

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.03**
Wersja arkusza: **SG**
Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.03-SG-20.06

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2020
CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

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 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.

Na rysunku przedstawiono ziarno wykorzystywane do produkcji mąki

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

**Zadanie 2.**

Do produkcji pieczywa pszennego jasnego należy użyć mąki typ

- A. 500
- B. 1400
- C. 1850
- D. 2000

Zadanie 3.

Który z wymienionych surowców zawiera w swoim składzie najmniejszą ilość tłuszczu?

- A. Masło klarowane.
- B. Mleko spożywcze.
- C. Margaryna mleczna.
- D. Śmietanka kremówka.

Zadanie 4.

Zasada FIFO (pierwsze weszło, pierwsze wyszło) stosowana w magazynach piekarskich dotyczy

- A. rotacji surowców.
- B. kontroli ilości towarów.
- C. oceny organoleptycznej surowców.
- D. monitorowania parametrów przechowywania.

Zadanie 5.

Mleko świeże pasteryzowane należy przechowywać w zakresie temperatur

- A. $-4 \div 0^{\circ}\text{C}$
- B. $2 \div 8^{\circ}\text{C}$
- C. $10 \div 16^{\circ}\text{C}$
- D. $18 \div 22^{\circ}\text{C}$

Zadanie 6.

Charakterystyczną cechą mąki pszennej pochodzącej z ziarna porośniętego jest

- A. słodki zapach.
- B. niska wilgotność.
- C. rdzawe przebarwienie.
- D. obecność szkodników.

Zadanie 7.

Proces jęczenia zachodzi podczas niewłaściwego przechowywania

- A. jaj.
- B. anyżu.
- C. masła.
- D. miodu.

Zadanie 8.

Który z wymienionych surowców posiada najkrótszy termin przydatności do spożycia?

- A. Sól.
- B. Mąka.
- C. Cukier.
- D. Smalec.

Zadanie 9.

Podstawowym sprzętem do pomiaru masy jednostkowej surowców i wilgotności powietrza w magazynach surowców piekarskich są

- A. wagi analityczne i manometry.
- B. wagi pomostowe i manometry.
- C. wagi elektroniczne i higrometry.
- D. wagi przesuwnikowe i refraktometry.

Zadanie 10.

Do magazynu dostarczono 100 sztuk opakowań drożdży o masie jednostkowej 100 g. Podczas pomiaru masy na wyświetlaczu wagi elektronicznej powinna pojawić się wartość

- A. 1,00 kg
- B. 10,00 kg
- C. 100,00 kg
- D. 1 000,00 kg

Zadanie 11.

Korzystając z informacji w tabeli wskaż, który surowiec jako pierwszy powinien zostać użyty do produkcji.

	Data produkcji surowca	Termin przydatności do spożycia	Należy użyć
A.	16.09.2019	30.10.2019	-
B.	18.09.2019	-	w ciągu 2 miesięcy od daty produkcji
C.	23.09.2019	29.12.2019	-
D.	28.09.2019	-	w ciągu 1 miesiąca od daty produkcji

Zadanie 12.

W magazynie mąki zauważono ślady obecności gryzoni. W celu eliminacji szkodników należy przeprowadzić

- A. deratyzację.
- B. sterylizację.
- C. dezynfekcję.
- D. dezynsekcję.

Zadanie 13.

Procedury zapewniające bezpieczeństwo zdrowotne żywności przechowywanej w magazynach chłodniczych dotyczą codziennej kontroli

- A. temperatury pomieszczeń.
- B. zawartości białka w surowcach.
- C. ilości składowanych surowców.
- D. czasu pracy zatrudnionych osób.

Zadanie 14.

Wyrobem piekarskim przedstawionym na rysunku jest bułka

- A. parka.
- B. ciabatta.
- C. kajzerka.
- D. grahamka.



Zadanie 15.

Bagietki produkuje się z ciasta

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

Zadanie 16.

Korzystając z receptury przedstawionej w tabeli, oblicz zużycie cukru kryształu potrzebnego do wyprodukowania 20 sztuk wyrobu.

- A. 100 g
- B. 350 g
- C. 600 g
- D. 700 g

Receptura na 10 sztuk chałek	
Surowce na ciasto	Ilość [g]
mąka pszenna typ 650	2 500
drożdże	150
mleko odtłuszczone	1 250
cukier kryształ	300
sól	30
margaryna	175
Surowce na kruszonkę	Ilość [g]
mąka pszenna typ 650	100
masło	50
cukier kryształ	50

Zadanie 17.

50 sztuk chleba wiejskiego produkuje się z 25 kg mąki. Ile sztuk takiego chleba można wyprodukować z 75 kg mąki?

- A. 50 sztuk.
- B. 75 sztuk.
- C. 100 sztuk.
- D. 150 sztuk.

Zadanie 18.

Pieczywo pszenne zwykle produkuje się z mąki pszennej, drożdży, wody, soli oraz surowców dodatkowych w stosunku do mąki w ilości

- A. 3%
- B. 15%
- C. $15\% \div 30\%$
- D. $35\% \div 45\%$

Zadanie 19.

Chleb turecki swoją barwę i smak zawdzięcza dodatkowi

- A. kakao i cynamonu.
- B. karmelu i orzechów.
- C. kawy zbożowej i miodu.
- D. barwnika i syropu klonowego.

Zadanie 20.

Standaryzację mąki przeprowadza się

- A. przed produkcją pieczywa.
- B. podczas fermentacji ciasta.
- C. podczas formowania kęsów.
- D. w trakcie wypieku pieczywa.

