



CURRICULUM ÎN DEZVOLTARE LOCALĂ-STAGIU DE PREGĂTIRE PRACTICĂ

CLASA a X -a Învățământ profesional

CDL „APLICAREA NORMELOR DE IGIENĂ ȘI DESERVIREA UTILAJELOR ÎN INDUSTRIA PANIFICAȚIEI ȘI PRODUSELOR FĂINOASE”

Domeniul de pregătire profesională: INDUSTRIE ALIMENTARĂ

Calificarea profesională: BRUTAR- PATISER -PREPARATOR PRODUSE FĂINOASE

Nivel 3- Învățământ profesional de 3 ani

Autori:

**ing. Naghi Ramona - Liceul Tehnologic de Industrie Alimentară „George Emil
Palade”, Satu Mare**

Sipos Ferenc István – SC Backerei Fastus SA Satu Mare



1. Notă introductivă

Acest CURRICULUM ÎN DEZVOLTARE LOCALĂ este realizat în urma derulării proiectului **Programul de Educație, Burse, Ucenicie și Antreprenoriatul Tinerilor în România finanțat prin Granturile SEE-Mecanismul Financiar 2014-2021 cu titlul „Profesorii învață de la profesori”/„Teachers learn from Teachers” 2021-EY- PCVET-0015**, reflectă parteneriatul dintre Liceul Tehnologic de Industrie Alimentară „George Emil Palade” Satu Mare – operatorul **S.C. Backerei Fastus S.R.L.** - firmă privată. CDL-ul urmărește promovarea valorilor democratice, care să permită viitorilor absolvenți de învățământ profesional, să devină cetățeni responsabili, care se pot integra pe piața muncii locale și europene.

CDL -ul propus pentru calificări din domeniul de profesională **INDUSTRIE ALIMENTARĂ**, face parte din cultura de specialitate aferente clasei a X-a învățământ profesional este numit „**Aplicarea normelor de igienă și deservirea utilajelor în industriapanificației și produselor făinoase**” este integrat în pregătirea de specialitate a calificării **Brutar – patiser - preparator produse făinoase, învățământ profesional**, în scopul pregătirii nivelului 3 de calificare, fiind realizat în parteneriat, la propunerea agentului economic **S.C. Backerei Fastus S.R.L.**, în cadrul stagiului de pregătire practică, având alocate în total 270 de ore.

Total ore/an = 9 săptămâni x 5 zile x 6 ore/zi = 270 ore/an

Modulul CDL „**Aplicarea normelor de igienă și deservirea utilajelor în industria panificației și produselor făinoase**”, asigură cadrul pentru realizarea unei instruirii practice în contextul și dotarea oferite de **S.C. Backerei Fastus S.R.L.** Satu Mare pentru formarea unităților de rezultate ale învățării, este centrat pe rezultate ale învățării

URÎ 2: „**Aplicarea noțiunilor de microbiologie și a normelor de igienă în industria alimentară**”,
URÎ 3: „**Exploatarea utilajelor și a echipamentelor utilizate în industria alimentară**” și vizează aprofundarea cunoștințelor teoretice și transpunerea lor în practică, dezvoltarea abilităților și dobândirea atitudinilor necesare angajării pe piața muncii în una din ocupațiile din domeniu specificate în Standardele de Pregătire Profesională Industrie Alimentară, de același nivel sau de nivel inferior, în funcție de decizia angajatorului, cât și în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

Activitățile practice și sarcinile propuse, adaptarea cerințelor locale, sunt centrate pe rezultate ale învățării, vizează dobândirea de abilități și atitudini necesare angajării pe piața muncii, din domeniul de pregătire profesională Industrie Alimentară, nivel 3 și creează oportunități pentru rute profesionale individualizate, în continuarea pregătirii într-o calificare de nivel superior.

