



Academia de Studii Economice din Moldova



Colegiul Național de Comerț al ASEM

## ***RAPORT***

***CU PRIVIRE LA MODUL DE ORGANIZARE ȘI DESFĂȘURARE ȘI EVALUARE***

***a Examenului de calificare la programul de formare profesională tehnică***

***72120 „Tehnologia alimentației publice”,***

***pentru elevii din Colegiului Național de Comerț al ASEM***

***pentru anul de învățământ 2022-2023***

*Președintele Comisiei de evaluare și calificare*

*Sanna Francesco*

*Directorul Colegiului Național de Comerț al ASEM*

*BUDURIN-FURCULIȚĂ Cristina*

Chișinău, 2023

1. Introducere.
2. Analiza cantitativă și calitativă a contingentului de absolvenți la programul de formare profesională tehnică 72120 „Tehnologia alimentației publice”.
3. Aprecierea pregătirii teoretice și practice a elevilor la disciplinele de examinare.
4. Date statistice cu privire la rezultatele obținute la probele de evaluare finală.
5. Propuneri de perfecționare a procesului educațional în general și a pregătirii profesionale.
6. Concluzii asupra nivelului de pregătire a tinerilor specialiști și corespunderea pregătirii teoretice și practice a acestora cerințelor pieței muncii.

## 1. Introducere

Examenul complex la programul de formare profesională tehnică 72120 „Tehnologia alimentației publice” s-a desfășurat în Colegiul Național de Comerț al ASEM în conformitate cu: ordinul Ministerului Educației și Cercetării nr.77 din 30.01.2023, cu privire la evaluare și calificare la programe de formare profesională tehnică, Anexa nr.1, tabelul nr.2 programul de formare profesională tehnică 72120 „Tehnologia alimentației publice”, a ordinului nr. 25 - CNC din 23.05.2023, referitor la aprobarea Comisiilor de evaluare și calificare la examenul de calificare pentru anul de învățământ 2022-2023 și ordinul nr. 87 CNC – ST din 21.06.2023, referitor la admiterea elevilor la examenul de calificare.

Examenul de calificare s-a desfășurat în anul de învățământ 2022-2023 prin metoda sistemului unificat. Astfel Comisia aprobată pentru evaluarea și calificarea examenului de calificare, pentru programul de formare profesională tehnică 72120 „Tehnologia alimentației publice” a fost constituită din următorii membri:

1. **Sanna Francesco**, președinte, manager general „Casa Rinaldi” în Moldova, președinte al Asociației Bucătarilor Italiani în Moldova;
2. **Țibuleac Mariana**, vicepreședinte, director adjunct pentru instruire practică și producere în CNC al ASEM;
3. **Grajdean Adrian**, reprezentant al pieței muncii **director SRL „Miller Group”;**
4. **Slănină Adela**, membru evaluator (proba scrisă) profesoară de discipline de tehnologice;
5. **Doroftei Tatiana**, membru evaluator (proba scrisă), profesoară de discipline de tehnologice;
6. **Babcenco Coralia**, membru evaluator (proba practică), profesoară de discipline de tehnologice;
7. **Temciuc Oxana**, membru evaluator (proba practică), profesoară de discipline de tehnologice.

Pentru susținerea examenului de calificare, la programul de formare profesională tehnică „Tehnologia alimentației publice” din grupele TAP-191, TAP-192 au fost admiși 38 elevi.

Comisia de examinare și calificare și elevii au fost avizați în termenii stabiliți cu privire la orarul și modalitatea de desfășurare a examenelor.

La ora 8.30 toți membrii observatori, au fost prezenți în auditoriul 502 bl. C pentru a verifica elevii în baza buletinului de identitate, care urmau să scrie examenul de calificare la programul de formare profesională menționat.

Testul pentru examenul de calificare (proba scrisă) a fost expediat prin poșta electronică a colegiului, pe data de 23 iunie 2023, ora 8.02 de către Centru de Excelență în Servicii și Prelucrarea alimentelor din Bălți.

Membrii Comisiei de examinare și calificare au multiplicat mai întâi 38 de exemplare, care urmau să fie repartizate elevilor admiși la examen, în sala de examinare 502, bl. C.

La ora 8.50 președintele Comisie de evaluare și calificare a fost anunțat că un elev nu s-a prezentat la examen, Ciaica Mihail, deoarece nu i s-a permis să părăsească Unitatea militară unde este înrolat.

În sală au fost repartizate 37 de teste pentru examenul de calificare, testele au fost semnate de elevi apoi prin plierea foii a fost ascuns numele de familie și prenumele fiecărui elev. Elevii au început rezolvarea testului la ora 9.15, fixând ora pe tablă pentru a fi vizibil tuturor. La ora 12.15 toate lucrările elevilor au fost codificate cu codul propus de președintele Comisiei de evaluare și calificare, codul fiind conceput cu literele ACI 2023, ACI 2023 – 1, ACI 2023 – 2, etc., apoi predate comisiei pentru evaluare.

Toate momentele petrecute în ziua examenului (proba scrisă) au fost consemnate în procesul – verbal nr. 1 al Comisiei de evaluare și calificare pentru programul de formare profesională tehnică „Tehnologia alimentației publice”

Elevii admiși la programul de formare profesională tehnică „Tehnologia alimentației publice” au susținut pe data de 26 și 27 iunie, divizați în două subgrupe a fiecărei grupe: TAP 191, TAP 192, proba practică. Elevii grupei TAP 191, au susținut proba practică la data de 26.06.2023, iar elevii grupei TAP 192 la 27.06.2023. Momentele de organizare, derulare și evaluare a probei practice au fost descrise în procesul –verbal nr 3.

Examenul complex la programul de formare profesională tehnică „Tehnologi alimentației publice” a derulat în conformitate cu cerințele de rigoare pentru examenul de calificare, obținând, ulterior, calificarea de Tehnolog alimentație publică.

Elevii au susținut Examenul de calificare în baza unităților de curs:

1. Tehnologia culinară
2. Tehnologia produselor culinare de bază
3. Organizarea producerii
4. Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie
5. Servirea consumatorilor
6. Organizarea activității restaurantelor.

Membrii Comisiei de examinare și calificare avut la dispoziție setul cu materiale, precum :

- ✓ borderoul reușitei elevilor pe perioada de studii;
- ✓ ordin cu privire la admiterea elevilor către examenul de calificare;
- ✓ orarul examenului de calificare;
- ✓ ordinul referitor la componența Comisiei de examinare și calificare pentru examenul de calificare;
- ✓ testul (examenul scris);
- ✓ baremul de corectare (proba scrisă);
- ✓ baremul de convertire a punctelor acumulate în note (proba scrisă);
- ✓ instrucțiuni pentru desfășurarea examenului de calificare (proba practică);
- ✓ proba practică 1, proba practică 2, proba practică 3;
- ✓ formularul evaluatorului pentru proba practică 1, formularul evaluatorului pentru proba practică 2, formularul evaluatorului pentru proba practică 3;
- ✓ baremul de convertire a punctelor în note ( proba practică);
- ✓ borderouri de notare (proba practică);
- ✓ borderourile de notare (proba scrisă);
- ✓ borderouri de notare (proba practică și scrisă).

La examen s-a evaluat abilitățile de aplicare a acestora în activitatea de profil, elevii demonstrând competențele dobândite în urma studiilor și a stagiilor de practică, desfășurate în cadrul unităților de alimentație publică.

## 2. Analiza cantitativă și calitativă a contingentului de absolvenți la specialitatea 72120 „Tehnologia alimentației publice”

Pentru a realiza analiza cantitativă și calitativă a celor 38 de elevi de la programul de formare profesională tehnică „Tehnologi alimentației publice” care au susținut examenul de calificare este necesar de analizat datele din borderourile generalizatoare ale grupelor absolvente ce cuprind informația detaliată despre reușita acestora pentru toți cei 4 ani de studii.

