

1. Podaj charakterystykę ciasta francuskiego i podaj min. pięć przykładów produktów wykonanych z ciasta francuskiego.
2. Przedstaw proces technologiczny na eklery z ciasta parzonego.
4. Przedstaw proces technologiczny ciasta francuskiego i i scharakteryzuj proces wałkowania ciasta francuskiego metodą 4x4.
5. Co rozumiesz pod pojęciem „herbatniki” omów znane Tobie rodzaje i omów proces produkcji jednego z nich.
6. Przedstaw proces produkcji kostki deserowej – marcello.
7. Co to jest kajmak, jak się go otrzymuje i jakie ma zastosowanie w cukiernictwie.
8. Co to jest marcepan, jak się go otrzymuje i jakie ma zastosowanie w cukiernictwie.
9. Jakie mogą być przyczyny otrzymania tzw. biszkoptu ciężkiego o małej porowatości i objętości.
10. Wymień grupy środków spulchniających i wymień co do nich zaliczamy.
11. Omów proces produkcji jabłecznika tradycyjnego.
12. W jaki sposób otrzymuje się masę serową, jakie ma zastosowanie i co stosuje się do jej związania.
13. Podaj charakterystykę ciasta biszkoptowego i proces produkcji metodą „na ciepło”.
14. Co to jest kuwertura czekoladowa i jakie ma zastosowanie w cukiernictwie.
15. Porównaj proces produkcji kremów: zaparzanych, gotowanych i grzanych – podaj przykłady.
16. Przedstaw charakterystykę ciasta drożdżowego, metodę dwufazową i podaj min. 5 przykładów asortymentu z ciasta drożdżowego.
17. Przedstaw charakterystykę ciasta drożdżowego, metodę jednofazową i podaj min. 5 przykładów asortymentu z ciasta drożdżowego.
18. Przedstaw proces produkcji tortu W-Z.
19. Przedstaw charakterystykę ciasta piernikowego i proces technologiczny.
20. Co rozumiesz przez pojęcie „syrop”, jak się je otrzymuje i jakie mają zastosowanie w cukiernictwie.
21. Przedstaw charakterystykę ciasta parzonego, metodę produkcji, sposób wypiekania, i podaj min 3 przykłady asortymentu z ciasta parzonego.
22. Jaka jest różnica między napoleonką a karpatką.
23. Przedstaw metodę otrzymywania i zastosowanie masy makowej w cukiernictwie.
24. Przedstaw charakterystykę ciasta biszkoptowo – tłuszczowego, metodę otrzymywania i podaj min 3 przykłady asortymentu.
25. Przedstaw proces sporządzania galaretki wiśniowej.
26. Przedstaw charakterystykę ciasta kruchego, metodę otrzymywania, proporcje składników i podaj min 3 przykłady asortymentu.
27. Przedstaw proces produkcji makowca zwijanego z ciasta drożdżowego.
28. Przedstaw charakterystykę ciasta półfrancuskiego, metodę otrzymywania i podaj min 3 przykłady asortymentu.
29. Omów proces produkcji pączków od sporządzenia ciasta do gotowego wyrobu.
30. Co to jest kruszonka, jakie znasz rodzaje i w jaki sposób się ją otrzymuje.
31. Podaj charakterystykę ciasta zbijanego i omów metodę jego produkcji.
32. Omów proces produkcji mazurków, od sporządzenia ciasta do gotowego wyrobu.
33. Czym różni się ciasto biszkoptowe od ciasta biszkoptowo – tłuszczowego, podaj przykłady.

