

LISTA NAȚIONALĂ A TEMELOR PENTRU PROBA PRACTICĂ

Calificarea profesională: Preparator produse din lapte

Nr. crt.	Tema lucrării
1.	Analizați senzorial laptele de consum, după aspect, culoare, gust și miros, folosind instrucțiunile din STAS. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea probei analizate prin comparare cu STAS-ul
2.	Determinați umiditatea unei probe de unt cu balanța Lacta, utilizând instrucțiunile din STAS. Prezentați etapele de lucru la balanța Lacta și apreciați calitatea probei prin comparare cu STAS-ul
3.	Determinați conținutul de grăsime al unei probe de lapte de consum, utilizând instrucțiunile din STAS. Prezentați etapele de lucru cu butirometrul și apreciați calitatea probei prin comparare cu STAS-ul
4.	Determinați aciditatea unei probe de lapte de consum, utilizând instrucțiunile din STAS. Prezentați etapele de lucru și apreciați calitatea probei prin comparare cu STAS-ul
5.	Determinați densitatea unei probe de lapte, utilizând instrucțiunile din STAS. Prezentați etapele de lucru cu termolactodensimetrul și apreciați calitatea probei prin comparare cu STAS-ul
6.	Preparați o soluție de igienizare din 10 litri apă și 100 g sodă calcinată, precizând etapele de lucru
7.	Preparați o soluție de dezinfectare din 5 litri de apă și 20 grame cloramină precizând etapele de lucru
8.	Determinați gradul de impurificare al laptelui prin proba lactofiltrului, utilizând instrucțiunile din STAS
9.	Transvazați 50 litri de lapte folosind pompa centrifugă
10.	Pregătiți o probă de 50 l lapte pentru însămânțare în vederea obținerii iaurtului
11.	Executați însămânțarea laptelui cu maia specifică pentru a obține 50 l iaurt. Prezentați defectele produselor lacto - acide
12.	Executați însămânțarea laptelui cu maia specifică pentru a obține 30 l iaurt dietetic. Prezentați posibilele defecte ale produselor lactate dietetice acide
13.	Deserviți separatorul centrifugal și executați igienizarea acestuia
14.	Executați standardizarea smântânii în vederea obținerii a 100 kg smântână de consum cu 25% grăsime
15.	Realizați deservirea și igienizarea vanei cu pereți dublii, cu soluție de igienizare pregătită în prealabil
16.	Realizează demontarea și igienizarea separatorului centrifugal cu soluție de igienizare pregătită în prealabil
17.	Analizați senzorial calitatea smântânii după: aspect, culoare, consistență, miros și gust
18.	Executați baterea a 25 kg smântâna în vederea obținerii untului
19.	Deserviți curățitorul centrifugal și executați igienizarea acestuia
20.	Pregătiți materiile prime și auxiliare și preparați mixul pentru obținerea a 25 kg înghețată. Prezentați posibilele defecte de fabricație ale înghețatei
21.	Obțineți și pregătiți cașul prin presarea coagulului pe crinte
22.	Obțineți și prelucrați cașul prin sărare umedă
23.	Executați prelucrarea coagulului obținut prin închegarea a 300 litri de lapte standardizat
24.	Executați închegarea unei cantități de 50 litri de lapte standardizat
25.	Executați pregătirea a 60 litri materie primă în vederea obținerii cașului
26.	Realizați spălarea - malaxarea untului obținut prin baterea a 25 kg de smântână în putinei
27.	Preparați maiaua de producție necesară pentru fabricarea a 300 litri sana