

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

T.03-X-19.01

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
CZEŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

- Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
- 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.
- Arkusze egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
- Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
- Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
- Czytaj uważnie wszystkie zadania.
- Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
- Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ kratek w KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

- Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
- Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

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

- 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"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

- 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.

Ziarno którego zboża jest przedstawione na rysunku?

- A. Jęczmienia.
- B. Owsa.
- C. Prosa.
- D. Żyta.



Zadanie 2.

Tłuszczem pochodzenia roślinnego jest

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

Zadanie 3.

Który z wymienionych dodatków piekarskich nosi nazwę chlorku sodu?

- A. Sól kuchenna.
- B. Ekstrakt słodowy.
- C. Proszek do pieczenia.
- D. Preparat enzymatyczny.

Zadanie 4.

Bezpośrednio po dostarczeniu do magazynu świeżych drożdży prasowanych magazynier przeprowadza ocenę

- A. organoleptyczną.
- B. mikrobiologiczną.
- C. składu chemicznego.
- D. zawartości enzymów.

Zadanie 5.

W ciągu 1 tygodnia piekarnia przyjmuje do magazynu 1,2 tony mąki. Ile kilogramów mąki przyjmie w ciągu 5 tygodni?

- A. 60 kg mąki.
- B. 600 kg mąki.
- C. 6 000 kg mąki.
- D. 60 000 kg mąki.

Zadanie 6.

Ocena organoleptyczna surowców piekarskich polega na

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

Zadanie 7.

Kwaśna śmietana z widocznymi śladami pleśni

- A. musi zostać wycofana z produkcji.
- B. może być użyta po usunięciu zanieczyszczeń.
- C. musi zostać natychmiast wykorzystana do produkcji.
- D. może być użyta tylko do produkcji pieczywa żytniego.

Zadanie 8.

Którą cechą powinny charakteryzować się dobrej jakości sery podpuszczkowe twarde przeznaczone do posypywania kęsów ciasta?

- A. Porostem pleśni.
- B. Ziarnistą strukturą.
- C. Barwą żółto-kremową.
- D. Mazistą konsystencją.

Zadanie 9.

Podczas oceny organoleptycznej surowiec określono jako zjełczały. Ocena ta dotyczy

- A. masła.
- B. miodu.
- C. moreli.
- D. marchwi.

Zadanie 10.

Do surowców, które należy przechowywać w temperaturze pokojowej, należą

- A. sery kwasowe.
- B. drożdże prasowane.
- C. śmietana i śmietanka.
- D. miód naturalny i sztuczny.

Zadanie 11.

Surowcem o najdłuższym terminie przydatności do spożycia spośród podanych, jest

- A. jajo kurze.
- B. mąka pszenna.
- C. masło śmietankowe.
- D. mleko pasteryzowane.

Zadanie 12.

Owoskop stosowany jest do oceny świeżości

- A. jaj.
- B. mąki.
- C. oleju.
- D. wody.

Zadanie 13.

Zmiany mikrobiologiczne w przechowywanych surowcach piekarskich wywołują

- A. wirusy i sinice.
- B. roztocza i sinice.
- C. bakterie i pleśnie.
- D. bakterie i wirusy.

Zadanie 14.

Zabieg deratyzacji zwalcza

- A. owady.
- B. gryzonie.
- C. roztocza.
- D. drobnoustroje.

Zadanie 15.

Który wyrób piekarski przedstawiono na rysunku?

- A. Ciabatty.
- B. Bagietki.
- C. Bułki parki.
- D. Chleby tostowe.



Zadanie 16.

Wyrobem piekarskim półcukiernicznym jest

- A. chleb graham.
- B. bułka paryska.
- C. chałka zdobna.
- D. bułka wrocławska.

Zadanie 17.

Korzystając z normatywu surowcowego na chałki zdobne zamieszczonego w tabeli, oblicz zapotrzebowanie na jaja w przypadku użycia do produkcji 500 kg mąki.

- A. 70 sztuk.
- B. 140 sztuk.
- C. 175 sztuk.
- D. 350 sztuk.

Surowce	Ilość (kg)
mąka pszenna luksusowa typ 550	100
sól biała	0,8÷1,2
drożdże	3,5÷4
cukier	13
margaryna	8
jaja do smarowania	35 sztuk
olej jadalny do smarowania form	do 0,3

Zadanie 18.

Do produkcji pieczywa tostowego należy użyć mąki

- A. jaglanej.
- B. pszennej.
- C. gryczanej.
- D. kukurydzianej.

Zadanie 19.

Standaryzacja mąki zapewnia

- A. usunięcie zanieczyszczeń fizycznych.
- B. porównywalną gramaturę wyrobów drobnych.
- C. równomierne zaparzenie wszystkich składników.
- D. wyprodukowanie wyrobów o niezmiennych cechach.

Zadanie 20.

Zawiesinę drożdży i wody nazywa się

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

Zadanie 21.