Zadanie 21.

Na rysunku przedstawiono urządzenie przeznaczone do

- A. krojenia pieczywa.
- B. odważania surowców.
- C. naświetlania powierzchni jaj.
- D. pomiaru temperatury drożdży.

**Zadanie 22.**

Który wyrób piekarski zaliczany jest do pieczywa żytniego razowego?

- A. Pumpernikiel.
- B. Chleb graham.
- C. Pieczywo tostowe.
- D. Chleb baltonowski.

Zadanie 23.

W którym zakresie temperatur najintensywniej rozmnażają się drożdże piekarskie?

- A. $10 \div 16^{\circ}\text{C}$
- B. $16 \div 20^{\circ}\text{C}$
- C. $26 \div 32^{\circ}\text{C}$
- D. $38 \div 44^{\circ}\text{C}$

Zadanie 24.

Ile wyniesie wydajność rozczynu, jeżeli na 100 kg mąki pszennej zużyto 65 litrów wody?

- A. 35%
- B. 65%
- C. 130%
- D. 165%

Zadanie 25.

Na ile równych części należy podzielić 1 500 g ciasta, aby otrzymać kęsy o wadze 0,075 kg?

- A. 20
- B. 50
- C. 75
- D. 150

Zadanie 26.

Chalki formuje się z długich linek ciasta

- A. o cieńszych końcach.
- B. o grubszych końcach.
- C. o jednakowej grubości.
- D. zakończonych kuleczkami.

Zadanie 27.

Na rysunku przedstawiono miesiarkę z miesidłem

- A. kątowym.
- B. hakowym.
- C. spiralnym.
- D. ramowym.

**Zadanie 28.**

Przy produkcji ciasta pszennego dodatek polepszacza enzymatycznego

- A. upłynni strukturę ciasta.
- B. powiększy ciężar wyrobów.
- C. zmniejszy objętość pieczywa.
- D. zwiększy tolerancję rozrostu końcowego.

Zadanie 29.

Rozrost końcowy kęsów ciasta można spowolnić, stosując

- A. wydłużenie czasu fermentacji.
- B. głębokie nacięcie kęsów ciasta.
- C. obniżenie temperatury procesu.
- D. podwyższenie wilgotności procesu.

Zadanie 30.

Przy rozroście końcowym kęsów ciasta żytniego, gdy produkcja przebiega bez zakłóceń, temperatura w komorze rozrostowej powinna wynosić

- A. $45 \div 50^{\circ}\text{C}$
- B. $35 \div 40^{\circ}\text{C}$
- C. $25 \div 30^{\circ}\text{C}$
- D. $15 \div 20^{\circ}\text{C}$

Zadanie 31.

Zwilżanie powierzchni kęsów ciasta przed wypiekiem wpływa na

- A. lepsze koloryzowanie skórki.
- B. rozpływanie kęsów ciasta w piecu.
- C. nierównomierną porowatość miękiszu.
- D. równomierne pęknięcie skórki pieczywa.

Zadanie 32.

Jak nazywa się piec, w którym kęsy ciasta wprowadzane są na wózkach rozrostowych bezpośrednio do komory wypiekowej?

- A. Taśmowy.
- B. Obrotowy.
- C. Modułowy.
- D. Cyklotermiczny.

Zadanie 33.

Podczas wypieku pieczywa w wyniku działania wysokiej temperatury zachodzi proces denaturacji

- A. białek.
- B. tłuszczów.
- C. węglowodanów.
- D. składników mineralnych.

Zadanie 34.

W trakcie obsługi pieca piekarz najczęściej narażony jest na

- A. oparzenia.
- B. stłuczenia.
- C. skaleczenia.
- D. porażenie prądem.

Zadanie 35.

Korzystając z danych w tabeli oblicz wartość energetyczną 100 g pieczywa. Przyjmij, że 1 g białka dostarcza 4 kcal, 1 g tłuszczu 9 kcal i 1 g węglowodanów 4 kcal.

- A. 220 kcal
- B. 230 kcal
- C. 244 kcal
- D. 285 kcal

Składnik odżywczy	Ilość w g na 100 g pieczywa
białko	13
tłuszcze	2
węglowodany	40

Zadanie 36.

Wadą wyglądu zewnętrznego pieczywa jest

- A. zakalec.
- B. słony smak.
- C. wilgotny miększ.
- D. przypalona skórka.

Zadanie 37.

Pieczywo zalecane dla osób uczulonych na gluten oznaczone jest na opakowaniu znakiem graficznym przedstawiającym

- A. zielone liście.
- B. zielony trójkąt.
- C. przekreślony kłos.
- D. przekreślony prostokąt.

Zadanie 38.

Ile pojemników należy użyć do transportu 360 bułek z jagodami, jeżeli w jednym pojemniku mieści się 18 sztuk bułek?

- A. 18 sztuk.
- B. 20 sztuk.
- C. 35 sztuk.
- D. 36 sztuk.

Zadanie 39.

Proces czerstwienia zachodzi podczas

- A. fermentacji ciasta.
- B. leżakowania ciasta.
- C. dojrzewania pieczywa.
- D. przechowywania pieczywa.

Zadanie 40.

Zagrożeniem mikrobiologicznym w magazynach wyrobów gotowych są

- A. obce zapachy.
- B. grzyby i pleśnie.
- C. owady i roztocza.
- D. środki ochrony roślin.