

FRYZJER – EGZAMIN CZELADNICZY – CZĘŚĆ USTNA – TECHNOLOGIA

I STOPIEŃ TRUDNOŚCI	1. Wymień etapy dezynfekcji narzędzi i przyborów fryzjerskich, uzasadnij kolejność wykonywania czynności.
	2. Wymień występujące techniki strzyżenia włosów.
	3. Wymień przeciwwskazania do zabiegu rozjaśnianiu włosów.
	4. Co to jest degażowanie? Wymień rodzaje nożyc używanych do tego rodzaju strzyżenia.
	5. Czym dezynfekujemy skaleczoną skórę i tamujemy krew?
	6. Na co musimy zwrócić uwagę przy wykonaniu rozjaśniania odrostów?
	7. Podaj sposoby prostowania włosów.
	8. W jakim celu myjemy głowę klienta w zakładzie fryzjerskim, opisz prawidłowy przebieg tej czynności.
	9. Wymień ilu % oraz do jakich celów używany jest w zakładzie fryzjerskim nadtlenek wodoru.
	10. Który odcinek włosa jest najbardziej podatny na uszkodzenia i dlaczego?
	11. Wymień środki regenerujące włosy.
	12. Na czym polega palcowanie we fryzjerstwie?
	13. Zdefiniuj naturalne, przedwczesne i przejściowe wypadanie włosów.
	14. Co powinien zrobić fryzjer, który zauważy u klienta objawy choroby pasożytniczej?
	15. Wymień znane Ci sposoby pielęgnacji włosów.
	16. Po jakich zabiegach i w jakim celu zakwaszamy włosy?
II STOPIEŃ TRUDNOŚCI	17. Wyjaśnij, co to jest ondulacja wodna, wymień jej rodzaje i sposoby wykonania.
	18. Co to jest ondulacja żelazkowa i kto był jej wynalazcą?
	19. Wymień rodzaje trwałych ondulacji i omów jeden z nich.
	20. Wymień sposoby cieniowania włosów.
	21. Omów, czym jest dezynfekcja a czym sterylizacja narzędzi fryzjerskich.
	22. W jaki sposób przeprowadza się zabieg farbowania włosów po raz pierwszy?
	23. Wyjaśnij, co to jest keratyna.
	24. Wymień, jakie mogą być przyczyny nieudanego farbowania włosów.
	25. Jakie czynniki powinny wpływać na dobór fryzury dla klienta.
	26. Wyjaśnij czym jest utrwalanie trwałej ondulacji.
	27. Wyjaśnij, co to jest trwałą optycznie zwiększająca gęstość włosów.
	28. Omów jakie czynności poprzedzają zabieg rozjaśniania włosów.
	29. Omów organizację roboczego stanowiska pracy w salonie fryzjerskim.
	30. Wyjaśnij, co to jest tupecik.
	31. W jaki sposób można aplikować na włosy środki do ondulacji wodnej i ondulacji trwałej?

