

LISTA NAȚIONALĂ A TEMELOR PENTRU PROBA PRACTICĂ

Calificarea profesională: Operator în industria zahărului și produselor zaharoase

Nr. crt.	Tema lucrării	Materiale, echipamente necesare realizării temei propuse
1.	Analizați senzorial zahărul cristal, după aspect, culoare, gust și miros, folosind instrucțiunile din STAS. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea probei analizate prin comparare cu STAS-ul	Sticlărie și ustensile de laborator, STAS, proba de analizat (zahăr cristal)
2.	Determină umiditatea unei probe de semințe de floarea soarelui cu umidometrul electronic, utilizând instrucțiunile din STAS. Prezintă etapele de lucru la umidometru și apreciază calitatea probei prin comparare cu STAS-ul	Sticlărie și ustensile de laborator, STAS, proba de analizat (semințe de floarea soarelui)
3.	Prepararea a 50 kg sirop cu ajutorul cazanului duplicat	Materii prime (apă, zahăr), cazan duplicat, fișa tehnică a utilajului
4.	Prelucrați 50 kg masă de caramel pentru obținerea bomboanelor	Masa de caramel, utilaje (mese termale reci și calde, mașină de frământat), coloranți, acidulanți, aromatizanți.
5.	Efectuează ambalarea și depozitarea a 10 kg rahat în cutii de 0,5 kg	Rahat, ambalaje (cutii de carton)
6.	Stabiliți necesarul de materii prime și auxiliare conform rețetelor de fabricație și realizați 30 kg masă de ciocolată	Materii prime și auxiliare lapte praf, zahăr, pudră de cacao, lecitină, arome, sămburi, umpluturi, esențe; instrucțiuni tehnologice, normative interne, cântar, aparate de măsură, malaxor, concasor
7.	Clasificați tipurile de ciocolată. Analizați senzorial ciocolata, după aspect, culoare, gust și miros, folosind instrucțiunile din STAS. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea probei prin comparare cu STAS-ul	Diferite tipuri de ciocolată, sticlărie și ustensile de laborator, STAS
8.	Prepararea foi de plăcintă și a plăcintei cu telemea și brânză de vaci, folosind instrucțiunile din rețeta de fabricație. Explică modul de lucru și apreciază calitatea produsului obținut	Materii prime: făină, sare, apă, untură, ouă, griș Vase și ustensile: căzănel, merdenea, lingură lemn, oală, ibric, planșetă etc. Malaxor, cuptor
9.	Preparați un aluat opărit și 10 ecleruri cu cremă de vanilie, folosind instrucțiunile din rețeta de fabricație. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea produsului obținut	Materii prime: făină, sare, apă, ulei, ouă, lapte, vanilie Vase și ustensile: oală, ibric, lingură, tăvi, poș cu spritz special, Plită, malaxor, cuptor
10.	Preparați un aluat fraged și 10 tarte cu fructe, folosind instrucțiunile din rețeta de fabricație. Explică modul de lucru și apreciază calitatea produsului obținut	Materii prime: făină, sare, apă, ulei, ouă, lapte, vanilie, bicarbonat, fructe Vase și ustensile: oală, ibric, lingură, tăvi, spatulă Plită, malaxor, cuptor

11.	Preparați 0,750kg pateuri cu telemea, folosind instrucțiunile din rețeta de fabricație. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea produsului obținut	Materii prime: foietaj, telemea, griș, ouă Vase și ustensile: căzănel, planșetă, lingură, tăvi, răzătoare, Malaxor, cuptor
12.	Preparați 1,5 kg chec cu cacao, folosind instrucțiunile din rețeta de fabricație. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea produsului obținut	Materii prime: ouă, zahăr, făină, ulei, cacao, vanilie, unt, zahăr farin Vase și ustensile: căzănel, lingură, formă specială, tel, cuțit de patiserie, spatulă Malaxor, cuptor
13.	Analizați senzorial prăjitura „Amandină” și părțile componente ale acesteia, după aspect, culoare, gust și miros, folosind instrucțiunile din STAS. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea probei prin comparare cu STAS-ul	Prăjituri „Amandină” Sticlărie și ustensile de laborator, STAS specifice
14.	Clasificați tipurile de bomboane fondante. Analizați senzorial bomboanele fondante și părțile componente, după aspect, culoare, gust și miros, folosind instrucțiunile din STAS. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea probei prin comparare cu STAS-ul.	Sticlărie și ustensile de laborator, STAS, proba de analizat (bomboane fondante)
15.	Clasificați tipurile de bomboane fondante. Efectuați operația de finisare a bomboanelor fondante, folosind instrucțiunile tehnologice. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea produsului finit	Diferite tipuri de bomboane fondante Vase și ustensile de laborator de patiserie
16.	Identificați și prelucrați materiile prime pentru obținerea a 50 kg masă de pralină. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea produsului finit	Materii prime: zahăr, apă, sâmburi, unt Vase și ustensile
17.	Identificați materiile prime pentru obținerea halviței. Prelucrați materiile prime pentru obținerea halviței. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea produsului finit	Materii prime: zahăr, apă, sirop de glucoză, decoct de ciuin Vase și cazane de fierbere
18.	Analizați senzorial masa, pudra și untul de cacao, după aspect, culoare, gust și miros, folosind instrucțiunile din STAS. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea probelor prin comparare cu STAS-ul	Sticlărie și ustensile de laborator, STAS, probe de analizat
19.	Preparați 1,250kg ștrudel cu dovleac, folosind instrucțiunile din rețeta de fabricație. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea produsului obținut	Materii prime: foietaj, dovleac, griș Vase și ustensile: căzănel, planșetă, lingură, tăvi, răzătoare Malaxor, cuptor
20.	Prelucrați 50 kg masă gelificată pentru obținerea rahatului și realizați ambalarea în cutii de carton. Verificați calitatea produsului finit	Materii prime și auxiliare : masă gelificată, cutii de carton, foițe de hartie
21.	Ambalați 50 kg produse de caramelaj.	Materii prime și auxiliare : produse de

