

Zagadnienia do egzaminów klasyfikacyjnych i poprawkowych

KL. III cukiernik

1. Technologie w produkcji cukierniczej

1. Wyroby cukiernicze trwałe – wyroby wschodnie, karmelki, pomadki, drażetki, cukierki pudrowe, suche wyroby cukiernicze, czekolady i wyroby czekoladowe
2. Wyroby cukiernicze regionalne i okolicznościowe
3. Lody mleczne, śmietankowe, owocowe i sorbety
4. Nowe wyroby cukiernicze z oświadczeniem żywieniowym i zdrowotnym
5. Nowoczesne desery: ciastka bankietowe i monoporcje
6. Konfekcjonowanie wyrobów cukierniczych
7. Magazynowanie wyrobów cukierniczych

Podręczniki:

1. C. Dojutrek, A. Pietrzyk „Ciastkarstwo” WSiP
2. M. Kazimierczak „Technologie produkcji cukierniczej” część I i II, REA/WSiP
3. M. Kazimierczak „Pracownia produkcji cukierniczej” WSiP

2. Wyposażenie zakładów cukierniczych

1. Rodzaje maszyn i urządzeń do produkcji lodów
2. Maszyny i urządzenia do przemysłowej produkcji lodów
3. Zasady obsługi maszyn i urządzeń do produkcji lodów
4. Charakterystyka urządzeń do dekoracji wyrobów cukierniczych
5. Charakterystyka krajalnic i pakowarek
6. Charakterystyka myjek
7. Zasady obsługi tych urządzeń
8. Znaczenie mechanizacji i automatyzacji w produkcji cukierniczej
9. Maszyny i urządzenia do przemysłowej produkcji wyrobów cukierniczych
10. Linia do produkcji paczków sucharów
11. Linia do produkcji babek, keksów i rolad
12. Linie do produkcji trwałego pieczywa cukierniczego
13. Linia do produkcji karmelków i pomadek
14. Maszyny i urządzenia do produkcji wyrobów wschodnich
15. Maszyny i urządzenia do produkcji kuwertury i wyrobów czekoladowych
16. Zasady obsługi maszyn i urządzeń na liniach produkcyjnych

Podręcznik: Katarzyna Kocierz „Technika w produkcji cukierniczej” wydawnictwo WSiP

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