**INSTRUMENT DE EVALUARE INIȚIALĂ**

**MODULUL III: SORTIMENTUL DE PREPARATE ȘI BĂUTURI**

Evaluarea iniţială pentru Domeniul pregătirii de bază: Turism şi alimentaţie, clasa a X-a are drept scop cunoaşterea potenţialului de învăţare a elevului la începutul clasei a X-a, după studierea în anul anterior a modulelor de specialitate şi dobândirea unor atitudini, cunoștințe și abilități specifice. Eterogenitatea pregătirii elevilor, asigurarea „continuităţii” în formare, dezvoltarea cunoștințelor şi nevoia de anticipare a procesului didactic, adaptat posibilităţilor elevului reprezintă condiţii ale proiectării evaluării iniţiale/predictive.

Rezultatele învățării formate anterior, vor ajuta profesorii în realizarea programului de învăţare centrată pe elev astfel încât la finalul parcurgerii modulului fiecare elev să-şi dezvolte integral abilitățile și atitudinile prevăzute în cuprinsul acesteia.

Matricea de specificații realizează corespondenţa dintre rezultatele învățării corespunzătoare nivelurilor taxonomice şi unităţile de învăţare/competenţe cheie/conţinuturi/teme.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Conţinuturi** | **URÎ 4** | **URÎ 5** | **URÎ 6** |
| Valoarea nutritivă a produselor alimentare | **x** |  |  |
| Verificarea calității produselor și serviciilor | **x** |  |  |
| Marcarea, ambalarea și etichetarea produselor | **x** |  |  |
| Unităţi de cazare |  | **x** |  |
| Dotări specifice spațiilor de producție culinară și de patiserie - cofetărie |  |  | **x** |
| Materii prime și auxiliare folosite în alimentație |  |  | **x** |

**URÎ 4 – Asigurarea calității în turism și alimentație**

**URÎ 5 – Organizarea activității în unitatea de primire turistică**

**URÎ 6 – Realizarea proceselor de bază în alimentație**

**TEST DE EVALUARE INIŢIALĂ**

**Anul şcolar 2022-2023**

**Aria curriculară: Tehnologii**

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

**Calificările profesionale: Bucătar, Cofetar, Ospătar**

**Clasa a X-a**

**Modulul III: Sortimentul de preparate și băuturi**

**Numele şi prenumele elevului:** …………………………………………………

**Data susţinerii testului**: ………………….

* Pentru rezolvarea corectă a tuturor cerinţelor din partea I şi din partea a II-a se acordă 90 puncte.

Din oficiu se acordă 10 puncte.

* Timpul efectiv de lucru este de 45 de minute.

**PARTEA I (45 de puncte)**

1. **Încercuiți răspunsul corect. Este corectă o singură variantă de răspuns. 15 p**
	1. Care din utilajele de mai jos, se folosesc pentru felierea pâinii?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **Masina de tocat carne Daewoo DMG101, 1600 W, 1.2 kg/min, 3 discuri de  taiere, Accesoriu suc de rosii / carnati, Lama taiere din inox, Protectie  supraincalzire, Inox/Negru - eMAG.ro** |
| a. mașina de curățat cartofi; | b. mașina de feliat; | c. mașina de tocat carne.  |

* 1. Identificați între utilajele de mai jos, un utilaj de prelucrare termică:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cuptor-patiserie-convectie-electric-PF5804U** | malaxor | **mixer de mana** |
| 1. cuptor;
 | b. malaxor; | c. mixer de mână. |

* 1. Laboratorul de patiserie este un spațiu:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| birou | masa q | Picture1 |
| 1. pentru personal;
 | 1. pentru consumatori;
 | 1. de producție.
 |

* 1. Decongelarea corectă a alimentelor se realizează:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. în apă rece;
 | b. în apă caldă; | c. lângă o sursă de căldură. |

* 1. Proteinele au valoarea coeficientului caloric:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| a. 4,1 kcal; | b. 6,3 kcal; | c. 9,1 kcal;. |

1. **Stabiliţi corelaţiile dintre elementele coloanei A şi ale coloanei B, ştiind că în coloana A**

