

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

TG.03-SG-20.01

## **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 krater 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.

Który tłuszcz otrzymuje się przez wytopienie z tkanki tłuszczowej?

- A. Ceres.
- B. Masło.
- C. Smalec.
- D. Margaryna.

### Zadanie 2.

Materiałem pomocniczym stosowanym do produkcji chleba żytniego razowego na miodzie jest

- A. mąka żytnia.
- B. miód sztuczny.
- C. kwas askorbinowy.
- D. foremka aluminiowa.

### Zadanie 3.

Którą przyprawę przedstawiono na rysunku?

- A. Anyż.
- B. Imbir.
- C. Cynamon.
- D. Kardamon.



### Zadanie 4.

Która cecha organoleptyczna dyskwalifikuje masło jako surowiec do produkcji piekarskiej?

- A. Kremowa barwa.
- B. Zjełczały zapach.
- C. Śmietankowy smak.
- D. Smarowna konsystencja.

### Zadanie 5.

Mąka pobrana z magazynu charakteryzuje się mocno wyczuwalnym zapachem stęchlizny oraz gorzkawym smakiem. Mąka ta

- A. może być wykorzystana na podsypkę.
- B. musi być wymieszana z mąką dobrej jakości.
- C. nie może być wykorzystana do produkcji pieczywa.
- D. powinna zostać napowietrzona przed użyciem do produkcji.

**Zadanie 6.**

W magazynie surowców piekarskich worki z cukrem powinny być ułożone

- A. w stosy oparte o ścianę.
- B. bezpośrednio na posadzce.
- C. w pryzmy sięgające sufitu.
- D. na drewnianych podestach.

**Zadanie 7.**

W suchym pomieszczeniu magazynowym o temperaturze 18°C przechowuje się

- A. cukier i drożdże suszone.
- B. jaja i margarynę mleczną.
- C. masło i margarynę zwykłą.
- D. twaróg chudy i ser dojrzewający.

**Zadanie 8.**

Które przyrządy kontrolno-pomiarowe używane są w magazynach surowców sypkich w piekarni?

- A. Wagi i higrometry.
- B. Termometry i barometry.
- C. Pirometry i wiskozymetry.
- D. Psychrometry i manometry.

**Zadanie 9.**

Do pionowego transportu mąki luzem stosuje się

- A. ześlizgi spiralne.
- B. wózki magazynowe.
- C. przenośniki taśmowe.
- D. podnośniki czerpakowe.

**Zadanie 10.**

Przyjmując do magazynu surowce od dostawcy, magazynier powinien wypełnić dokument

- A. PZ – Przyjęcie zewnętrzne.
- B. RZ – Rozchód zewnętrzny.
- C. PW – Przyjęcie wewnętrzne.
- D. RW – Rozchód wewnętrzny.

**Zadanie 11.**

W zakładzie piekarskim zużywa się dziennie 5 kg masła do produkcji bułek maślanych oraz 4 kg do produkcji rogali. Ile kilogramów masła należy zamówić, aby zapewnić jego zapas na 3 dni produkcji?

- A. 9 kg
- B. 12 kg
- C. 15 kg
- D. 27 kg

**Zadanie 12.**

Dezynfekcję powierzchni produkcyjnych i magazynowych przeprowadza się w celu wyeliminowania zagrożenia zdrowotnego żywności, spowodowanego obecnością

- A. piasku.
- B. gryzoni.
- C. bakterii.
- D. owadów.

**Zadanie 13.**

Do pieczywa pszennego zwykłego zalicza się

- A. chleb turecki.
- B. bułki maślane.
- C. chleb tostowy.
- D. bułki grahamki.

**Zadanie 14.**

Które bułki pszenne przedstawiono na rysunku?

- A. Kajzerki.
- B. Montowe.
- C. Poznańskie.
- D. Małgorzatki.



**Zadanie 15.**

Które pieczywo pszenne sporządza się metodą trójfazową?

