

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

**T.03-X-16.05**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2016**  
**CZEŚĆ PISEMNA**

**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.**

Zdjęcie przedstawia ziarna

- A. dyni.
- B. prosa.
- C. kminku.
- D. słonecznika.

**Zadanie 2.**

Do produkcji chleba graham stosuje się mąkę

- A. żytnią typ 720.
- B. żytnią typ 2000.
- C. pszenną typ 1850.
- D. pszenną typ 1400.

**Zadanie 3.**

Magazynier, przyjmując surowce do magazynu, przeprowadza

- A. oznaczenie zawartości wody i popiołu.
- B. oznaczenie wskaźników fizyko-chemicznych.
- C. ocenę organoleptyczną, ocenę stanu opakowań i gwarancję.
- D. ocenę czystości mikrobiologicznej wszystkich surowców.

**Zadanie 4.**

Mąkę, w której stwierdzono podczas oceny organoleptycznej oprzędę i larwy mkiłika mącznego, należy

- A. zużyć w jak najkrótszym czasie.
- B. pozostawić, ale mocniej podgrzać.
- C. usunąć, gdyż nie nadaje się do produkcji.
- D. przesiać i przeznaczyć do produkcji pieczywa.

**Zadanie 5.**

Nieprzyjemny smak i zapach masła świadczy o jego

- A. zjełczeniu.
- B. fermentacji.
- C. dojrzewaniu.
- D. zawilgoceniu.

**Zadanie 6.**

Korzystne zmiany zachodzące w mące w czasie przechowywania nazywa się

- A. gorzknieniem mąki.
- B. dojrzewaniem mąki.
- C. samozagrzewaniem.
- D. zbrylaniem.

**Zadanie 7.**

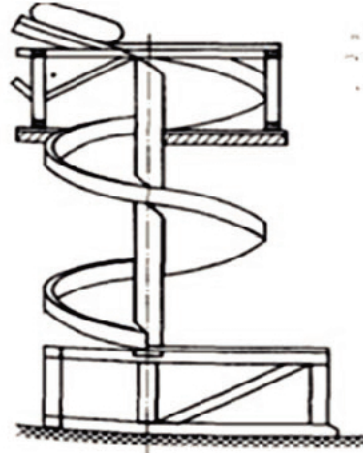
Urządzeniem kontrolno-pomiarowym służącym do określania wilgotności powietrza w magazynie mąki jest

- A. higrometr.
- B. manometr.
- C. termometr.
- D. refraktometr.

**Zadanie 8.**

Urządzeniem magazynowym przedstawionym na rysunku, służącym do pionowego przemieszczania surowców w opakowaniach, jest

- A. paleta.
- B. ześlizg.
- C. wyciągarka.
- D. wózek dwukołowy.

**Zadanie 9.**

Pieczywo pszenne wyprodukowane z udziałem cukru i margaryny w ilości 3÷15% zalicza się do pieczywa

- A. zwykłego.
- B. razowego.
- C. wyborowego.
- D. półcukierniczego.

**Zadanie 10.**

Bułka przedstawiona na zdjęciu to

- A. kajzerka.
- B. paluch.
- C. grahamka.
- D. małgorzatka.



**Zadanie 11.**

Zgodnie z podaną recepturą na pieczywo pszenne, wskaż ilość drożdży zalecaną do produkcji ciasta metodą pośrednią w okresie zimowym.

- A. 1,0 kg
- B. 1,5 kg
- C. 2,5 kg
- D. 3,0 kg

<b>Receptura:</b>	
Mąka pszenna typ 550	98 kg
Mąka żytnia typ 750	2 kg
Sól	1,5 kg
Drożdże	2,5 kg
Do podsypywania deski – mąka ziemniaczana	0,5 kg
<b>Ilość drożdży dodawanych do ciasta przy metodzie dwufazowej wynosi w okresie od 1 V do 30 IX- 2,5 kg, a w okresie od 1 X do 30 IV - 3,0 kg</b>	

**Zadanie 12.**

Na podstawie receptury oblicz ilość margaryny potrzebnej do wyprodukowania bułek z 200 kg mąki.

