

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

T.03-X-15.05

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
CZEŚĆ PISEMNA

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 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”:

<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.

Mąka pszenna typu 450 zwana jest mąką

- A. sitkową.
- B. tortową.
- C. chlebową.
- D. luksusową.

Zadanie 2.

Drożdże uzyskiwane przez sprasowanie lub odwirowanie biomasy drożdżowej, a następnie suszone w warunkach zapewniających zachowanie siły pędnej, zalicza się do drożdży

- A. typu instant.
- B. suszonych aktywnych.
- C. suszonych nieaktywnych.
- D. piekarskich prasowanych.

Zadanie 3.

Składnikiem ciast piekarskich, który decyduje o smaku pieczywa oraz fizycznych właściwościach ciasta, jest

- A. karmel.
- B. sól kuchenna.
- C. gluten witalny.
- D. drożdże piekarskie.

Zadanie 4.

Graniczna zawartość wody dla wszystkich typów mąki według norm wynosi

- A. 10%
- B. 15%
- C. 20%
- D. 25%

Zadanie 5.

Barwa świeżych drożdży piekarskich prasowanych powinna być

- A. biała.
- B. szara.
- C. brązowa.
- D. kremowa.

Zadanie 6.

Najlepszym sposobem sprawdzenia właściwości wypiekowych mąki jest

- A. oznaczenie objętości pieczywa.
- B. oznaczenie porowatości pieczywa.
- C. przeprowadzenie wypieku próbnego.
- D. przeprowadzenie oceny organoleptycznej mąki.

Zadanie 7.

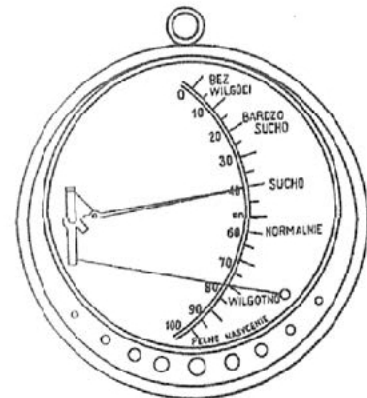
Wskaż warunki przechowywania mąki.

	Temperatura	Wilgotność względna
A.	10÷15°C	55÷75%
B.	10÷18°C	40÷50%
C.	15÷18°C	55÷75%
D.	18÷25°C	55÷75%

Zadanie 8.

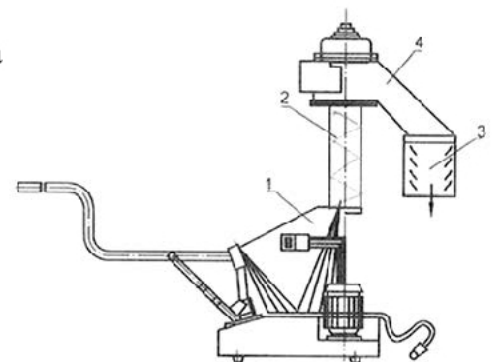
Przedstawiony na rysunku przyrząd używany w magazynach to

- A. rotometr.
- B. higrometr.
- C. manometr.
- D. psychrometr.

**Zadanie 9.**

Wskaż, jak należy postąpić z urządzeniem przedstawionym na rysunku, po przesianiu mąki oraz po wyłączeniu urządzenia.

- A. Wymyć całe wodą.
- B. Wyczyścić przenośnik ślimakowy.
- C. Ręcznie oczyścić z zanieczyszczeń mąki.
- D. Mechanicznie oczyścić z zanieczyszczeń mąki.



- 1 – lej zasypowy,
- 2 – przenośnik ślimakowy,
- 3 – wylot mąki,
- 4 – sito

Zadanie 10.

Piekarnia otrzymała zamówienie na wyprodukowanie 1950 sztuk bułek pszennych na grzanki według podanej receptury. Wskaż, które ilości mąki i drożdży należy przygotować do realizacji zamówienia.