În tabelele ce urmează va fi reflectată situația academică a elevilor absolvenți până la examenele de absolvire și anume **Media generală pe anii de studii**, calculată din media de promovare la disciplinele de cultură generală și media de promovare la disciplinele fundamentale și de specialitate. O altă medie ce influențează nemijlocit media generală a absolventului este **Media de promovare a stagiului de practică**.

Informația reprezentată în tabel este reflectată pentru fiecare grupă în parte.

### TAP-191 (18 elevi)

<i>Media generală pe anii de studii</i>					
<b>Note</b>	9-10	8-8,99	7-7,99	6-6,99	5-5,99
<b>Nr. de elevi</b>	2	2	4	4	6
<i>Media de promovare a practicii</i>					
<b>Note</b>	9-10	8-8,99	7-7,99	6-6,99	5-5,99
<b>Nr. de elevi</b>	7	3	7	0	1

### TAP-192 (19 elevi)

<i>Media generală pe anii de studii</i>					
---	--	--	--	--	--

<b>Note</b>	9-10	8-8,99	7-7,99	6-6,99	5-5,99
<b>Nr. de elevi</b>	0	1	9	9	0
<b>Media de promovare a practicii</b>					
<b>Note</b>	9-10	8-8,99	7-7,99	6-6,99	5-5,99
<b>Nr. de elevi</b>	2	11	5	1	0

Conform datelor prezentate se remarcă faptul că 18 elevi din ambele grupe, au reușit pe parcursul celor 4 ani de studii să acumuleze o medie generală pe anii de studii mai mare de 7.00, ceea ce denotă faptul că contingentul de elevi de la specialitatea „Tehnologia alimentației publice” au o pregătire „satisfăcătoare”, care ar permis să acumuleze note satisfăcătoare la examenele de calificare și să reușească în final să ajungă la o medie generală bună.

Astfel, media generală pe ani de studii s-a calculat ca media aritmetică dintre media generală pe anii de studii, media de promovare la practică și media notelor de la examenele de calificare. Rezultate sunt prezentate sub formă de tabel și arată astfel:

#### **TAP-191 (18 elevi)**

<b>Media generală de studii</b>					
<b>Note</b>	9-10	8-8,99	7-7,99	6-6,99	5-5,99
<b>Nr. de elevi</b>	2	6	3	7	0

#### **TAP-192 (19elevi)**

<b>Media generală de studii</b>					
<b>Note</b>	9-10	8-8,99	7-7,99	6-6,99	5-5,99
<b>Nr. de elevi</b>	0	8	10	6	0

### **3. Aprecierea pregătirii teoretice și practice a elevilor la disciplinele de examinare:**

Procesul educațional a elevilor la programul de formare profesională tehnică „Tehnologia alimentației publice” sa efectuat în baza Planului de învățământ, aprobat de următoarele instanțe:

- ✓ Ministerul Educației al Republicii Moldova, din 05.07.2016,
- ✓ Consiliul Profesoral al CNC al ASEM, proces – verbal din 12.05.2016;
- ✓ Ministerul Agriculturii și Industriei Alimentare al RM din 2016.

Planurile corespund criteriilor formale în vigoare și includ componentele de specialitate pentru cei 4 ani de studii, precum:

- Tehnologia culinară I și II
- Tehnologia produselor culinare de bază I și II
- Tehnologia produselor de patiserie și cofetărie
- Organizarea activității restaurantelor
- Servirea consumatorilor,
- Gastronomi națională și internațional.

Pe lângă cursurile teoretice și practice pe care le-au frecventat, elevii au desfășurat pe parcursul celor 4 ani de studii, stagii de practică, care au durat în total 20 săptămâni, repartizate după cum urmează:

- Practica de inițiere în specialitate, sem II, durata 4 săptămâni;
- Practica de tehnologică I, sem IV durata 5 săptămâni;
- Practica de tehnologică II, sem VI cu durata 2 săptămâni;
- Practica ce anticipează examenele de absolvire, sem VIII, durata 9 săptămâni.

Elevii au efectuat practica tehnologică I, practica tehnologică II și practica ce anticipează examenul de absolvire în cadrul unităților de alimentație publică.

La finele fiecărui tip de practică elevii au prezentat Agenda formării profesionale, cu nota conducătorului de practică din cadrul unităților economice și au susținut Rapoartele stagiului de practică în fața unei comisii compusă din 3 membri, conform unui grafic aprobat de directorul CNC al ASEM.

Testul pentru examenul de calificare în anul de studii 2022-2023, pentru proba scrisă a fost expediat pe e-mailul colegiului la ora 8.02 în data de 23 iunie 2023, varianta III a testului, iar la 12.30 a fost expediat baremul de corectare și baremul de convertire punctelor în note.

**MINISTERUL EDUCAȚIEI  
ȘI CERCETĂRII  
AL REPUBLICII MOLDOVA**

<b>Instituția de învățământ</b>
<b>Grupa</b>
<b>Numele</b>
<b>Prenumele</b>

Specialitatea: **Tehnologia alimentației publice**

Examen de calificare

Timp alocat: 180 de minute

**Rechizite și materiale permise:** pix cu cerneală albastră

---

**Instrucțiuni pentru candidat:**

- Citește cu atenție fiecare item și efectuează operațiile solicitate
  - Lucrează independent.
- 


**Îți dorim mult succes!**

Scor total acumulat \_\_\_\_\_

## Varianta III

2023

Nr d/o	Conținutul itemului	Puncte acordate
<b>Completați spațiul liber cu răspunsul corect.</b>		
1.	Preparatele din carne prăjite bucăți mari se _____, se stropesc cu _____ din carne și se servesc cu garnitură _____ sau compusă.	L 0 1 2 3
2.	Masa de serviciu sau _____ se utilizează pentru păstrarea rezervelor de farfurii, _____, pahare, _____, tave și alte obiecte de inventar necesare mise-en-place-ului.	L 0 1 2 3
3.	La UAP preparatele gelatinoase se pregătesc în secția bucate _____, dotată cu mese de producere și _____, unde se păstrează numai preparatele _____.	L 0 1 2 3
4.	Sfârșitul dospirii masei pentru prepararea aluatului cu drojzii se determină după următorii indici: — fermentarea își pierde din _____, — la suprafață, apar mai puține _____ de aer, — maiaua se micșorează în _____, — maiaua se _____ spre mijloc.	L 0 1 2 3 4
5.	Separatorul pentru supele limpezi de pește se prepară din _____ sau _____ de pește cu adaos de _____ spumat.	L 0 1 2 3
6.	La prepararea aluatului foitaj se adaugă _____ alimentar, în scopul sporirii vâscozității proteinelor _____, iar aluatul devine mai _____.	L 0 1 2 3
7.	Sistemul de servire indirect constă în aducerea preparatelor porționate de la secții pe _____ cu _____ de servire îndreptate cu mânerul spre consumator și se prezintă prin partea _____ a acestuia.	L 0 1 2 3
8.	Banchetul - fourchette reprezintă o recepție fără _____, la care invitaților li se propun _____ și preparate culinare pregătite și prezentate pentru consumare cu utilizarea _____ a tacâmurilor.	L 0 1 2

