

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	- agitator; - sită cu ochiuri de 2-3 mm;

	secundară.	<ul style="list-style-type: none"> - 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 gradati; - 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 - materiale filtrante - bere.