

LISTA NAȚIONALĂ A TEMELOR PENTRU PROBA PRACTICĂ

Calificarea profesională: Operator în industria zahărului și produselor zaharoase

Nr. crt.	Tema probei practice	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 prevederilor STAS-ului.	Sticlărie și ustensile de laborator, STAS, proba de analizat (zahăr cristal)
2.	Determinați umiditatea unei probe de semințe de floarea soarelui cu umidometrul electronic, utilizând instrucțiunile din STAS. Explicați modul de lucru cu umidometrul și apreciați calitatea probei prin comparare cu prevederile STAS-ului.	Sticlărie și ustensile de laborator, STAS, proba de analizat (semințe de floarea soarelui)
3.	Analizați senzorial amidonul, după aspect, culoare, gust și miros, folosind instrucțiunile din STAS. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea probei analizate prin comparare cu prevederile STAS-ului.	Sticlărie și ustensile de laborator, STAS, proba de analizat (amidon).
4.	Prelucrați 2 kg masă de caramel pentru obținerea bomboanelor	Masa de caramel, utilaje (mese termale reci și calde, mașină de frământat), coloranți, acidulanți, aromatizanți.
5.	Stabiliți necesarul de materii prime și auxiliare conform rețetelor de fabricație și realizați 5 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
6.	Clasificați tipurile de ciocolată. Analizați senzorial o probă de ciocolată, după aspect, culoare, gust și miros, folosind instrucțiunile din STAS. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea probei prin comparare cu prevederile STAS-ului.	Diferite tipuri de ciocolată, sticlărie și ustensile de laborator, STAS
7.	Preparați 10 bucăți de plăcintă cu brânză de vaci, 100g/buc., folosind instrucțiunile din rețeta de fabricație. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea produsului obținut.	Materii prime: făină, sare, apă, untură, ouă, griș Vase și ustensile: căzânel, merdeneia, lingură lemn, oală, ibric, planșetă etc. Malaxor, cuptor
8.	Preparați 10 bucăți eclere 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 spriț special, Plită, malaxor, cuptor
9.	Preparați 10 tarte cu fructe, din aluat fraged preparat, folosind instrucțiunile din rețeta de fabricație. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea produsului obținut.	Materii prime: aluat fraged preparat, făină, sare, ouă, lapte, vanilie, bicarbonat, fructe Vase și ustensile: oală, ibric, lingură, tăvi, spatulă Plită, malaxor, cuptor
10.	Preparați 1 kg pateuri cu telemea, din aluat foietaj preparat, folosind instrucțiunile din rețeta de fabricație. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea produsului obținut.	Materii prime: aluat foietaj, telemea, griș, ouă Vase și ustensile: căzânel, planșetă, lingură, tăvi, răzătoare, Malaxor, cuptor

11.	Preparați 2 bucăți chec cu cacao, 500g/buc., 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
12.	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 prevederile STAS-ului.	Prăjituri „Amandină” Sticlărie și ustensile de laborator, STAS specifice
13.	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 prevederile STAS-ului.	Sticlărie și ustensile de laborator, STAS, proba de analizat (bomboane fondante)
14.	Analizați senzorial o probă de făina, folosită pentru obținerea produselor de cofetărie, după aspect, culoare, gust și miros, folosind instrucțiunile din STAS. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea probelor prin comparare cu prevederile STAS-ului.	Sticlărie și ustensile de laborator, STAS, probe de analizat
15.	Preparați 1 kg din sortimentul „Pișcoturi de șampanie”, folosind instrucțiunile din rețeta de fabricație. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea produsului obținut.	Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită de cernere, cuțit, spatulă, tel, spatulă, mixer, poș, hârtie de copt, masă de lucru, cuptor, rețetar. Materii prime și auxiliare: făină, zahăr (tos și farin), ouă, sare, arome (vanilină).
16.	Analizați senzorial masa de cacao, după aspect, culoare, gust și miros, folosind instrucțiunile din STAS. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea prin comparare cu prevederile STAS-ului.	Sticlărie și ustensile de laborator, STAS, probe de analizat
17.	Preparați 10 bucăți ștrudel cu mere, 100b/buc., din aluat foietaj preparat, 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
18.	Prelucrați 5 kg masă gelificată pentru obținerea rahatului și realizați ambalarea în cutii de carton, de 0,500 kg. Verificați calitatea produsului finit.	Materii prime și auxiliare : masă gelificată, cutii de carton, foițe de hartie
19.	Ambalați 5 kg produse de caramelaj, de 0,500 kg. Realizați depozitarea produselor de caramelaj, ambalate, în condiții corespunzătoare.	Materii prime și auxiliare : produse de caramelaj, cutii de carton, hârtie cerată imprimată, hârtie acoperită cu materiale plastice, hârtii metalizate, pungi din plastic, cutii de carton, adezivi
20.	Prelucrați 5 kg masă gelificată pentru obținerea jeleurilor și realizați ambalarea în cutii de carton de 0,500 kg. Verificați calitatea produsului finit.	Materii prime și auxiliare : masă gelificată, cutii de carton, foițe de hartie
21.	Analizați senzorial o probă de masa de caramel, după consistență, aspect, culoare, gust și miros, folosind instrucțiunile din STAS. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea probei prin comparare cu prevederile STAS-ului.	Masă caramel, sticlărie și ustensile de laborator, STAS, probe de analizat

22.	Efectuați ambalarea și depozitarea a 2 kg jeleuri în cutii de 0,250 kg.	Jeleuri, ambalaje (cutii de carton)
23.	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.
24.	Preparați la cald 1 kg de cremă ganaj, după o rețetă dată.	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, căzanel de cofetărie, tel/robot de cofetărie cu tel des, sursă de încălzire, frigider Materii prime și auxiliare: zahăr tos, frișcă lichidă, ciocolată menaj cu lapte, esență rom, coajă de portocale confiată Materiale de igienizare și curățenie
25.	Preparați 1 kg de cremă de vanilie cu ou, după o rețetă dată.	Vase, ustensile, utilaje: căzanel de cofetărie, tel, robot universal, sursă de încălzire, masă de lucru Materiile prime și auxiliare: ouă, zahăr, lapte, făină/amidon, vanilină, sare Materiale de igienizare și curățenie Resurse materiale: rețetă de fabricație, instrucțiuni tehnologice
26.	Preparați 1 kg de sirop de zahăr, după o rețetă dată.	Vase, ustensile, utilaje: căzanel de cofetărie, tel, planșetă, sursă de încălzire Materiile prime și auxiliare: zahăr, apă. Materiale de igienizare și curățenie Resurse materiale: rețetă de fabricație, instrucțiuni tehnologice
27.	Preparați 1 kg de glazură pe bază de albuș, după o rețetă dată.	Vase, ustensile, utilaje: căzanel de cofetărie, tel, robot universal, sursă de încălzire Materiile prime: ouă, zahăr Materiale de igienizare și curățenie Resurse materiale: rețetă de fabricație, instrucțiuni tehnologice
28.	Realizați 2 bucăți din sortimentul „Foaie de ruladă colorată”, folosind instrucțiunile din rețeta de fabricație. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea produsului obținut.	Vase, ustensile, utilaje: Vase de dozare materii prime, vase gradate, scafe, cântar, sită de cernere, cuțit, spatulă, cercuri, mixer, masă de lucru, cuptor, hârtie de copt, rețetar. Materii prime și auxiliare: făină, apă, zahăr, ouă, ulei, cacao. Materiale de igienizare și curățenie Resurse materiale: rețetă de fabricație, instrucțiuni tehnologice