Z których składników należy skorzystać, przygotowując rozczyn do produkcji bułek wyborowych?

- A. Mąki żytniej i wody.
- B. Mąki pszennej i wody.
- C. Mąki żytniej, wody i drożdży.
- D. Mąki pszennej, wody i drożdży.

Zadanie 22.

Ciasto żytnie o najwyższej jakości uzyska się, prowadząc proces metodą

- A. pośrednią.
- B. dwufazową.
- C. bezpośrednią.
- D. pięcioletnią.

Zadanie 23.

Prowadzenie ciasta pszennego polegające na wytworzeniu podmłody, a następnie ciasta właściwego, jest metodą

- A. na żurku.
- B. pośrednią.
- C. trójfazową.
- D. czterofazową.

Zadanie 24.

Jaka będzie wydajność rozczynu, jeżeli na 100 kg mąki zużyto 75 litrów wody?

- A. 25%
- B. 75%
- C. 125%
- D. 175%

Zadanie 25.

Preclę formuje się z

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

Zadanie 26.

Do podgrzewania i odmierzenia wody w ciastowni stosuje się urządzenie nazywane

- A. miarką.
- B. separatorem.
- C. zgarniakiem.
- D. dozownikiem.

Zadanie 27.

Dodanie do ciasta glutenu witalnego wpływa na

- A. intensywny rozrost kęsów.
- B. zmianę smaku i zapachu ciasta.
- C. rozkład skrobi do cukrów prostych.
- D. wzmocnienie struktury białkowej ciasta.

Zadanie 28.

Naważka ciasta to waga kęsa bezpośrednio

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

Zadanie 29.

Które czynniki mają wpływ na czas rozrostu końcowego uformowanych kęsów ciasta?

- A. Ilość użytej mąki na podsypkę.
- B. Temperatura i wilgotność powietrza.
- C. Sposób dzielenia i kształtowania kęsów ciasta.
- D. Metoda przygotowania surowców do produkcji.

Zadanie 30.

Rozrost końcowy bułek kajzerek w komorze fermentacyjnej powinien odbywać się w zakresie temperatur

- A. 5÷15°C
- B. 20÷30°C
- C. 30÷40°C
- D. 45÷55°C

Zadanie 31.

Poprzez nacisk palcem wyrośniętych kęsów ciasta sprawdza się

- A. wagę wyrobu.
- B. wilgotność kęsa.
- C. stopień rozrostu.
- D. temperaturę ciasta.

Zadanie 32.

Zastosowanie procesu mrożenia półproduktów piekarskich przed wypiekiem określa się jako

- A. kontrolowany wypiek pieczywa.
- B. inaktywację procesu wypieku.
- C. odroczone wypiek pieczywa.
- D. próbny wypiek.

Zadanie 33.

Chałki zdobne przed wypiekiem posypuje się kruszonką, sporządzoną z

- A. mąki i mleka.
- B. mąki, jaj i cukru.
- C. mąki i margaryny.
- D. mąki, cukru i margaryny.

Zadanie 34.

Piec piekarski z nieruchomym trzonem wypiekowym to piec

- A. wózkowy obrotowy.
- B. taśmowy przelotowy.
- C. wyciągowy wózkowy.
- D. modułowy cyklotermiczny.

Zadanie 35.

Podczas wypieku uformowanych kęsów ciasta białka mąki ulegają denaturacji w zakresie temperatur

- A. $25\div 30^{\circ}\text{C}$
- B. $60\div 70^{\circ}\text{C}$
- C. $120\div 160^{\circ}\text{C}$
- D. $200\div 210^{\circ}\text{C}$

Zadanie 36.

Wypiek 120 sztuk pieczywa drobnego w piecu modułowym trwa 15 minut. Ile sztuk pieczywa można wypiec w ciągu 1 godziny?

- A. 240 sztuk.
- B. 360 sztuk.
- C. 480 sztuk.
- D. 960 sztuk.

Zadanie 37.

100 g pieczywa zawiera 8 g białka, 2 g tłuszczu i 45 g węglowodanów. Oblicz wartość energetyczną 150 g pieczywa, wiedząc, że 1 g białka dostarcza 4 kcal, 1 g tłuszczu 9 kcal i 1 g węglowodanów 4 kcal.

- A. 230 kcal
- B. 345 kcal
- C. 460 kcal
- D. 690 kcal

Zadanie 38.

Wadą wewnętrzną pieczywa jest wada

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

Zadanie 39.

Z której odmiany mąki wyprodukowano pieczywo, na opakowaniu którego widnieje informacja „chleb orkiszowy”?

- A. Żytniej.
- B. Ryżowej.
- C. Pszennej.
- D. Jęczmiennej.

Zadanie 40.

Urządzenie przedstawione na rysunku służy do

- A. krojenia chleba.
- B. pakowania chleba.
- C. znakowania bułek.
- D. pomiaru masy bułek.

