PROBĂ PRACTICĂ

1. DATE DE IDENTIFICARE:

|  |  |
| --- | --- |
| **Domeniul de pregătire** | Industrie alimentară |
| **Calificarea profesională** | Preparator produse din carne și pește |
| **Modul 2** | Prelucrarea carcaselor şi a materiilor auxiliare |
| **Clasa** | a XI-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 | 6.3.2 Executarea operaţiilor tehnologice sub supraveghere cu grad de autonomie restrâns |
| 6.1.2 Tranşarea, dezosarea şi alesul cărnii | 6.2.6 Executarea tranşării, dezosării şi alesului cărnii pe calităţi | 6.3.3 Respectarea cerinţelor prevăzute la executarea operaţiilor tehnologice |
| 6.1.6 Calculul indicilor de tranşare | 6.2.7 Cântărirea porţiunilor anatomice | 6.3.5 Urmărirea responsabilă a parametrilor la depozitarea cărnii şi a materiilor auxiliare |
|  | 6.2.8 Igienizarea utilajelor şi uneltelor de lucru folosite la tranşare, dezosare şi ales | 6.3.6 Responsabilizarea în aplicarea normelor de SSM şi de protecţie a mediului la executarea operaţiilor specifice de prelucrare a carcaselor şi materiilor auxiliare |

3.OBIECTIVELE EVALUĂRII

O1: Executarea oprației de dezosare a spetei cu os

O2: Aprecierea calității dezosării şi a integrităţii pieselor dezosate

4. ENUNȚUL TEMEI PENTRU PROBA PRACTICĂ:

Efectuați operaţia de dezosare a spetei de porc, cu recunoaşterea structurii anatomice - 20 kg

5. SARCINI DE LUCRU:

1. Selectearea cărnii corespunzătoare sortimentului
2. Efectuarea separării slăninii cu şoric
3. Dezosarea spetei cu os
4. Separarea şi cântărirea componentele
5. Aprecierea calității dezosării şi a integrităţii pieselor dezosate
6. Depozitarea componentele la locul indicat
7. Respectarea normelor de SSM, protecţia mediului şi PSI.

6. TIMP DE LUCRU: 35 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 |  |
| 1. Alegerea şi cântărirea cărnii necesare (spată de porc cu os şi şorici) | 10p |  |
| **2.** | **Realizarea sarcinii de lucru** | **50 puncte** | **1**. Separarea cu ajutorul cuţitului a slăninii cu şorici | 5p |  |
| **2.** Îndepărtarea oaselor spetei | 5p |  |
| **3.** Fasonarea prin îndepărtarea franjurilor şi a ţesutului gras | 5p |  |
| **4.** Aşazarea componentelor în tăvi sau navete | 5p |  |
| **5** Cântărirea componentelor rezultate | 5p |  |
| **6.** Examinarea oaselor (eventual apreciind cantitatea de carne rămasă pe oase) | 5p |  |
| **7.** Examinarea integrităţii piesei dezosate obţinute | 5p |  |
| **8.** Transportarea şi depozitarea produsului conform instrucţiunilor la locul indicat. Verificarea temperaturii depozitului | 5p |  |
| **9.** Aplicarea normelor de SSM și protecția mediului | 10p |  |
| **3.** | **Prezentarea și promovarea sarcinii de lucru** | **30 puncte** | 1. Aprecierea calităţii produsului finit: aspect, culoare, miros, consistenţă, uniformitate, estetica produsului | 10p |  |
| 2. Menţionarea normelor specifice de igienă la operaţiile de tăiere a cărnii | 10p |  |
| 3. Folosirea terminologiei specifice | 10p |  |
| **Total punctaj** | |  | | **100p** |  |