34. Omów proces produkcji drożdżówek zwijanych z serem od sporządzenia ciasta do gotowego wyrobu.
35. Co rozumiesz pod pojęciem „marcepan zastępczy” podaj sposób wytwarzania.
36. Omów proces produkcji sernika krakowskiego od sporządzenia spodu do gotowego wyrobu
37. Na czym polega różnica między podgrzewaczem do wody a dozownikiem do wody ?
38. Podaj jakie znasz systemy ogrzewania pieców cukierniczych ?
39. Scharakteryzuj wałkownicę do ciasta - budowa, obsługa, zasada działania.
40. Podaj co to jest higrometr i jakie ma zastosowanie w cukiernictwie ?
41. Na czym polega mechanizacja w zakładach cukierniczych - jakie są jej wady i zalety ?
42. Jakie parametry możemy ustawić korzystając z komory fermentacyjnej ?
43. Dokonaj podziału dzielarek do ciasta i opisz zasadnicze różnice między nimi.
44. Scharakteryzuj smaźalnik do pączków – budowa, obsługa, zasada działania.
45. Wymień za pomocą jakich urządzeń możemy przesiać mąkę i co ma na celu ten proces ?
46. Scharakteryzuj dowolny piec cukierniczy - budowa, obsługa, zasada działania.
47. Scharakteryzuj miesiarkę do ciasta - budowa, obsługa, zasada działania.
48. Wymień jakich maszyn użyjesz przy produkcji sernków ?
49. Co to jest naświetlacz UV do jajek, do czego służy i jaka jest jego obsługa ?
50. Scharakteryzuj maszynę do produkcji pomady - budowa, obsługa, zasada działania.
51. Wymień jakie znasz rodzaje miesiarek do ciasta i podaj zasadnicze różnice między nimi.
52. Scharakteryzuj dowolną ubijaczkę cukierniczą - budowa, obsługa, zasada działania.
53. Scharakteryzuj 2 walcówkę cukierniczą - budowa, obsługa, zasada działania.
54. Jaka jest różnica między zmywarką do naczyń a wyparząrką do naczyń ?
55. Scharakteryzuj pasteryzator - budowa, obsługa, zasada działania.
56. Co rozumiesz pod pojęciem zamrażarka szokowa ?
57. Wymień jakie znasz urządzenia chłodnicze używane w cukiernictwie ?
58. Podaj zasadniczą różnicę między foremkami do ciasta w wycinakami do ciasta ?
59. W jakim celu i do czego stosuje się młynki do mielenia w produkcji cukierniczej ?
60. Wyjaśnij w jakim celu w magazynach stosuje się termometry i higrometry ?
61. Wymień jakich maszyn znajduję zastosowanie przy produkcji pączków ?
62. Co rozumiesz przez pojęcie linia produkcyjna do drożdżówek ?
63. Wymień co wchodzi w skład drobnego sprzętu cukierniczego, min 10 przykładów.
64. Jakich maszyn trzeba użyć do produkcji sękaczy ?
65. Jakie znasz rodzaje zmywarek, podaj podział ?
66. Wymień trzy podstawowe zalety stosowania ubijaczek w produkcji cukierniczej.
67. Jakie maszyny i urządzenia powinny znaleźć się w pracowni cukierniczej aby można było produkować, pączki i drożdżówki i serniki ?
68. Co rozumiesz pod pojęciem – panel kontrolno pomiarowy ?
69. Wymień znane Tobie rodzaje pieców cukierniczych i omów zasadę działania, obsługę i budowę jednego z nich
70. Co to jest żelatyna – podaj pochodzenie i zastosowanie.
71. Omów warunki magazynowania produktów sypkich, jaj, tłuszczów, mąki.
72. Wymień tłuszcze stosowane w cukiernictwie i podaj ich podział i pochodzenie.
73. Jakie procesy zachodzą w czasie sporządzania rozczyntu.
74. Jakie znasz rodzaje i zastosowanie środków zapachowo-aromatycznych?
75. Omów zastosowanie warzyw w cukiernictwie – rabarbar, marchew, dynia itp.
76. Wymień znane rodzaje orzechów, jakie mają znaczenie i zastosowanie w produkcji

cukierniczej.

77. Wymień surowce żelujące w produkcji cukierniczej.
78. Z czego otrzymujemy skrobię ziemniaczaną i jakie jest jej zastosowanie w produkcji, czym się charakteryzuje?
79. Jakie ciasto spulchniamy np. kwaśnym węglanem amonu ?
80. Do jakich substancji zaliczamy pektynę ?
81. Co decyduje o jakości mąki ?
82. Podziel tłuszcze ze względu na ich pochodzenie.
83. Co to jest mąka i jak się ją otrzymuje ?
84. Omów zastosowanie maku w cukiernictwie .
85. Wymień przetwory mleczne i omów ich zastosowanie w cukiernictwie.
86. Wymień szkodniki, jakie mogą występować w magazynach surowcowych.
87. Omów typy mąki i ich zastosowanie.
88. Wymień sposoby oceny świeżości jaj, metody ich utrwalania oraz ich zastosowanie.
89. Wymień chemiczne środki spulchniające.
90. Co określa typ mąki a co rodzaj mąki ?
91. Z czego otrzymujemy rodzynki i omów ich zastosowanie w cukiernictwie.
92. Co rozumiesz pod pojęciem – owoce kandyzowane ?
93. Dokonaj podziału mleka ze względu na zawartość tłuszczu.
94. Wymień chemiczne środki spulchniające.
95. Co to są drożdże i do czego służą ?
96. Wymień jakie znasz substancje słodzące w cukiernictwie.
97. Wymień znane Tobie rodzaje mąki używane w cukiernictwie.
98. Na czym polega różnica między serem białym a serem homogenizowanym ?
99. Na jakim etapie procesu technologicznego użyjemy dzielarko – zaokrąglarki, i do jakiego ciasta ją zastosujemy ?
100. Scharakteryzuj wałkownicę do ciasta - budowa, obsługa, zasada działania.
101. Wymień jakie znasz rodzaje/metody nadziewania pączków i za pomocą jakich urządzeń.