

ZAGADNIENIA EGZAMINACYJNE
Cukiernik I
Technika w produkcji cukierniczej

I Opakowania żywności.

1. Opakowania jednostkowe i transportowe.
2. Opakowania z tworzyw sztucznych (klasyfikacja - nazewnictwo).
3. Funkcje opakowań.

II Podstawy rysunku technicznego.

1. Wiadomości ogólne.
2. Formaty arkuszy rysunkowych.
3. Normalizacja rysunków.
4. Pismo techniczne i rodzaje linii rysunkowych.

III Materiały konstrukcyjne i podstawowe części maszyn.

1. Klasyfikacja materiałów konstrukcyjnych.
2. Podstawowe części maszyn – połączenia.
3. Sprzęgła i przekładnie.

IV Instalacje

1. Instalacje elektryczne (budowa i zasada działania).
2. Instalacje wodno – kanalizacyjne – przykład schematu.

V Urządzenia chłodnicze.

1. Łańcuch chłodniczy i jego charakterystyka.
2. Zasady chłodzenia.
3. Sprężarkowe urządzenia chłodnicze.
4. Systemy chłodzenia i metody zamrażania.
5. Agregaty chłodnicze.

VI Transport wewnętrzny.

1. Zadania transportu wewnętrznego.
2. Rodzaje transportu wewnętrznego.

VII Urządzenia do przygotowania surowców i półproduktów.

1. Wiadomości ogólne.
2. Maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej wykorzystywane w cukiernictwie.
3. Przesiewacze, wagi oraz dozowniki.
4. Urządzenia do rozdrabniania surowców.