

## Zagadnienia do egzaminu poprawkowego z wyposażenia technicznego cukierni – kl. I cukiernik

1. Podstawowe akty prawne obowiązujące w produkcji wyrobów spożywczych
2. Charakterystyka i wymagania dotyczące ergonomii stosowane w zakładach przemysłu spożywczego
3. Prawa i obowiązki pracownika i pracodawcy w zakresie bhp
4. Instytucje i służby działające w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska w Polsce
5. Zadania PIS, PIP w zakresie ochrony pracy oraz PSP i UDT.
6. Zagrożenia dla zdrowia i życia pracownika – czynniki szkodliwe w miejscu pracy – drobnoustroje w środowisku, pojęcie zakażenia i choroby zakaźnej
7. Drobnoustroje w żywności choroby zakaźne przenoszone przez żywność
8. Zanieczyszczenia chemiczne żywności, bakteryjne i niebakteryjne zatrucia pokarmowe
9. Zagrożenia występujące przy obsłudze maszyn i urządzeń elektrycznych -przyczyny i skutki porażenia prądem
10. Zasady bezpiecznego użytkowania maszyn i urządzeń elektrycznych
11. Zagrożenia występujące przy obsłudze maszyn i urządzeń wytwarzających promieniowanie elektromagnetyczne
12. Zagrożenia występujące przy obsłudze urządzeń pracujących pod ciśnieniem oraz bezpieczeństwo pożarowe substancji łatwopalnych
13. Ochrona przeciwpożarowa –zagrożenia pożarowe w zakładach pracy
14. Ochrona przeciwpożarowa-zasady obowiązujące podczas akcji ratowniczo – gaśniczej, rodzaje gaśnic
15. Organizacja stanowisk pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami bhp, ergonomii, ppoż.-pojęcie stanowiska roboczego, mikroklimatu pomieszczeń
16. Wentylacja pomieszczeń
17. Oświetlenie pomieszczeń
18. Zapobieganie zagrożeniom życia i zdrowia w piekarni
19. Udzielanie pierwszej pomocy w przypadku stłuczeń, zwichnięć złamań
20. Udzielanie pierwszej pomocy w przypadku zranienia, ran ciętych, krwotoków, oparzeń
21. Udzielanie pierwszej pomocy przy porażeniu prądem, zatruciu czadem, omdleniu
22. Pojęcie dokumentacji techniczno – ruchowej, instrukcja obsługi, normalizacja części maszyn i urządzeń
23. Rodzaje rysunków technicznych, podziałki rysunkowe, formaty arkuszy, materiały rysunkowe
24. Rodzaje linii rysunkowych, zasady wymiarowania, zasady rzutu prostokątnego
25. Przekroje, uproszczenia rysunkowe, schematy rysunkowe
26. Klasyfikacja materiałów konstrukcyjnych –metalowe
27. Materiały konstrukcyjne niemetalowe
28. Odkształcenia naprężenia, zmęczenie materiałów
29. Korozja i sposoby jej zapobiegania
30. Podstawowe części i zespoły maszyn i urządzeń –połączenia, osie, wały, łożyska
31. Sprzęgła przekładnie, hamulce.Zasady eksploatacji części maszyn
32. Instalacje cukierni
33. Wentylacja a klimatyzacja
34. Aparatura kontrolno – pomiarowa: manometry, termometry
35. Aparatura kontrolno – pomiarowa : wilgotnościomierze, wagi
36. Aparatura kontrolno – pomiarowa –poziomowskazy
37. Transport wewnętrzny i zewnętrzny.
38. Charakterystyka i podział środków transportu. Bezpieczeństwo pracy w transporcie wewnętrznym.

39. Urządzenia do transportu poziomego
40. Przenośniki do transportu poziomego
41. Urządzenia do transportu pionowego.  
Przenośniki do transportu pionowego – przenośnik pneumatyczny
42. Chłodnictwo w cukiernictwie. Łańcuch chłodniczy.
43. Budowa i zasada działania sprężarkowego urządzenia chłodniczego.
44. Charakterystyka pomieszczeń chłodniczych i zamrażalniczych.
45. Urządzenia chłodnicze – budowa, zasada działania
46. Zasady eksploatacji urządzeń chłodniczych. Przepisy BHP stosowane w chłodnictwie.
47. Organizacja zakładu ciastkarskiego
48. Urządzenia do przygotowania surowców – przesiewacze
49. Urządzenia do rozdrabniania surowców – młynki, drylownice, obieraczki.
50. Gniotowniki, walcówki i wilki – budowa i zasada działania
51. Urządzenia do przygotowania półproduktów – ubijarki, krystalizator pomady
52. Urządzenia i maszyny do wytwarzania i obróbki ciasta: narzędzia ręczne.
53. Maszyny do wytwarzania ciasta - miesiarki, wywrotnice, rogalikarki, zagniatarki, wałkowarki, dzielarki.
54. Zaokrąglarki i wydłużarki, wałkowarki
55. Dzielarko – formierki – budowa i zasada działania
56. Przepisy bhp przy obsłudze maszyn i urządzeń do wytwarzania i obróbki ciasta