III STOPIEŃ TRUDNOŚCI	32. Wyjaśnij, czym różni się fryzura wieczorowa od dziennej.
	33. Co to jest farbowanie włosów? Jaka reakcja zachodzi podczas tego zabiegu?
	34. Jak nazywały się w starożytnej Grecji osoby układające włosy?
	35. Czysty włos rozciągnięty o około 10% kurczy się po ustąpieniu siły naprężającej i wraca do swej pierwotnej długości. Wyjaśnij, jaka jest to właściwość włosa.
	36. Skąd biorą się różnice w gamie naturalnych barw włosów?
	37. Czym różni się strzyżenie „na tępo” od strzyżenia „na pióro”?
	38. Jakie zadania spełniają środki do stylizacji włosów?
	39. Omów zasady strzyżenia włosów na główce fryzjerskiej.
	40. Wymień możliwe przyczyny zbyt mocnego lub zbyt słabego skrętu włosów po wykonaniu zabiegu trwałej ondulacji.
	41. Omów proces zachodzący podczas zabiegu trwałej ondulacji.
	42. Jaką czynność wykonuje fryzjer na zakończenie strzyżenia plastycznego?
	43. Omów chemiczne uszkodzenia włosa i wyjaśnij w wyniku czego powstają.
	44. Co to jest kąpiel rozjaśniająca i kiedy się ją wykonuje?
	45. Co oznacza garsonka we fryzjerstwie i jakie są jej cechy charakterystyczne?
	46. Co to jest dekoloryzacja? Jaki % oksydantów można stosować do tego zabiegu?
	47. Omów różnicę pomiędzy zabiegiem rozjaśniania a zabiegiem farbowania rozjaśniającego.
	48. Jak należy postąpić w salonie fryzjerskim z osobą znajdującą się pod wpływem środków odurzających?
	FRYZJER – EGZAMIN CZELADNICZY – CZĘŚĆ USTNA – MASZYNOZNAWSTWO
I STOPIEŃ TRUDNOŚCI	1. Wymień rodzaje szczotek używanych w zakładzie fryzjerskim.
	2. Wymień aparaty służące do zabiegów fryzjerskich.
	3. Do czego możemy zastosować komputer w praktyce fryzjerskiej?
	4. Jakich grzebieni nie można używać w salonie fryzjerskim? Uzasadnij dlaczego.
	5. Jakie znasz rodzaje nożyczek fryzjerskich?
	6. Jakie mogą być skutki korzystania z uszkodzonego sprzętu fryzjerskiego?
	7. Czym różnią się wałki do trwałej ondulacji od wałków do ondulacji wodnej?
	8. Jakie urządzenia sanitarne powinny znajdować się w zakładzie fryzjerskim?
	9. Omów jak działa prostownica.
	10. Omów jak należy konserwować nożyczki fryzjerskie.
	11. Wyjaśnij do czego służy nawiew zimnego powietrza w nowoczesnych suszarkach?
	12. Wymień przybory i narzędzia potrzebne do wykonywania ondulacji wodnej – czesanie na wałkach.
	13. Omów co to jest główka fryzjerska i do czego służy.
	14. Wymień urządzenia służące do termicznego odkształcania powierzchni włosów.

	15. Jakie narzędzia i przybory są potrzebne do wykonania trwałej ondulacji?
II STOPIEŃ TRUDNOŚCI	16. Jakie znasz rodzaje maszynek elektrycznych (do strzyżenia), omów ich przeznaczenie.
	17. Scharakteryzuj brzytwę, omów jakie było jej znaczenie we fryzjerstwie.
	18. Wymień i opisz narzędzia brzytwopodobne.
	19. Jakie awarie urządzeń fryzjerskich mogą spowodować nieprawidłowości w działaniu instalacji elektrycznej?
	20. Omów budowę i zastosowanie maszynki do strzyżenia.
	21. Omów na co należy uważać podczas czyszczenia i dezynfekowania szczotek.
	22. Omów jakie znaczenie ma dezynfekcja narzędzi i przyborów.
	23. Omów, jakie ma znaczenie i jak powinna wyglądać wentylacja w salonie fryzjerskim.
	24. Jaki efekt daje zróżnicowana budowa wałków podczas zabiegu trwałej ondulacji?
	25. Wyjaśnij kim byli kosmeci.
	26. Czym powinny charakteryzować się dobre szczotki do modelowania włosów?
	27. Wymień narzędzia i przybory służące do przekształceń nietrwałych włosów na sucho i na mokro.
	28. Omów jakie warunki powinien posiadać salon fryzjerski aby spełniał oczekiwania klientów i personelu.
	29. Jakie aparaty stosuje się w procesie suszenia włosów?
30. Wymień miejsca i przedmioty, które w salonie fryzjerskim są szczególnie narażone na obecność wirusów i bakterii.	
III STOPIEŃ TRUDNOŚCI	31. Wyjaśnij co to jest i do czego służy sauna we fryzjerstwie.
	32. Opisz jak wygląda i do czego służy dyfuzor.
	33. Co to jest konturówka i jakie ma zastosowanie we fryzjerstwie?
	34. Do czego służą wałki o kształcie spiralnym?
	35. Wymień podstawowe instalacje potrzebne do prawidłowego działania zakładu fryzjerskiego. Uzasadnij dlaczego najbardziej korzystne jest światło dzienne.
	36. Wymień występujące długości nożyczek do strzyżenia.
	37. Które części maszynki do strzyżenia powodują przecinanie włosów?
	38. Jakie środki ostrożności należy zachować przy obchodzeniu się z instalacją i aparaturą elektryczną?
	39. Co to są wypełniacze i do czego służą?
	40. Jakie ćwiczenia można wykonywać na główce fryzjerskiej? Co utrudnia farbowanie i trwałą ondulację?
	41. Wyjaśnij, co to jest aparat kulkowy do sterylizacji.
	42. Omów, czym są gorące nożyczki i do czego służą.
	43. Opisz jak należy myć główkę fryzjerską.
	44. Wyjaśnij, co to jest hoker i czemu służy.
	45. Wyjaśnij, co to jest konturowanie. Jakie narzędzia stosuje się do tej czynności?

