

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.03**

Wersja arkusza: **SG**

T.03-SG-21.06

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

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 krerek 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.

Które z wymienionych zbóż jest odmianą pszenicy?

- A. Proso.
- B. Orkisz.
- C. Pszenżyto.
- D. Amarantus.

Zadanie 2.

Tłuszczem, który ma zastosowanie w produkcji piekarskiej i jest emulsją tłuszczów ciekłych oraz stałych w wodzie lub mleku, jest

- A. olej.
- B. masło.
- C. smalec.
- D. margaryna.

Zadanie 3.

Mąka o podwyższonej wilgotności w czasie oceny organoleptycznej, po ściśnięciu w dłoni, a następnie jej otwarciu

- A. rozsypuje się.
- B. zmienia kolor.
- C. pozostaje zbita.
- D. zmienia zapach.

Zadanie 4.

W magazynie piekarni mąkę w workach przechowuje się

- A. w silosach.
- B. na paletach.
- C. na posadzce.
- D. w kontenerach.

Zadanie 5.

Do monitorowania temperatury przechowywania surowców w urządzeniu chłodniczym jest przeznaczony

- A. piometr.
- B. manometr.
- C. termometr.
- D. psychrometr.

Zadanie 6.

Do pionowego transportu worków z mąką na wyższe kondygnacje należy zastosować przenośnik

- A. kubelkowy.
- B. ślimakowy.
- C. odśrodkowy.
- D. szczebelkowy.

Zadanie 7.

W celu przekazania margaryny z magazynu surowców do działu produkcji piekarni należy wystawić dokument

- A. WZ (wydanie na zewnątrz).
- B. RW (rozchód wewnętrzny).
- C. PW (przyjęcie wewnętrzne).
- D. MM (przesunięcie magazynowe).

Zadanie 8.

Wyrób piekarski wyprodukowany z mąki pszennej, wody, drożdży, soli, z dodatkiem tłuszczu i środków słodzących w ilości nieprzekraczającej 15% w stosunku do mąki to pieczywo pszenne

- A. zwykłe.
- B. wyborowe.
- C. ciastkarskie.
- D. półcukiernicze.

Zadanie 9.

Chleb pumpernikiel zaliczany jest do pieczywa

- A. żytniego z mąki jasnej.
- B. żytniego z mąki ciemnej.
- C. pszennego z mąki ciemnej.
- D. pszenno-żytniego z mąki jasnej.

Zadanie 10.

Ile gramów drożdży potrzeba do produkcji 200 sztuk chałek, jeżeli na 25 sztuk chałek zużywa się 100 g drożdży?

- A. 125 g
- B. 800 g
- C. 1250 g
- D. 8000 g

Zadanie 11.

Wartość odżywcza 100 g pieczywa żytniego

Składnik odżywczy	Ilość w gramach
Białko	7
Tłuszcz	1,5
Węglowodany	50

Oblicz wartość energetyczną 200 g pieczywa żytniego na podstawie informacji przedstawionych w zamieszczonej tabeli.

- A. 255 kcal
- B. 283 kcal
- C. 483 kcal
- D. 455 kcal

Zadanie 12.

Do produkcji rozczynu (podmłody) należy zastosować mąkę pszenną oraz

- A. jaja i sól.
- B. wodę i sól.
- C. jaja i drożdże.
- D. wodę i drożdże.

Zadanie 13.

Podczas produkcji ciasta na chleb graham, w celu skrócenia czasu miesienia należy mąkę graham

- A. rozmiękczyć gorącą wodą.
- B. ogrzać do temperatury 25°C.
- C. połączyć z kwasem mlekowym.
- D. ochłodzić do temperatury 15°C.

Zadanie 14.

Przygotowując margarynę do sporządzenia ciasta pszennego, należy

- A. zagotować ją i wymieszać.
- B. oziębic ją i pokroić w kostkę.
- C. ogrzać ją do temperatury topnienia.
- D. połączyć ją z częścią mąki mieszając.

