

MATERIAŁOZNAWSTWO

1. Wymień znane Ci podstawowe rodzaje i typy mąki wg PN.
2. Wymień środki spulchniające oraz je podziel.
3. Co powinno być zawarte w atęcie mąki?
4. Jak długo powinna leżakować mąka w magazynach i czy wszystkie wymagają dojrzenia?
5. Jakie stosujemy rodzaje soli. Opisz przygotowanie i znaczenie w pieczywie.
6. Podziel tłuszcze na rodzaje.
7. Jakie znasz środki słodzące w piekarstwie? Wymień ich rodzaje i z czego są produkowane.
8. Omów celowość stosowania polepszaczy w pieczywie i czy wszystkie wolno stosować.
9. Omów sposoby wytwarzania pomady. Czym można je uszlachetnić?
10. Co wpływa na jełczenie (starzenie) tłuszczu? Do jakich temperatur można je podgrzewać i dlaczego?
11. Wymień znane Ci rodzaje ziaren stosowane przy produkcji pieczywa.
12. Omów składniki mleka i przetworzy z niego. Jakiej mają zastosowanie w piekarstwie?
13. Co wchodzi w skład wartości odżywczych pieczywa? Przedstaw procentowo.
14. Wymień grupy pieczywa pszennego. Podaj procentowo zawartość tłuszczu i cukru w każdej z nich.
15. Wymień choroby pieczywa i sposoby walki z nimi.
16. Omów stanowiska pracy w piekarni o tradycyjnym systemie produkcji.
17. Omów właściwości fizyczne, chemiczne i odżywcze cukrów.
18. Omów produkcję drożdży piekarskich, ich zastosowanie i sposób przechowywania.
19. Jakiego znaczenia ma w produkcji piekarniczej sól? Jakim jest związkiem? Omów jej zastosowanie.
20. Wyjaśnij znaczenie wypieków kontrolowanych w produkcji pieczywa.
21. Omów typy mąki stosowanej do produkcji pieczywa oraz określ wymagania jakościowe dla poszczególnych typów mąki.
22. Co nazywamy wyciągiem z mąki, a co typem?
23. Jaką rolę spełnia gluten a jaką skrobia?
24. Jakiej znasz środki spulchniające? Omów zastosowanie oraz warunki przechowywania.
25. Omów wartości i właściwości wypiekowe mąki pszennej i żytniej.
26. Omów właściwości chemiczne i fizyczne tłuszczów oraz ich zastosowanie w produkcji pieczywa. Od jakich warunków uzależniony jest proces jełczenia tłuszczów?
27. Jakiej wartości odżywczej i dietetycznej zawiera pieczywo?
28. Omów przyczyny zakażeń pieczywa.
29. Omów budowę i rozmnażanie komórki drożdży oraz sposób dozowania drożdży do ciasta.
30. Jakiej znasz szkodniki zbożowe i magazynowe oraz sposoby ich zwalczania?
31. Jakiej są prawidłowe warunki zapewniające dobre magazynowanie pieczywa?
32. Jaka jest różnica między masłem a margaryną?
33. Jak dzielimy tłuszcze? Co rozumiesz przez pieczywo specjalne? Wymień gatunki.
34. Budowa ziarna na przykładzie pszenicy.
35. Wymień stosowane w piekarstwie środki słodzące i cukier – określ sposób magazynowania i użycia ich do produkcji.
36. Budowa drożdży – omów ich zastosowanie w piekarstwie oraz sposób ich magazynowania.
37. Omów skład glutenu.

38. Co oznacza typ mąki?
39. Określ mąkę silną oraz mąkę słabą.
40. Jakimi cechami charakteryzuje się mąka o dobrych właściwościach wypiekowych?
41. Omów rolę wody w procesie produkcji pieczywa.
42. Wymień tłuszcze stosowane w piekarstwie oraz sposób ich przechowywania.

MASZYNOZNAWSTWO

1. Omów metody transportu zewnętrznego i wewnętrznego mąki.
2. Co wiesz o rurach Perkinsa? Omów jej budowę i zasadę jej działania w piecu.
3. Na czym polega zasada działania pieca cyklotermicznego?
4. Jak rozumiesz pojęcie „prąd elektryczny”? Jakie znasz rodzaje i jakie występują napięcia w urządzeniach stosowanych w piekarni?
5. W jaki sposób wytwarzana jest para wodna w piecach piekarskich i do czego służy?
6. Co wiesz na temat krojenia i pakowania pieczywa?
7. Jakie znasz rodzaje sprzętów i omów je.
8. Omów maszyny stosowane do produkcji ciasta oraz zasady ich obsługi i konserwacji.
9. Dokonaj klasyfikacji pieców piekarskich. Omów budowę i obsługę wybranego pieca.
10. Jakie znasz zabezpieczenia instalacji elektrycznej i jak zabezpieczysz człowieka przed porażeniem prądem elektrycznym?
11. Wymień rodzaje pieców piekarskich i sposoby ich ogrzewania.
12. Wymień typy dzielarek i omów je.
13. Jak powinien zareagować obsługujący piec rurowy na zjawisko puchnięcia rurki Perkinsa w czasie pracy?
14. Przeprowadź klasyfikację danego pieca:
 - systemu spalania,
 - konstrukcji i trzonów,
 - omów budowę i zasadę działania.
15. Omów budowę i zasadę działania przesiewaczy do mąk.
16. Wymień typowe maszyny stosowane w piekarstwie i omów ich przeznaczenie.
17. Omów budowę i zasadę działania przesiewaczy do mąk.
18. Scharakteryzuj piece stosowane w piekarstwie. Omów zasadę działania i budowę jednego z nich.
19. Jakie znasz urządzenie do rozrostu wstępnego i końcowego ciasta?
20. Jakie znasz rodzaje dzielarek ręcznych? Omów budowę i zasadę działania jednej z nich.
21. Przeprowadź klasyfikację pieców piekarskich ze względu na system grzewczy.
22. Omów maszyny stosowane do produkcji ciasta oraz zasady ich obsługi i konserwacji.
23. Jakie znasz typy mięsiarek? Omów jedną z nich.
24. Omów budowę i zasadę działania przesiewaczy do mąki.
25. Wymień typowe maszyny stosowane w piekarstwie i omów ich przeznaczenie.
26. Omów budowę i zasady działania dzielarek i formiarek do ciast.
27. Omów budowę i zasadę działania urządzeń do rozrostu ciasta.
28. Wymień urządzenia i sprzęt pomocniczy w piekarniach.
29. Wymień maszyny i urządzenia potrzebne w magazynach mąki w piekarni.
30. Wymień urządzenia służące do dozowania mąki w piekarni.
31. Wymień urządzenia do fermentacji ciast i między produktów.

