

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**  
Oznaczenie kwalifikacji: **T.03**  
Wersja arkusza: **SG**

**T.03-SG-20.06**  
Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2020**  
**CZĘŚĆ PISEMNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2012**

**Instrukcja dla zdającego**

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
  - wpisz oznaczenie kwalifikacji,
  - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
  - wpisz swój numer PESEL\*,
  - wpisz swoją datę urodzenia,
  - przyklej naklejkę ze swoim numerem PESEL.
3. Arkusz egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
5. Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
8. Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ kratek w KARCIE ODPOWIEDZI:

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
| A | B | C | D |
|---|---|---|---|

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

|                                                                                     |   |   |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|
|  | B | C | D |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---|---|---|

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.

|                                                                                     |   |   |                                                                                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-------------------------------------------------------------------------------------|
|  | B | C |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-------------------------------------------------------------------------------------|

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź, czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji.

**Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.**

***Powodzenia!***

\* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

### Zadanie 1.

Na rysunku przedstawiono ziarno wykorzystywane do produkcji mąki

- A. żytniej.
- B. pszennej.
- C. gryczanej.
- D. kukurydzianej.



### Zadanie 2.

Do produkcji pieczywa pszennego jasnego należy użyć mąki typ

- A. 500
- B. 1400
- C. 1850
- D. 2000

### Zadanie 3.

Który z wymienionych surowców zawiera w swoim składzie najmniejszą ilość tłuszczu?

- A. Masło klarowane.
- B. Mleko spożywcze.
- C. Margaryna mleczna.
- D. Śmietanka kremówka.

### Zadanie 4.

Zasada FIFO (pierwsze weszło, pierwsze wyszło) stosowana w magazynach piekarskich dotyczy

- A. rotacji surowców.
- B. kontroli ilości towarów.
- C. oceny organoleptycznej surowców.
- D. monitorowania parametrów przechowywania.

### Zadanie 5.

Mleko świeże pasteryzowane należy przechowywać w zakresie temperatur

- A.  $-4 \div 0^{\circ}\text{C}$
- B.  $2 \div 8^{\circ}\text{C}$
- C.  $10 \div 16^{\circ}\text{C}$
- D.  $18 \div 22^{\circ}\text{C}$

### Zadanie 6.

Charakterystyczną cechą mąki pszennej pochodzącej z ziarna porośniętego jest

- A. słodki zapach.
- B. niska wilgotność.
- C. rdzawe przebarwienie.
- D. obecność szkodników.

### Zadanie 7.

Proces jęlczenia zachodzi podczas niewłaściwego przechowywania

- A. jaj.
- B. anyżu.
- C. masła.
- D. miodu.

### Zadanie 8.

Który z wymienionych surowców posiada najkrótszy termin przydatności do spożycia?

- A. Sól.
- B. Mąka.
- C. Cukier.
- D. Smalec.

### Zadanie 9.

Podstawowym sprzętem do pomiaru masy jednostkowej surowców i wilgotności powietrza w magazynach surowców piekarskich są

- A. wagi analityczne i manometry.
- B. wagi pomostowe i manometry.
- C. wagi elektroniczne i higrometry.
- D. wagi przesuwnikowe i refraktometry.

### Zadanie 10.

Do magazynu dostarczono 100 sztuk opakowań drożdży o masie jednostkowej 100 g. Podczas pomiaru masy na wyświetlaczu wagi elektronicznej powinna pojawić się wartość

- A. 1,00 kg
- B. 10,00 kg
- C. 100,00 kg
- D. 1 000,00 kg

### Zadanie 11.

Korzystając z informacji w tabeli wskaż, który surowiec jako pierwszy powinien zostać użyty do produkcji.

| Data produkcji surowca |            | Termin przydatności do spożycia | Należy użyć                          |
|------------------------|------------|---------------------------------|--------------------------------------|
| A.                     | 16.09.2019 | 30.10.2019                      | -                                    |
| B.                     | 18.09.2019 | -                               | w ciągu 2 miesięcy od daty produkcji |
| C.                     | 23.09.2019 | 29.12.2019                      | -                                    |
| D.                     | 28.09.2019 | -                               | w ciągu 1 miesiąca od daty produkcji |

### **Zadanie 12.**

W magazynie mąki zauważono ślady obecności gryzoni. W celu eliminacji szkodników należy przeprowadzić

- A. deratyzację.
- B. sterylizację.
- C. dezynfekcję.
- D. dezynsekcję.