		3																																
9.	<p>Scrieți 2 cauze ale consistenței tari a produsului <i>Coșuleț fărâmicios</i>:</p> <p>1. _____</p> <p>_____</p> <p>2. _____</p> <p>_____</p>	L 0 1 2																																
10.	<p>Completați tabelul cu denumirea veselei și tacâmurilor din imaginea de mai jos:</p>  <table border="1" style="display: inline-table; vertical-align: top;"> <tr><td>1.</td><td>_____</td></tr> <tr><td>2.</td><td>_____</td></tr> <tr><td>3.</td><td>_____</td></tr> <tr><td>4.</td><td>_____</td></tr> <tr><td>5.</td><td>_____</td></tr> <tr><td>6.</td><td>_____</td></tr> <tr><td>7.</td><td>_____</td></tr> <tr><td>8.</td><td>_____</td></tr> <tr><td>9.</td><td>_____</td></tr> <tr><td>10.</td><td>_____</td></tr> <tr><td>11.</td><td>_____</td></tr> <tr><td>12.</td><td>_____</td></tr> <tr><td>13.</td><td>_____</td></tr> <tr><td>14.</td><td>_____</td></tr> <tr><td>15.</td><td>_____</td></tr> <tr><td>16.</td><td>_____</td></tr> </table>	1.	_____	2.	_____	3.	_____	4.	_____	5.	_____	6.	_____	7.	_____	8.	_____	9.	_____	10.	_____	11.	_____	12.	_____	13.	_____	14.	_____	15.	_____	16.	_____	L 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16
1.	_____																																	
2.	_____																																	
3.	_____																																	
4.	_____																																	
5.	_____																																	
6.	_____																																	
7.	_____																																	
8.	_____																																	
9.	_____																																	
10.	_____																																	
11.	_____																																	
12.	_____																																	
13.	_____																																	
14.	_____																																	
15.	_____																																	
16.	_____																																	
11.	<p>Descrieți indicii organoleptici ai <i>Cartofilor prăjiți în cantitate mare de grăsime</i>.</p> <p>Aspect exterior _____</p> <p>_____</p> <p>Consistență _____</p> <p>_____</p> <p>Gust _____</p> <p>_____</p>	L 0 1 2 3 4 5 6																																
12.	<p>Ordonăți operațiile procesului tehnologic de preparare a <i>Fripturii ca acasă</i>, respectând consecutivitatea:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— prăjirea bucăților de carne până la rumenire</li> <li>— adăugarea pireului de roșii și a bulionului</li> <li>— prelucrarea primară a cărnii și legumelor</li> <li>— tăierea legumelor felioare</li> <li>— călirea cepei</li> <li>— prezentarea și servirea</li> <li>— tăierea cărnii în bucăți cu masa de 30 - 40 g</li> <li>— condimentarea și înăbușirea cărnii cu legume</li> <li>— rumenirea cartofilor</li> <li>— adăugarea frunzei de dafin</li> <li>— așezarea cărnii și legumelor în straturi</li> <li>— finisarea fripturii</li> </ul>	L 0 6																																



13.	<p>Ordonăți etapele de servire a consumatorilor, respectând consecutivitatea:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— prezentarea listei de preparate și băuturi</li> <li>— completarea mise-en-place-ului, în funcție de comanda dată</li> <li>— debarasarea meselor</li> <li>— luarea comenzii și transmiterea la secții</li> <li>— primirea și conducerea consumatorilor la masă</li> <li>— întocmirea și prezentarea notei de plată</li> <li>— preluarea de la secții a preparatelor și băuturilor și servirea acestora</li> </ul>	L 0 3												
14.	<p>Scrieți cauzele și remediile defectelor ce pot apărea la prepararea <i>Legumelor la grătar</i>.</p> <table border="1" data-bbox="209 499 1342 1016"> <thead> <tr> <th data-bbox="209 499 576 562">Defecte</th> <th data-bbox="576 499 956 562">Cauze</th> <th data-bbox="956 499 1342 562">Remedieri</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="209 562 576 701">1. Dovlecei deformați</td> <td data-bbox="576 562 956 701">1.</td> <td data-bbox="956 562 1342 701">1. Nu se remediază</td> </tr> <tr> <td data-bbox="209 701 576 875">2. Legume tari cu semne de cruditățe</td> <td data-bbox="576 701 956 875">2. Tratarea termică insuficientă</td> <td data-bbox="956 701 1342 875">2.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="209 875 576 1016">3. Vinete cu gust amar</td> <td data-bbox="576 875 956 1016">3.</td> <td data-bbox="956 875 1342 1016">3.</td> </tr> </tbody> </table>	Defecte	Cauze	Remedieri	1. Dovlecei deformați	1.	1. Nu se remediază	2. Legume tari cu semne de cruditățe	2. Tratarea termică insuficientă	2.	3. Vinete cu gust amar	3.	3.	L 0 2 4 6 8
Defecte	Cauze	Remedieri												
1. Dovlecei deformați	1.	1. Nu se remediază												
2. Legume tari cu semne de cruditățe	2. Tratarea termică insuficientă	2.												
3. Vinete cu gust amar	3.	3.												
15.	<p>Scrieți cauzele apariției defectelor aluatului dospit și propuneți metode posibile de remediere.</p> <table border="1" data-bbox="209 1144 1342 1783"> <thead> <tr> <th data-bbox="209 1144 576 1218">Defecte</th> <th data-bbox="576 1144 956 1218">Cauze</th> <th data-bbox="956 1144 1342 1218">Metode de remediere</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="209 1218 576 1395">1. Aluatul nu crește</td> <td data-bbox="576 1218 956 1395">1.</td> <td data-bbox="956 1218 1342 1395">1.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="209 1395 576 1570">2. Aluatul este acru</td> <td data-bbox="576 1395 956 1570">2. Suprafermentarea aluatului</td> <td data-bbox="956 1395 1342 1570">2.</td> </tr> <tr> <td data-bbox="209 1570 576 1783">3. Aluatul are suprafață uscată</td> <td data-bbox="576 1570 956 1783">3.</td> <td data-bbox="956 1570 1342 1783">3. În timpul dospirii aluatul se acoperă.</td> </tr> </tbody> </table>	Defecte	Cauze	Metode de remediere	1. Aluatul nu crește	1.	1.	2. Aluatul este acru	2. Suprafermentarea aluatului	2.	3. Aluatul are suprafață uscată	3.	3. În timpul dospirii aluatul se acoperă.	L 0 2 4 6 8
Defecte	Cauze	Metode de remediere												
1. Aluatul nu crește	1.	1.												
2. Aluatul este acru	2. Suprafermentarea aluatului	2.												
3. Aluatul are suprafață uscată	3.	3. În timpul dospirii aluatul se acoperă.												

16.	Scrieți măsurile de prevenire a defectelor preparatului <i>Pește prăjit în aluat</i> .		L 0 2 4
	<b>Defecte</b>	<b>Măsuri de prevenire</b>	
	1. Bucățile de pește au suprafața uleioasă	1.	
	2. Suprafața bucăților de pește în aluat prăjite este palidă.	2.	
<b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată. Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b>			
17.	Înainte de a fi drese cu liezon, supele pireu se răcesc până la 60°C, deoarece la temperatura mai mare de 60°C acestea își modifică consistența. A F _____		L 0 1 2
18.	Înainte de prăjire prin metoda de bază, <i>Zrazele de pește</i> se înmoaie în klear și se panează în pesmeți. A F _____		L 0 1 2
19.	Varza, păstăile de mazăre și fasolea se fierb la foc intensiv, fără capac, deoarece legumele verzi fierte la foc mic fără capac își pierd culoarea. A F _____		L 0 1 2
20.	La servirea individuală a cafelei, chelnerul aduce ceașcă cu cafeaua pregătită în mâna dreaptă, așezată pe farfurioara suport. A F _____		L 0 1 2
21.	<i>Salata de carne</i> se ornează cu frunze de salată pentru a spori valoarea calorică a acesteia. A F _____		L 0 1 2
<b>Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.</b>			
22.	<i>Prăjiturile Bușe</i> se porționează: a) după lipirea blaturilor b) înainte de ornarea cu cremă c) înainte de coacerea aluatului d) după coacerea blatului de pandișpan		L 0 2
23.	Preparatele de pasăre, aranjate în ordine <b>descrescătoare</b> a gramajului, sunt: a) pilaf, pârjoală ca la capitală, tocană de pui b) pui tabaka, pârjoală ca la Kiev, pilaf c) pilaf, pui tabaka, pârjoală ca la Kiev d) tocană de pui, pârjoală ca la capitală, pilaf		L 0 2
24.	Modificările, ce pot apărea la păstrarea cartofului curățit, se previn prin: a) tăierea uniformă b) tăierea în bucăți mici c) păstrarea în vase speciale d) limitarea timpului de păstrare		L 0 2

