

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 pszenным 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?