**PYTANIA ULATWIAJACE PRZYGOTOWANIE DO EGZAMINU**

**CUKIERNIK**

**Zasady zaliczenia opisane w zakładce:**

 **<< ZALICZENIE - ZASADY I TERMINY** – PYTANIA PRZYGOTOWUJĄCE DO
 EGZAMINU

**TECHNOLOGIA**

1. Omów produkcję ciasta drożdżowego.
2. Omów produkcję ciasta kruchego.
3. Omów produkcję kremu sporządzanego na ciepło.
4. Wymień surowce i omów przygotowanie masy serowej.
5. Na czym polega produkcja galaretki żelatynowej.
6. Co to jest agar-agar – właściwości i zastosowanie?
7. Omów produkcję placka drożdżowego.
8. Co to jest półprodukt i wyrób gotowy?
9. Wymień rodzaje kremów i omów technikę wykonania jednego z nich.
10. Omów proces technologiczny produkcji keksa.
11. Omów produkcję i zastosowanie kremów gotowanych.
12. Omów proces technologiczny produkcji ciasta bezowego.
13. Omów produkcję pomady – podaj skład surowcowy.
14. Podaj skład surowcowy i omów metodę sporządzania kremów zaparzanych.
15. Na czym polega produkcja masy makowej?
16. Omów produkcję krajanki piernikowej.
17. Omów produkcję ciasta zbijanego.
18. Omów proces technologiczny lodów metodą tradycyjną.
19. Jaka jest różnica pomiędzy polewą kakaową a kuwertura?
20. Omów proces technologiczny produkcji pączków.
21. Omów produkcję kruszonki i jej zastosowanie.
22. Omów produkcję ciasta francuskiego.
23. Omów produkcję blatów biszkoptowych.
24. Omów sposoby przechowywania wyrobów cukierniczych.
25. Omów wyrób przetworów owocowych i galaretek.
26. Omów produkcję drożdżówek.
27. Omów proces technologiczny produkcji babek drożdżowych.
28. Omów sposoby sporządzania karmelu.
29. Podaj metody łączenie ciasta francuskiego z tłuszczem przez wałkowanie.
30. Podaj wady ciast piernikowych.
31. Na czym polega przygotowanie masy biszkoptowej na rolady.
32. Wymień asortyment ciast deserowych z ciasta parzonego; nadziewanie i wykańczanie.
33. Wymień rodzaje ciasta kruchego i omów jego zastosowanie do wyrobu ciastek.
34. Omów różnicę między sporządzaniem ciasta drożdżowego metodą dwufazową a jednofazową.
35. Co to jest proces technologiczny?
36. Na czym polega proces przebijania ciast drożdżowych?
37. Z jakiego ciasta jest produkowana babka poznańska?
38. Z jakiego ciasta produkuje się suchary?
39. Co jest przyczyną zaciągnięcia masy serowej?
40. Co wpływa dodatnio na jakość i kruchość faworków?
41. Podaj przyczynę przebicia białek w procesie ich ubijania.
42. Co może być wadą biszkoptu po obróbce termicznej?
43. Podaj przyczyny braku spoistości i kruszenia się masy serowej?
44. Jak sporządza się krem „russel”?
45. Z czego produkuje się marcepan właściwy ?
