**Pytania ułatwiające przygotowanie się do egzaminu**

**PIEKARZ**

**Zasady zaliczenia opisane w zakładce:**

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

**TECHNOLOGIA**

* 1. W którym pieczywie zawartość wody jest większa?
  2. Wymień metody prowadzenia ciast pszennych, podaj wady i zalety?
  3. Czy z mąki pochodzącej ze zboża porośniętego można upiec chleb i na co trzeba zwracać uwagę?
  4. Wymień przyczyny zakalca w chlebie?
  5. Ile otrzymasz ciasta ze 100 kg mąki-podaj przykład?
  6. W jaki sposób rozróżnia się mąkę pszenną od żytniej?

1. Która mąka daje większy przypiek, podaj przykład na gatunku pieczywa?
2. Co to są drożdże i jakie jest ich znaczenie?
3. Ile należy stosować soli na 100kg mąki do ciast żytnich? Gdzie jest większy udział soli w pieczywie pszennym czy żytnim?
4. Jakie znaczenie ma przesianie mąki?
5. Jaka jest zasada prowadzenia ciast żytnich?
6. Ile procent mąki pszennej może zawierać pieczywo żytnie?
7. Jak długo powinno trwać mieszanie ciasta?
8. Jakie znasz środki spulchniające?
9. Omów metody prowadzenia ciast pszennych?
10. Jakie występują wady i choroby pieczywa?
11. Po czym poznasz , że jakość chleba jest gwarantowana po jego wypieczeniu-czyli jest bez wad?
12. Jakie znasz typy mąk pszennych i żytnich podaj ich nazwy?
    1. Które ciasto – pszenne czy żytnie wyrobi się szybciej i dlaczego?
    2. Czym charakteryzuje się pieczywo bez wad?
    3. Jaka to grupa pieczywa pszennego, w którym udział tłuszczu i cukru waha się w granicach 3-15% na 100kg mąki?
13. Jaka to grupa pieczywa pszennego, w którym udział tłuszczu i cukru nie przekracza 3% na 100 kg, mąki?
14. Na czym polega odmładzanie ciast pszennych?
15. Jaka jest optymalna temperatura drożdży?
16. Jakie są rodzaje mąki i co to jest typ maki?
17. Podziel pieczywo pszenne na grupy?
18. W jaki sposób przyśpieszyć fermentacje drożdży?
19. Ile procentowo powinna wynieść naważka na 1kg chleba?
20. W jaki sposób prowadzi się kwas?
21. Omów znaczenie pary przy wypieku chleba i bułek?
    1. Jakie są sposoby zapobiegania chorobom zakażenia laseczką (lasecznik) lub pleśnią?
    2. Ile kalorii dostarcza człowiekowi 1kg chleba?
    3. Na czym polega metoda skrócona prowadzenia kwasu?
    4. Jak rozpoznasz, czy zaczyn jest dojrzały, czy jeszcze za młody?
    5. Gdzie stosuje się większe dawki soli-przy ciastach pszennych czy żytnich?
    6. Czy zawsze stosujemy te same dawki soli?
       1. Co to jest fermentacja ?
       2. Omów rodzaje fermentacji?
       3. Omów zasady prowadzenia ciasta pszennego metodą jednofazową?
       4. Omów środki spulchniające?
       5. Omów rozrost i jego znaczenie w produkcji pieczywa.
       6. Co nazywamy recepturą?
       7. Jakie znasz metody prowadzenia ciasta pszennego?
       8. Jakie zmiany zachodzą w cieście podczas wypieku?
       9. Omów warunki do przechowywania drożdży?
       10. Jakie znasz metody zwalniania lub przyśpieszania fermentacji?
       11. Omów prowadzenie ciasta pszennego metodą dwufazową?
       12. Jakie znasz fermentacje?
       13. Jakie warunki potrzebne są do fermentacji końcowej ciasta?
