

FIȘĂ DE OBSERVAȚIE pentru instruirea practică

Numele și prenumele elevului practicant:

Clasa a X-a învățământ profesional

Domeniul de pregătire profesională: **industrie alimentară**

Calificările profesionale: **brutar-patiser-preparator produse făinoase**, morar-silozar, preparator produse din carne și pește, preparator produse din lapte, operator în prelucrarea legumelor și fructelor, operator în industria malțului și a berii, operator în industria vinului și a băuturilor spirtoase, operator în industria uleiului, operator în industria zahărului și produselor zaharoase.

Modulul I. Microbiologia și igiena în industria alimentară; total ore/an 64 (2 ore/săptămână)

U.R.Î.2. Aplicarea noțiunilor de microbiologie și a normelor de igienă în industria alimentară

Modulul II. Operații și utilaje în industria alimentară; total ore/an 320 (10 ore/săptămână)

U.R.Î.3. Exploatarea utilajelor și echipamentelor utilizate în industria alimentară

Anul școlar: 2017-2018

Profesor/maistru de instruire practică:

Agentul economic: _____

Tutore de practică: _____

Nr. crt.	Tema activității planificate	Nr. ore	Data	Locul de desfășurare	Rezultate ale învățării	Punctaj	Observații
1.	Legea 319/2006 privind sănătatea și securitatea în muncă Instructajul introductiv general. Instructajul la locul de muncă Evaluare	8 2	S1 S2	Laborator de specialitate	Învăță factorii de risc a accidentelor de muncă și a bolilor profesionale Exemplificarea metodelor de acordare a primului ajutor în caz de accident	Conform testelor	4 ore-M1 4 ore - M2
	Modulul I. Microbiologia și igiena în industria alimentară						
2.	Caracterizarea microorganismelor Clasificarea microorganismelor Evaluare	3 2 1	S3, S4, S5	Laborator de specialitate	Examinează la microscop bacteriile, drojdiile și mucegaiurile Identifică microorganismelor utile și dăunătoare Utilizează corect vocabularul comun și cel de specialitate	40p 30p 30p	
3.	Acțiunea factorilor externi asupra microorganismelor: fizici, chimici, mecanici	4	S6, S7,	Laborator de specialitate	Examinează la microscop bacteriile, drojdiile și mucegaiurile Identifică microorganismele utile și dăunătoare Comunică/raportează rezultatele activității profesionale desfășurate Utilizează corect vocabularul comun și cel de	30p 30p 20p 20p	

					specialitate		
4.	Moduri de răspândire a microorganismelor în natură: apă, aer, sol	8	S8, S9, S10, S11	Laborator de specialitate	Identifică microorganismele utile și dăunătoare Aplică bunele practici de igienizare, manipulare, depozitare și transport la fabricarea produselor alimentare Utilizează corect vocabularul comun și cel de specialitate	20p 60p 20p	
5.	Microorganisme utile și dăunătoare în industria alimentară	8	S12, S13 S14, S15	Laborator de specialitate	Identifică microorganisme utile și dăunătoare Aplică bunele practici de igienizare, manipulare, depozitare și transport la fabricarea produselor alimentare Utilizează corect vocabularul comun și cel de specialitate Comunică/raportează rezultatele activității profesionale desfășurate	40p 20p 20p 20p	
6.	Reguli de igienă individuală în industria alimentară Evaluare	7 1	S16, S17 S18, S19	Laborator de specialitate	Aplică regulile de igienă individuală Igienizează spațiile și echipamentele din industria alimentară Utilizează corect vocabularul comun și cel de specialitate Comunică/raportează rezultatele activității profesionale desfășurate	20p 40p 20p 20p	
7.	Metode de igienizare a spațiilor și a echipamentelor din industria alimentară Evaluare	9 1	S20, S21 S22, S23, S24	Laborator de specialitate	Pregătesc materialele de igienizare Aplică bunele practici de igienizare, manipulare, depozitare și transport la fabricarea produselor alimentare Utilizează corect vocabularul comun și cel de specialitate Comunică/raportează rezultatele activității profesionale desfășurate	20p 40p 20p 20p	
8.	Boli datorate consumului de alimente contaminate	8	S25, S26 S27, S28	Laborator de specialitate	Aplică bunele practici de igienizare, manipulare, depozitare și transport la fabricarea produselor alimentare Asumă responsabilitatea în abordarea unei conduite preventive pentru eliminarea riscurilor de îmbolnăvire prin consumul de alimente contaminate Utilizează corect vocabularul comun și a celor de specialitate Comunică/raportează rezultatele activității profesionale desfășurate	40p 20p 20p 20p	
9.	Factori care duc la contaminarea alimentelor	7	S29, S30,	Laborator de specialitate	Identifică microorganismele utile și dăunătoare Aplică regulile de igienă individuală Igienizează spațiile și echipamentele din industria	20p 20p	