25.	Aluatul de turte dulci se caracterizează prin conținut înalt de: a) ouă și lapte b) apă și grăsimi c) amidon și melanj d) zahăr și condimente	L 0 2				
26.	Pentru asigurarea porozității, în compoziția sambucului se adaugă: a) crupe de griș b) frișcă spumată c) albuș spumat d) amidon diluat	L 0 2				
27.	Indicii de calitate a <i>Budincii din brânză de vaci</i> sunt: a) consistența densă, fără aglomerări, culoare aurie b) consistența fărâmicioasă, fără crăpături, culoare galben – aurie c) consistența puhavă, omogenă, culoare galben- aurie d) consistența densă, suprafața netedă, culoare aurie	L 0 2				
28.	În calitate de agent de îngroșare la prepararea sosurilor calde se folosește: a) gelatină b) agar-agar c) făină de grâu d) crupe de griș	L 0 2				
29.	Din categoria documentelor utilizate în secția caldă fac parte: a) registrul stocurilor b) fișa tehnologică c) aviz de expediție d) raportul de gestiune	L 0 2				
30.	Subliniați denumirea utilajului folosit în secția de prelucrare primară a cărnii: Mașină de curățat cartofi, tigaie basculantă, feliator gastronomic, mașina de tocat, laminator, frigider, cuptor electric, malaxor, plită electrică, friteuză, mixer, grătar electric.	L 0 1 2 3				
<b>Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B. La unii itemi se admit mai multe răspunsuri corecte.</b>						
31.	Asociați grupele de garnituri pentru <i>supele limpezi</i> din coloana A cu sortimentul de garnituri din coloana B.	L 0 1 2 3 4 5 6 7				
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%; text-align: center;">A. Grupe de garnituri</th> <th style="width: 50%; text-align: center;">B. Garnituri</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="vertical-align: top;"> <p>_____ 1. Garnituri servite separat</p> <p>_____ 2. Garnituri încorporate în supă</p> </td> <td style="vertical-align: top;"> <p>a. perișoare de carne</p> <p>b. profiteroluri</p> <p>c. găluște</p> <p>d. pelmeni</p> <p>e. crutoane picante</p> <p>f. pateuri</p> <p>g. omletă</p> </td> </tr> </tbody> </table>		A. Grupe de garnituri	B. Garnituri	<p>_____ 1. Garnituri servite separat</p> <p>_____ 2. Garnituri încorporate în supă</p>	<p>a. perișoare de carne</p> <p>b. profiteroluri</p> <p>c. găluște</p> <p>d. pelmeni</p> <p>e. crutoane picante</p> <p>f. pateuri</p> <p>g. omletă</p>	
A. Grupe de garnituri	B. Garnituri					
<p>_____ 1. Garnituri servite separat</p> <p>_____ 2. Garnituri încorporate în supă</p>	<p>a. perișoare de carne</p> <p>b. profiteroluri</p> <p>c. găluște</p> <p>d. pelmeni</p> <p>e. crutoane picante</p> <p>f. pateuri</p> <p>g. omletă</p>					

32.	Asociați preparatele de carne din coloana A cu caracteristicile aspectului exterior al acestora din coloana B.		L 0 1 2 3 4
	<b>A. Preparate de carne</b>	<b>B. Caracteristici ale aspectului</b>	
	_____ 1. Pilaf	a. bucata porționată, tăiată perpendicular fibrelor musculare	
	_____ 2. Biftec natural	b. forma regulată de cârnăciori	
	_____ 3. Befstroganov	c. carnea în formă de cubulețe, în sos	
	_____ 4. Gulaș	d. orezul cu legume și bucățele de carne, repartizate uniform	
		e. bucățele de carne în formă de bare, acoperite cu sos	

33.	Asociați semipreparatele din coloana A cu materia primă specifică acestora din coloana B.		L 0 1 2 3 4
	<b>A. Semipreparate</b>	<b>B. Materie primă</b>	
	_____ 1. de pandișpan	a. făină de grâu, unt de frișcă, ouă, sare, acid alimentar, apă	
	_____ 2. din aluat foitaj	b. făină de grâu, unt de frișcă, ouă, sare, apă	
	_____ 3. din aluat opărit	c. făină de grâu, amidon, zahăr tos, melanj, esență	
	_____ 4. de bezea	d. albuș de ou, zahăr tos, vanilie	

**Realizați calculele în spațiul rezervat și scrieți răspunsul corect.**

34.	<p>Calculați cantitatea de lapte praf pentru prepararea a 2,5 kg de <i>Sos de lapte</i>, dacă pentru 1 kg de sos se folosește 750 g de lapte integral, iar coeficientul de substituție este: 1 g lapte integral la 0,19 g lapte praf.</p> <p>Rezolvare:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Răspuns: _____</p>	L 0 1 2 3
-----	---	-----------------------

35.	<p>Calculați masa subproduselor comestibile rezultată după prelucrarea primară a 75 kg de găini, dacă norma pierderilor tehnologice constituie 35,3 %, din care subprodusele constituie 25,9 %.</p> <p>Rezolvare:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p>	L 0 1 2 3
-----	---	-----------------------

	<p>_____ Răspuns: _____</p>	
36.	<p>Calculați cantitatea de drojdie uscată pentru prepararea a 4,7 kg de aluat dospit pentru <i>Plăcinte cu cartofi</i>, dacă pentru 1 kg de aluat se folosește 19 g de drojdie presată, iar coeficientul de substituire este: 1 g de drojdie presată la 0,25 drojdie uscată.</p> <p>Rezolvare:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Răspuns: _____</p>	<p>L</p> <p>0</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>4</p>
37.	<p>Calculați numărul de consumatori și cantitatea de bucate ce se realizează în decursul zilei într-o cafenea pentru tineret cu 80 de locuri, dacă rotația unui loc în sală este 7, iar coeficientul de consum al bucatelor este 2.</p> <p>Rezolvare:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Răspuns: _____</p>	<p>L</p> <p>0</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>3</p>
38.	<p>Calculați cantitatea de cremă utilizată pentru omarea a 8 kg tort <i>Caderea frunzelor</i>, dacă pentru 10 kg de tort se utilizează:</p> <p><i>Crema de unt</i> -1,5 kg</p> <p><i>Crema de unt cu ciocolata</i> -0,4 kg</p> <p>Rezolvare:</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>_____</p> <p>Răspuns: _____</p>	<p>L</p> <p>0</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>4</p>

