

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**

Nr. crt.	Titlu temă pentru proba practică
1	TEMA 1: Pregătirea compoziției pentru cârnați proaspeți din carne de oaie și porc
2	TEMA 2: Umplerea membranelor pentru fabricarea sortimentului cârnați proaspeți din carne de oaie și porc (10 kg compoziție)
3	TEMA 3: Pregătirea compoziției pentru sortimentul pastă pentru mici din carne de porc și vită (10 kg)
4	TEMA 4: Pregătirea compoziției pentru sortimentul pastă pentru mici din carne de vită și oaie (10 kg)
5	TEMA 5: Realizarea semifabricatului pentru sortimentul slănină de porc cu usturoi și boia (5 kg)
6	TEMA 6: Realizarea semifabricatului pentru sortimentul pastramă de porc (5 kg)
7	TEMA 7: Pregătirea peștelui pentru obținerea sortimentului Pește afumat
8	TEMA 8: Umplerea membranelor pentru fabricarea sortimentului cârnați de casă din carne de porc și vită (10 kg compoziție)
9	TEMA 9: Realizarea sortimentului ceafă feliată ambalată în caserole la 1 kg din 10 kg materie primă
10	TEMA 10: Realizarea semifabricatului pentru sortimentul slănină sărată afumată (5 kg)
11	TEMA 11: Realizarea semifabricatului pentru sortimentul costiță afumată (10 kg)
12	TEMA 12: Realizarea semifabricatului pentru sortimentul pastramă uscată de oaie (5 kg)
13	TEMA 13: Pregătirea compoziției pentru 10 kg cârnați proaspeți de porc
14	TEMA 14: Pregătirea a 10 kg compoziție pentru sortimentul carne tocată amestec (porc și vită)
15	TEMA 15: Umplerea membranelor pentru fabricarea sortimentului cârnați proaspeți de porc (10 kg compoziție)
16	TEMA 16: Pregătirea sortimentului carne de porc pentru gulaș - 5 kg
17	TEMA 17: Realizarea sortimentului cotlet de porc fără os – 7 kg
18	TEMA 18: Dezosarea spetei de porc - 10 kg
19	TEMA 19: Pregătirea saramurii de injectare pentru semiconserva de carne de porc - 20 litri
20	TEMA 20: Examenul senzorial al conservelor din carne
21	TEMA 21: Sărarea cârnii prin injectare (10 kg de carne)

Nr. crt.	Titlu temă pentru proba practică
22	TEMA 22: Pregătirea sortimentului gulaș de vită ambalat în caserole la 1 kg, din 10 kg materie primă
23	TEMA23: Pregătirea materiilor prime (5 kg) și auxiliare pentru fabricarea semiconservelor din pește
24	TEMA 24: Dezosarea pulpei de porc (1 buc.)
25	TEMA 25: Obținerea sortimentului carne porc lucru (10 kg)
26	TEMA 26: Pregătirea amestecului de sărare (10 kg)