

Lista națională a temelor pentru proba practică

Calificarea profesională: Operator în industria malțului și a berii

Nr. crt.	Tema probei practice
1.	Preparați 20 litri de soluție dezinfectantă de cloramină 1% precizând sarcinile de lucru.
2.	Realizați spălarea și dezinfectarea sticlelor pentru îmbutelierea berii.
3.	Preparați 5 litri soluție de spălare 10% din sodă calcinată, precizând etapele de lucru.
4.	Preparați 10 litri soluție NaOH 20% necesară la igienizarea instalației de brasaj, precizând etapele de lucru.
5.	Realizați analiza senzorială a orzului cu precizarea etapelor de lucru.
6.	Determinați masa hectolitrică a orzului cu precizarea etapelor de lucru.
7.	Determinați sticlozitatea orzului cu precizarea etapelor de lucru.
8.	Determinați masa a 1000 boabe de orz cu precizarea etapelor de lucru.
9.	Preparați gelul de bentonită 15% folosit la tratarea a 150 l bere la fermentația secundară.
10.	Determinați umiditatea unei probe de malț cu respectarea etapelor de lucru din STAS.
11.	Realizați analiza senzorială a berii blonde cu precizarea etapelor de lucru conform STAS.
12.	Determinați culoarea berii cu precizarea etapelor de lucru conform STAS.
13.	Determinați calitatea spumei berii (Metoda Hartong), cu precizarea etapelor de lucru.
14.	Determinați aciditatea totală a unei probe de bere, cu precizarea etapelor de lucru.
15.	Deserviți moara de măcinare uscată a malțului în vederea plămădirii, cu respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă.
16.	Deserviți filtrul cu plăci folosit la filtrarea berii, cu respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă.

Lista națională a temelor pentru proba practică

Calificarea profesională: Operator în industria malțului și a berii

Nr. crt.	Tema probei practice	Materiale, echipamente necesare realizării temei propuse
1.	Preparați 20 litri de soluție dezinfectantă de cloramină 1% precizând sarcinile de lucru.	- vas de inox în care se prepara soluția; - agitator; - apă rece; - cloramină; - balanța tehnică/cântar; - vase pentru măsurarea cantității de apă folosită.
2.	Realizați spălarea și dezinfectarea sticlelor pentru îmbutelierea berii.	- perii; - furtunuri; - instalații automatizate de spălare; - soluție dezinfectantă; - sursă de apă; - sticle; - soluție de spălare.
3.	Preparați 5 litri soluție de spălare 10% din sodă calcinată, precizând etapele de lucru.	- vas de inox în care se prepara soluția; - agitator; - apă rece; - sodă calcinată; - balanța tehnică/cântar; - vase pentru măsurarea cantității de apă folosită.
4.	Preparați 10 litri soluție NaOH 20% necesară la igienizarea instalației de brasaj, precizând etapele de lucru.	- vas de inox în care se prepara soluția; - agitator; - apă rece; - hidroxid de sodiu NaOH; - balanța tehnică/cântar; - vase pentru măsurarea cantității de apă folosită.
5.	Realizați analiza senzorială a orzului cu precizarea etapelor de lucru.	- probă de orz; - pahare Berzelius; - apă caldă; - termometru; - sticlă de ceas; - bec de gaz.
6.	Determinați masa hectolitrică a orzului cu precizarea etapelor de lucru.	- probă de orz; - balanță hectolitrică; - cutie cu greutateți.
7.	Determinați sticlozitatea orzului cu precizarea etapelor de lucru.	- farinotom; - boabe de orz.
8.	Determinați masa a 1000 boabe de orz cu precizarea etapelor de lucru.	- orz; - balanță tehnică/cântar; - trusă de greutateți.

9.	Preparați gelul de bentonită 15% folosit la tratarea a 150 l bere la fermentația secundară.	<ul style="list-style-type: none"> - agitator; - sită cu ochiuri de 2-3 mm; - balanță tehnică; - apă fierbinte; - vase pentru măsurarea cantității de apă; - furtun refulant; - bentonită; - pompă pentru recircularea berii - vas cu bere.
10.	Determinați umiditatea unei probe de malț cu respectarea etapelor de lucru din STAS	<ul style="list-style-type: none"> - malț; - umidometru.
11.	Realizați analiza senzorială a berii blonde cu precizarea etapelor de lucru conform STAS.	<ul style="list-style-type: none"> - pahare de degustare; - pâlnie de sticlă; - riglă gradată în mm; - cronometru; - bere.
12.	Determinați culoarea berii cu precizarea etapelor de lucru conform STAS.	<ul style="list-style-type: none"> - pahar Erlenmeyer; - biurete, pipete. Cilindrii gradați; - soluție de iod 0,1 N; - pâlnie; - bere.
13.	Determinați calitatea spumei berii (Metoda Hartong), cu precizarea etapelor de lucru.	<ul style="list-style-type: none"> - cilindru gradat de 250 ml; - pâlnie cu diametrul orificiului de 7 mm; - stativ pentru pâlnie; - bere.
14.	Determinați aciditatea totală a unei probe de bere, cu precizarea etapelor de lucru.	<ul style="list-style-type: none"> - fenoftaleină soluție alcoolică 1%; - NaOH 0,1n; - pahare Erlenmeyer, Berzelius; - biuretă, pipetă, stativ, pâlnie; - bere.
15.	Deserviți moara de măcinare uscată a malțului în vederea plămădirii, cu respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă.	<ul style="list-style-type: none"> - moara de măcinare uscată a malțului; - malț.
16.	Deserviți filtrul cu plăci folosit la filtrarea berii, cu respectarea normelor de sănătate și securitate în muncă.	<ul style="list-style-type: none"> - filtru cu plăci - bere.