ZAGADNIENIA DOTYCZĄCE EGZAMINU KLASYFIKACYJNEGO I POPRAWKOWEGO

***CUKIERNIK II ST.***

751201/SP/CKZ/ODIDZ/Ś-CA/2019

PRZEDMIOT : ***TECHNOLOGIE PRODUKCJI CUKIERNICZEJ***

**Produkcja ciast i wyrobów z ciasta**:

1. **Ciasto parzone**.

* Dobór surowców do produkcji ciasta parzonego.
* Metody spulchniania i formowania wyrobów z ciasta parzonego.
* Asortyment wyrobów z ciasta parzonego.

1. **Ciasto drożdżowe**.

* Dobór i ocena surowców do sporządzania ciasta drożdżowego.
* Charakterystyka procesu spulchniania ciasta drożdżowego.
* Produkcja ciasta drożdżowego metodą jednofazową.
* Zasady sporządzania rozczynów i ocena ich dojrzałości.
* Produkcja ciasta drożdżowego metodą dwufazową.
* Asortyment wyrobów z ciasta drożdżowego.

1. **Ciasto kruche i półkruche**.

* Dobór surowców do produkcji ciasta kruchego oraz wpływ surowców na jakość gotowych wyrobów.
* Metody produkcji ciasta kruchego.
* Metody spulchniania ciasta kruchego i półkruchego.
* Asortyment wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego.
* Zasady formowania wyrobów z ciasta kruchego.
* Wady ciast kruchych i półkruchych – przyczyny ich powstawania.
* Sposoby wykańczania ciast kruchych.
* Ocena organoleptyczna jakości gotowych wyrobów.

1. **Ciasto piernikowe**.

* Metody produkcji ciasta piernikowego.
* Sporządzanie schematów technologicznych produkcji ciasta piernikowego.
* Sposoby spulchniania ciasta piernikowego.
* Asortyment wyrobów z ciasta piernikowego.

1. **Ciasto francuskie i półfrancuskie**.

* Dobór surowców do produkcji ciasta francuskiego.
* Metody produkcji ciasta francuskiego.
* Metody spulchniania ciasta francuskiego.
* Dobór surowców do produkcji ciasta półfrancuskiego.

1. **Ciasto biszkoptowe i biszkoptowo-tłuszczowe**.

* Dobór surowców do produkcji ciasta biszkoptowego i metody jego produkcji.
* Etapy produkcji ciasta biszkoptowo-tłuszczowego metodą na ciepło i na zimno.
* Asortyment ciastek i wyrobów z ciasta biszkoptowego.

1. **Ciasto bezowe, orzechowe, migdałowe i kokosowe**.

* Metody produkcji.
* Ocena stopnia napowietrzenia białka.
* Spulchnianie ciasta bezowego.

ZAGADNIENIA DOTYCZĄCE EGZAMINU KLASYFIKACYJNEGO I POPRAWKOWEGO

***CUKIERNIK II ST.***

751201/SP/CKZ/ODIDZ/Ś-CA/2019

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

* Charakterystyka urządzeń do smażenia.
* Klasyfikacja pieców.
* Charakterystyka paliw do ogrzewania pieców.
* Charakterystyka pieców o różnych systemach grzewczych.
* Zalety i wady różnych typów pieców.
* Urządzenia do produkcji lodów.
* Znaczenie mechanizacji, automatyzacji i komputeryzacji w produkcji cukierniczej.
* Charakterystyka urządzeń do konfekcjonowania wyrobów cukierniczych.
* Zagrożenia występujące przy obsłudze maszyn i urządzeń w przetwórstwie spożywczym.
* Organizacja stanowisk pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy,
* ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska w zakładach przetwórstwa spożywczego.

ZAGADNIENIA DOTYCZĄCE EGZAMINU KLASYFIKACYJNEGO I POPRAWKOWEGO

***CUKIERNIK II ST.***

751201/SP/CKZ/ODIDZ/Ś-CA/2019

PRZEDMIOT : ***JĘZYK OBCY ZAWODOWY – JĘZYK NIEMIECKI***

1. **Podstawy słownictwa zawodowego**:

* Nazewnictwo wypieków: sernik, szarlotka, biszkopt, itp .
* Zwroty używane w zawodzie cukiernik
* Nazewnictwo składników ciast.
* Techniki sporządzania ciast.
* Miary i wagi np. kilogram mąki, 2dag drożdży itp.
* Akcesoria cukiernicze.

1. **Odmiana przez osoby czasowników posiłkowych**: mieć, być