

ZAGADNIENIA DOTYCZĄCE EGZAMINU KLASYFIKACYJNEGO I POPRAWKOWEGO

PIEKARZ II ST.

751204/SP/CKZ/ODIDZ/Ś-CA/2019

PRZEDMIOT : PRODUKCJA PIEKARSKA

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 podmlody 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 : Wyposażenie techniczne piekarni

Maszyny i urządzenia

- Wyposażenie techniczne ciastowni.
- Dozatory wody i roztworów.
- Mieszarki i miksery.
- Wyrzutnice do dzież i leje spustowe.
- Metody dzielenia ciasta
- Dzielarki ręczne i mechaniczne.
- Dzielarko-zaokrąglarki.
- Wydłużarki, rogalikarki oraz bagietciarki.
- Drobnny 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.