- A. 300 kg mąki i 2 kg drożdży
- B. 300 kg mąki i 6 kg drożdży
- C. 150 kg mąki i 2 kg drożdży
- D. 200 kg mąki i 6 kg drożdży

Receptura na 650 bułek pszennych

Składniki	Ilość w kg
mąka	100
drożdże	2
margaryna	3
cukier	2
sól	1,7

Zadanie 11.

Do pieczywa mieszanego zalicza się chleb

- A. graham.
- B. pytłowy.
- C. sitkowy.
- D. staropolski.

Zadanie 12.

Do wytworzenia ciasta pszennego użyto 135 kg mąki, 70,2 kg wody, 4,05 kg drożdży i 2,16 kg soli. Oblicz, ile należy zastosować drożdży przy produkcji ciasta z 270 kg mąki.

	Woda w kg	Drożdże w kg	Sól w kg
A.	70,2	4,05	2,16
B.	30	2,05	2,0
C.	33	5,05	1,1
D.	140,4	8,10	4,32

Zadanie 13.

Usunięcie zanieczyszczeń w mące oraz jej spulchnienie i napowietrzenie uzyskuje się przez

- A. mieszanie.
- B. dozowanie.
- C. przesiewanie.
- D. podgrzewanie.

Zadanie 14.

Mając do dyspozycji mąkę pszenną o dużej zawartości mocnego glutenu, w celu sporządzania ciasta na bułki pszenne wyborowe należy wybrać metodę

- A. jednofazową.
- B. dwufazową.
- C. na kwasie.
- D. na żurku.

Zadanie 15.

Wskaż obowiązującą w piekarnictwie kolejność sporządzania ciasta mieszanego metodą „na kwasie”.

- A. Zaczątek, kwas, podmłoda, ciasto.
- B. Zaczątek, przedkwas, zaczyn, ciasto.
- C. Zaczątek, kwas, podmłoda, rozczyn, ciasto.
- D. Zaczątek, przedkwas, półkwas, kwas, ciasto.

Zadanie 16.

Gluten słaby

- A. powoli chłonie wodę, jest elastyczny i rozciągliwy.
- B. szybko chłonie wodę, łatwo się rozplywa i rwie.
- C. szybko chłonie wodę, jest elastyczny i charakteryzuje się niewielką rozciągliwością.
- D. powoli chłonie wodę, charakteryzuje się niewielką rozplywalnością i rozciągliwością.

Zadanie 17.

W tabeli przedstawiono schemat prowadzenia ciasta pszennego na bułki wyborowe. Wskaż parametry rozczyntu na te bułki.

Faza fermentacji	Namiar surowców w kg						Temperatura ciasta °C	Czas fermentacji h	Wydajność fazy
	Mąka pszenna	Woda	Drożdże	Sól	Cukier	Margaryna			
Rozczyn	45	42,5	1,5-2,0	-	-	-	26-28	2	190
Ciasto	53+2 ¹⁾	3-7	-	1,7	2	3,0	28-30	0,5	155-158

- A. Temperatura 26-28°C; czas fermentacji 2 h
- B. Temperatura 28-30°C; czas fermentacji 2 h
- C. Temperatura 25-27°C; czas fermentacji 2 h
- D. Temperatura 28-30°C; czas fermentacji 0,5 h

Zadanie 18.

Proces przebijania ciast drożdżowych polega na

- A. wałkowaniu ciasta.
- B. nadziewaniu kęsów ciasta.
- C. krótkotrwałym miesieniu ciasta.
- D. nakłuwaniu uformowanych kęsów.

Zadanie 19.

W tabeli przedstawiono recepturę na bułki szwedki.

