1. **DATE DE IDENTIFICARE:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Domeniul de pregătire** | Industrie alimentară |
| **Calificarea profesională** | Preparator produse din lapte |
| **Modul 1** | Fabricarea produselor lactate proaspete |
| **Clasa** | a XI-a |

1. **REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cunoștințe** | **Deprinderi** | **Atitudini** |
| 1.1.1. Legislaţia şi normele privind securitatea şi sănătatea în muncă, PSI și protecţia mediului, în industria alimentară  5.1.1. Obţinerea laptelui de consum | 1.2.1. Aplicarea legislaţiei şi normelor privind securitatea şi sănătatea în muncă, PSI şi protecţia mediului în efectuarea activităţilor specifice  5.2.12 Efectuarea contolului calitativ al laptelui de consum prin analiză fizico-chimică  4.2.8 Interpretarea rezultatelor analizelor efectuate | 4.3.4 Asumarea răspunderii în cadrul echipei de lucru, pentru sarcina de lucru primită  4.3.5 Manifestarea unei atitudini responsabile cu privire la interpretarea şi raportarea rezultatelor obţinute în urma analizelor efectuate  4.3.6 Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de desfăşurare a activităţii  4.3.7 Asumarea iniţiativei în rezolvarea unor probleme care apar la locul de muncă  4.3.8 Asumarea răspunderii în aplicarea normelor de securitate şi sănătate în muncă, specifice laboratorului de analiză |

**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 prin proba lactofiltrului*

**5. SARCINI DE LUCRU:**

1. Pregătirea probei de analizat
2. Determinarea gradului de impurificare a laptelui
3. Compararea rezultatelor obținute cu STAS-ul
4. 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** | **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** |  |