

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.03**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.03-SG-23.01

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2023

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 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”:

<input checked="" type="checkbox"/>	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.

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

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.

100 kg mąki pszennej sitkowej typ 1400 zawiera popiół w ilości

- A. 14 g
- B. 140 g
- C. 1400 g
- D. 14000 g

Zadanie 2.

Materiałem pomocniczym, stosowanym w produkcji piekarskiej są

- A. drożdże.
- B. tłuszcze.
- C. opakowania.
- D. polepszacze.

Zadanie 3.

Nasiona, której rośliny oleistej są stosowane w produkcji piekarskiej?

- A. Gryki.
- B. Kopru.
- C. Soczewicy.
- D. Słonecznika.

Zadanie 4.

Cechą organoleptyczną dyskwalifikującą drożdże piekarskie prasowane jako surowiec do produkcji jest

- A. kremowa barwa.
- B. przyjemny zapach.
- C. muszłowy przełom.
- D. mazista konsystencja.

Zadanie 5.

W produkcji wyrobów piekarskich owoskop stosuje się do oceny

- A. smaku jaj.
- B. zapachu jaj.
- C. wyglądu wnętrza jaj.
- D. składu chemicznego jaj.

Zadanie 6.

Ocena organoleptyczna surowców piekarskich polega na

- A. kontroli ilościowej i pomiarze wagi.
- B. pomiarze temperatury i wilgotności.
- C. przeprowadzeniu badań składu chemicznego.
- D. kontroli smaku, zapachu i wyglądu zewnętrznego.

Zadanie 7.

Do surowców piekarskich, które należy przechowywać w temperaturze pokojowej należą

- A. tłuszcze roślinne.
- B. drożdże prasowane.
- C. śmietana i śmietanka.
- D. miód naturalny i sztuczny.

Zadanie 8.

Wilgotność mąki przechowanej w magazynie piekarni nie może przekroczyć

- A. 5%
- B. 10%
- C. 15%
- D. 20%

Zadanie 9.

Podstawowymi urządzeniami kontrolno-pomiarowymi, którymi systematycznie monitoruje się parametry w magazynach mąki są

- A. pirometr i manometr.
- B. manometr i termometr.
- C. termometr i psychrometr.
- D. sonda temperaturowa i waga analityczna.

Zadanie 10.

Magazynier odbierający sól z hurtowni do magazynu piekarni wypełnienia dokument

- A. PZ – Przyjęcia zewnętrznego.
- B. RZ – Rozchodu zewnętrznego.
- C. PW – Przyjęcia wewnętrznego.
- D. RW – Rozchodu wewnętrznego.

Zadanie 11.

W zakładzie piekarskim zużywa się dziennie 12 kg drożdży prasowanych do produkcji bułek oraz 30 kg do produkcji chleba wiejskiego. Ile kilogramów drożdży należy zamówić, aby zapewnić jego zapas na sześć dni produkcji?

- A. 42 kg
- B. 126 kg
- C. 252 kg
- D. 504 kg

Zadanie 12.

Dezynfekcję powierzchni produkcyjnych i magazynowych przeprowadza się w celu wyeliminowania zagrożenia zdrowotnego żywności, spowodowanego obecnością

- A. piasku.
- B. gryzoni.
- C. bakterii.
- D. owadów.

Zadanie 13.

Bagietki francuskie zaliczane są do grupy pieczywa

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

Zadanie 14.

Wyrobem piekarskim przedstawionym na ilustracji są bułki pszenne

- A. kajzerki.
- B. grajczarki.
- C. montowe.
- D. poznańskie.



Zadanie 15.

Metodę trójfazową sporządzania ciasta pszennego zaleca się przy produkcji

- A. chleba graham.
- B. bułek zwykłych.
- C. bułek paryskich.
- D. chleba tureckiego.

Zadanie 16.

Na podstawie receptury na chleb żytni razowy określ średnią wydajność chleba w bochenkach o masie jednostkowej 0,5 kg, fermentujących w formach?