46. Czym wykańczana jest krajanka piernikowa?
47. Czego dotyczy próba gałki?
48. Na czym polega proces produkcji owoców w syropie?
49. Podaj przyczyny rozlewania się korpusów z ciasta parzonego.
50. Z jakiego ciasta sporządza  się keksy i jakie charakterystyczne dodatki stosuje się do tych ciast?
51. Jakie wyroby można wyprodukować z ciasta kruchego, omów proces technologiczny jednego z nich?
52. Podaj skład surowcowy i omów technologię produkcji półproduktów i wyrobów gotowych z ciasta parzonego.
53. Wyjaśnij, w jakim celu pozostawia się ciasto do „leżakowania”.
54. Omów proces technologiczny babki piaskowej wg receptury tradycyjnej.
55. Co to jest receptura i jak ją sporządzić?
56. W jakiej temperaturze przebiega wypiek wyrobów z ciasta drożdżowego?
57. Omów przebieg fermentacji alkoholowej.
58. Podaj przykłady wyrobów półfrancuskich drożdżowych – omów wykonanie jednego z nich.
59. Omów rodzaje, sposoby sporządzania i wykańczania ciastek parzonych.
60. Jak przebiega proces spulchniania wyrobów biszkoptowo-tłuszczowych?
61. Jaki środek spulchniający stosujemy zwykle do ciasta piernikowego?
62. Wymień ciasta, które wchodzą w skład tzw. ciast łączonych.
63. Jak produkuje się precle i obwarzanki?
64. Wymień podział wyrobów cukierniczych.
65. Jakich antykrystalizatorów możemy używać przy wytwarzaniu pomady?
66. Z jakich surowców i w jaki sposób wykonuje się polewę kakaową?
67. Omów znaczenie ochładzania śmietanki kremowej przed jej ubijaniem.
68. Co to jest kuwertura – podaj jej zastosowanie w cukiernictwie?
69. Omów produkcję anyżków.
70. Wyjaśnij, dlaczego przy ogrzewaniu masy jajowo-cukrowej nie należy przekraczać wysokiej temperatury.
71. Jakiego kremu używamy do produkcji piernika szwedzkiego?
72. Do jakiej temperatury powinien być rozgrzany tłuszcz do smażenia faworków?
73. Wymień wady pączków powstałe w czasie ich produkcji.
74. Podaj czas leżakowania ciasta na faworki.
75. Wymień etapy produkcji owoców w syropie.
76. Omów produkcję, zastosowanie, wady i zalety kremów szwedzkich.
77. W jakiej temperaturze gotujemy pomadę?
78. Omów produkcję galaretki z żelatyny.
79. Wyjaśnij na czym polega spulchnianie blatów biszkoptowych stosowanych do produkcji ciastek tortowych.
80. Jak wpływa dodatek soli do ciasta drożdżowego?
81. Omów proces technologiczny napoleonki.
82. Podaj przyczyny najczęściej występujących wad przy produkcji ciast biszkoptowych.
83. Podaj metody produkcji ciasta piernikowego.
84. Do jakiej temperatury możemy bezpiecznie ogrzewać masę jajowo-cukrową przyprodukcji biszkoptów na ciepło – uzasadnij odpowiedź.