	Evaluare	1	S31, S32		alimentară Comunică/raportează rezultatele activității profesionale desfășurate	40p 20p	
	Modulul II. Operații și utilaje în industria alimentară						
10.	Termeni specifici unui proces tehnologic	10	S3	Laborator de specialitate	Utilizează termenii specifici unui proces tehnologic Identifică tipul de operație Utilizează corect vocabularul comun și cel de specialitate	40p 40p 20p	
11.	Bilanț de materiale	10	S4	Laborator de specialitate	Calculează cantitățile de materii prime, semifabricate și produse finite prin bilanț de materiale Utilizează corect vocabularul comun și cel de specialitate	40p 40p 20p	
12	Transportul materialelor: - transportul materialelor lichide și gazoase; - transportul materialelor solide - transportul pneumatic Evaluare	20 20 9 1	S5 S6 S7 S8 S9	Laborator de specialitate	Identifică tipul de operație Identifică aparatul/utilajul/instalația folosită în industria alimentară Supraveghează funcționarea aparatelor/utilajelor/instalațiilor folosite în industria alimentară Accesează, caută și folosește serviciilor prin internet pentru documentarea privind aparate, utilaje și echipamente utilizate în industria alimentară	20p 30p 30p 20p	
13.	Mărunțirea materialelor: - metode și procedee de mărunțire; - clasificarea utilajelor pentru mărunțire Evaluare	10 29 1	S10 S11 S12 S13	Laborator de specialitate	Identifică tipul de operație Identifică aparatul/utilajul/instalația folosite în industria alimentară Supraveghează funcționarea aparatelor/utilajelor/instalațiilor folosite în industria alimentară Accesează, caută și folosesc serviciile prin internet pentru documentarea privind aparate, utilaje și echipamente utilizate în industria alimentară	20p 30p 30p 20p	
15.	Separarea amestecurilor: - separarea materialelor solide prin sortare; - separarea amestecurilor eterogene	20 20	S14 S15 S16 S17	Laborator de specialitate	Identifică tipul de operație Identifică aparatul/utilajul/instalația folosite în industria alimentară Supraveghează funcționarea aparatelor/utilajelor/instalațiilor folosite în industria alimentară Accesează, caută și folosește serviciile prin internet pentru documentarea privind aparate, utilaje și echipamente utilizate în industria alimentară	20p 30p 30p 20p	

16.	Amestecarea materialelor solide, pastoase și lichide: utilaje folosite la amestecare Evaluare	10 9 1	S18 S19	Laborator de specialitate	Identifică tipul de operație Identifică aparatul/utilajul/instalația folosite în industria alimentară Supraveghează funcționarea aparatelor/utilajelor/instalațiilor folosite în industria alimentară Accesează, caută și folosesc serviciile prin internet pentru documentarea privind aparate, utilaje și echipamente utilizate în industria alimentară	20p 30p 30p 20p	
17.	Operații bazate pe transfer de căldură: - încălzirea și răcirea; - pasteurizarea; - sterilizarea; - refrigerarea; - congelarea Evaluare	20 15 15 10 9 1	S20 S21 S22 S23 S24 S25 S26	Laborator de specialitate	Identifică tipul de operație Identifică aparatul/utilajul/instalația folosite în industria alimentară Supraveghează funcționarea aparatelor/utilajelor/instalațiilor folosite în industria alimentară Accesează, caută și folosesc serviciilor prin internet pentru documentarea privind aparate, utilaje și echipamente utilizate în industria alimentară	20p 30p 30p 20p	
18.	Operații care asigură conservarea prin reducerea umidității: - concentrarea prin vaporizare; uscarea Condensarea: aparate folosite pentru condensare Distilarea : instalații folosite pentru distilare	20 20 20	S27 S28 S29 S30 S31 S32	Laborator de specialitate	Identificarea tipului de operație Identificarea aparatului/utilajului/instalației folosite în industria alimentară Utilizarea corectă a vocabularului comun și a celui de specialitate Accesează, caută și folosesc serviciilor prin internet pentru documentarea privind aparate, utilaje și echipamente utilizate în industria alimentară	20p 40p 20p 20p	

Semnături

Profesor /maistru instruire practică:

Tutore:

Elev:

Întocmit,

Tonța Alina