

1. Technologie produkcji cukierniczej

1. Znaczenie higieny w produkcji cukierniczej
2. Organizowanie stanowiska pracy
3. Ogólne wiadomości o dekorowaniu wyrobów cukierniczych
4. Surowce i półprodukty do dekoracji wyrobów cukierniczych
5. Rodzaje tworzyw dekoracyjnych
6. Charakterystyka tworzyw dekoracyjnych
7. Charakterystyka technik dekorowania wyrobów cukierniczych
8. Charakterystyka technik dekorowania wyrobów cukierniczych
9. Narzędzia i sprzęt do dekoracji wyrobów cukierniczych
10. Przykładowe dekoracje wyrobów cukierniczych
11. Projekt dekoracji drobnych wyrobów cukierniczych
12. Projekt dekoracji tortu
13. Rodzaje kremów cukierniczych
14. Surowce do produkcji kremów
15. Obliczanie namiaru surowców na podstawie receptury na różne kremy
16. Etapy produkcji różnych kremów (rysowanie schematów technologicznych)
17. Rodzaje mas cukierniczych
18. Surowce do produkcji różnych mas
19. Produkcja mas (rysowanie schematów technologicznych),
20. Dobór maszyn i urządzeń do produkcji kremów i mas
21. Wady kremów i mas
22. Rodzaje półproduktów cukierniczych
23. Charakterystyka syropów cukrowych
24. Produkcja pomad wodnych i mlecznych
25. Glazury i ich zastosowanie w cukiernictwie
26. Galaretki i przetwory owocowe
27. Polewy i kuwertury

<p>28. Obliczanie namiaru surowców na podstawie receptur na różne półprodukty cukiernicze</p> <p>29. Maszyny i urządzenia do produkcji półproduktów cukierniczych</p>
<p>30. Charakterystyka ciasta drożdżowego</p> <p>31. Rodzaje wyrobów z ciasta drożdżowego</p> <p>32. Składniki do produkcji ciasta drożdżowego</p> <p>33. Etapy produkcji ciasta drożdżowego metodą jednofazową</p> <p>34. Etapy produkcji ciasta drożdżowego metodą dwufazową</p> <p>35. Produkcja ciastek drożdżowych i pączków</p> <p>36. Produkcja babek, placków i strucli drożdżowych</p> <p>37. Ocena jakościowa i przechowywanie wyrobów z ciasta drożdżowego</p>
<p>38. Charakterystyka ciasta francuskiego</p> <p>39. Rodzaje wyrobów z ciasta francuskiego</p> <p>40. Składniki i etapy produkcji ciasta francuskiego</p> <p>41. Charakterystyka ciast półfrancuskich</p> <p>42. Rodzaje wyrobów z ciast półfrancuskich</p> <p>43. Składniki i etapy produkcji ciast półfrancuskich</p> <p>44. Ocena jakościowa i przechowywanie wyrobów z ciasta francuskiego i ciast półfrancuskich</p>
<p>45. Cech charakterystyczne ciasta kruchego i ciasta półkruchego</p> <p>46. Rodzaje wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego</p> <p>47. Składniki do produkcji ciasta kruchego i półkruchego</p> <p>48. Obliczanie namiaru surowców na podstawie receptur</p> <p>49. Produkcja ciast kruchych</p> <p>50. Produkcja ciast półkruchych</p> <p>51. Ocena jakościowa i przechowywanie wyrobów z ciasta kruchego i półkruchego</p>