39.	<p>Calculați costul unei porții de <i>Azu</i>, utilizând datele din tabel.</p> <table border="1" data-bbox="188 129 1342 1010"> <thead> <tr> <th data-bbox="188 129 703 232">Materii prime</th> <th data-bbox="703 129 906 232">Masa brută, 100 porții, kg</th> <th data-bbox="906 129 1134 232">Prețul pentru 1 kg, lei</th> <th data-bbox="1134 129 1342 232">Suma, lei</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="188 232 703 297">Carne de bovină</td> <td data-bbox="703 232 906 297">16,2</td> <td data-bbox="906 232 1134 297">110,00</td> <td data-bbox="1134 232 1342 297"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 297 703 362">Grăsime culinară</td> <td data-bbox="703 297 906 362">1,2</td> <td data-bbox="906 297 1134 362">82,00</td> <td data-bbox="1134 297 1342 362"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 362 703 427">Pireu de roșii</td> <td data-bbox="703 362 906 427">1,5</td> <td data-bbox="906 362 1134 427">35,00</td> <td data-bbox="1134 362 1342 427"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 427 703 492">Ceapă</td> <td data-bbox="703 427 906 492">3,0</td> <td data-bbox="906 427 1134 492">25,00</td> <td data-bbox="1134 427 1342 492"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 492 703 557">Făină de grâu</td> <td data-bbox="703 492 906 557">0,5</td> <td data-bbox="906 492 1134 557">22,00</td> <td data-bbox="1134 492 1342 557"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 557 703 622">Castraveți murați</td> <td data-bbox="703 557 906 622">5,0</td> <td data-bbox="906 557 1134 622">35,00</td> <td data-bbox="1134 557 1342 622"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 622 703 687">Cartofi</td> <td data-bbox="703 622 906 687">19,3</td> <td data-bbox="906 622 1134 687">14,00</td> <td data-bbox="1134 622 1342 687"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 687 703 752">Usturoi</td> <td data-bbox="703 687 906 752">0,1</td> <td data-bbox="906 687 1134 752">60,00</td> <td data-bbox="1134 687 1342 752"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 752 703 817">Suma totală</td> <td data-bbox="703 752 906 817">-</td> <td data-bbox="906 752 1134 817">-</td> <td data-bbox="1134 752 1342 817"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 817 703 882">Adaos la preț: 85%</td> <td data-bbox="703 817 906 882">-</td> <td data-bbox="906 817 1134 882">-</td> <td data-bbox="1134 817 1342 882"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 882 703 947">Prețul de vânzare pentru 100 porții</td> <td data-bbox="703 882 906 947">-</td> <td data-bbox="906 882 1134 947">-</td> <td data-bbox="1134 882 1342 947"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 947 703 1010">Prețul de vânzare pentru 1 porție</td> <td data-bbox="703 947 906 1010">-</td> <td data-bbox="906 947 1134 1010">-</td> <td data-bbox="1134 947 1342 1010"></td> </tr> </tbody> </table>	Materii prime	Masa brută, 100 porții, kg	Prețul pentru 1 kg, lei	Suma, lei	Carne de bovină	16,2	110,00		Grăsime culinară	1,2	82,00		Pireu de roșii	1,5	35,00		Ceapă	3,0	25,00		Făină de grâu	0,5	22,00		Castraveți murați	5,0	35,00		Cartofi	19,3	14,00		Usturoi	0,1	60,00		Suma totală	-	-		Adaos la preț: 85%	-	-		Prețul de vânzare pentru 100 porții	-	-		Prețul de vânzare pentru 1 porție	-	-		0 1 2 3 5 6 7 8 9 10 11 12
Materii prime	Masa brută, 100 porții, kg	Prețul pentru 1 kg, lei	Suma, lei																																																			
Carne de bovină	16,2	110,00																																																				
Grăsime culinară	1,2	82,00																																																				
Pireu de roșii	1,5	35,00																																																				
Ceapă	3,0	25,00																																																				
Făină de grâu	0,5	22,00																																																				
Castraveți murați	5,0	35,00																																																				
Cartofi	19,3	14,00																																																				
Usturoi	0,1	60,00																																																				
Suma totală	-	-																																																				
Adaos la preț: 85%	-	-																																																				
Prețul de vânzare pentru 100 porții	-	-																																																				
Prețul de vânzare pentru 1 porție	-	-																																																				
40.	<p>Calculați valoarea energetică (VE) a unei porții de 250 g de <i>Omletă cu produse din carne</i>, ținând cont de coeficienți: proteine 4,1 kcal; lipide-9,3 kcal; glucide- 4,1 kcal.</p> <table border="1" data-bbox="188 1155 1235 1749"> <thead> <tr> <th data-bbox="188 1155 477 1258">Ingrediente</th> <th data-bbox="477 1155 647 1258">Cantitate, g</th> <th data-bbox="647 1155 799 1258">Proteine</th> <th data-bbox="799 1155 932 1258">Lipide</th> <th data-bbox="932 1155 1102 1258">Glucide</th> <th data-bbox="1102 1155 1235 1258">VE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="188 1258 477 1323">Ouă</td> <td data-bbox="477 1258 647 1323">120</td> <td data-bbox="647 1258 799 1323">15,24</td> <td data-bbox="799 1258 932 1323">13,8</td> <td data-bbox="932 1258 1102 1323">0,84</td> <td data-bbox="1102 1258 1235 1323"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1323 477 1442">Lapte</td> <td data-bbox="477 1323 647 1442">40</td> <td data-bbox="647 1323 799 1442">1,12</td> <td data-bbox="799 1323 932 1442">1,28</td> <td data-bbox="932 1323 1102 1442">2,16</td> <td data-bbox="1102 1323 1235 1442"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1442 477 1507">Margarină</td> <td data-bbox="477 1442 647 1507">5</td> <td data-bbox="647 1442 799 1507">-</td> <td data-bbox="799 1442 932 1507">4,12</td> <td data-bbox="932 1442 1102 1507">0,025</td> <td data-bbox="1102 1442 1235 1507"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1507 477 1572">Produse din carne</td> <td data-bbox="477 1507 647 1572">40</td> <td data-bbox="647 1507 799 1572">9,04</td> <td data-bbox="799 1507 932 1572">8,36</td> <td data-bbox="932 1507 1102 1572">1,2</td> <td data-bbox="1102 1507 1235 1572"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1572 477 1637">Unt</td> <td data-bbox="477 1572 647 1637">5</td> <td data-bbox="647 1572 799 1637">0,065</td> <td data-bbox="799 1572 932 1637">3,62</td> <td data-bbox="932 1572 1102 1637">-</td> <td data-bbox="1102 1572 1235 1637"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1637 477 1691">Valoarea nutritivă</td> <td data-bbox="477 1637 647 1691">-</td> <td data-bbox="647 1637 799 1691"></td> <td data-bbox="799 1637 932 1691"></td> <td data-bbox="932 1637 1102 1691"></td> <td data-bbox="1102 1637 1235 1691"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="188 1691 477 1749">Valoarea energetică</td> <td data-bbox="477 1691 647 1749">-</td> <td data-bbox="647 1691 799 1749"></td> <td data-bbox="799 1691 932 1749"></td> <td data-bbox="932 1691 1102 1749"></td> <td data-bbox="1102 1691 1235 1749"></td> </tr> </tbody> </table>	Ingrediente	Cantitate, g	Proteine	Lipide	Glucide	VE	Ouă	120	15,24	13,8	0,84		Lapte	40	1,12	1,28	2,16		Margarină	5	-	4,12	0,025		Produse din carne	40	9,04	8,36	1,2		Unt	5	0,065	3,62	-		Valoarea nutritivă	-					Valoarea energetică	-					L 0 1 2 3 4 5 6 7				
Ingrediente	Cantitate, g	Proteine	Lipide	Glucide	VE																																																	
Ouă	120	15,24	13,8	0,84																																																		
Lapte	40	1,12	1,28	2,16																																																		
Margarină	5	-	4,12	0,025																																																		
Produse din carne	40	9,04	8,36	1,2																																																		
Unt	5	0,065	3,62	-																																																		
Valoarea nutritivă	-																																																					
Valoarea energetică	-																																																					
<b>Total puncte:</b>		<b>158</b>																																																				

**Barem de corectare a testului pentru examenul de calificare  
la specialitatea *Tehnologia alimentației publice***

- Punctajul acordat oricărui item este un număr întreg.
- Nu introduceți puncte suplimentare la barem.