- A. Bułki zwykłe.
- B. Chleb graham.
- C. Rogale maślane.
- D. Bagietki francuskie.

**Zadanie 16.**

Receptura na chleb żytni razowy				
Surowce		Ilość w kilogramach		
Mąka żytnia typ 2000		90,00		
Mąka pszenna chlebowa typ 750		10,00		
Sól biała		od 1,60 do 1,80		
Do posypywania desek i koszyczków:				
otręby		do 1,00		
lub				
mąka ziemniaczana		0,50		
Wydajność średnia przy masie jednostkowej	0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	2,0 kg
Bochenki fermentujące na deskach	142,5	143,0	143,5	144,0
Bochenki fermentujące w formach	144,5	145,0	145,5	146,0

Korzystając z Receptury na chleb żytni razowy zamieszczony w tabeli określ, jaka jest średnia wydajność chleba w bochenkach o masie jednostkowej 1,0 kg, fermentujących na deskach?

- A. 142,5%
- B. 143,0%
- C. 144,5%
- D. 145,0%

**Zadanie 17.**

Skrobia kukurydziana jest podstawowym surowcem stosowanym do produkcji chleba

- A. sitkowego.
- B. słodowego.
- C. niskosodowego.
- D. bezglutenowego.

**Zadanie 18.**

Do produkcji chleba żytniego jasnego należy użyć mąki żytniej typ

- A. 580
- B. 1400
- C. 1850
- D. 2000

**Zadanie 19.**

W celu przedłużenia świeżości chleba, zwiększenia jego objętości i poprawy jakości miękiszu, należy podczas wytwarzania ciasta na chleb litewski część mąki

- A. uprażyć.
- B. przesiać.
- C. zaparzyć.
- D. schłodzić.

**Zadanie 20.**

Wodę używaną do sporządzania mlecza drożdżowego można maksymalnie ogrzać do temperatury

- A. 20°C
- B. 25°C
- C. 40°C
- D. 45°C

**Zadanie 21.**

W pięciofazowej metodzie wytwarzania ciasta żytniego z zaczątku otrzymuje się

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

**Zadanie 22.**

Ciasto pszenne na bagietki francuskie prowadzi się metodą

- A. trójfazową.
- B. jednofazową.
- C. czterofazową.
- D. pięciofazową.

**Zadanie 23.**

Temperatura podmłody w ciepłym prowadzeniu fermentacji metodą pośrednią powinna wynosić

- A. 12÷14°C
- B. 16÷19°C
- C. 20÷24°C
- D. 28÷30°C

**Zadanie 24.**

Zdobienie ciasta pszennego polega na

- A. przegniataniu ciasta z cukrem.
- B. przebijaniu ciasta po leżakowaniu.
- C. kształtowaniu dekoracyjnych wyrobów.
- D. posypywaniu uformowanych wyrobów cukrem.

**Zadanie 25.**

Ciasto żytnie prowadzone metodą pięciofazową powinno charakteryzować się zapachem

- A. lekko kwaśnym.
- B. mocno drożdżowym.
- C. drożdżowo-kwasowym.
- D. kwasowo-alkoholowym.

**Zadanie 26.**

Przy formowaniu rogalików zaokrąglone kęsy ciasta poddaje się

- A. wałkowaniu i zwijaniu.
- B. rolowaniu i przycinaniu.
- C. przegniataniu i składaniu.
- D. wydłużaniu i spłaszczaniu.

**Zadanie 27.**

Dzielarko-zaokrąglarkę należy zastosować do dzielenia ciasta i formowania kęsów na

- A. chleb razowy.
- B. chleb tostowy.
- C. bułki montowe.
- D. bułki wrocławskie.

**Zadanie 28.**

Wywrotnica w piekarni przemysłowej służy do

- A. wyjmowania pieczywa z pieca.
- B. przerzucania ciasta z dzieży do dzielarki.
- C. przesypywania mąki z worków do dzieży.
- D. odwracania bułek poznańskich przed wypiekiem.

