ZAGADNIENIA DOTYCZĄCE EGZAMINU KLASYFIKACYJNEGO I POPRAWKOWEGO

***CUKIERNIK I ST.***

751201/SP/CKZ/ODIDZ/Ś-CA/2019

PRZEDMIOT : ***TECHNOLOGIE PRODUKCJI CUKIERNICZEJ***

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 cukiernicze.
* 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. **Surowce, dodatki do żywności i materiały pomocnicze stosowane w produkcji cukierniczej**.

* Charakterystyka i zastosowanie surowców w produkcji cukierniczej.
* Rola dodatków do żywności stosowanych w produkcji cukierniczej.
* Podział materiałów pomocniczych stosowanych w cukiernictwie.
* Środki myjące i dezynfekujące stosowane w cukiernictwie.
* Klasyfikacja opakowań stosowanych do wyrobów cukierniczych.

1. **Proces technologiczny półproduktów i gotowych wyrobów cukierniczych**.

Produkcja półproduktów cukierniczych:

* mas i kremów;
* syropów, pomad, glazur;
* galaretek;
* wyrobów owocowych;
* marcepana;
* masy czekoladowej (kuwertury);
* masy karmelowej.

ZAGADNIENIA DOTYCZĄCE EGZAMINU KLASYFIKACYJNEGO I POPRAWKOWEGO

***CUKIERNIK I ST.***

751201/SP/CKZ/ODIDZ/Ś-CA/2019

PRZEDMIOT : ***TECHNIKA W PRODUKCJI CUKIERNICZEJ***

1. **Informacja techniczna**

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

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**.

* Urządzenia chłodnicze.
* Czynniki chłodnicze
* Budowa i zasada działania sprężarkowego urządzenia chłodniczego.
* Nowoczesne systemy chłodzenia w zakładach produkcji wyrobów spożywczych.
* Charakterystyka urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów.
* Maszyny, urządzenia, narzędzia ręczne i drobny sprzęt cukierniczy przeznaczony do wytwarzania i obróbki ciasta.