

CUKIERNIK – EGZAMIN CZELADNICZY – CZĘŚĆ USTNA – TECHNOLOGIA	
I STOPIEŃ TRUDNOŚCI	1. Omów podział wyrobów ciastkarskich.
	2. Jakie są metody spulchniania ciast? Która z metod stosowana jest podczas produkcji ciasta drożdżowego?
	3. Wymień rodzaje kremów. Podaj po jednym przykładzie każdego z nich.
	4. Co to są masy? Podaj podział mas.
	5. Omów produkcję masy makowej.
	6. Wymień surowce stosowane do produkcji pomady oraz etapy jej produkcji.
	7. Omów produkcję kruszonki oraz jej zastosowanie.
	8. Co to jest kuwertura czekoladowa? Jakie jest jej zastosowanie w cukiernictwie?
	9. Co to jest ganasz? Jakie jest jego zastosowanie w cukiernictwie?
	10. Omów asortyment wyrobów deserowych z ciasta parzonego, uwzględniając sposób nadziewania i wykańczania.
	11. Omów różnicę między sporządzaniem ciasta drożdżowego metodą jednofazową, a dwufazową.
	12. Wyjaśnij, w jakim celu podczas produkcji ciasta drożdżowego stosuje się jego przebijanie.
	13. Wymień surowce wykorzystywane do produkcji marcepanu oraz wskaż zastosowanie marcepanu w cukiernictwie.
	14. Z jakiego ciasta wytwarza się keksy oraz jakie charakterystyczne dodatki stosuje się do ich produkcji?
	15. Jakie czynności należy wykonać przed użyciem jaj do produkcji wyrobów cukierniczych?
II STOPIEŃ TRUDNOŚCI	16. Omów proces produkcji ciasta drożdżowego metodą jednofazową.
	17. Omów proces produkcji ciasta drożdżowego metodą dwufazową.
	18. Omów proces produkcji ciasta kruchego.
	19. Omów proces produkcji ciasta francuskiego.
	20. Omów proces produkcji ciasta biszkoptowego metodą „na ciepło”.
	21. Omów proces produkcji ciasta biszkoptowego metodą „na zimno”.
	22. Omów proces produkcji ciasta biszkoptowo – tłuszczowego.
	23. Omów proces produkcji ciasta parzonego.
	24. Omów proces produkcji ciasta zbijanego.
	25. Omów proces produkcji kremu russel.
	26. Omów proces produkcji placka drożdżowego.
	27. Omów proces produkcji pączków.
	28. Omów proces produkcji kremu szwedzkiego.
	29. Omów proces produkcji babek biszkoptowo – tłuszczowych piaskowych.

	30. Omów proces produkcji kremówek i napoleonek.
III STOPIEŃ TRUDNOŚCI	31. Omów proces produkcji lodów metodą tradycyjną.
	32. Omów warunki przechowywania półproduktów i wyrobów ciastkarskich.
	33. Omów źródła zagrożeń mikrobiologicznych w produkcji cukierniczej.
	34. Omów najczęściej występujące wady pączków oraz podaj przyczyny ich powstawania.
	35. Omów najczęściej występujące wady bab drożdżowych oraz podaj przyczyny ich powstawania.
	36. Omów najczęściej występujące wady keksów oraz podaj przyczyny ich powstawania.
	37. Omów najczęściej występujące wady ciast biszkoptowych oraz podaj przyczyny ich powstawania.
	38. Omów najczęściej występujące wady faworków oraz podaj przyczyny ich powstawania. Wskaż czynniki wpływające na kruchość tych wyrobów.
	39. Wskaż przyczynę „zaciągnięcia” masy serowej. Jaki wpływ na jakość gotowego wyrobu ma użycie takiej masy?
	40. Wymień cechy prawidłowo ubitej piany z białek oraz wskaż przyczynę „przebicia” białek w procesie ich napowietrzania.
	41. Podaj przykłady ciast łączonych oraz wskaż ich zastosowanie w produkcji cukierniczej.
	42. Omów do czego służy i na czym polega „próba gałki”.
	43. Objaśnij zjawisko czerstwienia pomady oraz podaj sposoby zapobiegania temu zjawisku.
	44. Wymień metody oraz omów sposób spulchniania ciasta piernikowego.
	45. Omów najczęściej występujące wady ciast kruchych oraz podaj przyczyny ich powstawania.
CUKIERNIK – EGZAMIN CZELADNICZY – CZĘŚĆ USTNA – MASZYNOZNAWSTWO	
I STOPIEŃ TRUDNOŚCI	1. Wymień najważniejsze urządzenia służące do przesiewania mąki stosowane w produkcji cukierniczej.
	2. Wymień urządzenia do rozdrabniania surowców cukierniczych. Podaj przykłady ich zastosowania.
	3. Wymień urządzenia wykorzystywane do produkcji pomady.
	4. Wymień urządzenia wykorzystywane do ubijania i mieszania mas cukierniczych, kremów, jaj.
	5. Wymień drobny sprzęt stosowany w cukiernictwie.
	6. Omów podstawowe wyposażenie zakładu cukierniczego.
	7. Wymień maszyny i urządzenia do obróbki ciast cukierniczych oraz określ ich przeznaczenie..
	8. Wymień rodzaje urządzeń chłodniczych stosowanych w zakładach cukierniczych.
	9. Dokonaj podziału pieców cukierniczych ze względu na rodzaj trzonu.
	10. Dokonaj podziału pieców ze względu na sposób ogrzewania.

