

**MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII**  
**CENTRUL NAȚIONAL DE DEZVOLTARE A ÎNVĂȚĂMÂNTULUI PROFESIONAL ȘI TEHNIC**

**LISTA NAȚIONALĂ A TEMELOR PENTRU PROBA PRACTICĂ**

Calificarea: **Preparator produse din carne și pește**

<b>Nr. crt.</b>	<b>Titlu temă pentru proba practică</b>	<b>Materiale, echipamente necesare realizării temei propuse</b>
1	TEMA 1: Pregătirea compoziției pentru cârnați proaspeți din carne de oaie și porc	1. carne de porc lucru, carne de oaie 2. volf, malaxor, cântar, tăvi, condimente, saramură, echipamente frigorifice 3. rețetă de fabricație
2	TEMA 2: Umplerea membranelor pentru fabricarea sortimentului cârnați proaspeți din carne de oaie și porc (10 kg compoziție)	1. compoziție cârnați proaspeți din carne de oaie și porc, mațe de oaie sau membrane artificiale, soluție de spălare 2. șprîț de umplere, masă de lucru, cântar, tăvi/navete/caserole, folie stretch, echipamente frigorifice, cărucior, furtun, vase destinate soluțiilor de igienizare
3	TEMA 3: Pregătirea compoziției pentru sortimentul pastă pentru mici din carne de porc și vită (10 kg)	1. carne de porc lucru, carne vită lucru, derivate proteice, apă - în funcție de rețetă, condimente 2. volf, malaxor, masă de lucru, cântar, tăvi, echipamente frigorifice 3. rețetă de fabricație
4	TEMA 4: Pregătirea compoziției pentru sortimentul pastă pentru mici din carne de vită și oaie (10 kg)	1. carne vită lucru, carne oaie (ambele tipuri de carne cu un conținut de grăsime mai ridicat), derivate proteice, apă - în funcție de rețetă, condimente 2. volf, malaxor, cântar, masă de lucru, tăvi, echipamente frigorifice 3. rețetă de fabricație
5	TEMA 5: Realizarea semifabricatului pentru sortimentul slănină de porc cu usturoi și boia (5 kg)	1. slănină porc, condimente 2. cântar, masă de lucru, tăvi, navete, cuțite, malaxor, echipamente frigorifice 3. rețetă de fabricație
6	TEMA 6: Realizarea semifabricatului pentru sortimentul pastramă de porc (5 kg)	1. spată de porc, condimente, sfoară, soluție de spălare 2. cuțite, masă de lucru, navete, cântar, tăvi, malaxor, echipamente frigorifice, furtun, vase destinate soluțiilor de igienizare 3. rețetă de fabricație
7	TEMA 7: Pregătirea peștelui pentru obținerea sortimentului Pește afumat	1. specii de pește proaspăt sau decongelat, sare, condimente, soluție de spălare 2. mese de lucru, cuțite, tăvi de aluminiu, cântar, vane de sărare/cărucioare, echipamente frigorifice, furtun, vase destinate spălării peștelui și preparării soluțiilor de igienizare 3. rețetă de fabricație
8	TEMA 8: Umplerea membranelor pentru fabricarea sortimentului cârnați de casă din carne de porc și vită (10 kg compoziție)	1. compoziție pentru cârnați din carne de porc și vită, mațe de porc sau membrane artificiale, soluție de spălare 2. șprîț de umplere, cântar, tăvi/navete/caserole, echipamente frigorifice, cărucior, furtun, vase destinate soluțiilor de igienizare
9	TEMA 9: Realizarea sortimentului ceafă feliată ambalată în caserole la 1 kg din 10 kg materie primă	1. carne – ceafă de porc dezosată 2. cuțite pentru carne, mese pentru ales, cântar, caserole, folie stretch, echipamente frigorifice, furtun cu apă caldă-rece
10	TEMA 10: Realizarea semifabricatului pentru sortimentul slănină sărată	1. slănină porc, sare, condimente 2. cuțite, masă de lucru, navete, cântar, tăvi, malaxor (în cazul sărării mecanice), cărucior, echipamente frigorifice

