ZAGADNIENIA DOTYCZĄCE EGZAMINU KLASYFIKACYJNEGO i POPRAWKOWEGO

***PIEKARZ*** ***I ST.***

*751204/SP/CKZ/ODIDZ/Ś-CA/2019*

PRZEDMIOT : ***TECHNOLOGIE PRODUKCJI PIEKARSKIEJ***

1. **Znaczenie i rola żywności.**

* Podział składników odżywczych.
* Charakterystyka składników odżywczych.
* Wartość energetyczna i odżywcza produktów spożywczych.
* Podział i charakterystyka podstawowych drobnoustrojów.
* Rola drobnoustrojów w przemyśle spożywczym z uwzględnieniem procesów fermentacyjnych.
* Szkodliwe działanie drobnoustrojów.
* Źródła i drogi zakażenia oraz sposoby ich zapobiegania.
* Podział i znaczenie metod utrwalania żywności.
* Charakterystyka metod utrwalania żywności.
* Wpływ metod utrwalania na jakość i trwałość żywności.

1. **Zarządzanie jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym wytwarzanej żywności.**

* Rodzaje norm stosowanych w przetwórstwie żywności.
* Receptura piekarska.
* Systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia.
* Przepisy prawne stosowane przy produkcji środków spożywczych.
* Kontrola jakości i higieny produkcji.
* Gospodarka wodno-ściekowa zakładów przetwórstwa spożywczego i ochrona środowiska.

1. **Charakterystyka surowców piekarskich i pieczywa.**

* Charakterystyka i zastosowanie surowców w produkcji piekarskiej.
* Przyjmowanie i magazynowanie surowców.
* Przygotowanie surowców do produkcji.
* Charakterystyka i zastosowanie dodatków do żywności i materiałów pomocniczych w produkcji piekarskiej.
* Ocena jakości surowców piekarskich.
* GMP, GHP i HACCP w produkcji piekarskiej.
* Klasyfikacja i charakterystyka wyrobów piekarskich.

ZAGADNIENIA DOTYCZĄCE EGZAMINU KLASYFIKACYJNEGO i POPRAWKOWEGO

***PIEKARZ*** ***I ST.***

*751204/SP/CKZ/ODIDZ/Ś-CA/2019*

PRZEDMIOT : ***TECHNIKA W PRODUKCJI PIEKARSKIEJ***

1. **Informacja techniczna.**

* Podstawy rysunku technicznego.
* Materiały konstrukcyjne.
* Podstawowe części i zespoły maszyn.
* Normalizacja części maszyn i urządzeń.
* Charakterystyka instalacji technicznych.
* Charakterystyka urządzeń do zatrzymywania pyłów i gazów, do uzdatniania wody i oczyszczania ścieków.

1. **Transport wewnętrzny i zewnętrzny.**

* Środki transportu zewnętrznego i wewnętrznego.
* Transport pneumatyczny mąki.
* Dobór środków do transportu surowców, półproduktów i wyrobów gotowych

1. **Maszyny i urządzenia**

* Zastosowanie urządzeń chłodniczych w piekarstwie.
* Czynniki chłodnicze
* Budowa i zasada działania sprężarkowego urządzenia chłodniczego.
* Nowoczesne systemy chłodzenia w zakładach produkcji wyrobów spożywczych.
* Ogólna klasyfikacja oraz zasady eksploatacji maszyn i urządzeń piekarskich.
* Wykorzystanie dokumentacji techniczno-ruchowej.
* Konserwacja oraz remonty maszyn i urządzeń piekarskich.
* Zasady prawidłowej gospodarki parkiem maszynowym.