

## Zagadnienia do egzaminu poprawkowego z zajęć praktycznych – klasa 1 cukiernik

1. Obliczanie wartości energetycznej pożywienia
2. Opakowania stosowane w cukiernictwie
3. Charakterystyka drożdży, pleśni, bakterii – zastosowanie w przemyśle pożywczym
4. Przechowywanie wyrobów cukierniczych
5. Utrwalanie żywności
6. Receptura – budowa, znaczenie w cukiernictwie
7. Przeliczenia receptur
8. Źródła i drogi zakażenia żywności oraz sposoby zapobiegania
9. Systemy zapewnienia jakości zdrowotnej żywności: HACCP, GMP, GHP w cukierni
10. Ocena organoleptyczna wyrobów cukierniczych
11. Surowce stosowane w cukiernictwie: mąka, mleko i przetwory, jaja, tłuszcze, środki słodzące, środki spulchniające, używki, substancje dodatkowe, owoce – ich charakterystyka
12. Kremy : grzane, zaparzone, gotowane, na zimno – sposób produkcji, zastosowanie

Na egzamin uczeń przynosi odważone surowce:

Masło 200 g  
margaryna 125 g  
cukier 125 g  
mąka pszenna 150 g  
proszek do pieczenia 6 g  
jaja 6 sztuki  
kakao 15 g  
czekolada deserowa 25 g  
cukier puder 50 g + 125 g

Egzamin składa się z dwóch części: praktycznej i teoretycznej.