Nr. crt.	Titlu temă pentru proba practică	Materiale, echipamente necesare realizării temei propuse
	afumată (5 kg)	3. rețetă de fabricație
11	TEMA 11: Realizarea semifabricatului pentru sortimentul costiță afumată (10 kg)	1. piept de porc cu os, sare/amestec de sărare, condimente 2. masă de lucru, cântar, tăvi, navete, cuțite, vană de sărare, echipamente frigorifice 3. rețetă de fabricație
12	TEMA 12: Realizarea semifabricatului pentru sortimentul pastramă uscată de oaie (5 kg)	<b>Materiale, echipamente necesare realizării temei propuse:</b> 1. pulpă/spată dezosată de ovine, sare, condimente, sfoară, soluție de spălare 2. cuțite, masă de lucru, navete, cântar, tăvi, malaxor, echipamente frigorifice, furtun, vase destinate soluțiilor de igienizare 3. rețetă de fabricație,
13	TEMA 13: Pregătirea compoziției pentru 10 kg cârnați proaspeți de porc	1. carne de porc lucru, condimente, saramură, slănină 2. masă de lucru, volf, malaxor, cântar, tăvi, echipamente frigorifice 3. rețetă de fabricație
14	TEMA 14: Pregătirea a 10 kg compoziție pentru sortimentul carne tocată amestec (porc și vită)	1. carne de porc lucru, carne vită lucru, slănină, derivate proteice, apă - în funcție de rețetă 2. volf, malaxor, masă de lucru, cântar, tăvi, echipamente frigorifice 3. rețetă de fabricație
15	TEMA 15: Umplerea membranelor pentru fabricarea sortimentului cârnați proaspeți de porc (10 kg compoziție)	1. compoziție cârnați proaspeți de porc, mațe porc sau membrane artificiale, soluție de spălare 2. șpriț de umplere, cântar, tăvi, caserole, echipamente frigorifice, cărucior, furtun, vase destinate soluțiilor de igienizare
16	TEMA 16: Pregătirea sortimentului carne de porc pentru gulaș - 5 kg	1. carne pulpă porc dezosată 2. cuțite pentru carne, mese pentru ales, cântar, tăvi/ caserole/ navete, echipamente frigorifice, furtun cu apă caldă-rece, vase cu soluții de spălare și dezinfectanți
17	TEMA 17: Realizarea sortimentului cotlet de porc fără os – 7 kg	1. cotlet de porc cu os și slănină 2. cuțite pentru carne, mese pentru ales, cântar, tăvi/ caserole/ navete, echipamente frigorifice, furtun cu apă caldă-rece, vase cu soluții de spălare și dezinfectare
18	TEMA 18: Dezosarea spetei de porc - 10 kg	1. spată de porc cu os și șorici (cu rasol) 2. cuțite pentru carne, mese pentru tranșare, cântar, tăvi/ caserole/ navete, echipamente frigorifice, mănușă de zale
19	TEMA 19: Pregătirea saramurii de injectare pentru semiconserva de carne de porc - 20 litri	1. sare, zahar, azotiți, apă 2. cântar, mașină de injectat saramură prevăzută cu filtru, masă de lucru 3. rețetă saramură
20	TEMA 20: Examenul senzorial al conservelor din carne	1. conservă din carne 2. vase și ustensile de laborator, formular buletin de analiză, standard pentru conserve din carne
21	TEMA 21: Sărarea cărnii prin injectare (10 kg de carne)	1. carne de porc (spată/pulpă), saramură 2. cântar, masă de lucru, tăvi/navete/bazine, echipament frigorific, mașină de injectat saramură 3. rețetă de fabricație
22	TEMA 22: Pregătirea sortimentului gulaș de vită ambalat în caserole la 1 kg, din 10 kg materie primă	1. pulpă/spată de vită dezosată 2. cuțite pentru carne, mese pentru ales, mănușă de zale, cântar, tăvi/caserole/navete, folie stretch, echipamente frigorifice, furtun cu apă caldă-rece, vase cu soluții de spălare și dezinfectanți
23	TEMA23:	1. pește (de apă dulce, proaspăt, oceanic decongelat), ulei, oțet,

Nr. crt.	Titlu temă pentru proba practică	Materiale, echipamente necesare realizării temei propuse
	Pregătirea materiilor prime (5 kg) și auxiliare pentru fabricarea semiconservelor din pește	sos tomat, smântână, legume, sare, condimente – în funcție de rețeta dată 2. masă de lucru, tăvi/navete/cărucioare, cântar 3. rețetă de fabricație
24	TEMA 24: Dezosarea pulpei de porc (1 buc.)	1. pulpă de porc cu slănină și șorici 2. cuțite pentru carne, mese pentru tranșare, cântar, tăvi/caserole/navete, echipamente frigorifice, mănușă de zale
25	TEMA 25: Obținerea sortimentului carne porc lucru (10 kg)	1. carne de porc rezultată în urma tranșărilor și fasonărilor anterioare 2. mese pentru ales, cuțite, mănușă de zale, tăvi, granduri de colectare pe calitate, cântare, navete
26	TEMA 26: Pregătirea amestecului de sărare (10 kg)	1. sare, azotit de sodiu, boia de ardei 2. roboți pentru măcinare și amestecare, cântar , malaxor, vase din plastic cu capac sau saci dubli (polietilenă cu hârtie), mașină de clipsat 3. rețetă de fabricație