ZAGADNIENIA DOTYCZĄCE EGZAMINU KLASYFIKACYJNEGO i POPRAWKOWEGO

***PIEKARZ*** ***II ST.***

*751204/SP/CKZ/ODIDZ/Ś-CA/2019*

PRZEDMIOT : ***TECHNOLOGIE PRODUKCJI PIEKARSKIEJ***

**Produkcja wyrobów piekarskich.**

* Budowa i zastosowanie receptur piekarskich.
* Wydajność pieczywa.
* Przygotowanie do produkcji surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych.
* Wytwarzanie ciast pszennych, żytnich i mieszanych.
* Teoria tworzenia się ciasta pszennego.
* Fermentacja: alkoholowa i mlekowa.
* Procesy mikrobiologiczne zachodzące w ciastach.
* Metody prowadzenia ciasta pszennego.
* Prowadzenie ciasta pszennego metodą pośrednią.
* Zdobienie ciasta.
* Regulowanie świeżości ciasta.
* Sporządzanie ciast pszennych.
* Schematy blokowe.
* Parametry pomocnicze.
* Pomocnicze operacje technologiczne.
* Stopień dojrzałości podmłody ciasta.
* Porównanie metod prowadzenia ciast pszennych.
* Prowadzenie ciast pszennych dodatkiem polepszaczy.
* Wytwarzanie ciast pszennych metodą ciągłą.
* Metody sporządzania ciast żytnich.
* Zasady spulchniania ciast żytnich.
* Rola poszczególnych faz w procesie ukwaszania ciasta żytniego.
* Metody wprowadzania i konserwowania zaczątku.
* Ocena dojrzałości zakwasów.

ZAGADNIENIA DOTYCZĄCE EGZAMINU KLASYFIKACYJNEGO i POPRAWKOWEGO

***PIEKARZ*** ***II ST.***

*751204/SP/CKZ/ODIDZ/Ś-CA/2019*

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

**Maszyny i urządzenia**

* Wyposażenie techniczne ciastowni.
* Dozatory wody i roztworów.
* Mieszarki i miksery.
* Wywrotnice do dzież i leje spustowe.
* Metody dzielenia ciasta
* Dzielarki ręczne i mechaniczne.
* Dzielarko-zaokrąglarki.
* Wydłużarki, rogalikarki oraz bagieciarki.
* Drobny sprzęt piekarski.
* Podział urządzeń rozrostowych.
* Wózki rozrostowe.
* Komory rozrostowe.
* Podstawowe zespoły pieców piekarskich.
* Piece wrzutowe (wsadowe).
* Sprzęt pomocniczy do obsadzania trzonów pieca.
* Piece obrotowe i taśmowe.
* Porównanie pieców piekarskich.
* Eksploatacja pieców i palników.
* Urządzenia do krajania pieczywa.
* Urządzenia do pakowania pieczywa.
* Pojemnikowanie pieczywa.
* Mechaniczne schładzanie pieczywa.
* Magazynowanie pieczywa.
* Mechanizacja prac magazynowo-ekspedycyjnych.
* Linie produkcyjne.
* Linie do produkcji bułek drobnych.
* Linie do produkcji chleba.
* Linia uniwersalna do produkcji bułek i chleba.
* Linia do produkcji bagietek.
* Zasady utrzymania higieny produkcji.
* Wyposażenie myjni sprzętu.

ZAGADNIENIA DOTYCZĄCE EGZAMINU KLASYFIKACYJNEGO i POPRAWKOWEGO

***PIEKARZ*** ***II ST.***

*751204/SP/CKZ/ODIDZ/Ś-CA/2019*

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

1. **Podstawy słownictwa zawodowego:**

* Nazewnictwo produktów piekarskich.
* Czynności związane z zawodem piekarza.
* Nazewnictwo składników ciast.
* Techniki sporządzania pieczywa.
* Miary i wagi np. kilogram mąki, 2dag drożdży itp.
* Akcesoria piekarskie.

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