	11. Wymień podstawowe instalacje oraz urządzenia używane w magazynach zakładów cukierniczych.
	12. Wymień rodzaje wag stosowanych w zakładach cukierniczych oraz określ ich przeznaczenie.
	13. Jakie informacje zawarte są w DTR?
	14. W jakich pojemnikach transportowane jest pieczywo cukiernicze?
	15. Wymień rodzaje środków transportu wewnętrznego w zakładzie cukierniczym.
II STOPIEŃ TRUDNOŚCI	16. Omów budowę i zasadę działania trójwalcówki oraz wskaż jej zastosowanie..
	17. Wymień podstawowe elementy budowy i omów zasadę działania krystalizatora pomady.
	18. Omów budowę i przeznaczenie komory rozrostowej.
	19. Omów przeznaczenie i zasadę działania wilka.
	20. Wymień podstawowe elementy budowy miesiarek oraz omów przeznaczenie tych urządzeń.
	21. Omów przeznaczenie i budowę oraz zasadę działania ubijarek.
	22. Co to jest dzielarko – zaokrąglarka? Wskaż jej zastosowanie w produkcji cukierniczej
	23. Omów zasadę działania oraz przeznaczenie wałkownic (wałkówek).
	24. Omów zastosowanie i zasadę działania żelownicy.
	25. Omów sposób wykorzystania różni w cukiernictwie.
	26. Omów zasadę działania i zastosowanie smaźalników.
	27. Do czego służy higrometr? Omów zasadę jego działania.
	28. Do czego służą formierki? Omów sposób ich działania.
	29. Omów budowę pieców komorowych elektrycznych modułowych.
	30. Omów budowę i zasadę działania pieca cyklotermicznego.
III STOPIEŃ TRUDNOŚCI	31. Wymień zalety pieców elektrycznych.
	32. Do czego w cukiernictwie wykorzystuje się freezery?
	33. Omów zasadę działania oraz przeznaczenie szaf chłodniczych i mroźniczych.
	34. Do czego służą zamrażarki szokowe?
	35. Wymień sprzęt wykorzystywany do składowania gotowych wyrobów.
	36. Wymień urządzenia i sprzęt niezbędne do produkcji blatów biszkoptowych. Ciasto ma być przygotowane metodą „na zimno”.
	37. Wymień urządzenia wykorzystywane do produkcji lodów metodą tradycyjną.
	38. Omów przeznaczenie i rodzaje kralnic stosowanych w cukierniach.
	39. Wymień systemy pakowania wyrobów cukierniczych. Jakie urządzenia stosuje się do pakowania?
	40. Wymień rodzaje zmywarek stosowanych w zakładach cukierniczych oraz omów ich zastosowanie.