Nr. ord.	Răspuns așteptat	Puncte																																
<b>Completați spațiul liber cu răspunsul corect.</b>																																		
1.	porționează, sucul, simplă	3p																																
2.	consola, tacâmuri, șervețele	3p																																
3.	reci; frigider; finite / gata	3p																																
4.	intensitate/ activitate, bule, volum, lasă	4p																																
5.	morcov, icre, albuș	3p																																
6.	acid/oțet, făinii, elastic	3p																																
7.	platouri, ustensile/obiecte/tacâmuri, stângă	3p																																
8.	scaune, gustări, minimală.	3p																																
9.	1. Făina cu conținut mare de gluten; 2. A fost frământat prea mult; 3. S-a micșorat cantitatea de grăsimi.	2p																																
10.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 5%;">1</td> <td style="width: 40%;">Farfurie pentru pâine</td> <td style="width: 5%;">9</td> <td style="width: 40%;">Lingură pentru preparate lichide</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Cuțit pentru unt</td> <td>10</td> <td>Farfurie adâncă pentru supe</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Lingură pentru desert</td> <td>11</td> <td>Farfurie gustări</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Furculiță pentru desert</td> <td>12</td> <td>Farfurie - suport</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Furculiță pentru gustări</td> <td>13</td> <td>Pahar șampanie</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Furculiță pentru preparate de bază</td> <td>14</td> <td>Pahar vin roșu</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Cuțit pentru preparate de bază</td> <td>15</td> <td>Pahar vin alb</td> </tr> <tr> <td>8</td> <td>Cuțit pentru gustări</td> <td>16</td> <td>Șervețel</td> </tr> </table>	1	Farfurie pentru pâine	9	Lingură pentru preparate lichide	2	Cuțit pentru unt	10	Farfurie adâncă pentru supe	3	Lingură pentru desert	11	Farfurie gustări	4	Furculiță pentru desert	12	Farfurie - suport	5	Furculiță pentru gustări	13	Pahar șampanie	6	Furculiță pentru preparate de bază	14	Pahar vin roșu	7	Cuțit pentru preparate de bază	15	Pahar vin alb	8	Cuțit pentru gustări	16	Șervețel	6p
1	Farfurie pentru pâine	9	Lingură pentru preparate lichide																															
2	Cuțit pentru unt	10	Farfurie adâncă pentru supe																															
3	Lingură pentru desert	11	Farfurie gustări																															
4	Furculiță pentru desert	12	Farfurie - suport																															
5	Furculiță pentru gustări	13	Pahar șampanie																															
6	Furculiță pentru preparate de bază	14	Pahar vin roșu																															
7	Cuțit pentru preparate de bază	15	Pahar vin alb																															
8	Cuțit pentru gustări	16	Șervețel																															
11.	<b>Aspect exterior:</b> forma cartofilor păstrată, rumeniți uniform, culoarea aurie; <b>Consistența:</b> la suprafață crocanți, în interior – moi; <b>Gust:</b> apetisant, specific cartofilor prăjiți, fără gust străin, potrivit de sărat.	6p																																
12.	4. prăjirea bucăților de carne până la rumenire 8. adăugarea pireului de roșii și a bulionului 1. prelucrarea primară a cărnii și legumelor 3. tăierea legumelor felioare 5. călirea cepei 12. prezentarea și servirea 2. tăierea cărnii în bucăți cu masa de 30-40 g 9. condimentarea și înăbușirea cărnii cu legume 6. rumenirea cartofilor 10. adăugarea frunzei de dafin 7. așezarea cărnii și legumelor în straturi 11. finisarea fripturii	0/6																																
13.	2. prezentarea listei de preparate și băuturi 4. completarea mise-en-place-ului, în funcție de comanda dată 6. debarasarea meselor 3. luarea comenzii și transmiterea la secții	0/3p																																

	1. primirea și conducerea consumatorilor la masă 7. întocmirea și prezentarea notei de plată 5. preluarea de la secții a preparatelor și băuturilor și servirea acestora	
14.	<b>Cauze:</b> 1. tăierea incorectă a legumelor / prăjirea la temperatură joasă timp îndelungat. 3. prelucrarea primară incorectă / legume necalitative <b>Remedieri:</b> 2. continuarea tratamentului termic 4. nu se remediază	8p
15.	<b>Cauze:</b> 1. drojdii necalitative / opărite sau temperatura joasă a încăperii 3. dospirea aluatului în încăpere cu umiditate scăzută/în timpul fermentării aluatul nu s-a acoperit. <b>Remedieri:</b> 1. se adăugă drojdii calitative / se mărește temperatura încăperii. 2. se frământă aluat fără drojdii, folosind aluatul suprafermentat ca maia.	8 p
16.	<b>Măsuri de prevenire:</b> 1. Bucățile se pun pe șervețel de hârtie, pentru ca surplusul de ulei să se absoarbe. 2. Se respectă temperatura și durata de prăjire în cantitate mare de grăsime.	4p
<b>Încercuiți A, dacă afirmația este adevărată. Dacă afirmația este falsă, încercuiți F și scrieți răspunsul corect în spațiul rezervat.</b>		
17.	F/ la temperatura mai mare de 60 <sup>0</sup> C coagulează albuminele	2p
18.	F/ se înmoaie în liezon	2p
19.	A	2p
20.	F/ chelnerul aduce ceașca cu cafeaua pregătită pe tavă, alături farfurioara suport.	2p
21.	F/ pentru a spori valoarea nutritivă și aspect plăcut	2p
<b>Încercuiți litera ce corespunde răspunsului corect.</b>		
22.	c) înainte de coacerea aluatului	2p
23.	b) pui tabaka, pârjoală ca la Kiev, pilaf	2p
24.	d) limitarea timpului de păstrare	2p
25.	d) zahăr și condimente	2p
26.	c) albuș spumat	2p
27.	c) consistența puhavă, omogenă, culoare galben-aurie	2p
28.	c) făină de grâu	2p
29.	b) fișa tehnologică	2p
30.	mașină de tocat; frigider; malaxor	3p
<b>Înscrieți în spațiul liber din dreptul fiecărei cifre din coloana A, litera corespunzătoare din coloana B. La unii itemi se admit mai multe răspunsuri corecte.</b>		
31.	1) b, e, f; 2) a, c, d, g.	7p
32.	1) d; 2) a; 3) e; 4) c.	4p
33.	1) c; 2) a; 3) b; 4) d.	4p
<b>Realizați calculele în spațiul rezervat și scrieți răspunsul corect.</b>		
34.	2,5 kg = 2500 g 2500 × 750 ÷ 1000 = 1875 g – lapte integral 1875 × 0,19 = 356,25 g – lapte praf	3p
35.	75 × 35,3 ÷ 100 = 26,47 kg 26,47 × 25,9 ÷ 100 = 6,85 kg	3p
36.	4,7 kg = 4700 g	4p



	$4700 \times 19 \div 1000 = 89,3$ g (drojdie presată) $89,3 \times 0,25 = 22,32$ g (drojdie uscată)	
37.	$N=p \times \mu$ $n=N \times m$ înlocuim în formule $N=80 \times 7=560$ consumatori/zi $n=560 \times 2=1120$ bucate/zi	3p
38.	<b>1. Cremă de unt</b> 10 kg.....1,5 8 kg..... X $X=8 \times 1,5 \div 10=1,200$ kg <b>2. Cremă de ciocolată:</b> 10 kg.....0,4 8 kg..... X $X=8 \times 0,4 \div 10=0,32$ kg	4p
39.	Carne de bovină – 1782,00 lei Grăsime culinară - 98,40 lei Pireu de roșii - 52,50 lei Ceapă – 75,00 lei Făină de grâu -11,00 lei Castraveți murați-175,00 lei Cartofi-270,20 lei Usturoi- 6,00 lei Suma totală- 2470,10 lei Adaos la preț: 85%- 2099,58 lei Prețul de vânzare pentru 100 porții – 4569,68 lei Prețul de vânzare pentru 1 porție – 45,69 lei	12p
40.	Valoarea nutritivă - P-25,46; L-31,18; G-4,225 Valoarea energetică (VE) - P-104,38; L-289,97; G-17,32 Valoarea energetică total: 411,67 kcal	7 p
	<b>Total puncte:</b>	<b>158</b>