Zadanie 15.

Do sporządzenia ciasta z mąki pszennej jasnej o słabym glutenie należy zastosować metodę

- A. 1-fazową.
- B. 2-fazową.
- C. 3-fazową.
- D. 4-fazową.

Zadanie 16.

W prowadzeniu ciasta żytniego metodą pięciofazową temperatura fermentacji kwasu powinna przyjmować wartości w zakresie

- A. 20÷22°C
- B. 23÷24°C
- C. 25÷26°C
- D. 28÷30°C

Zadanie 17.

Prowadząc ciasto żytnie metodą pięciofazową, należy kolejno sporządzić:

- A. kwas, półkwas, zaczątek, przedkwas i ciasto.
- B. półkwas, zaczątek, przedkwas, kwas i ciasto.
- C. zaczątek, przedkwas, półkwas, kwas i ciasto.
- D. zaczątek, półkwas, przedkwas, kwas i ciasto.

Zadanie 18.

Podczas przeprowadzania oceny organoleptycznej rozczyntu ustalono, że jest dojrzały, ponieważ jego powierzchnia była

- A. płaska lub silnie wypukła.
- B. płaska lub lekko zapadnięta.
- C. zapadnięta, konsystencja lepka.
- D. wypukła, konsystencja mazista.

Zadanie 19.

Urządzenie przedstawione na ilustracji należy zastosować, przygotowując do produkcji

- A. sól.
- B. mąkę.
- C. mleko.
- D. tłuszcz.

**Zadanie 20.**

Zaokrąglarka taśmowa jest stosowana do formowania kęsów ciasta na

- A. chałki zdobne.
- B. chleb pytlowy.
- C. rogalie maślane.
- D. bułki poznańskie.

Zadanie 21.

W czasie dzielenia kęsa pierwotnego w dzielarko-zaokrąglarce na 30 kęsów wtórnych przed opuszczeniem płyty dociskowej należy

- A. ciasto posypać solą.
- B. ciasto posypać mąką.
- C. końce noży posmarować wodą.
- D. końce noży i ciasto spryskać żurkiem.

Zadanie 22.

Podczas rozrostu końcowego uformowanych kęsów ciasta pszennego temperatura w komorze fermentacyjnej powinna wynosić

- A. 15°C
- B. 25°C
- C. 35°C
- D. 45°C

Zadanie 23.

Określ, jaki wpływ na rozrost końcowy uformowanych kęsów ma zbyt duży dodatek soli do ciasta.

- A. Czas rozrostu końcowego się skraca.
- B. Czas rozrostu końcowego się wydłuża.
- C. Kęsy w czasie rozrostu końcowego pękają wzdłuż boku.
- D. Kęsy w czasie rozrostu końcowego nie utrzymują kształtu.

Zadanie 24.

Przefermentowany kęs ciasta w czasie rozrostu końcowego jest

- A. kulisty i niedostatecznie spulchniony.
- B. płaski i całym spodem przylega do deski.
- C. sprężysty, a po naciśnięciu palcem powierzchnia się wyrównuje.
- D. prawie płaski, a po naciśnięciu palcem powierzchnia sprężynuje.

Zadanie 25.

Przy stosowaniu odroczonego wypieku zamrożone kęsy ciasta przed włożeniem do pieca należy rozmrozić i

- A. obsączyć.
- B. ponacinać.
- C. posypać ziarnami.
- D. poddać rozrostowi.

Zadanie 26.

Ze względu na rodzaj trzonu piece piekarskie dzieli się na:

- A. wrzutowe, parowe, rurowe i kontaktowe.
- B. obrotowe, kanałowe, parowe i wrzutowe.
- C. wyciągowe, taśmowe, kontaktowe i rurowe.
- D. obrotowe, taśmowe, wrzutowe i wyciągowe.

Zadanie 27.