**MATERIAŁOZNAWSTWO**

1. Na czym polega pasteryzacja i sterylizacja.
2. Co to są enzymy?
3. Co to są drożdże?
4. Wymień rodzaje cukrów i innych środków słodzących używanych w cukiernictwie.
5. Jakie mąki stosujemy w cukiernictwie – podaj sposoby przechowywania ich?
6. Co to jest żelatyna – podaj  pochodzenie i zastosowanie.
7. Co to jest ocena organoleptyczna oraz laboratoryjna wyrobów ciastkarskich?
8. W jakim cieście przebiega fermentacja alkoholowa i na czym ona polega?
9. Omów warunki magazynowania produktów sypkich, jaj, tłuszczów.
10. Wymień tłuszcze i stosowane w cukiernictwie.
11. Jakie metody stosuje się w celu określenia zawartości wody w mące?
12. W jakim celu przeprowadza się proces zaparzania mąki?
13. Na czym polega koagulacja i w jakim półfabrykacie zachodzi?
14. Co to jest angelica i jakie ma zastosowanie?
15. Jakie zastosowanie mają w cukiernictwie jaja i przetwory jajowe?
16. Jakie znasz rodzaje przypraw korzennych stosowanych w cukiernictwie?
17. Co to jest miód naturalny i miód sztuczny?
18. Omów zastosowanie w cukiernictwie owoców i ich przetworów.
19. Wymień chemiczne środki spulchniające.
20. Jakie procesy zachodzą w czasie sporządzania rozczynu.
21. Wymień metody przechowywania produktów gotowych.
22. Wymień biologiczne środki spulchniające.
23. Jakie znasz rodzaje i zastosowanie środków zapachowo-aromatycznych?
24. Jakie procesy zachodzą w czasie wypieku ciast kruchych?
25. W jakiej temperaturze przechowuje się kremy zaparzane?
26. Omów zastosowanie warzyw w cukiernictwie – rabarbar, arbuz, dynia itp.
27. Wymień znane rodzaje orzechów, jakie mają znaczenie i zastosowanie w produkcji cukierniczej.
28. Wymień jakie znasz substancje barwiące i aromatyczne( naturalne i sztuczne) stosowane w cukiernictwie.
29. Jakie znasz używki stosowane w produkcji cukierniczej?
30. Co to jest gluten?
31. Z czego otrzymujemy skrobię ziemniaczaną i jakie jest jej zastosowanie w produkcji, czym się charakteryzuje?
32. Wymień surowce żelujące w produkcji cukierniczej.
33. Jakie ciasto spulchniamy np. kwaśnym węglanem amonu?
34. Do jakich substancji zaliczamy pektynę?
35. Jaki zachodzi proces w czasie zaparzania mąki pszennej?
36. Jakie znasz tłuszcze utwardzone?
37. Przy udziale, jakich enzymów przebiega fermentacja alkoholowa?
38. Jakiej śmietany używamy do kremu „bita śmietana”?
39. Co zaliczamy do biologicznych środków spulchniających?
40. Jakiej mąki użyjemy do produkcji korpusów i blatów z ciasta kruchego?
41. Czego jest najwięcej w składzie chemicznym mąki?
42. Co decyduje o jakości mąki?
43. O czym świadczy zapach miodowy mąki?
44. Co to jest deratyzacja?
45. Jaki wpływ ma dodatek mąki ziemniaczanej przy produkcji ciast biszkoptowych?
46. Co to jest kwaśny węglan amonu?
47. Jaka jest dopuszczalna wilgotność w magazynie surowców i jak to ustalić?
48. Na czym polega badanie organoleptyczne, jaki jest cel tych badań.
49. Co to są normy, kto je ustanawia, jakie mają zastosowanie, podać przykłady?
50. Jak należy przechowywać surowce sypkie, a jak tłuszczowe?
51. Czym zajmuje się materiałoznawstwo?
52. Co to są tłuszcze specjalne?
53. Z czego otrzymujemy cukier?
54. Podziel tłuszcze ze względu na pochodzenie.
55. Podaj ile razy żelatyna jest” słabsza” od agar-agaru?
56. Podaj zawartość tłuszczu w maśle.
57. Jakie właściwości muszą mieć tłuszcze przeznaczone do smażenia?
58. Co oznacza określenie „ mąka mocna”?
59. Jakie znasz nasiona oleiste?
60. Jakich przypraw używamy do produkcji piernika?
61. Jaki dodasz antykrystalizator do pomady?
62. Wymień trzy owoce południowe stosowane w cukiernictwie.
63. Ile % tłuszczu znajduje się w smalcu?
64. Jakie znaczenie ma woda w produkcji cukierniczej?
65. Jakie organiczne kwasy spożywcze mające zastosowanie w cukiernictwie?
66. Co to jest mąka i jak się ją otrzymuje?
67. Z czego otrzymuje się śmietanę i śmietankę?
68. Omów zastosowanie maku w cukiernictwie.
69. Co to jest cukier rafinowany ( rafinada)?
70. Podaj zawartość tłuszczu w śmietanie kremowej.
71. Co to są wiórki kokosowe – omów zastosowanie ich w cukiernictwie?
72. Omów zastosowanie migdałów w cukiernictwie.
73. Wymień podstawowe surowce do produkcji kakao i czekolady.
74. Wymień przetwory mleczne i ich zastosowanie w cukiernictwie.
75. Wymień surowce do produkcji marcepana.
76. Co to jest sacharoza?
77. Wymień szkodniki, jakie mogą występować w magazynach surowcowych.
78. Omów typy mąki i ich zastosowanie.
79. Wymień sposoby oceny świeżości jaj i metody ich utrwalania oraz ich zastosowanie.
80. Omów warunki przechowywania kremów.