1. Mąka pszenna typ 500	80,00 kg
2. Mąka żytnia typ 720	20,00 kg
3. Sól biała	od 1,20 kg do 1,50 kg
4. Drożdże	od 1,00 kg do 1,50 kg
5. Cukier	2,00 kg
6. Kminek (do ciasta)	0,60 kg
7. Tłuszcz	0,30 kg

W celu sporządzenia ciasta na te bułki, do 160 kg mąki pszennej typ 500 należy dodać

- A. 20 kg mąki żytniej typ 720.
- B. 40 kg mąki żytniej typ 720.
- C. 20 kg mąki pszennej typ 500.
- D. 40 kg mąki pszennej typ 500.

Zadanie 20.

Fazą o intensywnej działalności drożdży i bakterii z przewagą rozwoju drożdży, która charakteryzuje się gąbczastą strukturą o równomiernych dużych porach oraz winno-kwaśnym smakiem i zapachem, jest

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

Zadanie 21.

Przy produkcji ciasta pszennego metodą dwufazową stwierdzono płaską powierzchnię, której rozerwanie spowodowało jej opadnięcie. Podmłoda w takim stanie wykazuje

- A. przejrzalność.
- B. niedojrzałość.
- C. dojrzałość biologiczną.
- D. dojrzałość technologiczną.

Zadanie 22.

Na rysunku pokazano sposób

- A. formowania rogali.
- B. zwijania świderków.
- C. kształtowania bagietek.
- D. kształtowania kajerek.



Zadanie 23.

Do formowania kęsów ciasta na rogale w piekarstwie należy użyć

- A. zaokrąglarki i rogalikarki.
- B. krajalnicy wieńcowej i wydłużarki
- C. dzielarki objętościowej i mieszarki.
- D. dzielarki ślimakowej i wałkownicy.

Zadanie 24.

Proces stosowany podczas kształtowania kęsów ciasta pszennego, trwający 5-8 minut, w którym następuje poprawa właściwości fizycznych jest rozrostem

- A. wstępnym.
- B. końcowym.
- C. normalnym.
- D. częściowym.

Zadanie 25.

Pomiędzy operacjami kształtowania i wypieku kęsów ciasta chlebowego należy zastosować proces

- A. rozrostu końcowego.
- B. rozrostu wstępnego.
- C. zaokrąglania ciasta.
- D. wydłużania ciasta.

Zadanie 26.

Nakłuwanie kęsów ciasta przed wypiekiem ma na celu

- A. skrócenie czasu wypieku.
- B. uzyskanie efektów dekoracyjnych.
- C. napowietrzenie kęsów ciasta i zwiększenie ich objętości.
- D. zapobieganie rozrywaniu kęsów ciasta w pierwszej fazie wypieku.

Zadanie 27.

Ze względu na rodzaj trzonu, piece piekarskie dzieli się na:

- A. parowe, indukcyjne, kanałowe.
- B. kanałowe, parowe, konwekcyjne.
- C. wrzutowe, wyciągowe, obrotowe.
- D. uniwersalne, specjalne, kontaktowe.

Zadanie 28.

Wypiek dwustopniowy z przesadzaniem kęsów można zastosować w piecach

- A. taśmowych PTC.
- B. przelotowych.
- C. wrzutowych.
- D. obrotowych.

Zadanie 29.

W produkcji potokowej wykorzystuje się piec

- A. rurowy.
- B. obrotowy.
- C. tunelowy.
- D. komorowy.

Zadanie 30.

Do wypieku bułek maślanych należy zastosować

- A. piec obrotowy z zaparowaniem komory wypiekowej.
- B. piec wrzutowy z zaparowaniem komory wypiekowej.
- C. każdy piec piekarski bez zaparowania komory wypiekowej.
- D. piec piekarski do wypieku specjalnych gatunków pieczywa.

Zadanie 31.

W oparciu o tabelę temperatur wypieku w piecach różnych typów, wskaż temperaturę wypieku dla chleba wiejskiego w piecu taśmowym.

