1. **DATE DE IDENTIFICARE:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Domeniul de pregătire** | Industrie alimentară |
| **Calificarea profesională** | Tehnician în industria alimentară |
| **Modul II** | Tehnologii specifice în industria alimentară fermentativă |
| **Clasa** | a XII-a |

1. **REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cunoștințe** | **Abilitați** | **Atitudini** |
| 9.1.4 Procesul tehnologic de obținere a vinului | 9.2.3 Organizarea proceselor tehnologice de obținere a vinului și berii , cu respectarea normelor de igienă, SSM și de protecția mediului  9.2.5 Supravegherea procesului tehnologic de obținere a vinului și a berii | 9.3.4 Profesionalism în organizarea și supravegherea proceselor tehnologice de obținere a vinului și a berii , cu respectarea instrucțiunilor de lucru, a normelor de igienă , SSM și de protecția mediului  9.3.7 Colaborarea cu membrii echipei de lucru , în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de desfășurare a activității  9.3.8 Asumarea , în cadrul echipei de lucru , a responsabilității pentru sarcina de lucru primită |

**3.OBIECTIVELE EVALUĂRII**

O1: Pregătirea ustensilelor necesare

O2: Realizarea plinului la budane

O3: Respectarea normelor SSM

**4. ENUNȚUL TEMEI PENTRU PROBA PRACTICĂ**:

*Realizaţi facerea plinului la budane. Folosiţi vin depozitat pentru maturare.*

**5. SARCINA DE LUCRU:**

**Pregătirea ustensilelor necesare**

-pregăteşte cana specială cu vinul destinat facerii plinului

-pregăteşte un ciocan de lemn pentru scoaterea dopului

-aşază scara specială cu cârlige pentru evitarea accidentelor, prin fixare la partea superioară a vasului

-pregăteşte soluţia de dioxide de sulf (preparată la laborator) şi o cârpă curată pentru dezinfectare

**Efectuarea operaţiei propriu-zise**

-urcă pe scară cu atenţie

-scoate dopul din vrană prin baterea uşoară cu ciocanul, lateral

-introduce vinul, folosind cana specială, până ajunge la partea superioară a vasului (astfel ca dopul să pătrundă în vin)

**Închiderea vasului**

-dezinfecteză dopul şi vrana cu soluţie de dioxid de sulf (2%)

-introduce dopul în vrană astfel ca partea lui inferioară să pătrundă în vin (dopul are formă tronconică)

-verifică etanşeitatea închiderii (secţiunea vranei şi a dopului să fie circulare)

-coboară cu atenţie de pe scară

**6. TIMP DE LUCRU: 30 min**

**7. GRILA DE EVALUARE:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr.crt.** | **Criterii de evaluare** | | | **Indicatori de realizare** | **Punctaj maxim** | **Punctaj acordat** |
| **1** | **Pregătirea ustensilelor necesare** | **35 p** | | -pregăteşte cana specială cu vinul destinat facerii plinului  -pregăteşte un ciocan de lemn pentru scoaterea dopului  -aşază scara specială cu cârlige pentru evitarea accidentelor, prin fixare la partea superioară a vasului  -pregăteşte soluţia de dioxide de sulf (preparată la laborator) şi o cârpă curată pentru dezinfectare  - timp de lucru 10 min | 5 p  5 p  10 p  10 p  5 p |  |
| **Punctaj criteriul 1** | 35 p |  |
| **2** | **Efectuarea operaţiei propriu-zise** | **30 p** | | -urcă pe scară cu atenţie  -scoate dopul din vrană prin baterea uşoară cu ciocanul, lateral  -introduce vinul, folosind cana specială, până ajunge la partea superioară a vasului (astfel ca dopul să pătrundă în vin)  - timp de lucru 10 min | 5 p  10 p  10 p  5 p |  |
| **Punctaj criteriul 2** | 30 p |  |
| **3** | **Închiderea vasului** | | **25 p** | -dezinfecteză dopul şi vrana cu soluţie de dioxid de sulf (2%)  -introduce dopul în vrană astfel ca partea lui inferioară să pătrundă în vin (dopul are formă tronconică)  -verifică etanşeitatea închiderii (secţiunea vranei şi a dopului să fie circulare)  -coboară cu atenţie de pe scară  - timp de lucru 5 min | 5 p  5 p  5 p  5 p  5p |  |
| **Punctaj criteriul 3** | 25 p |  |
| **4** | **Echipamentul de lucru** | | **10p** | Salopetă, cizme de cauciuc, bonetă /batic | 10 p |  |
| **Punctaj criteriul 4** | 10 p |  |
| **TOTAL** | | | | | **100** |  |