1. **DATE DE IDENTIFICARE:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Domeniul de pregătire** | Industrie alimentară |
| **Calificarea profesională** | Tehnician în prelucarea produselor de origine animală |
| **Modul 2** | Tehnologia fabricării produselor lactate |
| **Clasa** | a XI-a |

1. **REZULTATELE ÎNVĂȚĂRII**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Cunoștințe** | **Abilitați** | **Atitudini** |
| 8.1.1 Aplicarea instrucțiunilor tehnologice la fabricarea laptelui de consum | 8.2.5 Verificarea calității materiilor prime și a produselelor lactate prin examen senzorial , fizico-chimic și microbiologic | 8.3.3 Asumarea responsabilității , în aplicarea normelor de igienă, siguranța alimentului și de protecție a mediului la fabricarea produselor lactate  8.3.5 Colaborarea cu membrii echipei de lucru , în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă |

**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. Pregătirea probei pentru analiză.
2. Alegerea aparaturii și a materialelor necesare .
3. Fixarea lactofiltrului pe masa de baborator.
4. Fixarea sitei metalice.
5. Așezarea rondelei pentru filtrare .
6. Măsurarea probei de lapte.
7. Filtrarea laptelui.
8. Uscarea rondelei.
9. Interpretarea rezultatelor.
10. Igienizarea lactofiltrului , a sticlăriei și ustensilelor folosite.
11. 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.  - încadrarea în timpul de lucru | **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.  - încadrarea în timpul de lucru | **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** |  |