FRYZJER – EGZAMIN CZELADNICZY – CZĘŚĆ USTNA – MATERIAŁOZNASTWO

I STOPIEŃ TRUDNOŚCI	1. W jakim celu dodaje się do rozjaśniania włosów wodę amoniakalną NH_4OH ?
	2. Z jakich pierwiastków składa się włos? (wymień podstawowe)
	3. Jaką temperaturę powinna mieć woda podczas mycia głowy?
	4. Jaka część skóry człowieka nie jest pokryta włosami?
	5. Wymień co może atakować skórę człowieka i powodować w ten sposób choroby skóry?
	6. Omów zastosowanie roztworu nadtlenu wodoru (H_2O_2) we fryzjerstwie.
	7. Podaj skład chemiczny włosa.
	8. W jakim stężeniu występuje perhydrol, podaj wzór chemiczny.
	9. Wymień kosmetyki do pielęgnacji i stylingu używane we fryzjerstwie damskim i męskim.
	10. Wymień środki do mycia głowy.
	11. Wyjaśnij działanie słabych kwasów i słabych zasad na skórę głowy i włosy.
	12. Jak można usunąć twardość wody?
	13. Wyjaśnij, jak działają na włosy odżywki a jak balsamy.
	14. Dlaczego przed rozjaśnianiem nie należy myć głowy?
	15. Co oznaczają pojęcia: indygo, henna, kampsesz?
	16. Wymień z jakich warstw składa się skóra.
	17. Jakie rodzaje włosów można wyróżnić na ludzkim ciele?
	18. Omów jaką funkcje spełniają włosy?
II STOPIEŃ TRUDNOŚCI	19. Co decyduje o trwałości ułożonych włosów?
	20. Jakimi środkami myjemy włosy przed zabiegiem chemicznym?
	21. Jakimi środkami myjemy włosy po zabiegu chemicznym?
	22. Co jest podstawowym składnikiem płynów do trwałej ondulacji?
	23. Wyjaśnij, co to jest skala stężenia pH?
	24. Jakie znaczenie ma dobór roztworu nadtlenu wodoru przy farbowaniu?
	25. Jaki wpływ na włosy mają promienie ultrafioletowe?
	26. Jakie mogą być efekty uczulenia na środki chemiczne stosowane w salonach fryzjerskich?
	27. Kto i kiedy wynalazł środek do rozjaśniania włosów?
	28. Wymień witaminy rozpuszczalne w wodzie.
	29. Wymień witaminy rozpuszczalne w tłuszczach.
	30. Jakie są naturalne źródła pozyskiwania wody?
	31. Podaj stany skupienia wody na ziemi.
	32. Wymień naturalne źródła pozyskiwania surowców fryzjerskich.