**Barem de convertire a punctelor acumulate în note:**

<b>Punctaj acumulat</b>	158-150	149-139	138-124	122-99	98-75	74-52	51-33	32-15	14-7	6-0
<b>Procente de realizare</b>	100-95%	94-88%	87-78%	77-63%	62-48%	47-33%	32-21%	20-10%	9-5%	4-0%
<b>Nota</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>8</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>

La examenul de calificare din 23.06.2023 (proba scrisă) elevii au dat dovadă de cunoștințe în tehnologia alimentației publice. De remarcat este faptul că în baza curriculumul unităților de curs, în test se regăsesc probleme propuse spre rezolvare, studii de caz și este alocat suficient timp pentru rezolvarea, itemilor propuși în test. Discipline incluse în examenul de calificare, prin conținutul lor tematic au contribuit la formarea competențelor necesare unui tânăr specialist.

#### 4. Date statistice cu privire la rezultatele obținute la probele de evaluare finală

Toți cei 37 elevi a specialității 72120 „Tehnologia alimentației publice” au susținut examenul de calificare, iar rezultatele acestora au fost înscrise în borderourile de examinare, care reflectă următoarea informație:

##### *Proba scrisă Tehnologia alimentației publice 23.06.2023*

Nr. candidați admiși	Nr. candidați care au susținut	Inclusiv pe note:							Media
		10	9	8	7	6	5	<5	
38	37	0	0	1	11	11	14	0	5,74

##### *Prin comparație Proba scrisă Tehnologia alimentației publice în anul 2022*

Nr. candidați admiși	Nr. candidați care au susținut	Inclusiv pe note:							Media
		10	9	8	7	6	5	<5	
37	48	0	0	2	6	20	20	0	5,79

##### *Proba practică s-a desfășurat la data de 26,27. 06.2023, începând cu ora 9.00*

Nr. candidați admiși	Nr. candidați care au susținut	Inclusiv pe note:							Media
		10	9	8	7	6	5	<5	
37	37	15	13	8	0	0	1	0	9,08

##### *Prin comparație Proba practică în anul 2022*

Nr. candidați admiși	Nr. candidați care au susținut	Inclusiv pe note:							Media
		10	9	8	7	6	5	<5	
48	48	22	10	13	2	0	0	0	9,06

##### *Rezultatele generale, înregistrate la examenul de calificare (proba scrisă, proba practică) pentru anul de învățământ 2022 - 2023*

Nr. candidați admiși	Nr. candidați care au susținut	Media notelor examen PT*0,4+PP*0,6
38	37	7,83

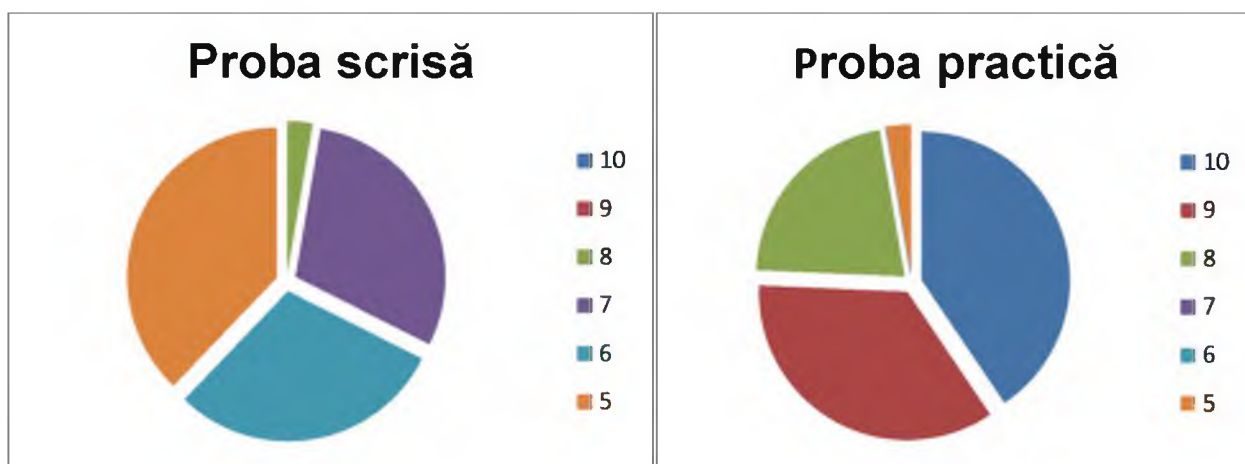
Rezultatele generale reflectate pe grupe:

Examen de calificare la programul de formare profesională tehnică Tehnologia alimentației publice, pentru anul de învățământ 2022 - 2023

Examenul / Grupa TAP-191	Nr. de elevi	Au susținut pe nota:										Media notelor
		10	9,00 – 9,99	8,00 – 8,99	7,00 – 7,99	6,00 – 6,99	5,00 – 5,99	4	3	2	1	
Examenul de calificare	18	0	1	7	5	5	-	-	-	-	-	7,77

Examenul / Grupa TAP-192	Nr. de elevi	Au susținut pe nota:										Media notelor
		10	9,00 – 9,99	8,00 – 8,99	7,00 – 7,99	6,00 – 6,99	5,00 – 5,99	4	3	2	1	
Examenul de calificare	19	0	0	10	7	1	1	0	0	0	0	7,89

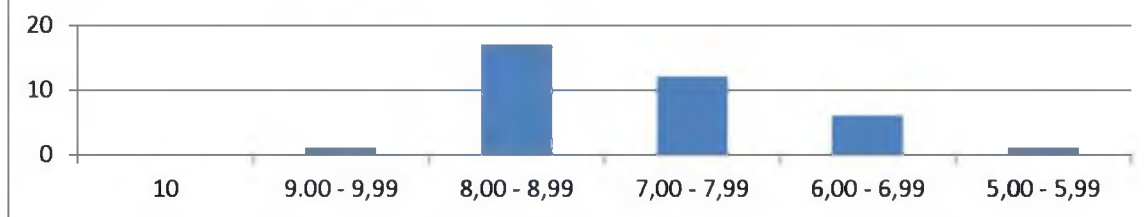
*Procentul reușitei elevilor la specialitatea 72120 „Tehnologia alimentației publice” privind susținerea examenului de calificare, în anul de învățământ 2022 – 2023 din totalul de 37 elevi*



Rezultatele obținute de elevi, la examenul de calificare, confirmă că elevii au o pregătire mai bună din punct de vedere practic decât teoretic.

Cei 37 de elevi au reușit să susțină examenul complex de calificare și au obținut calificarea de Tehnolog alimentație publică și diploma de studii medii de specialitate.

## Rezultate finale, examen de calificare „Tehnologia alimentației publice , 2022 - 2023



Pe parcursul celor 3 zile, în care a derulat procesul de evaluare examenului complex de calificare și a discuțiilor pe marginea subiectului de examinare, a membrilor Comisiei de evaluare, a administrației CNC al ASEM și a membrilor catedrei de specialitate, se poate de remarcat faptul că examenul complex de calificare la programul de formare profesională tehnică „Tehnologia alimentației publice” a decurs conform prevederilor legale.

Nu au fost consemnate solicitări din partea elevilor pentru contestări sau să analizeze testele (proba scrisă). La proba practică, în urma anunțării rezultatelor, observații nu au fost reclamate.