### **Zadanie 13.**

Procedury zapewniające bezpieczeństwo zdrowotne żywności przechowywanej w magazynach chłodniczych dotyczą codziennej kontroli

- A. temperatury pomieszczeń.
- B. zawartości białka w surowcach.
- C. ilości składowanych surowców.
- D. czasu pracy zatrudnionych osób.

### **Zadanie 14.**

Wyrobem piekarskim przedstawionym na rysunku jest bułka

- A. parka.
- B. ciabatta.
- C. kajzerka.
- D. grahamka.



### **Zadanie 15.**

Bagietki produkuje się z ciasta

- A. żytniego.
- B. pszennego.
- C. żytnio-pszennego.
- D. pszenno-żytniego.

### Zadanie 16.

Korzystając z receptury przedstawionej w tabeli, oblicz zużycie cukru kryształu potrzebnego do wyprodukowania 20 sztuk wyrobu.

- A. 100 g
- B. 350 g
- C. 600 g
- D. 700 g

| Receptura na 10 sztuk chałek |           |
|------------------------------|-----------|
| Surowce na ciasto            | Ilość [g] |
| mąka pszenna typ 650         | 2 500     |
| drożdże                      | 150       |
| mleko odtłuszczone           | 1 250     |
| cukier kryształ              | 300       |
| sól                          | 30        |
| margaryna                    | 175       |
| Surowce na kruszonkę         | Ilość [g] |
| mąka pszenna typ 650         | 100       |
| masło                        | 50        |
| cukier kryształ              | 50        |

### Zadanie 17.

50 sztuk chleba wiejskiego produkuje się z 25 kg mąki. Ile sztuk takiego chleba można wyprodukować z 75 kg mąki?

- A. 50 sztuk.
- B. 75 sztuk.
- C. 100 sztuk.
- D. 150 sztuk.

### Zadanie 18.

Pieczywo pszenne zwykle produkuje się z mąki pszennej, drożdży, wody, soli oraz surowców dodatkowych w stosunku do mąki w ilości

- A. 3%
- B. 15%
- C.  $15\% \div 30\%$
- D.  $35\% \div 45\%$

### Zadanie 19.

Chleb turecki swoją barwę i smak zawdzięcza dodatkowi

- A. kakao i cynamonu.
- B. karmelu i orzechów.
- C. kawy zbożowej i miodu.
- D. barwnika i syropu klonowego.

### Zadanie 20.

Standaryzację mąki przeprowadza się

- A. przed produkcją pieczywa.
- B. podczas fermentacji ciasta.
- C. podczas formowania kęsów.
- D. w trakcie wypieku pieczywa.

### Zadanie 21.

Na rysunku przedstawiono urządzenie przeznaczone do

- A. krojenia pieczywa.
- B. odważania surowców.
- C. naświetlania powierzchni jaj.
- D. pomiaru temperatury drożdży.



### Zadanie 22.

Który wyrób piekarski zaliczany jest do pieczywa żytniego razowego?

- A. Pumpernikiel.
- B. Chleb graham.
- C. Pieczywo tostowe.
- D. Chleb baltonowski.

### Zadanie 23.

W którym zakresie temperatur najintensywniej rozmnażają się drożdże piekarskie?

- A.  $10 \div 16^{\circ}\text{C}$
- B.  $16 \div 20^{\circ}\text{C}$
- C.  $26 \div 32^{\circ}\text{C}$
- D.  $38 \div 44^{\circ}\text{C}$

### Zadanie 24.

Ile wyniesie wydajność rozczynu, jeżeli na 100 kg mąki pszennej zużyto 65 litrów wody?

- A. 35%
- B. 65%
- C. 130%
- D. 165%

### Zadanie 25.

Na ile równych części należy podzielić 1 500 g ciasta, aby otrzymać kęsy o wadze 0,075 kg?

- A. 20
- B. 50
- C. 75
- D. 150

### Zadanie 26.

Chąłki formuje się z długich linek ciasta

- A. o cieńszych końcach.
- B. o grubszych końcach.
- C. o jednakowej grubości.
- D. zakończonych kuleczkami.