	Realizați depozitarea produselor de caramelaj, ambalate, în condiții corespunzătoare	caramelaj, cutii de carton, hârtie cerată imprimată, hârtie acoperită cu materiale plastice, hârtii metalizate, pungi din plastic, cutii de carton, adezivi
22.	Prelucrați 30 kg masă gelificată pentru obținerea jeleurilor și realizați ambalarea în cutii de carton. Verificați calitatea produsului finit	Materii prime și auxiliare : masă gelificată, cutii de carton, foițe de hartie
23.	Analizați senzorial masa de caramel, după consistență, aspect, culoare, gust și miros, folosind instrucțiunile din STAS. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea probelor prin comparare cu STAS-ul	Sticlărie și ustensile de laborator, STAS, probe de analizat
24.	Analizați senzorial nucleele de drajare, după consistență, aspect, culoare, gust, miros și consistență, folosind instrucțiunile din STAS. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea probelor prin comparare cu STAS-ul	Sticlărie și ustensile de laborator, STAS, probe de analizat
25.	Identificați și prelucrați materiile prime pentru obținerea a 50 kg nuclee de drajare. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea produsului finit	Materii prime: fructe zaharat/uscate Vase și ustensile
26.	Efectuați ambalarea și depozitarea a 12 kg jeleuri în cutii de 0,250 kg	Jeleuri, ambalaje (cutii de carton)
27.	Preparați 2,500kg ștrudel cu mere, folosind instrucțiunile din rețeta de fabricație. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea produsului obținut	Materii prime: foietaj, mere, griș Vase și ustensile: căzănel, planșetă, lingură, tăvi, răzătoare Malaxor, cuptor
28.	Realizați 2 bucăți din sortimentul „Blat de tort colorat”, cu gramaj 1 kg/ buc. produs finit, conform rețetei de fabricație, respectând procesul tehnologic de obținere a produselor din aluat fluid.	Materii prime și auxiliare: făină, apă, zahăr, ouă, ulei, cacao, zahăr ars. Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, dulap de refrigerare, sită de cernere, cuțit, spatulă, cercuri, mixer, masă de lucru, cuptor.
29.	Preparați la cald o cremă ganaj, după o rețetă dată	1. Vase, ustensile, utilaje: , cană gradată cu capacitatea de 0,5-1l, lopațică/spatulă din material termorezistent, scafă, pipetă/cilindru gradat, cuțit, bol din inox cântar electronic de laborator, căzănel de cofetărie, tel/robot de cofetărie cu tel des, sursă de încălzire, frigider 2. Materii prime și auxiliare: zahăr tos, frișcă lichidă, ciocolată menaj cu lapte, esență rom, coajă de portocale confiată 3. Materiale de igienizare și curățenie
30.	Preparați 1 kg de cremă de vanilie cu ou, după o rețetă dată	1. Vase, ustensile, utilaje: căzănel de cofetărie, tel, robot universal, sursă de încălzire, masă de lucru 2. Materiile prime și auxiliare: ouă, zahăr, lapte, făină/amidon, vanilină, sare 3. Materiale de igienizare și curățenie

		4. Resurse materiale: rețetă de fabricație, instrucțiuni tehnologice
31.	Preparați 1 kg de barot granulat, conform unei rețete date, în vederea utilizării acestuia pentru acoperirea torturilor	1. Vase, ustensile, utilaje: căzanel de cofetărie, tel, planșetă, sursă de încălzire 2. Materiile prime și auxiliare: barot natural, zahăr, apă, vanilină, colorant 3. Materiale de igienizare și curățenie 4. Resurse materiale: rețetă de fabricație, instrucțiuni tehnologice
32.	Preparați 1 kg de glazură pe bază de albuș, după o rețetă dată	1. Vase, ustensile, utilaje: căzanel de cofetărie, tel, robot universal, sursă de încălzire 2. Materiile prime: ouă, zahăr 3. Materiale de igienizare și curățenie 4. Resurse materiale: rețetă de fabricație, instrucțiuni tehnologice