

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

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

**T.03-X-14.05**Czas trwania egzaminu: **60 minut****EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE****Rok 2014****CZĘŚĆ PISEMNA**

Układ graficzny © CKE 2013

**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.**

Dodatek do żywności, stosowany w produkcji pieczywa jako przeciwutleniacz, to

- A. kwas askorbinowy.
- B. zarodki nasion.
- C. serwatka.
- D. otręby.

### **Zadanie 2.**

Dodatkiem do żywności o właściwościach emulgujących, występującym naturalnie w żółtku jaj, jest

- A. kwas mlekowy.
- B. olej palmowy.
- C. lecytyna.
- D. glukoza.

### **Zadanie 3.**

Zasad zachowania łańcucha chłodniczego należy przestrzegać, przyjmując do magazynu

- A. jaja mrożone.
- B. miód naturalny.
- C. syrop skrobiowy.
- D. nasiona dekoracyjne.

### **Zadanie 4.**

Sprawdzając jakość mąki organoleptycznie, należy zwrócić uwagę na

- A. zawartość glutenu.
- B. liczbę glutenową.
- C. kwasowość.
- D. barwę.

### **Zadanie 5.**

Drożdże świeże piekarskie powinny charakteryzować się

- A. zapachem kwaśnym.
- B. mazistą konsystencją.
- C. muszlowym przełomem.
- D. kolorem ciemnobrązowym.

**Zadanie 6.**

Magazynowanie mąki luzem w piekarni może odbywać się

- A. w silosach.
- B. w workach.
- C. w cysternach.
- D. w mąkowozach.

**Zadanie 7.**

Jak jest wielkość ubytku, powstającego podczas przechowywania 15 kg marmolady, wynoszącego 5%?

- A. 0,05 kg
- B. 0,15 kg
- C. 0,50 kg
- D. 0,75 kg

**Zadanie 8.**

**Nie chroni** magazynów piekarni przed szkodnikami zabieg

- A. malowania i bielenia ścian.
- B. zasłaniania okien siatkami.
- C. uszczelniania wszelkich szpar.
- D. częstego wietrzenia pomieszczeń.

**Zadanie 9.**

Pieczywo z mąki pszennej, z dodatkiem drożdży oraz cukru, tłuszczu, jaj i mleka w ilości powyżej 15%, jest pieczywem pszennym

- A. ciemnym.
- B. półcukiernicznym.
- C. jasnym zwykłym.
- D. jasnym wyborowym.

**Zadanie 10.**

Ile kilogramów margaryny należy zużyć, aby wyprodukować chleb lecytinowy ze 150 kg mąki?

- A. 8,0 kg
- B. 7,5 kg
- C. 6,5 kg
- D. 1,5 kg

Receptura na chleb lecytinowy

Składniki	Ilość w kg
1. Mąka pszenna typ 500	100,0
2. Mąka żytnia typ 800 (do kształtowania)	1,0
3. Sól biała	0,8÷1,0
4. Drożdże	1,5÷2,0
5. Mleko odtłuszczone w proszku	4,0
6. Lecytyna	2,0
7. Cukier	5,0
8. Margaryna	5,0
9. Olej jadalny do smarowania form	do 0,5

### **Zadanie 11.**

Której mąki używa się do sporządzenia ciasta na pieczywo pszenne razowe?

- A. Typ 450
- B. Typ 550
- C. Typ 750
- D. Typ 2000

### **Zadanie 12.**

Aby zapobiec rozwojowi choroby ziemniaczanej w pieczywie pszennym, w okresie letnim do ciasta należy dodać

- A. miód sztuczny.
- B. kwas mlekowy.
- C. ekstrakt słodowy.
- D. syrop ziemniaczany.

### **Zadanie 13.**

Przygotowanie wody do produkcji ciasta w piekarni polega na

- A. gotowaniu jej z solą.
- B. ustaleniu jej temperatury.
- C. poddaniu jej chlorowaniu.
- D. poddawaniu jej ozonowaniu.

### **Zadanie 14.**

Jaka jest maksymalna temperatura wody do przygotowania mlecza drożdżowego?

- A. 15 °C
- B. 20 °C
- C. 25 °C
- D. 30 °C

### **Zadanie 15.**

Prowadzenie ciasta na rocznie i kwasie ma zastosowanie przy produkcji chleba

- A. żytniego na miodzie.
- B. pszennego razowego.
- C. mieszanego mazowieckiego.
- D. półcukierniczego tureckiego.

**Zadanie 16.**

Które fermentacje są odpowiedzialne za spulchnianie ciasta żytniego?

- A. Masłowa i propionowa.
- B. Mlekowa i alkoholowa.
- C. Alkoholowa i octowa.
- D. Octowa i masłowa.

**Zadanie 17.**

Przy sporządzaniu ciasta żytniego metodą pięcioletnią fermentacja kwasu trwa

- A. 9 h
- B. 6 h
- C. 5 h
- D. 3 h

**Zadanie 18.**

Po ostatnim przebicciu przed dzieleniem, ciasto drożdżowe powinno rozrastać się jeszcze przez

- A. 20 ÷ 30 min.
- B. 8 ÷ 10 min.
- C. 5 ÷ 6 min.
- D. 0 ÷ 1 min.

**Zadanie 19.**

Niedojrzały kwas ma strukturę

- A. mazistą.
- B. porowatą.
- C. gąbczastą.
- D. elastyczną.

**Zadanie 20.**

Nacinanie kęsów ciasta na bułki ma na celu

- A. przeciwdziałanie deformacjom podczas wypieku.
- B. obniżenie temperatury podczas wypieku.
- C. przyspieszenie procesu fermentacji.
- D. uzyskanie wydłużonego kształtu.