**MASZYNOZNAWSTWO**

1. Wymień rodzaje trzonów w piecach cukierniczych.
2. Opisz budowę komory fermentacyjnej i do czego służy?
3. Jakie znasz urządzenia do produkcji pomady?
4. W jakich pojemnikach transportowane jest pieczywo cukiernicze?
5. Jakie znasz urządzenia grzewcze i podaj ich zastosowanie?
6. Wymień rodzaje ubijaczek i podaj ich zastosowanie.
7. Opisz działanie frezera i jego zastosowanie.
8. Wymień sprzęt służący do składowania wyrobów gotowych.
9. Wymień sprzęt i urządzenia gaśnicze.
10. Wymień rodzaje pieców pod względem ogrzewania.
11. Do czego służy trójwalcówka – opisz budowę?
12. Opisz budowę miesiarki i jej zastosowanie.
13. Wymień drobny sprzęt stosowany w cukiernictwie.
14. Omów podstawowe wyposażenie zakładu cukierniczego.
15. Opisz zasadę działania pasteryzatora.
16. Jaki znasz sprzęt i urządzenia do rozwałkowania ciast cukierniczych?
17. Do czego służy rożen?
18. Wymień urządzenia chłodnicze – rodzaje, zakres temperatur.
19. Wymień rodzaje wentylacji.
20. Jakie znasz zdobniki cukiernicze i omów ich zastosowanie?
21. Wymień urządzenia gazowe i elektryczne – zastosowanie.
22. Do czego służy żelownica – opisz zasadę jej działania?
23. Jakie ma zastosowanie w cukiernictwie dzielarko-zaokrąglarka?
24. Wymień sprzęt i urządzenia do wycinania i formowania ciastek.
25. Podaj zasadę działania szafy chłodniczej.
26. Opisz wyposażenie magazynu do surowców sypkich.
27. Opisz urządzenia i sprzęt służący do smażenia pączków.
28. Opisz urządzenia i sprzęt służący do produkcji lodów.
29. Wymień  urządzenia i sprzęt  służący do wyprodukowania tortów biszkoptowych.
30. Scharakteryzuj samochody chłodnicze.
31. Omów budowę i obsługę krajalnic i pakowaczek.
32. Przedstaw zasadę obsługi i konserwacji urządzeń do produkcji lodów.
33. Podaj z czego składa się system grzejny pieca cukierniczego.
34. Wymień urządzenia do przygotowania surowców cukierniczych.
35. Do czego służą maszyny wycinające tzw. sztańcówki?
36. Do czego służy rózga gęsta?
37. Do czego służy pomadziarka?
38. Do czego służy melanżer?
39. Do czego służy trójwalcówka?
40. Do czego służy rożen w produkcji ciastkarskiej?
41. Wymień rodzaje urządzeń chłodniczych stosowanych w zakładach cukierniczych.
42. Omów zasady eksploatacji pomieszczeń i urządzeń chłodniczych.
43. Wymień narzędzia ręczne przeznaczone do wytwarzania i obróbki ciasta.
44. Jakie znasz maszyny i urządzenia do wytwarzania ciasta?
45. Do czego służy stół granitowy?
46. Do czego służy higrometr?
47. Do czego służy pasteryzator?
48. Jakie znasz rodzaje pieców cukierniczych?
49. Jakie znasz urządzenia do smażenia i omów ich obsługę oraz zasady działania?
50. Wymień rodzaje zmywarek i ich zastosowanie w zakładzie cukierniczym.
51. Co to są taborety grzewcze, jak są zbudowane i do czego służą?