52. Cechy charakterystyczne ciasta parzonego
53. Wyroby z ciasta parzonego
54. Składniki do produkcji ciasta parzonego
55. Etapy produkcji ciasta parzonego
56. Ocena jakościowa i przechowywanie wyrobów z ciasta parzonego
57. Cechy charakterystyczne ciasta piernikowego
58. Rodzaje wyrobów z ciasta piernikowego
59. Składniki do produkcji ciasta piernikowego, obliczanie namiaru surowców na podstawie receptur
60. Etapy produkcji ciast piernikowych sporządzanych na zimno i zaparzanych
61. Ocena jakościowa i przechowywanie wyrobów z ciasta piernikowego
62. Cechy charakterystyczne ciasta biszkoptowego
63. Rodzaje wyrobów z ciasta biszkoptowego
64. Składniki do produkcji ciasta biszkoptowego
65. Techniki sporządzania ciast biszkoptowych
66. Etapy produkcji blatów do tortów
67. Produkcja keksów, babek i rolad biszkoptowych
68. Dekoracja wyrobów biszkoptowych
69. Ocena jakościowa i przechowywanie wyrobów biszkoptowych
70. Cechy charakterystyczne ciasta biszkoptowo-tłuszczowego
71. Rodzaje wyrobów z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego
72. Składniki do produkcji ciasta biszkoptowo-tłuszczowego
73. Techniki sporządzania ciast biszkoptowo-tłuszczowych
74. Etapy produkcji ciastek przekładanych, korpusowych i herbatników
75. Etapy produkcji babek, muffin, keksów i placków
76. Ocena jakościowa i przechowywanie wyrobów biszkoptowo-tłuszczowych
77. Cechy charakterystyczne ciasta

<p>bezowego</p> <p>78. Rodzaje wyrobów z ciasta bezowego</p> <p>79. Składniki i metody sporządzania ciast bezowych</p> <p>80. Charakterystyka i sporządzanie makaroników i kokosanek</p>
<p>81. Cechy charakterystyczne ciasta waflowego</p> <p>82. Rodzaje wyrobów z ciasta waflowego</p> <p>83. Składniki ciasta waflowego i obliczanie namiaru surowców</p> <p>84. Sporządzanie wyrobów waflowych</p>
<p>85. Cechy charakterystyczne ciasta zbijanego</p> <p>86. Składniki i sporządzanie ciast zbijanych</p> <p>87. Sporządzanie faworków i róż karnawałowych</p> <p>88. Ocena jakości wyrobów zbijanych</p>
<p>89. Cechy charakterystyczne ciast obgotowywanych</p> <p>90. Rodzaje wyrobów z ciast obgotowywanych</p> <p>91. Składniki i produkcja ciast obgotowywanych</p> <p>92. Ocena jakościowa i przechowywanie wyrobów z ciast obgotowywanych</p>
<p>93. Cechy charakterystyczne ciast łączonych</p> <p>94. Rodzaje wyrobów z ciast łączonych</p> <p>95. Składniki i produkcja wyrobów z ciast łączonych</p>

2. Wyposażenie zakładów cukierniczych

<ol style="list-style-type: none"> 1. Aparatura kontrolno-pomiarowa stosowana w cukiernictwie. 2. Charakterystyka termometrów i wag. 3. Rejestratory i układy automatycznej regulacji 4. Zastosowanie aparatury kontrolno-pomiarowej w produkcji wyrobów
--

cukierniczych
<ul style="list-style-type: none"> 5. Urządzenia do magazynowania surowców cukierniczych 6. Rodzaje urządzeń do przygotowania surowców 7. Charakterystyka przesiewaczy i dozowników 8. Urządzenia do rozdrabniania surowców 9. Rodzaje urządzeń do przygotowania półproduktów 10. Charakterystyka ubijarek cukierniczych 11. Obsługa maszyn i urządzeń do przygotowania surowców i półproduktów
<ul style="list-style-type: none"> 12. Rodzaje maszyn i urządzeń do wytwarzania ciasta 13. Charakterystyka miesiarek i zagniatarek 14. Rodzaje maszyn i urządzeń do obróbki ciasta 15. Charakterystyka dzielarek i zaokrąglarek 16. Charakterystyka maszyn i urządzeń do formowania ciasta 17. Obsługa maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta
<ul style="list-style-type: none"> 18. Narzędzia ręczne i ich charakterystyka 19. Przeznaczenie drobnego sprzętu używanego w cukiernictwie 20. Zasady posługiwania się drobnym sprzętem
<ul style="list-style-type: none"> 21. Klasyfikacja pieców 22. Charakterystyka pieców komorowych i obrotowych 23. Piecyki konwekcyjne i piece do pizzy 24. Zasady obsługi pieców stosowanych w produkcji cukierniczej 25. Smażalniki do pączków 26. Opiekacze do sękacza i żelazka do wafli 27. Obsługa smażalników,

opiekaczy i żelazek