**Zadanie 21.**

Do ważenia mąki w transporcie pneumatycznym używa się wagi

- A. szalkowej.
- B. paletowej.
- C. pomostowej.
- D. przepływowej.

**Zadanie 22.**

W linii produkcyjnej do zaokrąglania bułek kajerek stosuje się

- A. zaokrąglarki dwutaśmowe.
- B. zaokrąglarko-wydłużarki.
- C. zaokrąglarki stożkowe.
- D. dzielarko-formierki.

**Zadanie 23.**

Kolejnymi czynnościami kształtowania obwarzanka są:

- A. zaokrąglanie, skręcanie, wydłużanie.
- B. skręcanie, zaokrąglanie, wydłużanie.
- C. wydłużanie, zaokrąglanie, skręcanie.
- D. zaokrąglanie, wydłużanie, skręcanie.

**Zadanie 24.**

Jeśli wstęga ciasta utworzona przez formierkę zostaje znakowana przez walce z niedużymi kolcami i pocięta stalową linką na pasy, to tak formowane jest ciasto na pieczywo

- A. chrupkie.
- B. foremkowe.
- C. konserwowe.
- D. ekstrudowane.

**Zadanie 25.**

Aby ułatwić pobieranie ciepła z otoczenia przez kęsy ciasta i przyspieszyć ich rozrost, należy

- A. obrócić je w trakcie rozrostu.
- B. oziębic temperaturę powietrza.
- C. zwilżyć powierzchnię ciasta wodą.
- D. posypać kęsy otrębami lub makiem.

**Zadanie 26.**

Rozrost wstępny kęsów na bułki, polegający tylko na rozluźnieniu spistości ciasta, **nie powinien** trwać dłużej niż

- A. 8 minut.
- B. 20 minut.
- C. 30 minut.
- D. 40 minut.

### Zadanie 27.

Przed wypiekami kęsy ciasta na chały zdobne należy

- A. posypać powierzchnię górną mąką.
- B. zwilżyć powierzchnię górną olejem.
- C. posmarować powierzchnię rozmaconym jajkiem.
- D. posypać wilgotną powierzchnię nasionami maku.

### Zadanie 28.

Który z pieców posiada nieruchomy trzon?

- A. Wyciągowy.
- B. Obrotowy.
- C. Wsadowy.
- D. Taśmowy.

### Zadanie 29.

Brązowa skórka podczas wypieku ciasta powstaje dzięki

- A. barwnym reakcjom Maillarda.
- B. procesom pęcznienia glutenu.
- C. inaktywacji mikroorganizmów.
- D. odparowaniu wody z powierzchni.

### Zadanie 30.

Nie wymagają zaparowania komory wypiekowej bułki

- A. poznańskie.
- B. wyborowe.
- C. maślane.
- D. kajzerki.

### Zadanie 31.

Ubytek masy ciasta, powstający w czasie wypieku, nazywany jest

- A. ususzką.
- B. upiekiem.
- C. suszeniem.
- D. czerstwieniem.

### Zadanie 32.

Badając smak i zapach miękiszu przekrawa się pieczywo, a ocenę przeprowadza się

- A. bezpośrednio po przekrojeniu.
- B. po upływie 12 minut od przekrojenia.
- C. nie wcześniej niż po 20 minutach od przekrojenia.
- D. po odczekaniu pół godziny od momentu przekrojenia.

**Zadanie 33.**

Uzyskanie po wypieku chleba płaskiego jest spowodowane

- A. zbyt długim rozrostem końcowym.
- B. użyciem zbyt dużej ilości drożdży.
- C. zbyt krótkim mieszaniem ciasta.
- D. gęstą konsystencją ciasta.

**Zadanie 34.**

Szczególnie narażony na pleśnienie przy dłuższym przechowywaniu jest chleb

- A. konserwowany środkami chemicznymi.
- B. krojony bez ostudzenia i pakowany w folię.
- C. wypiekany w puszkach i hermetycznie zamykany.
- D. sterylizowany w opakowaniu w wysokiej temperaturze.

**Zadanie 35.**

Konfekcjonowanie pieczywa jest jedną z operacji wykonywanych po wypieku. Składa się na nią

- A. ekspedycja i transport.
- B. transport i sprzedaż pieczywa.
- C. krojenie i pakowanie pieczywa.
- D. odbieranie pieczywa z pieca i sortowanie.

**Zadanie 36.**

Pakowarka kątowna, która wykonuje na opakowaniu spoinę wzdłużną i dwie poprzeczne tak, że spoina poprzeczna oddziela kolejne opakowania od siebie, pakuje pieczywo

- A. w torebki formowane pionowo.
- B. w torebki formowane z półrękawa.
- C. z zastosowaniem gotowych torebek.
- D. wykorzystując zawijanie opakowania.

**Zadanie 37.**

Pieczywo zamrożone powinno być przechowywane w temperaturze

- A.  $-1 \div 0$  °C
- B.  $-2 \div -4$  °C
- C.  $-5 \div -8$  °C
- D.  $-18 \div -30$  °C



**Zadanie 38.**

Oblicz wielkość ubytku magazynowego 800 kg chleba, jeżeli ten ubytek wynosi 4%.

- A. 4 kg
- B. 20 kg
- C. 32 kg
- D. 76 kg

**Zadanie 39.**

Urządzeniami służącymi do transportu pojemników z pieczywem, ułożonych w słupek, wymagającymi ręcznej obsługi, są

- A. wózki akumulatorowe.
- B. przenośniki taśmowe.
- C. podnośniki widłowe.
- D. wózki dwukołowe.

**Zadanie 40.**

Na bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów piekarskich przechowywanych w zamrażarkach wpływa

- A. oznaczenie partii.
- B. wielkość produkcji.
- C. ususzka magazynowa.
- D. monitoring temperatury.