

Zagadnienia do egzaminu poprawkowego – Technologie produkcji cukierniczej klasa I

1. Składniki żywności: białka, tłuszcze, węglowodany, witaminy, składniki odżywcze – ich funkcje w organizmie, występowanie
2. Obliczanie wartości energetycznej pożywienia
3. Nowe źródła żywności
4. Opakowania – funkcje, podział, rodzaje opakowań stosowane w cukiernictwie
5. Charakterystyka drożdży, pleśni, bakterii – zastosowanie w przemyśle pożywczym
6. Przechowywanie żywności – zmiany zachodzące podczas przechowywania, sposoby zapobiegania niekorzystnym zmianom
7. Utrwalanie żywności – metody fizyczne, chemiczne, biologiczne, niekonwencjonalne, skojarzone - ich charakterystyka
8. Co to są normy, rodzaje norm
9. Receptura – budowa, znaczenie w cukiernictwie
10. Przeliczenia receptur
11. Żywność ekologiczna
12. Źródła i drogi zakażenia żywności oraz sposoby zapobiegania
13. Systemy zapewnienia jakości zdrowotnej żywności: HACCP, GMP, GHP
14. Ocena organoleptyczna żywności
15. Surowce stosowane w cukiernictwie: mąka, mleko i przetwory, jaja, tłuszcze, środki słodzące, środki spulchniające, używki, substancje dodatkowe, owoce – ich charakterystyka
16. Kremy : grzane, zaparzone, gotowane, na zimno – ich rodzaje, sposób produkcji, zastosowanie

Literatura: Technologie produkcji cukierniczej M. Kaźmierczak cz.I lub notatki z lekcji

Egzamin poprawkowy składa się z części pisemnej i ustnej