Pieczywo	Temperatura wypieku °C		
	Piece rurowe	Piece cyklotermiczne	Piece taśmowe
Bułki drobne	220	210÷190	210÷180
Bułki 0,4 kg	220	220÷190	220÷180
Chleb wiejski 0,5-0,8kg	240	240÷220	240÷220
Chleb pszenny 1kg	230	230÷200	230÷200

- A. 230÷200°C.
- B. 220÷180°C.
- C. 240÷220°C.
- D. 210÷180°C.

Zadanie 32.

Intensywny wzrost objętości kęsa ciasta w I fazie wypieku spowodowany jest

- A. hydrolizą skrobi pod wpływem amylaz.
- B. zaparowaniem komory wypiekowej bezpośrednio po jej załadowaniu.
- C. wydzielaniem CO₂ pod wpływem mikroflory znajdującej się w cieście.
- D. denaturacją białek w cieście na skutek wysokiej temperatury wypieku.

Zadanie 33.

Wskaż fazę wypieku pieczywa pszennego, w czasie której następuje szybkie nagrzewanie się kęsa i utrwalanie maksymalnej objętości, a na powierzchni kęsa powstaje twarda skolorowana skórka.

- A. I faza wypieku.
- B. II faza wypieku.
- C. Faza zwana rozrostem.
- D. Faza intensywnego parowania.

Zadanie 34.

Ocena jakości pieczywa przeprowadzona za pomocą zmysłów to ocena

- A. chemiczna.
- B. organoleptyczna.
- C. mikrobiologiczna.
- D. fizykochemiczna.

Zadanie 35.

Dokonano oceny organoleptycznej pieczywa zgodnie z normą PN-96/A-74108. Ocena ta obejmuje ocenę organoleptyczną z oznaczeniem wskaźników fizykochemicznych. Pieczywo uzyskało 32 punkty za cechy organoleptyczne i 8 punktów za wskaźniki fizykochemiczne. Na podstawie danych w tabeli określ poziom jakości badanego pieczywa.

- A. I
- B. II
- C. III
- D. IV

Klasyfikacja jakości pieczywa	
Poziom jakości pieczywa	Liczba punktów w poszczególnych poziomach jakości
I	36-40
II	31-35
III	26-30
IV	8-25

Uwaga: Pieczywo, które uzyskało poniżej 8 punktów należy zdyskwalifikować.

Zadanie 36.

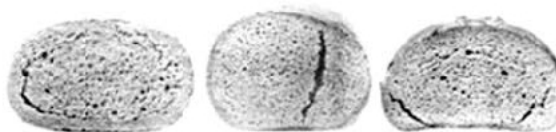
Nierównomierna porowatość, nieodpowiednie właściwości lepkosprężyste, zanieczyszczenia ciałami obcymi, to wady dotyczące

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

Zadanie 37.

Na rysunku widoczne są wady

- A. skórki.
- B. miękiszu.
- C. smaku pieczywa.
- D. skaza i pęknięcie skórki.



Zadanie 38.

Mdły smak i nikły zapach w pieczywie żytnim spowodowane są

- A. użyciem świeżej, niedojrzałej mąki.
- B. zbyt małym dodatkiem cukru i niską temperaturą ciasta.
- C. długą fermentacją kwasu i zbyt małym dodatkiem kwasu.
- D. zbyt małym stopniem ukwaszenia i krótkim czasem wypieku.

Zadanie 39.

Odstawanie miększu od skórki w pieczywie pszennym może być spowodowane

- A. gęstym układaniem kęsów na trzonie.
- B. niedojrzałym kwasem i niedojrzałą mąką.
- C. niską temperaturą komory wypiekowej i przejrzałym kwasem.
- D. luźną konsystencją ciasta i wysoką temperaturą komory wypiekowej.

Zadanie 40.

W pojemniku piekarskim mieści się 8 sztuk chleba o masie 1,0 kg. Wskaż, ile sztuk pojemników jest potrzebnych do przewiezienia 800 kg chleba.

- A. 80 sztuk.
- B. 100 sztuk.
- C. 160 sztuk.
- D. 140 sztuk.