- A. 4,0 kg
- B. 2,0 kg
- C. 6,0 kg
- D. 8,0 kg

Surowce	Masa [kg]
Mąka pszenna luksusowa typ 550	99,0
Mąka żytnia typ 720	1,0
Drożdże	2,0
Sól	1,5
Cukier	2,0
Margaryna	4,0

**Zadanie 13.**

Produkując ciasto na chleb żytni razowy, należy wybrać mąkę

- A. razową typ 2000.
- B. sitkową typ 1400.
- C. graham typ 1850.
- D. żytnią typ 720.

**Zadanie 14.**

Dobierz surowce do produkowanego ciasta na chały zdobne.

- A. Mąka żytnia typ 720, mąka pszenna, drożdże, sól.
- B. Mąka pszenna typ 1400, drożdże, sól, cukier, serwatka.
- C. Mąka pszenna typ 500, drożdże, cukier, sól, jaja, margaryna, olej.
- D. Mąka żytnia typ 2000, drożdże, sól, cukier, jaja, margaryna, miód.

**Zadanie 15.**

Tuszcze stałe przed dodaniem do ciasta pszennego należy

- A. przefiltrować.
- B. napowietrzyć.
- C. wymieszać z mąką.
- D. roztopić i schłodzić.

**Zadanie 16.**

Określ metodę sporządzania ciasta pszennego wyborowego przedstawionego w tabeli.

Faza fermentacji	Namiar surowców w kg						Temperatura ciasta w °C	Czas fermentacji w h	Wydajność fazy
	Mąka pszenna	Woda	Drożdże	Sól	Cukier	Margaryna			
Rozczyn	45	42,5	1,5÷2,0	-	-	-	26÷28	2	190
Ciasto	52 + 2 <sup>1)</sup>	3÷7	-	1,5	2,0	3,0	28÷30	0,5	155÷158

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

**Zadanie 17.**

Przy produkcji ciasta na chleb żytni razowy metodą piętofazową, zaczątek należy pobrać

- A. z ciasta.
- B. z kwasu.
- C. z półkwasu.
- D. z przedkwasu.

**Zadanie 18.**

Metodę jednofazową sporządzania ciasta pszennego należy wybrać dysponując mąką

- A. o dużej wilgotności.
- B. o mocnym glutenie.
- C. o grubej granulacji.
- D. o słabym glutenie.

**Zadanie 19.**

Wskaż parametry prowadzenia fermentacji kwasu.

	Wydajność [%]	Temperatura [°C]	Czas fermentacji [h]
A.	170	29÷31	0,5
B.	190÷200	28÷30	3
C.	160÷170	26÷28	6
D.	200	24÷26	5

**Zadanie 20.**

Wskaż parametry prowadzenia ciasta pszennego metodą jednofazową „na zimno”.

- A. Temperatura 20÷22°C, czas fermentacji 6 h.
- B. Temperatura 22÷26°C, czas fermentacji 3 h.
- C. Temperatura 26÷28°C, czas fermentacji 2,5 h.
- D. Temperatura 30÷32°C, czas fermentacji 1,5 h.

**Zadanie 21.**

Wskaż kolejność faz produkcji ciasta mieszanego metodą „na żurkach”.

- A. Żurek, kwas, ciasto.
- B. Półkwas, kwas, żurek, ciasto.
- C. Podmłoda, kwas, żurek, ciasto.
- D. Podmłoda żytnia, żurek, ciasto.

**Zadanie 22.**

Podmłodę sporządza się w celu

- A. zwiększenia ilości powietrza i wytworzenia zapachu.
- B. zwiększenia zawartości białek i wytworzenia smaku.
- C. namnożenia drożdży i wytworzenia smaku oraz zapachu.
- D. namnożenia bakterii mlekowych i wytworzenia kwaśnego smaku.

**Zadanie 23.**

Wskaż zestaw urządzeń do formowania chleba mieszanego o kształcie okrągłym.

- A. Dzielarka, zaokrąglarka.
- B. Dzielarka, wydłużarka.
- C. Dzielarka, rogalikarka.
- D. Dzielarka, multimat.

**Zadanie 24.**

W którym dziale w hali produkcyjnej stanowiska pracy wyposażone są w dzielarki, zaokrąglarki i wałkowarki?

- A. Piecowni.
- B. Formierni.
- C. Ciastowni.
- D. Fermentowni.

**Zadanie 25.**

Urządzeniem piekarskim przedstawionym na zdjęciu jest

- A. ubijarka z dzieżą rozłączną.
- B. mieszarka z dzieżą rozłączną.
- C. ubijarka z dzieżą nierozłączną.
- D. mieszarka z dzieżą nierozłączną.



