

Zagadnienia do egzaminu klasyfikacyjnego i poprawkowego kl. III piekarz

1. Wyposażenie techniczne piekarni

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. Urządzenia stosowane do czynności technologicznych po wypieku2. Charakterystyka urządzeń do schładzania pieczywa3. Charakterystyka krajalnic do pieczywa4. Sposoby pakowania pieczywa5. Sposoby pakowania pieczywa6. Urządzenia do pakowania i etykietowania pieczywa7. Liczarki do bułek drobnych8. Układarki do pojemników9. Linie do krojenia i pakowania pieczywa10. Meble chłodnicze i zamrażalnicze11. Myjnie i zmywarki12. Zastosowanie myjni i zmywarek w produkcji piekarskiej |
| <ol style="list-style-type: none">13. Zestaw maszyn i urządzeń do produkcji pieczywa pszennego14. Zestaw maszyn i urządzeń do produkcji chleba15. Zestaw maszyn i urządzeń do odroczonego wypieku16. Przegląd nowoczesnych urządzeń do małych i średnich piekarni17. Linie do produkcji pieczywa pszennego18. Charakterystyka urządzeń na liniach do produkcji pieczywa pszennego19. Linia do produkcji chleba żytniego i mieszanego20. Linia do produkcji pączków |

2. Produkcja piekarska

- | |
|---|
| <ol style="list-style-type: none">1. Podstawowe wiadomości o produkcji ciast pszennych2. Przepisy technologiczne na pieczywo pszenne3. Schematy technologiczne produkcji pieczywa pszennego4. Ćwiczenia w odczytywaniu schematów technologicznych5. Receptury na wybrane wyroby pszenne6. Obliczanie namiaru surowców na podstawie receptur7. Ćwiczenia w obliczaniu namiaru surowców8. Ocena jakościowa wyrobów pszennych |
| <ol style="list-style-type: none">9. Podstawowe pojęcia związane z produkcją ciast żytnich10. Proces tworzenia się ciast żytnich11. Ukwaszanie ciasta żytniego12. Rola zaczątku w cieście |

<ul style="list-style-type: none"> 13. Przerabianie zaczątku na zakwasy 14. Wytwarzanie nowego zaczątku 15. Jakość kwasu i jego wady 16. Sposoby prowadzenia ciast żytnich – metody krótkie i wielofazowe 17. Prowadzenie ciast żytnich metodą 3-fazową 18. Prowadzenie ciast żytnich metodą 5-fazową 19. Schematy technologiczne produkcji pieczywa żytniego żytnich 20. Odczytywanie schematów technologicznych 21. Wybrane receptury na pieczywo żytnie 22. Obliczanie namiaru surowców na podstawie receptur 23. Ocena jakościowa wyrobów żytnich 24. Wady wyrobów żytnich i ich przyczyny 25. Zasady prowadzenia ciast mieszanych 26. Prowadzenie ciast mieszanych na zakwasach 27. Prowadzenie ciast mieszanych na rozczynach 28. Prowadzenie ciast mieszanych na kwasie i rozczywie 29. Prowadzenie ciast mieszanych na żurkach 30. Schematy technologiczne produkcji wybranego pieczywa mieszanego 31. Receptury na wybrane pieczywo mieszane 32. Obliczanie namiaru surowców na podstawie wybranej receptury
<ul style="list-style-type: none"> 33. Etapy przygotowania ciasta do wypieku 34. Dzielenie ciasta 35. Ustalanie wielkości naważki 36. Ubytek wypiekowy i magazynowy 37. Obliczanie wielkości ubytków 38. Zasady dzielenia ciasta na pieczywo pszenne, żytnie i mieszane 39. Sposoby formowania ciasta na różne wyroby piekarskie 40. Operacje ręcznego formowania ciasta 41. Ręczne formowanie ciasta na wyroby drobne 42. Ręczne formowanie ciasta na wyroby półcukiernicze 43. Mechaniczne formowanie ciasta na różne wyroby
<ul style="list-style-type: none"> 44. Cele rozrostu kęsów ciasta 45. Rozrost wstępny i końcowy kęsów ciasta 46. Fazy rozrostu końcowego kęsów ciasta 47. Operacje technologiczne przed wypiekiem 48. Charakterystyka operacji technologicznych przed wypiekiem
<ul style="list-style-type: none"> 49. Przemiany w cieście pod wpływem temperatury 50. Parametry wypieku różnych asortymentów pieczywa 51. Ubytki powstające w czasie wypieku 52. Obliczanie ubytku wypiekowego 53. Czynności związane z organizacją procesu wypieku 54. Przygotowanie pieców i załadowanie kęsów do komory wypiekowej 55. Zasady zaparowania komory wypiekowej 56. Wypiek jedno i dwustopniowy 57. Wypiek odroczony 58. Wypiek pieczywa specjalnego i dietetycznego 59. Ocena jakości pieczywa po wypieku
<ul style="list-style-type: none"> 60. Ocena organoleptyczna pieczywa 61. Wady zewnętrzne, wewnętrzne i mikrobiologiczne pieczywa 62. Zapobieganie zakażeniom mikrobiologicznym pieczywa 63. Zasady magazynowania pieczywa 64. Ubytek magazynowy 65. Ćwiczenia w obliczaniu ubytku magazynowego 66. Zapobieganie czerstwieniu pieczywa

- | |
|---|
| 67. Konfekcjonowanie pieczywa
68. Opakowania stosowane do pakowania pieczywa
69. Znakowanie pieczywa na opakowaniach
70. Dokumentacja magazynowa
71. Wypełnianie dokumentacji magazynowej |
| |

3. Język obcy zawodowy – (język angielski)

Podstawowe słownictwo dotyczące narzędzi, sprzętu i wyposażenia w miejscu wykonywania swojej pracy
--

Czynności związane z wykonywaniem zawodu,

Ćwiczenia utrwalające dotyczące miejsca pracy i narzędzi,
--

Predyspozycje i kwalifikacje zawodowe