       14. Scharakteryzuj warunki niezbędne do prowadzenia ciasta pszennego.
       15. Od czego zależy czas fermentacji sformowanego ciasta?
       16. Jakie ma znaczenie receptura w procesie technologicznym?
       17. Omów pięciofazową metodę prowadzenia ciasta żytniego?
       18. Jakie zadania spełnia pół kwas?
       19. Co rozumiesz przez określenia przebijanie i leżakowanie ciasta?
       20. Omów metody prowadzenia ciasta żytniego?.
       21. Scharakteryzuj przebieg fermentacji w cieście żytnim?
       22. Omów czynniki wpływające na rozrost pieczywa?
       23. Wymień grupy pieczywa?
       24. Jakie rozróżniamy wady chleba? Omów sposób ich powstawania i zapobiegania.
       25. Omów przedkwas jako fazę fermentacji ciasta żytniego?
       26. Jakie znasz metody prowadzenia ciast mieszanych?
       27. Jakie znaczenie ma w produkcji pieczywa sól?
       28. Omów sposoby schładzania pieczywa?
       29. Omów wpływ mieszanek wypiekowych na jakość pieczywa?
           1. Jaki wpływ na konsystencję ciasta ma zwiększenie ilości wody?
           2. Czego są skutkiem niewykształcone nacięcia bułek?
           3. Omów prowadzenie ciast pszennych metodą bezpośrednią?
           4. Czy można prowadzić wypiek kęsów ciasta smarowanych jajkiem w komorze nasyconej parą?
           5. Jaka jest naważka kęsa ciasta w stosunku do gotowego wyrobu?
           6. W jakim cieście występuje fermentacja mlekowa?
           7. W jakim cieście występuje fermentacja alkoholowa?
           8. W jaki sposób możemy przyspieszyć ukwaszanie zakwasu?
           9. Jaką strukturę wykazuje ciasto żytnie?
           10. Dzięki czemu uzyskuje się spulchnienie ciasta pszennego?
           11. Jak przygotowujemy drożdże do sporządzania ciasta?
           12. Omów proces wytwarzania ciasta żytniego?
           13. Omów pośrednią (dwufazowa) metodę wytwarzania ciasta pszennego?
           14. Kiedy powstaje ubytek pieczywa zwany „ususzką?
           15. Czym najlepiej regulować temperaturę ciasta?
           16. Czy drożdże podnoszą wartość odżywczą pieczywa?
           17. Jakie zadanie ma kwaśne środowisko w cieście żytnim?
           18. Wymień metody prowadzenia ciast pszennych?
           19. Opisz czynności związane z przygotowaniem surowców do produkcji na przykładzie soli i drożdży?
           20. Wymień fazy w 5-cio fazowej metodzie prowadzenia ciast żytnich?
           21. Wymień różnice pomiędzy metodą pośrednią a bezpośrednią prowadzenia ciast pszennych?
           22. Czym charakteryzuje się dojrzały rozczyn pszenny - ocena organoleptyczna?
           23. Jak zachowuje się kęs dojrzałego kwasu wrzucony do wody?
           24. Ile sekund trzeba trzymać zamkniętą komorę po zaparowaniu przy wypieku chałek smarowanych jajkiem?
           25. Co oznacza wydajność ciasta 160%?
           26. Podaj zakres temperatury wypieku chleba mieszanego?
           27. Wymień metody prowadzenia ciast mieszanych?
           28. Omów metody konserwacji zaczątka?
           29. Wyjaśnij, jakie zadanie ma spełniać półkwas w metodzie 5-cio fazowej.