	33. Wymień i omów jaki kształt mają włosy w przekroju poprzecznym.
	34. Wymień najważniejsze właściwości fizyczne ludzkiego włosa.
	35. Jak długo żyje włos na głowie? Co to jest cykl włosowy?
III STOPIEŃ TRUDNOŚCI	36. Jakie preparaty stosowane są do rozjaśniania włosów (ze względu na stopień rozjaśniania)?
	37. Jakie zadanie w zabiegach fryzjerskich spełniają zasady?
	38. Jakie zadanie w zabiegach fryzjerskich spełniają kwasy?
	39. Jakie czynności w salonie fryzjerskim połączone są z reakcją chemiczną?
	40. Czym charakteryzuje się amoniak? Jest zasadą czy kwasem?
	41. Omów jak działają płukanki tonujące na włosy naturalne a jak na rozjaśniane.
	42. Podaj zalety i wady farby roślinnej i farby oksydacyjnej (utleniającej).
	43. Jakie znaczenie dla włosów ma niedobór krzemu w organizmie człowieka?
	44. Dlaczego nie stosuje się obecnie do barwienia włosów farb metalicznych?
	45. Wyjaśnij, co znaczy, że farba jest środkiem działającym permanentnie?
	46. Wyjaśnij, co to jest stężenie roztworu? Co oznacza stężenie procentowe?
	47. Po jakim czasie farba jest najaktywniejsza?
	48. Wymień produkty, jakich powinien używać fryzjer do utrzymania higieny dłoni.
	49. Wymień znane Ci wyroby perukarskie.
	50. Z jakich części składa się włos?
	51. Wymień znane Ci przyczyny wypadania włosów.
	52. Wymień zasady przechowywania preparatów zawierających nadtlenek wodoru.

PIEKARZ – EGZAMIN CZELADNICZY – CZĘŚĆ USTNA – TECHNOLOGIA

I STOPIEŃ TRUDNOŚCI	1. Jak długo powinno trwać mieszanie ciasta pszennego i żytniego?
	2. Jakie znasz środki spulchniające?
	3. Jak przygotowujemy drożdże do sporządzania ciasta?
	4. W jaki sposób prowadzi się kwas?
	5. Na czym polega metoda skrócona prowadzenia fermentacji ciast żytnich?
	6. Jak rozpoznasz, czy zaczyn jest dojrzały, czy jeszcze za młody?
	7. Czy zawsze stosujemy te same dawki soli? Od czego zależą i jakie ma znaczenie.
	8. Na czym polega odmładzanie ciast pszennych?
	9. Jakie są rodzaje mąki i co to jest typ mąki?
	10. W jaki sposób przyspieszyć fermentację drożdży?
	11. Omów prowadzenie ciasta pszennego metodą bezpośrednią uwzględniając dozowanie drożdży, temperaturę ciasta, konsystencję ciasta i technikę mieszania?
	12. Przygotowanie i dozowanie dodatków takich jak drożdże, sól, tłuszcz?
	13. Przygotowanie i dozowanie mąki?
	14. Wymień metody prowadzenia ciast pszennych, podaj wady i zalety?
	15. Jakie znaczenie ma przesiewanie maki?
II STOPIEŃ TRUDNOŚCI	16. Ile należy stosować soli na 100kg mąki do ciast żytnich? Gdzie jest większy udział soli, w pieczywie pszennym czy żytnim?
	17. Ile procent mąki pszennej może zawierać pieczywo żytnie?
	18. Podaj zakres temperatury wypieku chleba mieszanego?
	19. Jakie znasz metody prowadzenia ciast mieszanych?
	20. Czy można prowadzić wypiek kęsów ciasta smarowanych jajkiem w komorze nasyconej parą?
	21. W jaki sposób możemy przyspieszyć ukwaszanie zakwasu?
	22. Omów czynniki wpływające na rozrost pieczywa?
	23. Omów znaczenie pary przy wypieku chleba i bułek.
	24. Jaka to grupa pieczywa pszennego, w którym udział tłuszczu i cukru nie przekracza 3% na 100kg mąki?
	25. Jaka to grupa pieczywa pszennego, w którym udział tłuszczu i cukru waha się w granicach 3-15% na 100kg mąki?
	26. Podaj metody prowadzenia ciasta na chleb „Graham”.
	27. Przygotowanie ciasta do wypieku.
	28. Wymień podstawowe etapy produkcji pieczywa?
	29. Co to jest choroba ziemniaczana „Nitkowiec”, omów sposoby jej zapobiegania oraz postępowanie w razie rozprzestrzenienia jej w piekarni?