32. Wymień urządzenia do rozrostu kęsów ciasta.
33. Wymień urządzenia do wytwarzania ciast oraz omów ich działanie.
34. Wymień urządzenia do wypieku pieczywa.
35. Omów znane Ci krajalnice i urządzenia do pakowania pieczywa.
36. Omów budowę i działanie dzielarki do bułek.
37. Wymień urządzenia do rozrostu kęsów ciasta.

TECHNOLOGIA

1. Ile powinna wynosić kwasowość pieczywa (pszennego, mieszanego, razowego)?
2. Co to jest wartość wypiekowa mąki?
3. Co nazywamy zakażeniem mieszanki wypiekowej?
4. Czy z mąki pochodzącej ze zboża porośniętego można upiec chleb? Jeśli nie to wyjaśnij dlaczego. Jeśli tak to na co trzeba zwrócić uwagę?
5. Podaj recepturę na pieczywo/bułeczki do hot-dogów.
6. Co to jest wydajność glutenu i co ma na niego wpływ?
7. Jeżeli chodzi o wydajność glutenu, to ile procent wchłania gluten mocny, ile normalny a ile słaby?
8. Co to są substancje proste a co złożone?
9. Podaj recepturę na pieczywo tostowe.
10. Co to jest rozptywalność glutenu?
11. Ile kalorii dostarcza człowiekowi 1 kg chleba?
12. Podaj recepturę na chleb zakopiański.
13. W jaki sposób wytwarza się ciasta żytnie?
14. Podaj recepturę na chleb wiejski.
15. Na ile faz dzielimy wypiek pieczywa i co powoduje poszczególne fazy?
16. Co to jest wydajność mąki?
17. Podaj przyczynę kruszenia się pieczywa.
18. Co może być przyczyną niedojrzałości kwasu?
19. Kiedy należy prowadzić fermentację drożdżową a kiedy kwasową?
20. Jaka jest różnica między fermentacją drożdżową a kwasową.
21. Podaj metody prowadzenia ciasta żytniego. Omów wielofazową metodę prowadzenia tego ciasta.
22. Omów znaczenie fermentacji przy produkcji pieczywa. Jakie fermentacje zachodzą w ciastach pszennych i żytnich?
23. Co wiesz o kontroli fermentacji końcowej ciasta?
24. Omów zasady obowiązujące przy dzieleniu i formowaniu kęsów ciasta chlebowego i pszennego.
25. Jaka jest różnica między fermentacją drożdżową a kwasową? Podaj przy tym wady fermentacji ciasta na drożdżach i na zakwasie.
26. Co nazywamy recepturą i jakie znaczenie ma receptura w procesie technologicznym?
27. Wyjaśnij zasady i fazy prowadzenia ciast pszennych.
28. Omów wpływ fermentacji ciasta na warunki wypieku.
29. Jakie znasz metody uszlachetniania zakwasów?

30. Podaj metody prowadzenia ciasta na chleb „Grahama”...
31. Co nazywamy procesem technologicznym? Jaka jest rola schematu technologicznego w produkcji różnych gatunków ciast?
32. Omów prowadzenie ciasta pszennego metodą bezpośrednią uwzględniając:
 - dozowanie drożdży,
 - temperaturę ciasta,
 - konsystencję ciasta,
 - technikę wytwarzania.
33. Jakie znasz metody uszlachetniania zakwasów?
34. Co nazywamy procesem technologicznym? Jaka jest rola schematu technologicznego w produkcji różnych gatunków ciast?
35. Wyjaśnij zasady i fazy prowadzenia ciast pszennych.
36. Co wiesz o chorobach pieczywa, sposobie zapobiegania i zwalczania?
37. Jaka jest różnica między fermentacją drożdżową a kwasową? Podaj przy tym wady fermentacji ciasta na drożdżach i na zakwasie.
38. Co nazywamy recepturą i jakie znaczenie ma receptura w procesie technologicznym?
39. Przygotowanie i fermentacja ciasta żytniego i mieszanego.
40. Przygotowanie ciasta do wypieku.
41. Omów wady pieczywa.
42. Wymień i omów podstawowe etapy produkcji pieczywa.
43. Przygotowanie i dozowanie dodatków takich jak: drożdże, sól, tłuszcz.
44. Przygotowanie i dozowanie mąki.
45. Wymień procesy zachodzące w czasie wypieku pieczywa.
46. Co to jest choroba ziemniaczana „Nitkowiec”? Omów sposoby jej zapobiegania oraz postępowanie w razie rozproszenia jej w piekarni.