PROBĂ PRACTICĂ

1. DATE DE IDENTIFICARE:

|  |  |
| --- | --- |
| **Domeniul de pregătire** | Industrie alimentară |
| **Calificarea profesională** | Tehnician în morărit,panificație și produse făinoase |
| **Modul 1** | Fabricarea pâinii, produselor de franzelărie şi simigerie |
| **Clasa** | a XII-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 | 9.3.2 Aplicarea cu responsabilitate a normelor privind securitatea şi sănătatea în muncă la fabricarea pâinii, a produselor de franzelărie şi simigerie |
| 9.1.1 Operaţii specifice la: – fabricarea pâinii – fabricarea produselor de franzelărie – fabricarea produselor dietetice – fabricarea covrigilor | 9.2.4 Supravegherea operaţiilor tehnologice şi a utilajelor specifice la fabricarea pâinii, a produselor de franzelărie şi simigerie | 9.3.7 Adaptarea la cerinţele şi la dinamica evoluţiei tehnologice la fabricarea pâinii, a produselor de franzelărie şi simigerie |

3.OBIECTIVELE EVALUĂRII

O1: Deservirea malaxorului cu braţe rotative şi cuvă transportabilă la prepararea unei şarje de aluat

O2: Supravegherea respectarii parametrilor de lucru ai malaxorului cu braţe rotative şi cuvă transportabilă

4. ENUNȚUL TEMEI PENTRU PROBA PRACTICĂ:

Deserviți malaxorului cu braţe rotative şi cuvă transportabilă la prepararea unei șarje de aluat, cu respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă.

5. SARCINI DE LUCRU:

1. Realizarea alimentării malaxorului cu braţe rotative şi cuvă transportabilă
2. Executarea operației de frământare a aluatului cu ajutorul malaxorului cu braţe rotative şi cuvă transportabilă
3. Realizarea opririi funcţionării malaxorului cu braţe rotative şi cuvă transportabilă
4. Efectuarea igienizarii malaxorului cu braţe rotative şi cuvă transportabilă
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. Alimentarea malaxorului cu braţe rotative şi cuvă transportabilă** - umplerea cuvei-cărucior; - cuplarea cuvaei cărucior la sistemul de acţionare - asigurarea cuvei căruciorului cu piedica | 10p |  |
|  | **Realizarea sarcinii de lucru** | **50 puncte** | **1. Executarea operației de frământare a aluatului**  **-** coborârea braţulului de malaxare prin acţionarea manetei;  - punerea în mişcare a cuvei şi începerea frământării; | 10p |  |
| **2. Realizarea supravegherii funcţionării malaxorului cu braţe rotative şi cuvă transportabilă** pentru prepararea unei șarje de aluat | 10 |  |
| **3. Realizarea opririi malaxorului și scoaterea cuvei** - oprirea cuvei din mişcarea de rotaţie;  - ridicarea braţului de malaxare;  - decuplearea cuvei. | 15p |  |
| **4. Realizarea igienizării malaxorului cu braţe rotative şi cuvă transportabilă**  - realizează curăţarea malaxorului cu apă caldă și detergent; | 5p |  |
| **5.** **Respectarea normelor SSM și de protecție a mediului** | 10p |  |
| **3.** | **Prezentarea și promovarea sarcinii de lucru** | **30 puncte** | 1. Descrierea părţilor componente ale malaxorului cu braţe rotative şi cuvă transportabilă |  |  |
| 2.Prezentarea avantajelor utilizării malaxorului cu braţe rotative şi cuvă transportabilă folosit la prepararea aluatului | 10p |  |
| 3. Folosirea terminologiei specifice | 10p |  |
| **Total punctaj** | | | | **100p** |  |