	30. Wymień procesy zachodzące w czasie wypieku pieczywa.
III STOPIEŃ TRUDNOŚCI	31. Czy z mąki pochodzącej ze zboża porośniętego można upiec chleb i na co trzeba zwracać uwagę
	32. Wymień przyczyny zakalca w chlebie?
	33. Jaka jest zasada prowadzenia ciast żytnich? Na czym polega.
	34. Jakie występują wady i choroby pieczywa?
	35. Które ciasto – pszenne czy żytnie wyrobi się szybciej i dlaczego?
	36. Jaka jest naważka kęsa ciasta w stosunku do gotowego wyrobu?
	37. Co rozumiesz przez określenia przebijanie i leżakowanie ciasta?
	38. Wymień grupy pieczywa i scharakteryzuj ich podział.
	39. Jakie rozróżniamy wady chleba? Omów sposób ich powstawania i zapobiegania.
	40. Jakie są sposoby zapobiegania chorobom pieczywa zakażenia laseczką (lasecznik) lub pleśnią?
	41. Podziel pieczywo pszenne na grupy?
	42. Co nazywamy procesem technologicznym?
	43. Co wiesz o chorobach pieczywa, sposobie zapobiegania i zwalczania?
	44. Podstawowe walory pieczywa?
	45. Wymień składniki chemiczne mąki.

PIEKARZ – EGZAMIN CZELADNICZY – CZĘŚĆ USTNA – MASZYNOZNAWSTWO

I STOPIEŃ TRUDNOŚCI	1. Omów działanie krajalnicy do chleba i wymień podstawowe rodzaje krajalnic.
	2. Wymień czynniki grzewcze w piecach piekarskich.
	3. Jakie urządzenia powinny znajdować się w ciastowni?
	4. Omów samochód do transportu pieczywa?
	5. Jakie urządzenia kontrolno – pomiarowe powinny znajdować się w magazynie mąki?
	6. Omów podział dozowników mąki.
	7. W jakich warunkach stosuje się podgrzewanie mąki i jej schładzanie?
	8. Omów najprostsze urządzenia w magazynach mącznych.
	9. Jakie korzyści techniczne osiąga piekarnia składając mąkę luzem.
	10. Jak się dzieli instalacje transportu pneumatycznego w piekarniach?
	11. Jak się dzieli dzielarki do ciasta ze względu na sposób odmierzania kęsów?
	12. Jakie czynności regulacyjne należy wykonać w czasie pracy komory rozrostowej linii?
	13. Jak dzielimy piece piekarnicze ze względu na sposób ogrzewania?

