

ZAGADNIENIA EGZAMINACYJNE
Piekarz I
Wyposażenie techniczne piekarni

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 energetyczne

1. Rodzaje właściwości paliw.
2. Aparatura grzejna i sposoby przenoszenia ciepła

VI Aparatura kontrolno -pomiarowa.

1. Klasyfikacja i przeznaczenie przyrządów kontrolno - pomiarowych.
2. Budowa i obsługa wagi i rejestratorów.
3. Budowa i obsługa termometrów i manometrów.
4. Budowa i obsługa wakuometrów i wilgotnościomierzy.