	41. Wymień urządzenia do przygotowania surowców do produkcji stosowane w zakładzie cukierniczym.
	42. Wymień urządzenia wykorzystywane do przygotowania półproduktów cukierniczych (ciast, kremów mas) oraz określ ich przeznaczenie.
	43. Co to są taborety grzewcze?
	44. Omów budowę i zasadę działania ubijarki uniwersalnej.
	45. Wymień sprzęt i urządzenia do formowania ciastek.
CUKIERNIK – EGZAMIN CZELADNICZY – CZĘŚĆ USTNA – MATERIAŁOZNAWSTWO	
I STOPIEŃ TRUDNOŚCI	1. Wymień środki słodzące stosowane w cukiernictwie.
	2. Wymień surowce mączne stosowane w cukiernictwie.
	3. Wymień tłuszcze stosowane w cukiernictwie.
	4. Wymień rodzaje przetworów owocowych stosowane w cukiernictwie.
	5. Wymień orzechy stosowane najczęściej w produkcji cukierniczej.
	6. Wymień nasiona stosowane w cukiernictwie oraz wskaż przykłady ich zastosowania.
	7. Jakie substancje dodatkowe stosuje się w cukiernictwie?
	8. Jakie produkty mleczarskie stosuje się w cukiernictwie? Podaj przykłady ich zastosowania.
	9. Wymień typy mąki stosowane do produkcji ciast.
	10. Wymień chemiczne środki spulchniające.
	11. Wymień naturalne substancje zagęszczające i żelujące stosowane w produkcji cukierniczej.
	12. Co to jest sacharoza?
	13. Jakie asortymenty cukru stosuje się w produkcji ciastkarskiej?
	14. Wymień pięć przypraw używanych w produkcji ciastkarskiej oraz podaj przykłady ich zastosowania.
	15. Wymień używki stosowane w cukiernictwie.
II STOPIEŃ TRUDNOŚCI	16. Jakie przyprawy korzenne stosuje się do produkcji pierników?
	17. Omów podział substancji aromatycznych. Podaj odpowiednie przykłady.
	18. Omów zastosowanie orzechów w produkcji cukierniczej.
	19. Omów podział oraz podaj odpowiednie przykłady substancji barwiących stosowanych w cukiernictwie.
	20. Co to jest gluten? Jaki ma wpływ na jakość ciast?
	21. Co to są tłuszcze utwardzone? Podaj przykłady tłuszczów utwardzonych stosowanych w cukiernictwie.

	22. Wyjaśnij, dlaczego masło i margaryna nie nadają się do głębokiego smażenia.
	23. Omów podział tłuszczów ze względu na pochodzenie..
	24. Wyjaśnij pojęcie mąki „mocnej”.
	25. Co to jest cukier rafinowany?
	26. Co to są wiórki kokosowe? Omów ich zastosowanie w cukiernictwie.
	27. Omów zastosowanie migdałów w cukiernictwie.
	28. Jakie cechy jaja po wybiciu świadczą o jego świeżości?
	29. W jakim celu i w jaki sposób przeprowadza się dezynfekcję jaj?
	30. Wymień rodzaje serów twarogowych w zależności od zawartości tłuszczu.
	31. Jaki jest cel przesiewania mąki?
III STOPIEŃ TRUDNOŚCI	32. Jakie ciasta wytwarza się z mąki o dużej zawartości mocnego glutenu?
	33. Jakie ciasta wytwarza się z mąki o małej zawartości glutenu lub zawierającej słaby gluten?
	34. Jakie metody stosuje się w celu określenia zawartości wody w mące?
	35. Co to jest wartość wypiekowa mąki? Jakie cechy mąki decydują o jej wartości wypiekowej?
	36. Co to jest syrop skrobiowy? Omów jego zastosowanie w produkcji cukierniczej.
	37. Na czym polega ocena organoleptyczna? W jakim celu się ją przeprowadza?
	38. Objasnij pojęcia: „data minimalnej trwałości”, „termin przydatności do spożycia”.
	39. Jakie szkodniki mogą występować w magazynach zakładu cukierniczego?. Jak nazywają się zabiegi zwalczania tych szkodników?
	40. Jakimi cechami charakteryzują się drożdże prasowane dobrej jakości?
	41. Omów warunki przechowywania masła. Jakie zmiany zachodzą w maśle przechowywanym w niewłaściwych warunkach?
	42. Jakie właściwości technologiczne jaj wykorzystuje się w produkcji cukierniczej?
	43. Co to jest agar? Jakie jest jego zastosowanie w produkcji cukierniczej?
	44. Określ warunki i okres przechowywania drożdży prasowanych.
	45. Jakie kryteria muszą spełniać opakowania do żywności?
	46. Z jakich materiałów wykonuje się opakowania do żywności? Podaj odpowiednie przykłady.