### **5. Propuneri de perfecționare a procesului educațional în general și a pregătirii profesionale.**

*În urma analizei testului de calificare și a baremului de corectare membrii Comisiei de calificare și evaluare au propus:*

1. Pe foaia de titlu, la rubrica Rechizite de indicat că elevul are dreptul să utilizeze în timpul rezolvării testului și alte rechizite precum: creionul, radera, calculatorul de masă.
2. Pe foaia de titlu a testului să fie indicat Evaluator 1, Evaluator 2 și punctajul oferit de fiecare evaluator cu loc pentru semnătură;
3. În test de adăugat, la rubrica SCOR, încă o coloană pentru Evaluatorul 2 ;

*La nivel de catedră, în urma discuțiilor s-a propus:*

- Pe parcursul studiilor să se țină cont de modificările legislative ce parvin în domeniul tehnologiei alimentației publice;
- În cadrul orelor de curs să fie abordată mai vast componenta legislativă;
- Să se pună accent pe aspectul practic-aplicativ în procesul educațional;
- Să se încheie mai multe contracte și convenții cadru cu unitățile de alimentație publice din domeniu pentru repartizarea elevilor la practică cu scopul dezvoltării competențelor profesionale și aplicării acestora în domeniu;
- Pentru o pregătire mai minuțioasă la proba practică, să fie propuse un număr limitat de preparate culinare, cu careva timp înainte de examen, astfel încât elevul să studieze mai profund toate preparatele care vor fi propuse la examen.

## **6. Concluzii asupra nivelului de pregătire a tinerilor specialiști și corespunderea pregătirii teoretice și practice a acestora cerințelor pieței muncii**

Analizând nivelul de pregătire al absolvenților, care tocmai au intrat în rândurilor tinerilor specialiști în corespundere cu cererea pe piața muncii, de remarcat faptul că cunoștințele, abilitățile, competențele obținute pe parcursul celor 4 ani de studii sunt utile, deoarece partea cea mai importantă în încadrarea în câmpul muncii o constituie partea practică, experiența de muncă, pe care tinerii specialiști o pot căpăta pe parcursul stagiilor de practică, în special în ultimul an de studii, și anume practica ce anticipează examenele de absolvire, în urma frecventării căreia o parte din elevi sunt angajați în câmpul muncii, la unitățile unde au efectuat stagiul de practică.

Rezultatele obținute în urma examenului de calificare (proba scrisă și proba practică) la programul de formare profesională „Tehnologia alimentației publice”, ne dă speranța că în rândurile elevilor pregătiți de Colegiul Național de Comerț al ASEM, majoritatea sunt specialiști bine pregătiți pentru calificarea obținută.

**BORDEROUL DE NOTARE***(proba scrisă și practică)*Instituția de învățământ profesional tehnic *Colegiul Național de Comerț al ASEM*Programul de formare profesională tehnică **Tehnologia alimentației publice**Data susținerii examenului: *proba scrisă 23.06.2023, proba practică 26.06.2023, pentru grupa TAP 191, 27.06.2023 pentru grupa TAP 192*

Nr. de ord.	Numele, prenumele candidatului	Nota acordată la proba teoretică	Nota acordată la proba practică	Nota finală (cu cifre și litere)
1.	<i>Afanasii Ecaterina Andrei</i>	6(șase)	10(zece)	8,40(opt,40)
2.	<i>Baranov Ivan Gheorghe</i>	6(șase)	10(zece)	8,40(opt,40)
3.	<i>Belous Eduard Victor</i>	6(șase)	8(opt)	7,20(șapte,20)
4.	<i>Blăniță Răzvan Anatolie</i>	5(cinci)	9(nouă)	7,40(șapte,40)
5.	<i>Bocșinean Nina Sergiu</i>	6(șase)	10(zece)	8,40(opt,40)
6.	<i>Bologan Daniela Ghenadi</i>	7(șapte)	10(zece)	8,80(opt,80)
7.	<i>Braga Valeriu Ion</i>	7(șapte)	10(zece)	8,80(opt,80)
8.	<i>Ceban Cristian Ion</i>	5(cinci)	8(opt)	6,80(șase,80)
9.	<i>Celleniuc Ustinia Stepan</i>	6(șase)	10(zece)	8,40(opt,40)
10.	<i>Ciolan Tudor Constantin</i>	5(cinci)	10(zece)	8,00(opt, 00)
11.	<i>Coguteac Gabriela Oleg</i>	7(șapte)	8(opt)	7,60(șapte,60)
12.	<i>Cojocar Cătălina Ion</i>	5(cinci)	9(nouă)	7,40(șapte,40)
13.	<i>Cornea Iona Mihail</i>	7(șapte)	9(nouă)	8,20(opt,20)
14.	<i>Crețu Ruxanda Ivan</i>	5(cinci)	9(nouă)	7,40(șapte,40)
15.	<i>Cristea Alexandrina Alexandru</i>	5(cinci)	8(opt)	6,80(șase,80)
16.	<i>Diacenco Andreea Andrei</i>	5(cinci)	9(nouă)	7,40(șapte,40)
17.	<i>Dirloi Vlada Igor</i>	7(șapte)	9(nouă)	8,20(opt, 20)
18.	<i>Gheorghian Andreea Andrei</i>	6(șase)	9(nouă)	7,80(șapte,80)
19.	<i>Ghereg Ina</i>	5(cinci)	8(opt)	6,80(șase,80)
20.	<i>Grati Iana Ghenadie</i>	5(cinci)	8(opt)	6,80(șase,80)
21.	<i>Halca Cristina Ștefan</i>	6(șase)	10(zece)	8,40(opt,40)
22.	<i>Iațco Alexandr Gari</i>	8(opt)	10(zece)	9,20(nouă, 20)
23.	<i>Lisoconi Daniela Alexandr</i>	6(șase)	9(nouă)	7,80(șapte,80)
24.	<i>Lupașco Cristina Vasile</i>	5(cinci)	9(nouă)	7,40(șapte,40)
25.	<i>Macrii Alexandru Victor</i>	7(șapte)	10(zece)	8,80(opt,80)
26.	<i>Malai Nina Vladimir</i>	7(șapte)	9(nouă)	8,20(opt,20)
27.	<i>Marjina Lilian Vasile</i>	7(șapte)	10(zece)	8,80(opt,80)
28.	<i>Minciuna Ecaterina</i>	7(șapte)	10(zece)	8,80(opt,80)
29.	<i>Moraru Andrei</i>	5(cinci)	8(opt)	6,80(șase,80)
30.	<i>Moțoc Sergiu Sergiu</i>	7(șapte)	10(zece)	8,80(opt,80)
31.	<i>Olaru Artur Leonid</i>	6(șase)	9(nouă)	7,80(șapte,80)
32.	<i>Popov Marius Dumitru</i>	6(șase)	10(zece)	8,40(opt,40)
33.	<i>Popovici Serghei Nichita</i>	7(șapte)	10(zece)	8,80(opt,80)
34.	<i>Scutaru Mihail Constantin</i>	5(cinci)	8(opt)	6,80(șase,80)
35.	<i>Semeniuc Adrian</i>	5(cinci)	5,00(cinci)	5,00(cinci,00)
36.	<i>Știrbu Ina Ruslan</i>	5(cinci)	9(nouă)	7,40(șapte,40)
37.	<i>Toma Alina</i>	6(șase)	9(nouă)	7,80(șapte,80)

Președintele Comisiei de evaluare și calificare Sanna Francesco

Vicepreședinte Comisiei de evaluare și calificare Tăbuleac Mariana

Evaluator nr. I (proba scrisă) Slănină Adela

Evaluator nr. II (proba scrisă) Doroftei Tatiana

Evaluator nr. I (proba practică) Temciuc Oxana

Evaluator nr. II (proba practică) Babenco Coralia

Evaluator III(proba scrisă, proba practică) Grajdean Adriana