PROBĂ PRACTICĂ

1. DATE DE IDENTIFICARE:

|  |  |
| --- | --- |
| **Domeniul de pregătire** | Industrie alimentară |
| **Calificarea profesională** | Tehnician analize produse alimentare;  Tehnician în industria alimentară  Tehnician în prelucrarea produselor de origine animală  Tehnician în morărit, panificaţie şi produse făinoase  Tehnician în industria alimentară extractivă  Tehnician în industria alimentară fermentativă şi în prelucrarea legumelor şi fructelor |
| **Modul 2** | Operații și utilaje în industria alimentară |
| **Clasa** | a X-a |

|  |  |
| --- | --- |
| **Domeniul de pregătire** | Industrie alimentară |
| **Calificarea profesională** | Brutar-patiser-preparator produse făinoase  Preparator produse din carne și pește  Preparator produse din lapte  Operator în industria malțului și a berii  Operator în industria zahărului şi produselor zaharoase  Operator în prelucrarea legumelor și fructelor  Operator în industria vinului şi a băuturilor spirtoase  Morar - silozar |
| **Modul 2** | Operații și utilaje în industria alimentară |
| **Clasa** | a X-a |

1. REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cunoștințe** | **Abilitați** | **Atitudini** |
| 1.1.1. Legislaţia şi normele privind securitatea şi sănătatea în muncă, PSI și protecţia mediului, în industria alimentară | 1.2.1. Aplicarea legislaţiei şi normelor privind securitatea şi sănătatea în muncă, PSI şi protecţia mediului în efectuarea activităţilor specifice | 3.3.1 Exploatarea aparatelor/ utilajelor/ instalaţiilor conform indicaţiilor din fişa tehnică |
| 3.1.6 Separarea amestecurilor | 3.2.5 Pregătirea aparatului/ utilajului/ instalaţiei pentru pornire/ oprire | 3.3.3 Raportarea imediată a incidentelor funcţionale ce apar în timpul exploatării aparatului/ utilajului/instalaţiei |
|  | 3.2.6 Executarea manevrelor de pornire/ oprire a aparatelor/ utilajelor/ instalaţiilor folosite în industria alimentară | 3.3.4 Executarea pornirii a utilajelor în condiţii de siguranţă |
|  | 3.2.7 Supravegherea funcţionării aparatelor/ utilajelor/ instalaţiilor folosite în industria alimentară | 3.3.5 Conştientizarea importanţei respectării normelor de sănătate şi securitate în muncă şi de protecţie a mediului |

3.OBIECTIVELE EVALUĂRII

O1: Deservirea filtrului cu saci

O2: Supravegherea respectarii parametrilor de lucru ai filtrului cu saci

4. ENUNȚUL TEMEI PENTRU PROBA PRACTICĂ:

Realizați deservirea filtrului cu saci, cu respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă.

5. SARCINI DE LUCRU:

1. Realizarea pregătirii filtrului cu saci.
2. Realizarea alimentării și funcționării filtrului cu saci.
3. Efectuarea supravegherii funcţionării filtrului cu saci.
4. Realizarea opririi funcţionării filtrului cu saci.
5. Respectarea normelor de SSM, protecţia mediului şi PSI.

6. TIMP DE LUCRU: 30 min

7. GRILA DE EVALUARE:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr.**  **crt.** | **Criterii de evaluare** | | **Indicatori de realizare** | **Punctaj maxim pe indicator** | **Punctaj realizat** |
| **1.** | **Primirea sarcinii de lucru** | **20**  **puncte** | 1. **Pregătirea corespunzătoare a locului de muncă** | 10p |  |
| **2. Pregătirea filtrului cu saci**  - verificarea întinderii ciorapilor;  - verificarea funcţionarii grupului compresor;  - verificarea funcţionarii clapetelor pentru închiderea şi deschiderea alimentării. | 10p |  |
| **2.** | **Realizarea sarcinii de lucru** | **50 puncte** | **1. Alimentarea și funcţionarea filtrului cu saci** - cuplarea la panoul ventilator;  - cuplarea grupului compresor. | 10p |  |
| **2. Realizarea supravegherii funcţionării filtrului cu saci,** urmărind următoarele: - controlul integrității ciorapilor  - scuturarea ciorapilor  - urmărirea funcţionării sistemului de scuturare a sacilor | 15p |  |
| **3.** **Realizarea opririi filtrului cu saci** - decuplarea motorului ventilatorului  - oprirea grupului compresor | 15p |  |
| **4. Aplicarea normelor de SSM și protecția mediului** | 10p |  |
| **3.** | **Prezentarea și promovarea sarcinii de lucru** | **30 puncte** | 1. Descrierea părţilor componente ale filtrului cu saci | 10p |  |
| 2.Specificarea domeniilor de utilizare ale filtrului cu saci | 10p |  |
| 3. Folosirea terminologiei specifice | 10p |  |
| **Total punctaj** | |  | | **100p** |  |