Ogrzewanie trzonów wypiekowych rozgrzanym powietrzem stosuje się w piecach

- A. rurowych.
- B. kanałowych.
- C. promieniowych.
- D. konwekcyjnych.

Zadanie 28.

Przedstawione na ilustracji taśmy załadownicze są stosowane przy obsłudze pieca

- A. taśmowego.
- B. obrotowego.
- C. wrzutowego.
- D. wyciągowego.

**Zadanie 29.**

W czasie wypieku kęsów ciasta następuje ubytek masy zwany

- A. ususzką.
- B. upiekaniem.
- C. magazynowym.
- D. fermentacyjnym.

Zadanie 30.

Który z wymienionych procesów zachodzi w kęsach ciasta w pierwszej fazie wypieku?

- A. Wzrost objętości.
- B. Utrwalanie kształtu.
- C. Intensywne zabarwienie skórki.
- D. Wzrost temperatury miękiszu do 97°C.

Zadanie 31.

Przesadzanie chleba w trakcie wypieku z jednej komory do innej stosuje się w piecu

- A. obrotowym.
- B. rurowo-rurowym.
- C. cyklotermicznym.
- D. rurowo-rurowo-kanałowym.

Zadanie 32.

Która z wymienionych informacji wskazuje na zakończenie procesu wypieku pieczywa?

- A. Na szpilce po nakłuciu widoczne ślady ciasta.
- B. Opukiwane pieczywo „wydaje” głuchy odgłos.
- C. Masa pieczywa gorącego jest większa od masy kęsa.
- D. Temperatura w środku miękiszu pieczywa wynosi 80°C.

Zadanie 33.

Monitorując proces wypieku, należy przede wszystkim ustalić

- A. kwasowość kęsa.
- B. konsystencję kęsa.
- C. wilgotność względną powietrza.
- D. temperaturę komory wypiekowej.

Zadanie 34.

Metoda fizykochemiczna jest stosowana w badaniu jakości pieczywa żytniego do określenia jego

- A. smaku.
- B. barwy.
- C. zapachu.
- D. kwasowości.

Zadanie 35.

Przyczyną powstania grubej skórki w czasie wypieku chleba mieszanego jest

- A. wypiek w atmosferze pary.
- B. długi wypiek w niskiej temperaturze.
- C. bardzo krótki czas zaparowania komory.
- D. krótki wypiek w podwyższonej temperaturze.

Zadanie 36.

W celu zapobiegania pleśnieniu pieczywa w czasie przechowywania należy je zapakować w

- A. plastikowe pojemniki.
- B. pojemniki ekspedycyjne.
- C. przepuszczającą wilgoć folię.
- D. nieprzepuszczającą wilgoć folię.

Zadanie 37.

Piekarnia musi dostarczyć do sklepu 360 sztuk bułek wrocławskich zapakowanych w kartony po 4 sztuki w każdym. Ile kartonów powinna przygotować piekarnia?

- A. 60 sztuk.
- B. 90 sztuk.
- C. 160 sztuk.
- D. 190 sztuk.

Zadanie 38.

Aby uzyskać błyszczącą skórkę chleba bezpośrednio po wyjęciu z pieca należy

- A. szybko go zamrozić.
- B. powierzchnię zwilżyć wodą.
- C. zapakować w sterylne opakowania.
- D. schłodzić w wymuszonym obiegu powietrza.

Zadanie 39.

Mniejsza ususzka pieczywa powstanie, gdy w magazynie wyrobów gotowych jest

- A. mała wilgotność powietrza.
- B. wyższa wilgotność powietrza.
- C. wysoka temperatura powietrza.
- D. wolna cyrkulacja ciepłego powietrza.

Zadanie 40.

Główną przyczyną czerstwienia pieczywa w czasie przechowywania jest zjawisko retrogradacji

- A. skrobi.
- B. glutenu.
- C. tłuszczów.
- D. pentozanów.