1. Tabel de corelare dintre rezultatele învățării și conținuturile învățării

Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			Conținuturile învățării	Situatii de învățare
URÎ 2: „Aplicarea noțiunilor de microbiologie și a normelor de igienă în industria alimentară”				
Cunoștințe	Abilități	Atitudini		
2.1.6. Reguli de igienă individuală în industria alimentară	2.2.3. Aplicarea regulilor de igienă individuală	2.3.1. Conștientizarea importanței factorilor externi asupra dezvoltării microorganismelor din industria alimentară 2.3.5. Asumarea responsabilității în abordarea unei conduite preventive pentru eliminarea riscurilor de îmbolnăvire prin consumul de alimente contaminate	Reguli de igienă individuală în industria alimentară - Reguli de igienă individuală conform normelor și procedurilor în vigoare - Consecințe ale nerespectării regulilor de igienă asupra stării de sănătate a producătorului	Vizite tehnologice Jurnalului vizitei tehnologice Activități practice individuale și în grup Demonstrația
2.1.7.1. Metode de igienizare a spațiilor și echipamentelor din industria morăritului și panificației	2.2.4. Igienizarea spațiilor și echipamentelor din industria morăritului și panificației 2.2.5. Pregătirea materialelor de igienizare 2.2.6. Aplicarea bunelor practici de igienizare, manipulare, depozitare și transport la fabricarea produselor de morărit și panificație	2.3.3. Respectarea procedurii de lucru la efectuarea operațiilor de igienizare 2.3.4. Colaborarea cu membrii echipei pentru respectarea regulilor de igienă a spațiilor și echipamentelor din industria morăritului și panificației 2.3.6. Respectarea normelor de securitate și sănătate în muncă, protecția mediului și PSI la igienizarea spațiilor și echipamentelor	Metode de igienizare a spațiilor și echipamentelor din industria morăritului și panificației - Norme de igienă a spațiilor și echipamentelor - Materiale pentru curățenie și igienizare (spălare, dezinsecție și deratizare) - Operații de igienizare - verificarea eficienței igienizării	Vizite tehnologice Jurnalului vizitei tehnologice Activități practice individuale și în grup Demonstrația



Rezultate ale învățării (codificate conform SPP)			Conținuturile învățării	Situații de învățare
URÎ 3: "Exploatarea utilajelor și echipamentelor utilizate în industria alimentară"				
Cunoștințe	Abilități	Atitudini		
3.1.1 Termeni specifici unui proces tehnologic	3.2.1 Utilizarea termenilor specifici unui proces tehnologic 3.2.2 Identificarea tipului de operație 3.2.9 Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate		Termeni specifici unui proces tehnologic: -Operații unitare -Materii prime -Subprocese -Procese finite -Deșeuri -Proces tehnologic -Schemă de fabricație	Vizite tehnologice Jurnalului vizitei tehnologice Activități practice individuale și în grup Demonstrația
3.1.3 Transportul materialelor solide, lichide și gazoase	3.2.2 Identificarea tipului de operație 3.2.4 Identificarea utilajului/ aparatului/ instalației folosite în industria alimentară 3.2.5 Pregătirea aparatului/ utilajului/ instalației pentru pornire/ oprire 3.2.6 Executarea manevrelor de pornire/ oprire a aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor folosite în industria alimentară 3.2.7 Supravegherea funcționării aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor folosite în industria alimentară	3.3.1 Exploatarea aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor conform indicațiilor din fișa tehnică 3.3.2 Respectarea cu strictețe a succesiunii operațiilor tehnologice indicate în fișele tehnologice 3.3.3 Raportarea imediată a incidentelor funcționale ce apar în timpul exploatării aparatului/ utilajului/ instalației 3.3.4 Executarea pornirii a utilajelor în condiții de siguranță 3.3.5 Conștientizarea importanței respectării normelor de sănătate și securitate în muncă și de protecție a mediului 3.3.6 Asumarea în cadrul echipei de la	Transportul materialelor solide Tipuri de transportoare pentru materiale solide (construcție, funcționare): -Transportoare gravitaționale (toboganul, jgheabul, planul înclinat) -Banda transportoare -Elevatorul -Transportorul elicoidal	Vizite Tehnologice Jurnalului vizitei Tehnologice Activități practice individuale și în grup Demonstrația