**Zadanie 26.**

Do oddzielenia zanieczyszczeń mechanicznych z mąki należy zastosować

- A. dozator.
- B. trzepak worków.
- C. przesiewacz odśrodkowy.
- D. zestaw dzieląco-formujący.

**Zadanie 27.**

Jak należy postąpić w trakcie pracy miksera, gdy ciasto zbiera się w górnej części kociołka?

- A. Każdorazowo wyłączyć mikser i zebrać ciasto.
- B. Odłączyć osłonę, by móc w trakcie pracy oskrobać je skrobką.
- C. Odłączyć osłonę, by móc w trakcie pracy zbierać je delikatnie dłonią.
- D. Zbierać ciasto ze ścianek kociołka przez otwór w osłonie w trakcie mieszania.

**Zadanie 28.**

Czyszczenie dzieży w miazarce należy wykonać

- A. po zatrzymaniu miazarki.
- B. w trakcie pracy miazarki.
- C. w trakcie pracy po zdjęciu osłony.
- D. tylko po zablokowaniu wyłącznika krańcowego.

**Zadanie 29.**

Kształtowanie polegające na skręceniu płaskiego trójkąta ciasta w rulon i ułożeniu półksiężyca dotyczy

- A. bułek parek.
- B. bułek graham.
- C. chał zdobnych.
- D. rogali maślanych.

**Zadanie 30.**

Z ilu linek ciasta formuje się chałkę turecką?

- A. 4
- B. 5
- C. 6
- D. 7

**Zadanie 31.**

Zaokrąglonymi i zlepionymi dwoma kęsami ciasta, naciętymi wzdłuż są

- A. parki.
- B. precle.
- C. małgorzatki.
- D. obwarzanki.

**Zadanie 32.**

Przy produkcji chleba z mąki porośniętej należy zastosować

- A. pełny rozrost.
- B. przerost kęsów.
- C. niepełny rozrost.
- D. wypiek bez rozrostu.

**Zadanie 33.**

Przerost kęsów ciasta w trakcie rozrostu końcowego może spowodować następujące wady pieczywa:

- A. kształt rozlany, o bladej skórce.
- B. miękisz zbity, z nierównomiernymi porami.
- C. skórka z widocznymi ciemnymi pęcherzami.
- D. pieczywo o okrągłym przekroju i małej objętości.

**Zadanie 34.**

Oblicz, ile ton pieczywa może wypiec piekarnia w ciągu trzech zmian, jeżeli zdolność produkcyjna pieca wynosi 2,6 t na jedną zmianę.

- A. 5,2 t
- B. 7,8 t
- C. 26 t
- D. 70,8 t

**Zadanie 35.**

Zdjęcie przedstawia piec piekarski

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

**Zadanie 36.**

Piec piekarski, który wyposażony jest w trzon ruchomy – taśmowy z komorą wypiekową w kształcie tunelu, jest piecem

- A. rurowo-wrzutowym.
- B. rurowo-wyciągowym.
- C. wózkowo-obrotowym.
- D. przelotowo-taśmowym.



**Zadanie 37.**

Rogale maślane posmarowane masą jajową należy wypiekać

- A. bez zaparowania komory wypiekowej.
- B. z zaparowaniem na początku wypieku.
- C. parując komorę przez cały czas wypieku.
- D. z zaparowaniem komory na końcu wypieku.

**Zadanie 38.**

Jeżeli 100 g chleba wiejskiego zawiera 6% białka, 50% węglowodanów i 1% tłuszczu, oblicz jego wartość odżywczą (1 g białka dostarcza 4 kcal, 1 g węglowodanów 4 kcal i 1 g tłuszczu 9 kcal).

- A. 150 kcal
- B. 210 kcal
- C. 225 kcal
- D. 233 kcal

**Zadanie 39.**

Na podstawie oceny organoleptycznej chleba zwykłego stwierdzono, że ma rozlany kształt oraz jest mdły i bez smaku. Przyczyną tych wad jest brak w cieście

- A. soli.
- B. cukru.
- C. tłuszczu.
- D. maślanki.

**Zadanie 40.**

Oblicz ilość torebek potrzebnych do zapakowania 150 kg chleba pełnoziarnistego o masie 0,5 kg.

- A. 150 sztuk.
- B. 250 sztuk.
- C. 300 sztuk.
- D. 400 sztuk.