1. **DATE DE IDENTIFICARE:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Domeniul de pregătire** | Industrie alimentară |
| **Calificarea profesională** | Tehnician în industria alimentară |
| **Modul 1** | Aplicarea tehnologiilor specifice de obținere a produselor de origine animală |
| **Clasa** | a XII-a |

1. **REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cunoștințe** | **Abilitați** | **Atitudini** |
| 10.1.1 Materii prime , auxiliare și materiale utilizate la fabricarea produselor de origine animală | 10.2.12 Efectuarea analizelor senzoriale , fizico-chimice și microbiologice a materiilor prime, semifabricatelor și a produselor finite de origine animală  10.2.13 Utlilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate  10.2.14 Utlilizarea legislației și normelor de securitate și sănătate în muncă, PSI și protecția mediului în realizarea sarcinilor de lucru | 10.3.7 Responsabilitate și profesionalism în executarea și interpretarea rezultatelor determinărilor de laborator  10.3.8 Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de muncă  10.3.9 Comunicarea în cadrul echipei de lucru , în scopul realizării sarcinilor de lucru primite  10.3.10 Comunicarea/raportarea rezultatelor activității profesionale desfășurate  10.3.11 Asumarea inițiativei în rezolvarea unor probleme |

**3.OBIECTIVELE EVALUĂRII**

O1: Determinarea gradului de impurificarea al laptelui

O2: Argumentarea interpretării rezultatului utilizând vocabularul de specialitate

O3: Respectarea normelor SSM

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

*Determinaţi gradul de impurificare al unei probe de lapte*

**5. SARCINA DE LUCRU:**

1. Respectarea normelor de SSM, protecţia mediului şi PSI.
2. Pregătirea probei pentru analiză.
3. Alegerea aparaturii și a materialelor necesare .
4. Fixarea lactofiltrului pe masa de baborator.
5. Fixarea sitei metalice.
6. Așezarea rondelei pentru filtrare .
7. Măsurarea probei de lapte.
8. Filtrarea laptelui.
9. Uscarea rondelei.
10. Interpretarea rezultatelor.
11. Igienizarea lactofiltrului , a sticlăriei și ustensilelor folosite.

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

**7. GRILA DE EVALUARE:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nr.crt.** | **Criterii de evaluare** | | **Indicatori de realizare** | **Punctaj maxim** | **Punctaj acordat** |
| **1.** | **Alege aparatura şi materialele necesare desfăşurării lucrării** | **15 p** | **Alege:**  - lactofiltrul  - rondele pentru filtrare tip Gerber sau rondele de vată;  - cilindru gradat de 250 ml;  - vas pentru colectarea laptelui;  - etaloane pentru aprecierea gradului de impurificare al laptelui.  - timp de lucru 1min | **10 p**  **5 p** |  |
| **Punctaj criteriul 1** | 15 p |  |
| **2.** | **Realizează analiza** | **55 p** | **Parcurge următoarele etape:**  - fixează lactofiltrul de masă;  - fixează sita metalică la gura buteliei lactofiltrului folosind un manşon de cauciuc;  - aşază rondela pentru filtrare, curate şi uscată, pe sita metalică a lactofiltrului;  - măsoară 250ml lapte cu un cilindru gradat;  - toarnă 250 ml lapte în butelia lactofiltrului;  - după filtrare se desface sita metalică şi se scoate rondela.  - timp de lucru 5 min | **5 p**  **10 p**  **10 p**  **10 p**  **5 p**  **10 p**  **5p** |  |
| **Punctaj criteriul 2** | 55 p |  |
| **3.** | **Apreciază gradul de impurificare al laptelui** | **15 p** | **1.Usucă la aer rondela;**  **2.Compară rondela cu etalonul pentru aprecierea gradului de impurificare al laptelui**  **3. Interpretează rezultatul** | **2 p**  **3 p**  **10 p** |  |
| **Punctaj criteriul 3** | 15 p |  |
| **4.** | **Face curăţenie la locul de muncă** | **15 p** | **1. Desface lactofiltrul**  **2. Spală lactofiltrul şi sticlăria utilizată la determinare**  - timp de lucru 3min | **1**  **1**  **1** |  |
| **Punctaj criteriul 4** | 15 p |  |
| **Total** | | | | **100 p** |  |