	<p>3.2.8 Accesarea, căutarea și folosirea serviciilor prin internet pentru documentarea privind aparate, utilaje și echipamente utilizate în industria alimentară</p> <p>3.2.9 Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate</p> <p>3.2.10 Comunicarea/raportarea rezultatelor activităților profesionale desfășurate</p>	<p>locul de muncă, a responsabilității pentru sarcina de lucru primită</p> <p>3.3.8 Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă</p>		
<p>3.1.5 Identificarea Utilajelor folosite la operațiile tehnologice</p>	<p>3.2.2 Identificarea tipului de operație</p> <p>3.2.4 Identificarea utilajului/ aparatului/ instalației folosite în industria alimentară</p> <p>3.2.5 Pregătirea aparatului/ utilajului/ instalației pentru pornire/ oprire</p> <p>3.2.6 Executarea manevrelor de pornire/ oprire a aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor folosite în industria alimentară</p> <p>3.2.7 Supravegherea funcționării</p>	<p>3.3.1 Exploatarea aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor conform indicațiilor din fișa tehnică</p> <p>3.3.2 Respectarea cu strictețe a succesiunii operațiilor tehnologice indicate în fișele tehnologice</p> <p>3.3.3 Raportarea imediată a incidentelor funcționale ce apar în timpul exploatării aparatului/ utilajului/ instalației</p> <p>3.3.4 Executarea pornirii a utilajelor în condiții de siguranță</p> <p>3.3.5 Conștientizarea importanței respectării normelor</p>	<p>Mărunțirea materialelor:</p> <p>Utilaje pentru mărunțirea materialelor cu duritate mare: concasor cilindric, moara cu ciocane</p> <p>Utilaje pentru mărunțirea materialelor cu duritate medie: valțul automat</p>	<p>Vizite tehnologice</p> <p>Jurnalului vizitei tehnologice</p> <p>Activități practice individuale și în grup</p> <p>Demonstrația</p>



	<p>aparaterelor/ utilajelor/ instalațiilor folosite în industria alimentară 3.2.8 Accesarea, căutarea și folosirea serviciilor prin internet pentru documentarea privind aparate, utilaje și echipamente utilizate în industria alimentară 3.2.9 Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate 3.2.10 Comunicarea/ raportarea rezultatelor activităților profesionale desfășurate</p>	<p>de sănătate și securitate în muncă și de protecție a mediului 3.3.6 Asumarea în cadrul echipei de la locul de muncă, a responsabilității pentru sarcina de lucru primită 3.3.8 Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă</p>		<p>Jurnalului vizitei Tehnologice Activități practice individuale și în grup Demonstrația</p>
<p>3.1.6 Separarea amestecurilor</p>	<p>3.2.2 Identificarea tipului de operație 3.2.4 Identificarea utilajului/ aparaturii/ instalației folosite în industria alimentară 3.2.5 Pregătirea aparaturii/ utilajului/ instalației pentru pornire/ oprire 3.2.6 Executarea manevrelor de pornire/ oprire a aparaturii/ utilajelor/ instalațiilor</p>	<p>3.3.1 Exploatarea aparaturii/ utilajelor/ instalațiilor conform indicațiilor din fișa tehnică 3.3.2 Respectarea cu strictețe a succesiunii operațiilor tehnologice indicate în fișele tehnologice 3.3.3 Raportarea imediată a incidentelor funcționale ce apar în timpul exploatării aparaturii/ utilajului/ instalației</p>	<p>Separarea amentecurilor: Utilaje folosite pentru sortarea materialelor solide: -Sita plană -Trior alveolar -Tararul Utilaje folosite pentru separarea amestecurilor eterogene: -Camera de desprăfuire cu șicane -Filtrul cu saci</p>	<p>Vizite tehnologice Jurnalului vizitei tehnologice Activități practice individuale și în grup Demonstrația</p>