- A. 142,5%
- B. 143,5%
- C. 144,5%
- D. 145,5%

Receptura na chleb żytni razowy				
Surowce	Ilość w kilogramach			
Mąka żytnia typ 2000	90,00			
Mąka pszenna chlebowa typ 750	10,00			
Sól biała	od 1,60 do 1,80			
Do posypywania desek i koszyczków:				
otręby	do 1,00			
lub				
mąka ziemniaczana	0,50			
Wydajność średnia przy masie jednostkowej	0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	2,0 kg
Bochenki fermentujące na deskach	142,5	143,0	143,5	144,0
Bochenki fermentujące w formach	144,5	145,0	145,5	146,0

Zadanie 17.

Który zestaw surowców należy wykorzystać do produkcji ciasta na chałki zdobne?

- A. Mąka żytnia, drożdże, cukier i woda.
- B. Mąka kukurydziana, olej, drożdże, woda i sól.
- C. Mąka pszenna, drożdże, cukier, jaja, margaryna, sól i woda.
- D. Mąka pszenna i żytnia, margaryna, syrop, drożdże, woda i cukier.

Zadanie 18.

Do produkcji pieczywa bezglutenowego **nie należy** stosować mąki

- A. ryżowej.
- B. gryczanej.
- C. orkiszowej.
- D. kukurydzianej.

Zadanie 19.

Zawiesinę drożdży i wody w piekarstwie nazywa się

- A. wodą drożdżową.
- B. pastą drożdżową.
- C. płynem drożdżowym.
- D. mleczkiem drożdżowym.

Zadanie 20.

Tłuszcze o konsystencji stałej stosowane do sporządzania ciast pszennych należy upłynnić przez podgrzanie w zakresie temperatur

- A. 5÷10 °C
- B. 30÷40 °C
- C. 55÷65 °C
- D. 70÷80 °C

Zadanie 21.

W pięcioletniej metodzie wytwarzania ciasta żytniego, przedkwas należy przerobić na

- A. kwas.
- B. ciasto.
- C. półkwas.
- D. zaczątek.

Zadanie 22.

Która z metod prowadzenia ciast żytnich pozwala na uzyskanie najlepiej ukwaszonego ciasta, zwięzłego miękiszu i wysokich walorów smakowo-zapachowych gotowego pieczywa?

- A. Jednofazowa.
- B. Dwufazowa.
- C. Trójfazowa.
- D. Pięcioletnia.

Zadanie 23.

Prowadzenie ciasta pszennej polegające na jednorazowym połączeniu i wymieszaniu wszystkich surowców przewidzianych w recepturze jest metodą

- A. jednofazową.
- B. dwufazową.
- C. trójfazową.
- D. czterofazową.

Zadanie 24.

Które parametry dotyczą fermentacji kwasu w metodzie pięciofazowej prowadzenia ciast żytnich?

- A. Temperatura 24÷26 °C, czas fermentacji 9 godzin.
- B. Temperatura 28÷30 °C, czas fermentacji 3 godziny.
- C. Temperatura 26÷28 °C, czas fermentacji 6 godzin.
- D. Temperatura 29÷32 °C, czas fermentacji 1 godzina.

Zadanie 25.

Temperatura	[°C]
półkwasu (T _{zf}) – żądana temperatura danej fazy	27
mąki (T _m)	20
powietrza (T _p)	24
przedkwasu (T _f) temperatura fazy poprzedniej	24

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli, oblicz temperaturę dolewanej wody (T_d) do półkwasu w produkcji ciasta żytniego wykorzystując wzór: $T_d = 4 T_{zf} - (T_m + T_p + T_f)$ [°C].

- A. 38 °C
- B. 40 °C
- C. 42 °C
- D. 44 °C

Zadanie 26.

Bułki serduszka formuje się ręcznie z

- A. dwóch spiralnie splecionych linek.
- B. jednego spłaszczonego kęsa ciasta.
- C. dwóch kęsów ciasta zwijanych w rulon.
- D. jednej długiej linki o jednakowej grubości.

Zadanie 27.

