ZAGADNIENIA DOTYCZĄCE EGZAMINU KLASYFIKACYJNEGO i POPRAWKOWEGO

***PIEKARZ*** ***III ST.***

*751204/SP/CKZ/ODIDZ/Ś-CA/2019*

PRZEDMIOT : ***TECHNOLOGIE PRODUKCJI PIEKARSKIEJ***

**Produkcja wyrobów piekarskich.**

* Ocena jakości półproduktów piekarskich.
* Czynniki wpływające na wybór metod sporządzania ciast piekarskich.
* Ustalanie parametrów technologicznych produkowanych ciast piekarskich.
* Dzielenie i kształtowanie ciasta.
* Przygotowanie ciasta do dzielenia i kształtowania.
* Ustalenie wielkości naważki na kęsy.
* Metody dzielenia ciasta na kęsy.
* Ręczne kształtowanie kęsów ciasta.
* Zasady spulchniania ciast mieszanych.
* Prowadzenie ciasta mieszanego metodą „na żurku”.
* Prowadzenie ciasta mieszanego metodą „na podmłodzie”.
* Charakterystyka maszyn i urządzeń do przygotowania surowców oraz sporządzania, dzielenia i formowania ciast.
* Rozrost końcowy kęsów ciasta.
* Zabiegi technologiczne przed wypiekiem.
* Wypiek pieczywa.
* Cele wypieku i przemiany zachodzące w kęsach ciasta podczas wypieku.
* Czynniki wpływające na parametry wypieku.
* Zasady zaparowania komory wypiekowej.
* Organizacja procesu wypieku pieczywa.
* Ubytki powstające w czasie wypieku.
* Parametry wypieku różnych asortymentów pieczywa.
* Określanie stopnia wypieczenia pieczywa.
* Wady pieczywa.
* Schładzanie i konfekcjonowanie pieczywa.