	<p>folosite în industria alimentară</p> <p>3.2.7 Supravegherea funcționării aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor folosite în industria alimentară</p> <p>3.2.8 Accesarea, căutarea și folosirea serviciilor prin internet pentru documentarea privind aparate, utilaje și echipamente utilizate în industria alimentară</p> <p>3.2.9 Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate</p> <p>3.2.10 Comunicarea/ raportarea rezultatelor activităților</p>	<p>3.3.4 Executarea pornirii a utilajelor în condiții de siguranță</p> <p>3.3.5 Conștientizarea importanței respectării normelor de sănătate și securitate în muncă și de protecție a mediului</p> <p>3.3.6 Asumarea în cadrul echipei de la locul de muncă, a responsabilității pentru sarcina de lucru primită</p> <p>3.3.8 Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă</p>		
<p>3.1.7 Amestecarea materialelor solide, păstoase și lichide</p>	<p>3.2.2 Identificarea tipului de operație</p> <p>3.2.4 Identificarea utilajului/ aparatului/ instalației folosite în industria alimentară</p> <p>3.2.5 Pregătirea aparatului/ utilajului/ instalației pentru pornire/ oprire</p>	<p>3.3.1 Exploatarea aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor conform indicațiilor din fișa tehnică</p> <p>3.3.2 Respectarea cu strictețe a succesiunii operațiilor tehnologice indicate în fișele tehnologice</p> <p>3.3.3 Raportarea imediată a</p>	<p>Amestecarea materialelor solide, păstoase și lichide</p> <p>Utilaje folosite pentru amestecare:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Malaxorul -Amestecătoare cu brațe și cu elice 	<p>Vizite tehnologice</p> <p>Jurnalului vizitei tehnologice</p> <p>Activități practice individuale și în grup</p> <p>Demonstrația</p>



	<p>3.2.6 Executarea manevrelor de pornire/ oprire a aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor folosite în industria alimentară</p> <p>3.2.7 Supravegherea funcționării aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor folosite în industria alimentară</p> <p>3.2.8 Accesarea, căutarea și folosirea serviciilor prin internet pentru documentarea privind aparate, utilaje și echipamente utilizate în industria alimentară</p> <p>3.2.9 Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate</p> <p>3.2.10 Comunicarea/ raportarea rezultatelor activităților profesionale desfășurate</p>	<p>incidentelor funcționale ce apar în timpul exploatării aparatului/ utilajului/ instalației</p> <p>3.3.4 Executarea pornirii a utilajelor în condiții de siguranță</p> <p>3.3.5 Conștientizarea importanței respectării normelor de sănătate și securitate în muncă și de protecție a mediului</p> <p>3.3.6 Asumarea în cadrul echipei de la locul de muncă, a responsabilității pentru sarcina de lucru primită</p> <p>3.3.8 Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă</p>		
<p>3.1.8 Operații bazate pe transfer de căldură</p>	<p>3.2.2 Identificarea tipului de operație</p> <p>3.2.4 Identificarea utilajului/ aparatului/ instalației folosite</p>	<p>3.3.1 Exploatarea aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor conform indicațiilor din fișa tehnică</p> <p>3.3.2 Respectarea cu strictețe a</p>	<p>Refrigerare -metode</p> <p>Congelare- metode</p> <p>Uscare-utilaje</p>	<p>Vizite tehnologice</p> <p>Jurnalului vizitei tehnologice</p> <p>Activități practice</p>



