

## LISTA NAȚIONALĂ A TEMELOR PENTRU PROBA PRACTICĂ

**Calificarea profesională: Operator în industria zahărului și produselor zaharoase**

Nr. crt.	Tema probei practice
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 prevederile STAS-ului.
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.
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.
4.	Prelucrați 2 kg masă de caramel pentru obținerea bomboanelor
5.	Stabiliți necesarul de materii prime și auxiliare conform rețetelor de fabricație și realizați 5 kg masă de ciocolată.
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.
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.
8.	Preparați 10 bucăți eclere cu cremă de vanilie, folosind instrucțiunile din rețeta de fabricație. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea produsului obținut.
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.
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.
11.	Preparați 2 bucăți chec cu cacao, 500g/buc., folosind instrucțiunile din rețeta de fabricație. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea produsului obținut.
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.
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.
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.
15.	Preparați 1 kg din sortimentul „Pișcoturi de șampanie”, folosind instrucțiunile din rețeta de fabricație. Explicați modul de lucru și apreciați calitatea produsului obținut.
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.
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.
18.	Prelucrați 5 kg masă gelificată pentru obținerea rahatului și realizați ambalarea în cutii de carton, de 0,500 kg. Verificați calitatea produsului finit.
19.	Ambalați 5 kg produse de caramelaj, de 0,500 kg. Realizați depozitarea produselor de caramelaj, ambalate, în condiții corespunzătoare.
20.	Prelucrați 5 kg masă gelificată pentru obținerea jeleurilor și realizați ambalarea în cutii de carton de 0,500 kg. Verificați calitatea produsului finit.
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.

22.	Efectuați ambalarea și depozitarea a 2 kg jeleurii în cutii de 0,250 kg.
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.
24.	Preparați la cald 1 kg de cremă ganaj, după o rețetă dată.
25.	Preparați 1 kg de cremă de vanilie cu ou, după o rețetă dată.
26.	Preparați 1 kg de sirop de zahăr, după o rețetă dată.
27.	Preparați 1 kg de glazură pe bază de albuș, după o rețetă dată.
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.