**MATERIAŁOZNAWSTWO**

1. Z czego produkowany jest cukier?
2. Jaka maksymalna wilgotność powinna być w mące do produkcji?
3. Czy wszystkie mąki musimy przesiewać?
4. Wymień czynniki wpływające na magazynowanie surowców?
5. Jak należy postępować z drożdżami w czasie transportu z hurtowni do piekarni?
6. Jakie znasz środki spulchniające?
7. Jakie szkodniki mogą występować w magazynach mącznych?
8. Na podstawie czego określa się typ mąki?
9. Jaka mąka posiada dużą zawartość składników mineralnych?
10. Co to jest wartość wypiekowa mąki?
11. Omów wpływ wilgotności mąki na jakość wypieczonego pieczywa?
12. Jakie znasz tłuszcze zwierzęce używane w piekarstwie?
13. Co to są otręby i ich zastosowanie w piekarnictwie?
14. Jakie znasz sposoby zaciemnienia pieczywa?
15. Jakie znasz środki słodzące w produkcji piekarskiej?
16. Czy wszystkie polepszacze wolno stosować do produkcji?
17. Omów znane Ci środki aromatyczne?
18. Określ wpływ jakości ziarna na wielkość glutenu w mące?
19. Wymień nasiona do dekoracji pieczywa?
20. Co to jest sól, wymień jej gatunki i wpływ na proces tworzenia ciasta?
21. Wymień przetwory owocowe stosowane w piekarstwie?
22. Wymień tłuszcze które nie zawierają wody?
23. Jakie znasz rodzaje twarogów?
24. Jakie stosujemy ziarna do produkcji pieczywa?
25. Czy wszystkie mąki potrzebują okresu dojrzewania?
26. Co to są drożdże?
27. Wymień rodzaje tłuszczy?
28. Co to jest dojrzewanie mąki ?
29. Omów tłuszcze roślinne stosowane w piekarstwie?
30. Scharakteryzuj rodzaje glutenu?
31. Co to jest typ mąki i jakie typy są ogólnie stosowane?
32. Czy można stosować polepszacze i jakie mają znaczenie?
33. Wymień surowce wchodzące w skład ciasta?
34. Omów wady pieczywa oraz sposoby ich powstawania?
35. Omów zasady gospodarowania surowcami zgodnie z terminami przydatności.
36. Jak dzielimy tłuszcze ze względu na pochodzenie i zastosowanie?
37. Podaj warunki przechowywania tłuszczu?
38. Czym są drożdże, jaką rolę spełniają przy produkcji pieczywa?
39. Omów warunki przechowywania mąki oraz sposoby badania mąki.
40. Jakie wartości odżywcze zawiera pieczywo?
41. Jakie znasz typy mąk produkcyjnych?
42. Jakie znasz szkodniki zbożowe i magazynowe oraz sposoby ich zwalczania?
    1. Scharakteryzuj wady pieczywa?
    2. Podaj warunki przechowywania soli?
    3. Jak rozmnażają się drożdże i ich przechowywanie?
43. Omów rolę i znaczenie cukru w cieście jako dodatku do ciasta.
44. Jakie znasz sposoby badania organoleptycznego pieczywa?
45. Wymień znane Ci szkodniki ziarna zbożowego i mąki oraz omów sposoby ich zwalczania?
46. Omów prawidłowy sposób magazynowania pieczywa i transport**.**
47. Podaj warunki przechowywania soli.
48. Co wiesz o cukrze, jaką rolę spełnia on w pieczywie i cieście?
49. Z czego produkuje się mąki „jasne”?
50. W jakich warunkach powinny być przechowywane drożdże?
51. Na czym polega organoleptyczna ocena surowca lub gotowego wyrobu.
52. Ile wynosi średnia zawartość białek w mące.
53. O czym informuje typ mąki?
54. Ile powinna wynosić standardowa wilgotność mąki.
55. Wymień szkodniki zbożowo-mączne.
56. Jak inaczej nazywamy mączkę ziemniaczaną?
57. Omów budowę ziarna pszenicy.
58. W wyniku, jakich składników powstaje gluten.
59. Z jakiego ciasta wyrabiana jest bułka grahamka.
60. Do jakiej grupy pieczywa należy chleb Pumpernikiel.
61. Co to jest laktoza?
62. Do czego zaliczamy drożdże.
63. Jaki ma kolor mąka o wyciągu 97%.?
64. Omów warunki przechowywania surowców pomocniczych jak: mąka, kminek?
65. Wyjaśnij, co to jest organoleptyczna metoda oceny surowca?
66. Omów warunki przechowywania tłuszczy.
67. Omów, co to są drożdże piekarskie i do czego służą.
68. Jakie informacje powinny być zawarte na opakowaniu surowców?
69. Wymień różnicę pomiędzy mąką pszenną a żytnią ocena organoleptyczna?
70. W jakim celu stosujemy palety podłogowe i ścienne w magazynie.
71. Jaki proces zachodzi w tłuszczach po terminie przydatności lub nieprawidłowym przechowywaniu?
72. Wymień typy mąk pszennych i żytnich.
73. Omów przygotowywanie jaj do wybijania.
74. Co to jest kazeina?
75. Jak wygląda miękisz pieczywa zakażonego lasecznikiem (choroba ziemniaczana)?
76. Jakie cechy posiada chleb wyprodukowany na niedojrzałym kwasie?
77. Jakie wady ma chleb bez soli (oprócz smaku)?