Do dzielenia ciasta i formowania kęsów na bułki montowe należy zastosować

- A. zaokrąglarkę taśmową.
- B. dzielarko-zaokrąglarkę.
- C. dzielarkę objętościową.
- D. kralajnicę automatyczną.

Zadanie 28.

Naważka ciasta to waga kęsa bezpośrednio

- A. po znakowaniu.
- B. po wystudzeniu.
- C. przed nacinaniem.
- D. przed uformowaniem.

Zadanie 29.

W której fazie rozrostu końcowego znajdują się kęsy ciasta ułożone na desce, jeżeli zaobserwowano niewielki przyrost ich objętości i małą powierzchnię stykania się z deską?

- A. Przerostu.
- B. Rozrostu pełnego.
- C. Rozrostu niepełnego.
- D. Rozrostu normalnego.

Zadanie 30.

Do zwilżania kęsów ciasta na chleb mieszany w piekarni rzemieślniczej przed wypiekiem należy zastosować

- A. mleko.
- B. płynny tłuszcz.
- C. rzadki kleik żytni.
- D. wodny roztwór soli.

Zadanie 31.

Wypalanie pieca piekarskiego ma miejsce w przypadku

- A. zużycia urządzenia.
- B. zbyt długiego czasu pracy pieca.
- C. pierwszego ogrzewania nowego pieca.
- D. osiągnięcia zbyt wysokiej temperatury wypieku.

Zadanie 32.

Piecem piekarskim, w którym kęsy ciasta wprowadzane są na wózkach rozrostowych bezpośrednio do komory wypiekowej jest piec

- A. obrotowy.
- B. taśmowy.
- C. wrzutowy.
- D. modułowy.

Zadanie 33.

W który sposób powinien postąpić piecowy obsługując piec podczas wypieku bułek maślanych z kruszonką?

- A. Zaparować komorę tylko na koniec wypieku.
- B. Prowadzić cały czas wypiek w obecności pary.
- C. Nie powinien zaparowywać komory wypiekowej .
- D. Mocno zaparować komorę wypiekową na początku wypieku.

Zadanie 34.

Które czynniki wpływają na wielkość ubytku wypiekowego?

- A. Ilość powstałego dwutlenku węgla w czasie rozrostu.
- B. Masa i kształt kęsów oraz warunki wypieku.
- C. Wybór metody przy sporządzaniu ciast.
- D. Ilość soli mineralnych w mące.

Zadanie 35.

Chorobę ziemniaczaną pieczywa pszennego, której objawami są ciągliwy i upłynniony miękisz oraz nieprzyjemny smak i zapach, wywołują

- A. pleśnie.
- B. bakterie.
- C. drożdże.
- D. roztocze.

Zadanie 36.

Zbyt mały rozrost końcowy uformowanych kęsów ciasta jest przyczyną

- A. powstania zakalca.
- B. kruszenia się miękiszu.
- C. małej elastyczności skórki.
- D. kulistego kształtu bochenków.

Zadanie 37.

Nierównomierna porowatość po przekrojeniu pieczywa jest wadą

- A. skórki.
- B. kształtu.
- C. miękiszu.
- D. objętości.

Zadanie 38.

Po zakończeniu krojenia pieczywa należy krajalnicę odłączyć od zasilania oraz

- A. oczyścić noże i usunąć okruchy.
- B. wymienić noże i usunąć okruchy.
- C. usunąć okruchy i poruszać dźwignią.
- D. oczyścić noże i obrócić dźwignią o 180°.

Zadanie 39.

Najlepszymi warunkami do przechowywania gotowego pieczywa są pomieszczenia

- A. o dużej wilgotności.
- B. nasłonecznione i ciepłe.
- C. czyste, suche i przewiewne.
- D. o małej cyrkulacji powietrza.

Zadanie 40.

W czasie przechowywania zamrożonego pieczywa pszennego drobnego należy systematycznie monitorować

- A. skład chemiczny bułek.
- B. kwasowość wyrobów.
- C. temperaturę.
- D. ciśnienie.