**sunt enumerate categorii de spații dintr-o unitate de alimentație, iar în coloana B exemple de spații din fiecare categorie. 15 p**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Coloana A**Categorii de spații dintr-o unitate de alimentație | **Coloana B** Exemple de spații din fiecare categorie | Răspuns  |
| 1. spații destinate consumatorilor
 | a. spații pentru păstrarea alimentelor  | 1 -  |
| 1. spații de depozitare
 | b. bucătăria caldă | 2 -  |
| 1. spații tehnice
 | c. garsonieră | 3 -  |
| 1. spații anexe
 | d. spălătorul pentru vase de bucătărie | 4 -  |
|  5. spații de producție | e. restaurantul | 5 -  |
|  | f. centrala termică |  |

1. **Stabiliţi valoarea de adevăr a următoarelor enunţuri şi încercuiți litera corespunză-**

**toare: „A” dacă apreciaţi că enunţul este adevărat, sau „F”, dacă apreciaţi că enunţul este fals: 15 p**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | cartofi fierti 1 | cartofi-prajiti-in-ulei | Description: C:\Users\Toshiba\Desktop\inspectie\capac.jpg |

1. Prelucrarea termică se face cu ajutorul căldurii. A/ F

2. Fierberea se face în ulei mult încins (fierbinte). A / F

3. Prăjirea se face în apă clocotită cu sare. A/ F

4. Înăbușirea se face în vas acoperit cu capac. A/ F

5. Sotarea este o operație de prelucrare primară. A/F

 **PARTEA a II-a (45 de puncte)**

1. **Completați spațiile punctate cu cuvinte potrivite, astfel încât să obțineți enunțuri adevărate. 15 p**
2. Oul este un aliment de origine ........................... cu o valoare .................... ridicată.
3. Cuțitul de ................... se folosește pentru mărunțirea cărnii și a legumelor.
4. **Dați exemple de 5 ustensile de bucătărie și 5 utilaje care se găsesc în inventarul laboratorului de gastronomie. 10 p**

…………………………………………………………………………………………………………

……………………………………………………………………………............................................................................................................................................................................................................

…………………………………………………………………………………………………………

…………………………………………………………………………………………………………

1. **Calculați valoarea energetic pt. o chiflă folosind formula de calcul: 20 p**

**FORMULA DE CALCUL: VE = (TP x 4,1) + (TL x 9,3) + (TG x 4,1)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Denumire** | **Cantitate** | **Proteine** | **Lipide** | **Glucide** |
| Chiflă | 100 g | 5 | 2 | 10 |
| * VE = (TP x 4,1) + (TL x 9,3) + (TG x 4,1)
1. Total proteine (TP) =………
2. Total lipide (TL) =……….
3. Total glucide TG) =………..
4. Valoarea energetică a produsului alimentar =……………Kcal
 |

**BAREM DE EVALUARE ŞI DE NOTARE**

1. Se punctează oricare alte formulări/modalităţi de rezolvare corectă a cerinţelor.
2. Nu se acordă punctaje intermediare, altele decat cele precizate explicit prin barem. Nu se acordă fracţiuni de punct.
3. Se acordă 10 puncte din oficiu. Nota finală se calculează prin împărţirea punctajului total acordat la 10.

**PARTEA I (45 de puncte)**

1. 1 – b; 2 – a; 3 – c; 4 – c; 5 – a. **15 p**

Pentru fiecare răspuns corect se acordă **3 puncte**

1. 1 – e; 2 – a; 3 – f; 4 – d; 5 – b. **15 p**

Pentru fiecare asociere corectă se acordă **3 puncte**

1. 1 – A; 2 – F; 3 – F; 4 – A; 5 – F. **15 p**

Pentru fiecare răspuns corect se acordă **3 puncte**

**PARTEA a II-a (45 de puncte)**

1. 1 – animală, energetică; 2 – tocător sau de bucătărie. **15 p**

Pentru fiecare răspuns corect se acordă **5 puncte.**

1. **10 p**

Pentru fiecare ustensilă și utilaj enumerate se acordă câte **2 puncte**

1. **20 p**

Pentru fiecare răspuns corect se acordă **5 puncte.**

* 1. TP = 20,5;
	2. TL = 18,6;
	3. TG = 41;
	4. VE = 80,1 Kcal.