	14. Omów różnice między tradycyjnym przewozem mąki i przewozem luzem.
	15. Jak dzieli się dzielarki do ciasta ze względu na wydajność?
II STOPIEŃ TRUDNOŚCI	16. Omów sposoby rozrostu i nawilżania ciasta.
	17. Jak dzielimy piece piekarnicze ze względu na sposób ogrzewania?
	18. Jakie czynności wykonuje się w magazynie wyrobów gotowych i do czego on jest przeznaczony.
	19. Scharakteryzuj pomieszczenie – magazyn mąki.
	20. Jakie znasz typy mieszarek do ciast.
	21. Omów mieszarkę spiralną do ciasta z dzieżą ruchomą.
	22. Jakie znasz rodzaje dzielarek do bułek?
	23. Omów sposób transportu i magazynowania mąki.
	24. Jakim warunkom powinien odpowiadać magazyn mączny?
	25. Jakie urządzenia powinny znajdować się w ciastowni?
	26. Wymień urządzenia dozujące przy wyrobie ciasta.
	27. Jak się nazywa najprostsze urządzenie do przygotowania wody technologicznej oraz podaj jego charakterystykę.
	28. Omów działanie pieców cyklotermicznych.
	29. Omów budowę i działanie pieca obrotowego.
30. Omów podział dzielarek do ciasta zależnie od sposobu tłoczenia.	
III STOPIEŃ TRUDNOŚCI	31. Jak dzielimy piece ze względu na budowę trzonu?
	32. Omów działanie i zastosowanie mieszaczy wody?
	33. Omów budowę i zasady działania przesiewaczy do mąki.
	34. Co to są rurki Perkinsa w piecu piekarniczym?
	35. Jakie są podstawowe zalecenia przy eksploatacji przesiewaczy?
	36. Na czym polega aktywacja drożdży i co przez to osiągamy?
	37. Co składa się na linię do produkcji chleba?
	38. Wymień sprzęt i urządzenia do rozrostu ciasta.
	39. Wymień rodzaje pieców piekarniczych zaczynając od najstarszego.
	40. Jaki jest cel przesiewania mąki i jakie są rodzaje przesiewaczy?
	41. Omów podział mieszarek do ciasta.
	42. Omów działanie dwutaśmowej zaokrąglarki do ciasta?
	43. Co wiesz o znakownicach do znakowania bułek?
	44. Jak dzielimy silosy do przechowywania mąki w piekarniach?.

	45. Jak dzielimy urządzenia do rozrostu ciasta?
PIEKARZ – EGZAMIN CZELADNICZY – CZĘŚĆ USTNA – MATERIAŁOZNAWSTWO	
I STOPIEŃ TRUDNOŚCI	1. Z czego produkowany jest cukier?
	2. Czy wszystkie mąki musimy przesiewać?
	3. Co to są otręby i ich zastosowanie w piekarnictwie?
	4. Jakie znaczą środki słodzące w produkcji piekarskiej?
	5. Jakie znaczą rodzaje twarogów?
	6. Podaj warunki przechowywania tłuszczu.
	7. Podaj warunki przechowywania soli?
	8. W jakich warunkach powinny być przechowywane drożdże?
	9. Ile powinna wynosić standardowa wilgotność mąki?
	10. Wymień różnice pomiędzy mąką pszenną a żytnią, ocena organoleptyczna.
	11. Omów przygotowanie jaj do wybijania.
	12. Co to są płatki ziemniaczane i do czego służą?
	13. Jakie szkodniki mogą występować w magazynach mącznych?
	14. Do czego używany jest proszek jajeczny?
	15. Jakie znaczą nasiona stosowane w produkcji piekarskiej?
II STOPIEŃ TRUDNOŚCI	16. Jaka maksymalna wilgotność powinna być w mące do produkcji?
	17. W jakich warunkach należy przechowywać tłuszcz?
	18. Co to są otręby i ich zastosowanie w piekarnictwie?
	19. Wymień przetwory owocowe stosowane w piekarnictwie.
	20. Wymień rodzaje tłuszczu.
	21. Co to jest dojrzewanie mąki?
	22. Co to jest typ mąki i jakie typy są ogólnie stosowane?
	23. Wymień surowce wchodzące w skład ciasta drożdżowego.
	24. Jakie wartości odżywcze zawiera pieczywo?
	25. Jakie znasz sposoby badania organoleptycznego pieczywa?
	26. Na czym polega organoleptyczna ocena surowca lub gotowego wyrobu?
	27. Z jakiej mąki wyrabia się bułki grahamki?
	28. W jakim celu stosujemy palety podłogowe i ścienne w magazynie?
	29. Do czego używa się kwasu mlekowego spożywczego?

