă termenilor de specialitate | 35% | 7 p |
| Argumentarea eficientă a sarcinilor de lucru realizate pentru obținerea gustărilor reci pe bază de pâine | 35% | 7 p |
| **Total** | | | | 100% | 100 p |

**Diagrama Venn**

**Asemănările dintre senvișuri și canapele**

**Sugestie de rezolvare**

**Asemănările dintre senvișuri și canapele**

**Diagrama Venn**

**Diagrama Venn**

**Asemănările dintre senvișuri și tartine**

**Sugestie de rezolvare:**

**Asemănările dintre senvișuri și tartine**

**Diagrama Venn**

**Domeniul pregătirii de bază:** Turism şi alimentaţie

**Clasa:** a X-a

**Modul III:** SORTIMENTUL DE PREPARATE ŞI BĂUTURI

**Rezultele învățării evaluate**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cunoștințe** | **Abilități** | **Atitudini** |
| 7.1.3.Clasificarea preparatelor culinare, de patiserie-cofetărie cu grad redus de complexitate | 7.2.1. Efectuarea operațiilor tehnologice de obținere a preparatelor culinare și de patiserie-cofetărie și a produselor cu grad redus de complexitate cu respectarea normelor de igienă, de siguranță și securitatea muncii | 7.3.1. *Respectarea principiilor dezvoltării durabile*  la obținerea semipreparatelor culinare, de patiserie-cofetărie, a preparatelor culinare cu grad redus de complexitate, în condiții de igienă, siguranță și securitate a muncii. |

**Obiectivele evaluării:**

* să clasifice sortimentele de produse din aluaturi nedospite cu ajutorul organizatorului grafic;
* să calculeze necesarul de materiilor prime;
* să efectueze operațiile tehnologice de obținere produsului din aluat opărit;
* să aranjeze și să prezinte preparatele în vederea servirii;
* să respecte normele de dezvoltare durabilă, de igienă, siguranță și securitate în muncă.

**Activitatea:** Clasificați produsele obținute din aluaturi nedospite cu ajutorul organizatorului grafic și realizați practic 10 porții de “Eclere cu cremă de vanilie”.

**FIȘĂ DE LUCRU**

Numele și prenumele: ……………………

Data: ……………………

Cerință: Calculați cantitățile de materii prime necesare pentru 10 porții de “Eclere cu cremă de vanilie”, având dată rețeta pentru 60 de porții:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nr.  crt. | Materia primă /  auxiliară | Cantitate pentru 60  de porţii | Cantitate pentru 10  porții |
| 1. | Făină (kg) | 0.300 |  |
| 2. | Ulei (l) | 0.240 |  |
| 3. | Apă (l) | 0.360 |  |
| 4. | Ouă (buc) | 6 |  |
| 5. | Zahăr vanilat (kg) | 0.150 |  |
| 6. | Cremă (kg) | 0.900 |  |
| 7. | Frişcă (kg) | 0.300 |  |
| 8. | Ciocolată (kg) | 0.150 |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Completați organizatorul grafic cu noțiunile învățate.  PRODUSE DIN FOAIE DE PLĂCINTĂ GRECEASCĂ  PRODUSE DIN FOAIE DE PLĂCINTĂ ROMÂNEASCĂ    PRODUSE DIN ALUAT NEDOSPIT  10.  PRODUSE DIN ALUAT FRAGED  11.  PRODUSE DIN ALUAT OPĂRIT  15.  12.  16.  17.  14.  18. | |
| Sugestie de rezolvare  PRODUSE DIN FOAIE DE PLĂCINTĂ GRECEASCĂ  PRODUSE DIN FOAIE DE PLĂCINTĂ ROMÂNEASCĂ    PRODUSE DIN ALUAT NEDOSPIT  **11. Ecler**  PRODUSE DIN ALUAT FRAGED  12. Choux à la crème  PRODUSE DIN ALUAT OPĂRIT  13. Profiterol  15. Corăbioare  16. Rondele cu gem  17. Tarte cu fructe  14. Globulețe cu cacao  18. Plăcintă cu morcovi/ vișine |

**Grila de evaluare**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr.**  **crt.** | **Criterii de realizare**  **ponderea acestora** | | **Indicatorii de realizare și ponderea acestora** | | **Punctaj** |
| **1.** | **Primirea și**  **planificarea sarcinii de lucru** | **20%** | **Analizarea rețetei pentru calculul**  **necesarului de materii prime.** | **25%** | **5 p** |
| **Alegerea metodelor adecvate de calcul.** | **45%** | **9 p** |
| **Respectarea regulilor de calcul simplu.** | **30%** | **6p** |
| **2.** | **Realizarea sarcinii de**  **lucru** | **50%** | **Calcularea corectă a necesarului de**  **materii prime pentru 10 porţii.** | **40%** | **14 p** |
| **Obținerea semipreparatelor: cojilor de eclere și prepararea ciocolatei cuvertură pentru glasare** | **40%** | **24 p** |
| **Asamblarea preparatelor în vederea obținerii produsului** | **20%** | **12 p** |
| **3.** | **Prezentarea și**  **promovarea sarcinii realizate** | **30%** | **Intocmirea corectă a organizatorului grafic** | **40%** | **14 p** |
| **Utilizarea corectă a termenilor de**  **specialitate.** | **30%** | **10 p** |
| **Aranjarea și prezentarea preparatelor în vederea servirii** | **30%** | **6 p** |
| **Total** | | | | **100%** | **100 p** |