	<p>în industria alimentară 3.2.5 Pregătirea aparatului/ utilajului/ instalației pentru pornire/ oprire 3.2.6 Executarea manevrelor de pornire/ oprire a aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor folosite în industria alimentară 3.2.7 Supravegherea funcționării aparatelor/ utilajelor/ instalațiilor folosite în industria alimentară 3.2.8 Accesarea, căutarea și folosirea serviciilor prin internet pentru documentarea privind aparate, utilaje și echipamente 3.2.9 Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate 3.2.10 Comunicarea/ raportarea rezultatelor activităților profesionale desfășurate</p>	<p>succesiunii operațiilor tehnologice indicate în fișele tehnologice 3.3.3 Raportarea imediată a incidentelor funcționale ce apar în timpul exploatării aparatului/ utilajului/ instalației 3.3.4 Executarea pornirii a utilajelor în condiții de siguranță 3.3.5 Conștientizarea importanței respectării normelor de sănătate și securitate în muncă și de protecție a mediului 3.3.6 Asumarea în cadrul echipei de la locul de muncă, a responsabilității pentru sarcina de lucru primită 3.3.8 Colaborarea cu membrii echipei de lucru, în scopul îndeplinirii sarcinilor de la locul de muncă</p>		<p>individuale și în grup Demonstrația</p>
--	--	--	--	---



2. Lista minimă de resurse materiale, necesare dobândirii rezultatelor învățării:

- Manuale școlare de specialitate, pliante, cataloage, reviste de specialitate
- Echipament individual de protecție, echipament de lucru
- Fișe individuale de instruire pentru SSM și PSI
- Spații și echipamente de producție
- Planul de igienizare a operatorului economic
- Documentații tehnice necesare preparării soluțiilor de igienizare
- Substanțe chimice de spălare și dezinfecție
- Vase și ustensile necesare igienizării (perii, bureți, răzătoare, măhuri, furtunuri, etc.)
- Aparatură, utilaje și instalații pentru efectuarea operațiilor din industria panificației și produselor făinoase
- Machete de utilaje/ aparatură/ instalații necesare pentru efectuarea operațiilor din industria panificației și produselor făinoase

3. Sugestii metodologice

Conținuturile modului CDL „Aplicarea normelor de igienă și deservirea utilajelor în industria panificației și produselor făinoase” trebuie să fie abordate într-o manieră flexibilă, diferențiată, ținând cont de particularitățile colectivului cu care se lucrează și de nivelul inițial de pregătire.

Numărul de ore alocat fiecărei teme rămâne la latitudinea cadrelor didactice care predau conținutul modului, în funcție de dificultatea temelor, de nivelul de cunoștințe anterioare ale colectivului cu care lucrează, de complexitatea materialului didactic implicat în strategia didactică și de ritmul de asimilare a cunoștințelor de către colectivul instruit.

Pregătirea elevilor se recomandă a se desfășura în ateliere de instruire practică din unitatea de învățământ sau de la operatorul economic, dotate corespunzător, pentru a putea atinge rezultatele învățării/ competențele de specialitate.

Se recomandă atât activitatea individuală, activitatea în grup cât și activitatea pe echipe pentru a dezvolta spiritul de cooperare, comunicare, necesar în formarea abilităților și atitudinilor prezentate în standardul de pregătire profesională.

Se recomandă abordarea instruirii centrate pe elev prin proiectarea unor activități de învățare variate, prin care să fie luate în considerare stilurile individuale de învățare ale fiecărui elev, inclusiv adaptarea la elevii cu cerințe educaționale speciale.



Strategiile didactice vizează următoarele aspecte:

- aplicarea metodelor centrate pe elev, pe activizarea structurilor cognitive și operatorii ale elevilor, pe transformarea elevului în coparticipant la propria instruire și educație;
- îmbinarea și o alternanță sistematică a activităților bazate pe efortul individual al elevului (documentarea după diverse surse de informare, observația proprie, exercițiul personal, experimentul și lucrul individual, tehnica muncii cu fișe) cu activitățile ce solicită efortul colectiv (de echipă, de grup) de genul discuțiilor, jocul de rol, proiectul în echipă, etc.;
- folosirea unor metode care să favorizeze relația nemijlocită a elevului cu obiectele cunoașterii, prin recurgere la modele concrete cum ar fi modelul experimental, activitățile de documentare, modelarea, observația/investigația dirijată, etc.;
- însușirea unor metode de informare și de documentare independentă (studiul individual, referatul, metoda proiectului, investigația științifică, studiul de caz) care oferă metoda deschiderea spre autoinstruire, spre învățare continuă (utilizarea surselor de informare: cărți de specialitate din bibliotecă, internet, bibliotecă virtuală).

