

LISTA NAȚIONALĂ A TEMELOR PENTRU PROBA PRACTICĂ

Calificarea profesională: Operator în industria vinurilor și a băuturilor spirtoase

Nr. crt.	Tema lucrării	Materiale, echipamente necesare realizării temei propuse
1.	Realizați determinarea masei hectolitrică la o probă de orz	1. probă de orz 2. omogenizator-divizor, scafă, balanță hectolitrică, cutie cu greutateți
2.	Realizați determinarea umidității la o probă de orz	1. probă de orz 2. omogenizator-divizor, scafă, morișcă, balanță analitică, spatulă, etuvă electrică, exicator, fiole de cântărire, clește metalic 3. materiale pentru curățarea ustensilelor
3.	Realizați determinarea masei relative a 1000 boabe la o probă de orz	1. probă de orz 2. omogenizator-divizor, scafă, sticla de ceas, balanță tehnică cu precizia de 0,01g, spatulă
4.	Realizați determinarea masei absolute a 1000 boabe pentru o probă de orz	1. probă de orz 2. omogenizator-divizor, scafă, sticla de ceas, balanță tehnică cu precizia de 0,01g, balanță analitică, spatulă, etuvă electrică, exicator, fiole de cântărire, clește metalic
5.	Preparați o soluție de igienizare din 10 litri apă și 100 g sodă calcinată, precizând etapele de lucru	1. Sodă calcinată 2. Vase de amestecare
6.	Preparați o soluție de dezinfectare din 5 litri de apă și 20 grame cloramină precizând etapele de lucru	1. Cloramină 2. Vase de amestecare
7.	Determinați alcalinitatea apei	1. probă de apă 2. pipetă, cilindru gradat 100 cm ³ , pahare Berzelius, pahare Erlenmeyer, pâlnie, biuretă 3. fenolftaleină 1%, metiloranj 0,1%, soluție HCl 0,1n 4. materiale pentru igienizarea vaselor
8.	Determinați concentrația alcoolică a unei probe de vin roșu cu ajutorul ebulliometrului	1. probă de vin, apă distilată 2. ebulliometrul Dujardin - Salleron, pipete, pahare Berzelius 3. materiale pentru igienizarea vaselor
9.	Determinați conținutul de corpuri străine din orz	1. probă de orz 2. omogenizator-divizor, trusă de site și ciururi de tablă, balanță tehnică cu precizia de 0,01 g, trusă de greutateți, scafă, pensetă, spatulă, lupă 4X, bisturiu, riglă gradată
10.	Determinați aciditatea apei	1. probă de apă 2. balon cotelat 100 cm ³ , pipetă, pahare Berzelius, pahare Erlenmeyer, pâlnie, biuretă 3. fenolftaleină 1%, soluție de NaOH 0,1 n 4. materiale pentru igienizarea vaselor

11.	Transvazați 50 litri de vin folosind pompa centrifugă	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vase de transfer, vin 2. Pompă centrifugă
12.	Determinați aciditatea vinului alb prin metoda titrimetrică	<ol style="list-style-type: none"> 1. probă de vin alb 2. vas de trompă, pipete, pahare Erlenmeyer, pahar Berzelius, baghetă de sticlă, placă de porțelan, biuretă 3. roșu de fenol 0,02 ‰, soluție de NaOH 0,1 n 4. materiale pentru igienizarea vaselor
13.	Determinați, utilizând alcoolmetru, concentrația alcoolică a probei de alcool rafinat, la temperatura mediului ambiant	<ol style="list-style-type: none"> 1. probă de alcool rafinat 2. termometru, alcoolmetru, cilindru gradat de sticlă, baghetă de sticlă, tabele cu concentrația alcoolică 3. materiale pentru igienizarea vaselor
14.	Determinați conținutul de zahăr total pentru musturile proaspete, folosind refractometrul portabil	<ol style="list-style-type: none"> 1. probă de must 2. pipetă de sticlă, termometru, hârtie de filtru, refractometru portabil, pahar Berzelius 3. materiale pentru igienizarea vaselor
15.	Determinați aspectul, persistența și adeziunea spumei formate la o probă de bere	<ol style="list-style-type: none"> 1. probă de bere 2. cilindru gradat, pâlnie, stativ pentru pâlnie 3. materiale pentru igienizarea vaselor
16.	Analizează melasa senzorial: aspect, culoare, miros și gust	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sticlărie de laborator 2. Melasă
17.	Determinați conținutul de zahăr pentru o probă de amestec de tiraj folosind refractometrul portabil	<ol style="list-style-type: none"> 1. probă de amestec de tiraj 2. pipetă de sticlă, termometru, hârtie de filtru, refractometru portabil, pahar Berzelius 3. materiale pentru igienizarea vaselor
18.	Determinați concentrația alcoolică a unei probe de vin alb cu ajutorul ebulliometruului	<ol style="list-style-type: none"> 1. probă de vin, apă distilată 2. ebulliometru Dujardin - Salleron, pipete, pahare Berzelius 3. materiale pentru igienizarea vaselor
19.	Determinați aciditatea vinului roșu prin metoda tirimetrică	<ol style="list-style-type: none"> 1. probă de vin roșu 2. vas de trompă, pipete, pahare Erlenmeyer, pahar Berzelius, baghetă de sticlă, placă de porțelan, biuretă 3. roșu de fenol 0,02 ‰, soluție de NaOH 0,1 n 4. materiale pentru igienizarea vaselor
20.	Preparați maceratul pentru vermut, prin alcătuirea amestecului de plante conform rețetei de fabricație și adăugare de alcool	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vase de amestec 2. Vin material , amestecuri de plante, alcool rafinat
21.	Obțineți amestecul de tiraj, utilizând vin material, maia de drojdii selecționate, licoare de tiraj, cu precizarea metodei folosite.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Vase de amestec 2. Vin material, maia de drojdii selecționate, licoare de tiraj
22.	Determină caracteristicile organoleptice ale amestecului de tiraj: aspect, culoare, gust, miros	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sticlărie de laborator 2. Amestec de tiraj
23.	Determinați concentrația alcoolică a unei probe de vermut cu ajutorul	<ol style="list-style-type: none"> 1. Probă de vermut, apă distilată 2. Ebulliometru Dujardin - Salleron, pipete, pahare Berzelius

	ebuliometrului	3. Materiale pentru igienizarea vaselor
24.	Determinați concentrația alcoolică a unei probe de macerat din plante cu ajutorul ebuliometrului	1. probă de macerat din plante, apă distilată 2. ebuliometrul Dujardin - Salleron, pipete, pahare Berzelius 3. materiale pentru igienizarea vaselor