

## TECHNOLOGIA

1. Wymień metody prowadzenia ciast pszennych. Podaj wady i zalety.
2. Jakie znaczenie ma przesianie mąki?
3. Jaka jest zasada prowadzenia ciast żytnich?
4. Co to są drożdże i jakie jest ich znaczenie?
5. W jaki sposób rozróżnia się mąkę pszenną od żytniej?
6. Na czym polega metoda skrócona prowadzenia fermentacji ciast żytnich?
7. Jakie znasz typy mąk pszennych i żytnich? Podaj ich nazwy.
8. W jaki sposób prowadzi się kwas?
9. Ile kalorii dostarcza człowiekowi 1 kg chleba?
10. Jak długo powinno trwać mieszanie ciasta?
11. Jaka jest optymalna temperatura drożdży?
12. Na czym polega odmładzanie ciast pszennych?
13. Co to jest fermentacja?
14. Jaki wpływ na konsystencję ciasta ma zwiększenie ilości wody?
15. Co nazywamy procesem technologicznym w produkcji pieczywa?
16. Wymień grupy pieczywa i scharakteryzuj ich podział.
17. W jakim cieście występuje fermentacja mlekowa?
18. Dzięki czemu uzyskuje się spulchnianie ciasta pszennego?
19. Co to jest receptura?
20. Omów zasady prowadzenia ciasta pszennego metodą jednofazową.
21. Omów metody konserwacji zaczątku.
22. Jakie znasz fermentacje?
23. Omów warunki przechowywania drożdży.
24. Omów pośrednią (dwufazową) metodę wytwarzania ciasta pszennego.
25. Jakie występują wady i choroby pieczywa?
26. W jaki sposób przyspieszyć fermentację drożdży?
27. Na czym polega metoda skrócona prowadzenia kwasu?
28. Które ciasto – pszenne czy żytnie wyrobi się szybciej i dlaczego?
29. Wyjaśnij jakie zadanie ma spełniać półkwas w metodzie 5-cio fazowej.

30. Wymień metody prowadzenia ciast mieszanych.
31. Wymień przyczyny zakalca w chlebie.
32. Ile otrzymasz ciasta ze 100 kg mąki? Podaj przykład.
33. Wymień fazy w 5-cio fazowej metodzie prowadzenia ciast żytnich.
34. Co oznacza wydajność ciasta 160%?
35. Wymień różnice pomiędzy metodą pośrednią a bezpośrednią prowadzenia ciast pszennych.
36. Czy z mąki pochodzącej ze zboża porośniętego można upiec chleb? Na co trzeba zwracać uwagę?
37. Co rozumiesz przez określenia przebijanie i leżakowanie ciasta?
38. Omów czynności związane z przygotowaniem surowców do produkcji na przykładzie soli i drożdży.
39. Wymień metody prowadzenia ciast mieszanych.
40. Podaj zakres temperatury wypieku chleba mieszanego.
41. Jakie zadanie ma kwaśne środowisko w cieście żytnim?
42. Wymień metody prowadzenia ciast pszennych.
43. Jak długo powinno trwać mieszanie ciasta?
44. Omów metody prowadzenia ciast pszennych.
45. Omów znaczenie pary przy wypieku chleba i bułek.
46. Jaka jest zasada prowadzenia ciast żytnich? Na czym polega?
47. Jak zachowuje się kęs dojrzałego kwasu wrzucony do wody?
48. Omów prawidłowy sposób magazynowania pieczywa i transport.
49. Omów budowę i rodzaje działania różnego rodzaju mieszarek.
50. Omów urządzenie kontrolno-pomiarowe, które powinno znajdować się w magazynie mąki.
51. Omów zastosowanie urządzeń chłodniczych w piekarstwie.

## **MASZYNOZNAWSTWO**

1. Omów działanie krajalnicy do chleba i wymień podstawowe rodzaje krajalnic.
2. Jakie znasz typy mieszarek do ciast?

3. Omów budowę pieców wsadowych.
4. Omów znane Ci rodzaje mieszadeł w mieszarkach.
5. Wymień sposoby opalania pieców piekarskich.
6. Co się składa na linię do produkcji chleba?
7. Czy wszystkie pojemniki mogą służyć do pieczywa?
8. Jakie są sposoby transportu mąki z silosu do piekarni?
9. Omów budowę i działanie pieców obrotowych.
10. Wymień rodzaje i działanie wywrotnic do ciasta.
11. Wymień urządzenia dozujące wodę przy wyrobie ciasta.
12. Omów budowę i zasadę działania urządzeń do rozrostu ciasta.
13. Wymień urządzenia dozujące przy wyrobie ciasta.
14. Przeprowadź klasyfikację pieców piekarskich ze względu na system grzewczy.
15. Scharakteryzuj maszyny i urządzenia stosowane przy magazynowaniu surowców.
16. Omów maszyny stosowane do produkcji ciasta oraz zasady ich obsługi i konserwacji.
17. Opisz działanie pieca rurowego – wrzutowego.
18. Opisz samochód do transportu pieczywa.
19. Omów działanie/zastosowanie mieszaczy wody.
20. Wymień rodzaje przesiewaczy do mąk i omów ich działanie.
21. Jakie urządzenia pomocnicze stosujemy w magazynie?
22. Jak się dzieli dzielarki do ciasta ze względu na sposób odmierzania kęsów?
23. Wymień rodzaje pieców piekarskich uwzględniając ich sposób ogrzewania.
24. Jakie znasz rodzaje dzielarek do bułek?
25. Jak powinien być urządzony magazyn mąki?
26. Jakie urządzenia powinny znajdować się w ciastowni?
27. Wymień rodzaje pieców piekarskich, zaczynając od najstarszego.
28. Omów dozowniki do wody znajdujące się w ciastowni.
29. Wymień jakie znasz dzielarko-formiarki. Omów budowę i zasadę działania jednej z nich.
30. Wymień urządzenia do przechowywania drożdży.