	30. Wymień składniki chemiczne mąki.
III STOPIEŃ TRUDNOŚCI	31. Wymień czynniki wpływające na magazynowanie surowców.
	32. Na podstawie czego określa się typ mąki?
	33. Co to jest wartość wypiekowa mąki?
	34. Jakie znasz tłuszcze zwierzęce używane w piekarnictwie?
	35. Co to są drożdże?
	36. Czy można stosować polepszacze i jakie mają znaczenie?
	37. Omów wady pieczywa oraz przyczyny ich powstawania.
	38. Omów zasady gospodarowania surowcami zgodnie z terminem przydatności.
	39. Omów rolę i znaczenie cukru w cieście.
	40. O czym informuje typ mąki?
	41. Omów budowę ziarna pszenicy.
	42. Jakie informacje powinny znajdować się na opakowaniu surowca?
	43. Co to są kultury starterowe?
	44. Jakie wady ma chleb bez soli (oprócz smaku)?
	45. Co to jest ubytek wypiekowy?

PIEKARZ – EGZAMIN CZELADNICZY – CZĘŚĆ USTNA – TECHNOLOGIA

I STOPIEŃ TRUDNOŚCI	1. Jak długo powinno trwać mieszanie ciasta pszennego i żytniego?
	2. Jakie znasz środki spulchniające?
	3. Jak przygotowujemy drożdże do sporządzania ciasta?
	4. W jaki sposób prowadzi się kwas?
	5. Na czym polega metoda skrócona prowadzenia fermentacji ciast żytnich?
	6. Jak rozpoznasz, czy zaczyn jest dojrzały, czy jeszcze za młody?
	7. Czy zawsze stosujemy te same dawki soli? Od czego zależą i jakie ma znaczenie.
	8. Na czym polega odmładzanie ciast pszennych?
	9. Jakie są rodzaje mąki i co to jest typ mąki?
	10. W jaki sposób przyspieszyć fermentację drożdży?
	11. Omów prowadzenie ciasta pszennego metodą bezpośrednią uwzględniając dozowanie drożdży, temperaturę ciasta, konsystencję ciasta i technikę mieszania?
	12. Przygotowanie i dozowanie dodatków takich jak drożdże, sól, tłuszcz?
	13. Przygotowanie i dozowanie mąki?
	14. Wymień metody prowadzenia ciast pszennych, podaj wady i zalety?
	15. Jakie znaczenie ma przesiewanie maki?
II STOPIEŃ TRUDNOŚCI	16. Ile należy stosować soli na 100kg mąki do ciast żytnich? Gdzie jest większy udział soli, w pieczywie pszennym czy żytnim?
	17. Ile procent mąki pszennej może zawierać pieczywo żytnie?
	18. Podaj zakres temperatury wypieku chleba mieszanego?
	19. Jakie znasz metody prowadzenia ciast mieszanych?
	20. Czy można prowadzić wypiek kęsów ciasta smarowanych jajkiem w komorze nasyconej parą?
	21. W jaki sposób możemy przyspieszyć ukwaszanie zakwasu?
	22. Omów czynniki wpływające na rozrost pieczywa?
	23. Omów znaczenie pary przy wypieku chleba i bułek.
	24. Jaka to grupa pieczywa pszennego, w którym udział tłuszczu i cukru nie przekracza 3% na 100kg mąki?
	25. Jaka to grupa pieczywa pszennego, w którym udział tłuszczu i cukru waha się w granicach 3-15% na 100kg mąki?
	26. Podaj metody prowadzenia ciasta na chleb „Graham”.
	27. Przygotowanie ciasta do wypieku.
	28. Wymień podstawowe etapy produkcji pieczywa?
	29. Co to jest choroba ziemniaczana „Nitkowiec”, omów sposoby jej zapobiegania oraz postępowanie w razie rozprzestrzenienia jej w piekarni?