

ZAGADNIENIA DOTYCZĄCE EGZAMINU KLASYFIKACYJNEGO I POPRAWKOWEGO

PIEKARZ III ST.

751204/SP/CKZ/ODIDZ/Ś-CA/2019

PRZEDMIOT : PRODUKCJA PIEKARSKA

1. Organizacja pracy na lekcjach produkcji piekarskiej
2. Zapoznanie z materiałem nauczania i wymaganiami edukacyjnymi
3. Przepisy technologiczne na pieczywo pszenne
4. Schematy technologiczne produkcji pieczywa pszennego
5. Receptury na wybrane wyroby pszenne
6. Obliczanie namiaru surowców na podstawie receptur
7. Ocena jakościowa wyrobów pszennych
8. Podstawowe pojęcia związane z produkcją ciast żytnich
9. Proces tworzenia się ciast żytnich
10. Ukwaszanie ciasta żytniego
11. Rola zaczątku w cieście
12. Przerabianie zaczątku na zakwasy
13. Wytwarzanie nowego zaczątku
14. Jakość kwasu i jego wady
15. Sposoby prowadzenia ciast żytnich – metody krótkie i wielofazowe
16. Prowadzenie ciast żytnich metodą 3-fazową i 5-fazową
17. Schematy technologiczne produkcji pieczywa żytniego żytnich
18. Wybrane receptury na pieczywo żytnie
19. Obliczanie namiaru surowców na podstawie receptur
20. Ćwiczenia w obliczaniu namiaru surowców na podstawie receptur
21. Ocena jakościowa wyrobów żytnich
22. Wady wyrobów żytnich i ich przyczyny
23. Zasady prowadzenia ciast mieszanych
24. Prowadzenie ciast mieszanych na zakwasach
25. Prowadzenie ciast mieszanych na rozczyinach
26. Prowadzenie ciast mieszanych na kwasie i rozczyinie
27. Prowadzenie ciast mieszanych na żurkach
28. Schematy technologiczne produkcji wybranego pieczywa mieszanego
29. Ćwiczenia w odczytywaniu schematów technologicznych
30. Receptury na wybrane pieczywo mieszane
31. Obliczanie namiaru surowców na podstawie wybranej receptury
32. Etapy przygotowania ciasta do wypieku
33. Dzielenie ciasta
34. Ustalanie wielkości naważki
35. Obliczanie wielkości naważki
36. Ubytek wypiekowy i magazynowy
37. Obliczanie wielkości ubytków
38. Zasady dzielenia ciasta na pieczywo pszenne, żytnie i mieszane
39. Zasady dzielenia ciasta na pieczywo pszenne, żytnie i mieszane
40. Sposoby formowania ciasta na różne wyroby piekarskie
41. Operacje ręcznego formowania ciasta
42. Ręczne formowanie ciasta na wyroby drobne
43. Ręczne formowanie ciasta na wyroby półcukiernicze
44. Mechaniczne formowanie ciasta na różne wyroby
45. Cele rozrostu kęsów ciasta
46. Rozrost wstępny i końcowy kęsów ciasta
47. Fazy rozrostu końcowego kęsów ciasta
48. Operacje technologiczne przed wypiekiem
49. Charakterystyka operacji technologicznych przed wypiekiem

50. Charakterystyka operacji technologicznych przed wypiekiem
51. Przemiany w cieście pod wpływem temperatury 52. Parametry wypieku różnych asortymentów pieczywa 53. Ubytki powstające w czasie wypieku 54. Ćwiczenia w obliczaniu ubytku wypiekowego 55. Czynności związane z organizacją procesu wypieku 56. Przygotowanie pieców i załadowanie kęsów do komory wypiekowej 57. Zasady zaparowania komory wypiekowej 58. Wypiek jedno i dwustopniowy 59. Wypiek odroczony 60. Wypiek pieczywa specjalnego i dietetycznego 61. Ocena jakości pieczywa po wypieku
62. Ocena organoleptyczna pieczywa 63. Wady zewnętrzne, wewnętrzne i mikrobiologiczne pieczywa 64. Zapobieganie zakażeniom mikrobiologicznym pieczywa 65. Zasady magazynowania pieczywa 66. Ubytek magazynowy 67. Ćwiczenia w obliczaniu ubytku magazynowego 68. Zapobieganie czerstwieniu pieczywa 69. Konfekcjonowanie pieczywa 70. Opakowania stosowane do pakowania pieczywa 71. Znakowanie pieczywa na opakowaniach 72. Dokumentacja magazynowa 73. Wypełnianie dokumentacji magazynowej

Wypożyczenie techniczne piekarni

1. Urządzenia stosowane do czynności technologicznych po wypieku 2. Charakterystyka urządzeń do schładzania pieczywa 3. Charakterystyka krajalnic do pieczywa 4. Sposoby pakowania pieczywa 5. Sposoby pakowania pieczywa 6. Urządzenia do pakowania i etykietowania pieczywa 7. Liczarki do bułek drobnych 8. Układarki do pojemników 9. Linie do krojenia i pakowania pieczywa 10. Meble chłodnicze i zamrażalnicze 11. Myjnie i zmywarki 12. Zastosowanie myjni i zmywarek w produkcji piekarskiej
13. Zestaw maszyn i urządzeń do produkcji pieczywa pszennego 14. Zestaw maszyn i urządzeń do produkcji chleba 15. Zestaw maszyn i urządzeń do odroczonego wypieku 16. Przegląd nowoczesnych urządzeń do małych i średnich piekarni 17. Linie do produkcji pieczywa pszennego 18. Charakterystyka urządzeń na liniach do produkcji pieczywa pszennego 19. Linia do produkcji chleba żytniego i mieszanego 20. Linia do produkcji pączków

ZAGADNIENIA DOTYCZĄCE EGZAMINU KLASYFIKACYJNEGO I POPRAWKOWEGO

PIEKARZ II ST.

751204/SP/CKZ/ODIDZ/Ś-CA/2019

PRZEDMIOT : **JĘZYK OBCY ZAWODOWY – JĘZYK ANGIELSKI**

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.

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