Pentru dobândirea rezultatelor învățării, **pot fi derulate următoarele activități de învățare:**

- Vizite tehnologice și la alți operatori economici din domeniul industriei morăritului și panificației
- Elaborarea jurnalului vizitei tehnologice
- Demonstrația
- Activități practice individuale (exercițiul)
- Activități de lucru în grup/ în echipă
- Activități bazate pe comunicare și relaționare
- Elaborarea de referate interdisciplinare
- Activități de documentare
- Vizionări de materiale video
- Problematizarea
- Studiul de caz
- Învățarea prin descoperire.



4. Sugestii privind evaluarea

Evaluarea reprezintă partea finală a demersului de proiectare didactică prin care profesorul va măsura eficiența întregului proces instructiv-educativ. Evaluarea pe parcursul practicii comasate urmărește măsura în care elevii au atins rezultatele învățării stabilite în standardul de pregătire profesională.

Vor fi evaluate atât nivelul de dobândire a cunoștințelor teoretice cât și atitudinile și modalitatea de integrare a practicantului în activitatea operatorului economic (disciplină, punctualitate, responsabilitate în rezolvarea sarcinilor, respectarea regulamentului de ordine interioară a agentului economic).

Se recomandă evaluarea continuă și finală ale rezultatelor învățării.

Evaluarea continuă:

- Planificarea evaluării trebuie să se deruleze după un program stabilit, evitându-se aglomerarea evaluărilor în aceeași perioadă de timp;
- Evaluarea va fi realizată de către profesor pe baza unor probe care se referă explicit la cunoștințele, abilitățile și atitudinile specificate în standardul de pregătire profesională;
- Instrumentele de evaluare pot fi diverse, în funcție de specificul temei, de modalitatea de evaluare (orală, scrisă sau practică) și de stilurile de învățare ale elevilor.

Se recomandă următoarele *instrumente de evaluare continuă*:

- Fișe de evaluare
- Fișe de documentare
- Fișe de observație
- Activități practice
- Portofoliul
- Observarea sistematică, etc.

Exemplificăm prin tema „**Deservirea malaxorului cu cuvă transportabilă**” în care se urmărește dobândirea cunoștințelor teoretice legate construcție și funcționare, precum și formarea abilităților practice de deservire.

În proiectarea temei profesorul va avea pentru fiecare elev fișe de documentare, fișe de lucru și fișe de observație.

Elevii pot lucra individual sau împărțiți în grupe de 2-3 elevi pentru rezolvarea cerințelor.

Fișa de observare se completează de către evaluator fie pe parcursul unei perioade de timp (lună/ semestru / an școlar) fie în momentul evaluării elevilor, ca în exemplul următor



FIȘĂ DE EVALUARE

Deservirea malaxorului cu cuvă transportabilă

- ✓ Enumeră părțile componente ale utilajului .
- ✓ Precizează etapele de lucru în executarea frământării aluatului
- ✓ Pregătește malaxorul pentru pornire/oprire la obținerea aluatului pentru pâine.
- ✓ Supraveghează funcționarea utilajului
- ✓ Execută igienizarea malaxorului

FIȘĂ DE OBSERVARE

1. Enumeră părțile componente ale utilajului

	Etape de lucru	Evaluator	Data
1	Recunoaște cuva malaxorului		
2	Identifică axul oblic cu palete		
3	Identifică brațul de răzuire		

2. Precizează etapele de lucru în executarea frământării aluatului

	Etape de lucru	Evaluator	Data
1	Umplerea și cuplarea cuvei		
2	Frământarea aluatului		
3	Oprirea malaxorului și scoaterea cuvei		
4	Întreținerea malaxorului		