**Zadanie 29.**

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

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

**Zadanie 30.**

Który zabieg należy zastosować bezpośrednio przed wypiekiem, aby zapobiec deformacjom chleba wypiekanego w formach z kęsów ciasta o niepełnym rozroście?

- A. Zwilżania.
- B. Oprószania.
- C. Obsuszania.
- D. Nakłuwania.

**Zadanie 31.**

Który opis charakteryzuje fazę słabego rozrostu uformowanego kęsa ciasta?

- A. Kęs leżący na desce jest okrągły i przylega do niej małą powierzchnią.
- B. Kęs przylega całą podstawą do deski, a jego brzegi są lekko podwinięte.
- C. Powierzchnia kęsa jest zapadnięta, a na jego powierzchni pojawiają się oczka.
- D. Powierzchnia kęsa jest prawie płaska, po jej naciśnięciu pozostaje ślad wgłębienia.

**Zadanie 32.**

Zabiegiem technologicznym przeprowadzanym bezpośrednio przed wypiekiem chałek tureckich, mającym na celu uzyskanie błyszczącej, ładnie wybarwionej skórki, jest

- A. oprószanie mąką.
- B. posypywanie cukrem.
- C. smarowanie masą jajową.
- D. obsuszanie ogrzonym powietrzem.

**Zadanie 33.**

Do prowadzenia wypieku pieczywa na wózkach rozrostowych stosuje się piece

- A. taśmowe.
- B. obrotowe.
- C. wrzutowe.
- D. modułowe.

**Zadanie 34.**

W pierwszej fazie wypieku chleba

- A. następuje zaparzenie ciasta i szybkie utwalenie jego struktury.
- B. zwiększa się objętość kęsa i powstaje cienka skórka na jego powierzchni.
- C. gorące powietrze obsusza powierzchnię kęsów, a ich objętość zmniejsza się.
- D. para wodna przenika do wnętrza, a na powierzchni kęsów tworzy się brunatna skórka.

**Zadanie 35.**

Ocena organoleptyczna gotowego pieczywa polega na ocenie jego kształtu, zapachu, smaku oraz sprawdzeniu

- A. barwy skórki.
- B. zawartości soli.
- C. masy jednostkowej.
- D. wilgotności mięksizu.

**Zadanie 36.**

Jedną z przyczyn uzyskania pieczywa charakteryzującego się jasną, grubą i twardą skorą jest

- A. sztywna konsystencja ciasta.
- B. za niska temperatura wypieku.
- C. użycie mąki z porośniętego ziarna.
- D. za duża wilgotność w komorze wypiekowej.

**Zadanie 37.**

Przygotowanie wypieczonego chleba do krojenia polega na

- A. bardzo szybkim jego obsuszeniu.
- B. zwilżeniu gorących bochenków zimną wodą.
- C. wystudzeniu go do temperatury poniżej 30°C.
- D. układaniu w pojemnikach bardzo dużej liczby bochenków.



**Zadanie 38.**

System pakowania wyrobów piekarskich polegający na wymianie powietrza w opakowaniu na mieszaninę azotu i dwutlenku węgla to pakowanie

- A. na gorąco.
- B. próżniowe.
- C. w opakowania aktywne.
- D. w atmosferze modyfikowanej.

**Zadanie 39.**

Bułki poznańskie przygotowane do wysyłki należy przechowywać w plastikowych pojemnikach ustawionych na

- A. rampie załadunkowej.
- B. podeście w korytarzu.
- C. podłodze blisko pieca.
- D. wózkach w magazynie.

**Zadanie 40.**

Proces zachodzący w przechowywanym pieczywie, powodujący między innymi twardość i kruchość miękkiszu oraz utratę połysku skórki, to

- A. dojrzewanie.
- B. czerstwienie.
- C. zakwaszenie.
- D. zapleśnienie.