**MASZYNOZNAWSTWO**

1. Omów sposoby rozrostu i nawilżania ciasta?
2. Omów działanie zastosowanie mieszaczy wody?
3. Omów znane ci rodzaje mieszadeł w mieszarkach?
4. Wymień rodzaje przesiewaczy do mąki i omów zasadę ich działania?
5. Jakie znasz typy mieszarek do ciast?
6. Opisz działanie pieca rurkowego – wrzutowego?
7. Omów działanie i obsługę krajalnicy do chleba?
8. Omów samochód do transportu pieczywa?
9. Omów sposób transportu i magazynowania mąki?
10. Wymień rodzaje pieców piekarskich uwzględniając ich sposób ogrzewania?
11. Jakie znasz rodzaje dzielarek do bułek?
12. Omów dozowniki wody w ciastowni?
13. Omów budowę i rodzaje działania różnego rodzaju mieszarek?
14. Jak powinien być urządzony magazyn mąki?
15. Jakie powinny znajdować się urządzenia w ciastowni ?
16. Omów budowę pieców wsadowych?
17. Omów urządzenie kontrolno pomiarowe, które powinno znajdować się w magazynie mąki?
18. Wymień sposoby opalania pieców piekarskich?
19. Scharakteryzuj nowoczesne mieszarki używane do wyrobu ciast?
20. Co się składa na linie do produkcji chleba?
21. Wymień rodzaje pieców piekarskich zaczynając od najstarszego?
22. Omów działanie pieca cyklo- termicznego?
23. Omów zastosowanie urządzeń chłodniczych w piekarstwie?
24. Omów działanie i budowę pieca w twojej piekarni?
25. Omów budowę i działanie pieców obrotowych?
26. Jakie urządzenia pomocnicze stosujemy w magazynie?
27. Wymień rodzaje i działania wywrotnic do ciasta?
28. Jakie znasz rodzaje młynków do tartej bułki?
29. Jakie są sposoby transportu mąki z silosu do piekarni?
30. Czy wszystkie pojemniki mogą służyć to pieczywa?
31. Wymień podstawowe urządzenia pomiarowe będące w magazynach surowcowych?
32. Jakie znasz rodzaje dzielarek ręcznych? Omów budowę i zasadę działania jednej z nich?
33. Wymiń sprzęt oraz urządzenia do rozrostu ciasta?
34. Scharakteryzuj maszyny i urządzenia stosowane przy magazynowaniu surowców?
35. Opisz park maszynowy stosowany w Twoim zakładzie?
36. Omów budowę i zasadę działania rogalikarki?
37. Omów wpływ mieszanek wypiekowych na jakość pieczywa?
38. Omów budowę i zasadę działania przesiewaczy do mąki?
39. Omów maszyny stosowane do produkcji ciasta oraz zasady ich obsługi i konserwacji?
40. Omów budowę i zasadę działania dzielarek i formierek do ciasta?
    1. Scharakteryzuj maszyny i urządzenia stosowane przy magazynowaniu surowców?
    2. Wymień urządzenia dozujące przy wyrobie ciasta?
41. Omów budowę i zasadę działania urządzeń do rozrostu ciasta?
42. Wymień urządzenia i sprzęt pomocniczy w piekarniach?
43. Jakie znasz typy pieców zwykłych? Omów budowę i zasadę działania jednego z nich.
44. Omów maszyny stosowane do produkcji ciasta oraz zasady ich obsług i konserwacji?
45. Wymień jakie znasz dzielarko – formiarki ? Omów budowę i zasadę działania jednej z nich?
46. Wymień typowe maszyny stosowane w piekarstwie ich parametry technicznie i eksploatacyjne?
47. Jakie znasz typy mięsiarek? Omów jedną z nich.
48. Wymień urządzenia do przechowywania drożdży?
49. Wymień urządzenia i sprzęt pomocniczy w piekarniach?
50. Przeprowadź klasyfikację pieców piekarskich ze względu na system ogrzewczy?
51. Omów maszyny stosowane do produkcji ciasta oraz zasady ich obsługi i konserwacji?
52. Scharakteryzuj maszyny i urządzenia stosowane przy magazynowaniu surowców?
53. Wymień urządzenia dozujące przy wyrobie ciasta?