31. Wymień urządzenia i sprzęt pomocniczy w piekarniach.
32. Omów działanie pieca cyklo-termicznego.
33. Omów budowę i zasadę działania dzielarek i formiarek do ciasta.
34. Omów maszyny stosowane do produkcji ciasta oraz zasady ich obsługi i konserwacji.
35. Omów działanie i budowę pieca w Twojej piekarni.
36. Jakie znasz rodzaje młynków do tartej bułki?
37. Jakie znasz typy pieców zwykłych? Omów budowę i zasadę działania jednego z nich.
38. Wymień urządzenia i sprzęt pomocniczy w piekarniach.
39. Omów budowę i zasadę działania rogalikarki.
40. Opisz park maszynowy stosowany w Twoim zakładzie.
41. Omów budowę i zasadę działania przesiewaczy do mąk.
42. Jakie znasz rodzaje dzielarek ręcznych? Omów budowę i zasadę działania jednej z nich.
43. Scharakteryzuj maszyny i urządzenia stosowane przy magazynowaniu surowców.
44. Omów wpływ mieszanek wypiekowych na jakość pieczywa.
45. Omów budowę pieców wsadowych.
46. Opisz samochód do transportu pieczywa.
47. Wymień rodzaje pieców piekarskich uwzględniając ich sposób ogrzewania.
48. Wymień sprzęt oraz urządzenia do rozrostu ciasta

## **MATERIAŁOZNAWSTWO**

1. Z czego produkowany jest cukier?
2. Jaka maksymalna wilgotność powinna być w mące do produkcji?
3. Czy wszystkie mąki musimy przesiewać?
4. Wymień czynniki wpływające na magazynowanie surowców.
5. Jak należy postępować z drożdżami w czasie transportu z hurtowni do piekarni?
6. Jakie znasz środki spulchniające?

7. Co to są otręby? Podaj ich zastosowanie w piekarnictwie.
8. Na podstawie czego określa się typ mąki?
9. Jaka mąka posiada dużą zawartość składników mineralnych?
10. Co to jest zawartość wypiekowa mąki?
11. Omów wpływ wilgotności mąki na jakość wypieczonego pieczywa.
12. Jakie znasz tłuszcze zwierzęce używane w piekarstwie?
13. Jakie znacz nasiona stosowane w produkcji piekarskiej?
14. Jakie znasz sposoby zaciemniania pieczywa?
15. Jakie znasz środki słodzące w produkcji piekarskiej?
16. Czy wszystkie polepszacze wolno stosować do produkcji?
17. Omów znane Ci środki aromatyczne.
18. Określ wpływ jakości ziarna na wielkość glutenu w mące.
19. Czy można stosować polepszacze i jakie mają znaczenie?
20. Co to jest sól? Wymień jej gatunki i wpływ na proces tworzenia ciasta.
21. Wymień przetwory owocowe stosowane w piekarstwie.
22. Wymień tłuszcze, które nie zawierają wody.
23. Jakie znasz rodzaje twarogów?
24. Jakie stosujemy ziarna do produkcji pieczywa?
25. Czy wszystkie mąki potrzebują okresu dojrzewania?
26. Co to są drożdże?
27. Wymień rodzaje tłuszczu.
28. Co to jest dojrzewanie mąki?
29. Omów tłuszcze roślinne stosowane w piekarstwie.
30. Scharakteryzuj rodzaje glutenu.
31. Co to jest typ mąki i jakie typy mąki są ogólnie stosowane?
32. Czy można stosować polepszacze i jakie mają znaczenie?
33. Wymień surowce wchodzące w skład ciasta.
34. Jakie znasz środki spulchniające?
35. Omów zasady gospodarowania surowcami zgodnie z terminami przydatności.
36. Jak dzielimy tłuszcze ze względu na pochodzenie i zastosowanie?
37. Podaj warunki przechowywania tłuszczu.

38. Czym są drożdże? Jaką rolę spełniają przy produkcji pieczywa?
39. Omów warunki przechowywania mąki oraz sposoby badania mąki.
40. Jakie wartości odżywcze zawiera pieczywo?
41. Jakie znasz typy mąk produkcyjnych?
42. Scharakteryzuj wady pieczywa.
43. Jakie znasz szkodniki zbożowe i magazynowe oraz sposoby ich zwalczania?
44. Co to są drożdże i jak się rozmnażają?
45. Omów rolę i znaczenie cukru w cieście jako dodatku do ciasta.
- 46.







