

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

**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. Prezentați defectele produselor lacto – acide.
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 sare 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 maioua de producție necesară pentru fabricarea a 300 litri sana.