3. Pregătește malaxorul pentru pornire/oprire la obținerea aluatului pentru pâine.

	Etape de lucru	Evaluator	Data
1	Poartă echipament de protecție corespunzător		
2	Respectă ordinea operațiilor cu responsabilitate		
3	Inițiază acțiunile și le realizează temeinic		
4	Manifestă preocupare și interes pentru îndeplinirea sarcinii și pentru calitatea muncii		

4. Supraveghează funcționarea utilajului

	Etape de lucru	Evaluator	Data
1	Respectă succesiunea operațiilor		
2	Execută pornirea în condiții de siguranță		



3	Execută oprirea în condiții de siguranță		
---	--	--	--

5.Execută igienizarea malaxorului

	Etape de lucru	Evaluator	Data
1	Colaborează cu membrii echipei de lucru în scopul îndeplinirii sarcinii de lucru		
2	Își asumă în cadrul grupului responsabilitatea pentru sarcina primită		
3	Conștientizarea importanței respectării normelor de sănătate și securitate în muncă și de protecție a mediului		

Evaluarea finală se recomandă a fi realizată printr-o lucrare cu caracter aplicativ și integrat la sfârșitul procesului de instruire practică și care informează asupra îndeplinirii criteriilor de realizare a cunoștințelor, abilităților și atitudinilor.

Se recomandă ca în parcurgerea modulului să se utilizeze atât evaluarea de tip formativ cât și de tip sumativ pentru verificarea atingerii rezultatelor învățării.

Se propun următoarele **instrumente de evaluare finală**:

- Jurnalul vizitelor tehnologice, prin care se evaluează modul de observare, de înțelegere a cunoștințelor respectiv modul de organizare a ideilor;
- Portofoliul, care oferă informații despre rezultatele învățării ale elevilor prin înregistrarea performanțelor școlare, fiind un instrument de evaluare flexibil și complex;
- Testele sumative, formate dintr-un ansamblu de itemi care permit măsurarea și aprecierea nivelului de pregătire al elevului. Oferă informații cu privire la direcțiile de intervenție pentru ameliorarea și/sau optimizarea demersurilor instructiv-educativ.



5. Standardul de evaluare asociat unității de rezultate ale învățării

Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora:

Nr. crt	Criterii și indicatori de realizare și ponderea acestora	Indicatori de realizare și ponderea acestora		
1.	Planificarea urmăririi sarcinii de lucru	35%	Urmărirea aplicării normelor de igienă	30%
		Urmărirea aplicării normelor microbiologice în industria alimentară	20%	
		Identificarea și numirea etapelor fluxului tehnologic	30%	
		Organizarea activității proprii	20%	
2.	Exploatarea utilajelor și echipamentelor utilizate în industria alimentară. Urmărirea etapelor fluxului tehnologic .	50%	Identificarea normelor microbiologice la fabricarea produsului finit	30%
		Identificarea normelor de igienă alimentară		
		Identificarea utilajelor din etapele fluxului tehnologic		
Exploatarea utilajelor și echipamentelor	50%			
Recunoașterea aplicării normelor legislative de igienă alimentară în etapele fluxului tehnologic				
Exploatarea utilajelor și echipamentelor	20%			
3.	Prezentarea și promovarea abilităților dobândite	15%	Precizarea normelor de igienă și microbiologice aplicate în industria alimentară	30%
		Explicarea cursivă și coerentă a sarcinii de lucru	30%	
		Utilizarea limbajului de specialitate tehnic în prezentarea sarcinii de lucru	40%	

Material realizat cu sprijinul financiar al Mecanismului Financiar al SEE 2014-2021. Conținutul acestuia (text, fotografii, video) nu reflectă opinia oficială a Operatorului de Program, a Punctului Național de Contact sau a Oficiului Mecanismului Financiar. Informațiile și opiniile exprimate reprezintă responsabilitatea exclusivă a autorului/autorilor.