### Zadanie 27.

Na rysunku przedstawiono miesiarkę z miesidłem

- A. kątowym.
- B. hakowym.
- C. spiralnym.
- D. ramowym.



### Zadanie 28.

Przy produkcji ciasta pszennego dodatek polepszacza enzymatycznego

- A. upłynni strukturę ciasta.
- B. powiększy ciężar wyrobów.
- C. zmniejszy objętość pieczywa.
- D. zwiększy tolerancję rozrostu końcowego.

### Zadanie 29.

Rozrost końcowy kęsów ciasta można spowolnić, stosując

- A. wydłużenie czasu fermentacji.
- B. głębokie nacięcie kęsów ciasta.
- C. obniżenie temperatury procesu.
- D. podwyższenie wilgotności procesu.

### Zadanie 30.

Przy rozroście końcowym kęsów ciasta żytniego, gdy produkcja przebiega bez zakłóceń, temperatura w komorze rozrostowej powinna wynosić

- A.  $45 \div 50^{\circ}\text{C}$
- B.  $35 \div 40^{\circ}\text{C}$
- C.  $25 \div 30^{\circ}\text{C}$
- D.  $15 \div 20^{\circ}\text{C}$

### Zadanie 31.

Zwilżanie powierzchni kęsów ciasta przed wypiekiem wpływa na

- A. lepsze koloryzowanie skórki.
- B. rozpływanie kęsów ciasta w piecu.
- C. nierównomierną porowatość miękiszu.
- D. równomierne pękanie skórki pieczywa.

### Zadanie 32.

Jak nazywa się piec, w którym kęsy ciasta wprowadzane są na wózkach rozrostowych bezpośrednio do komory wypiekowej?

- A. Taśmowy.
- B. Obrotowy.
- C. Modułowy.
- D. Cyklotermiczny.

### Zadanie 33.

Podczas wypieku pieczywa w wyniku działania wysokiej temperatury zachodzi proces denaturacji

- A. białek.
- B. tłuszczów.
- C. węglowodanów.
- D. składników mineralnych.

### Zadanie 34.

W trakcie obsługi pieca piekarz najczęściej narażony jest na

- A. oparzenia.
- B. stłuczenia.
- C. skaleczenia.
- D. porażenie prądem.

### Zadanie 35.

Korzystając z danych w tabeli oblicz wartość energetyczną 100 g pieczywa. Przyjmij, że 1 g białka dostarcza 4 kcal, 1 g tłuszczu 9 kcal i 1 g węglowodanów 4 kcal.

- A. 220 kcal
- B. 230 kcal
- C. 244 kcal
- D. 285 kcal

| Składnik odżywczy | Ilość w g na 100 g pieczywa |
|-------------------|-----------------------------|
| białko            | 13                          |
| tłuszcze          | 2                           |
| węglowodany       | 40                          |

### Zadanie 36.

Wadą wyglądu zewnętrznego pieczywa jest

- A. zakalec.
- B. słony smak.
- C. wilgotny miękisz.
- D. przypalona skórka.



### **Zadanie 37.**

Pieczywo zalecane dla osób uczulonych na gluten oznaczone jest na opakowaniu znakiem graficznym przedstawiającym

- A. zielone liście.
- B. zielony trójkąt.
- C. przekreślony kłos.
- D. przekreślony prostokąt.

### **Zadanie 38.**

Ile pojemników należy użyć do transportu 360 bułek z jagodami, jeżeli w jednym pojemniku mieści się 18 sztuk bułek?

- A. 18 sztuk.
- B. 20 sztuk.
- C. 35 sztuk.
- D. 36 sztuk.

### **Zadanie 39.**

Proces czerstwienia zachodzi podczas

- A. fermentacji ciasta.
- B. leżakowania ciasta.
- C. dojrzewania pieczywa.
- D. przechowywania pieczywa.

### **Zadanie 40.**

Zagrożeniem mikrobiologicznym w magazynach wyrobów gotowych są

- A. obce zapachy.
- B. grzyby i pleśnie.
- C. owady i roztocza.
- D. środki ochrony roślin.