

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.03**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.03-SG-21.01

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

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 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”:

<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.

Do którego z wymienionych typów zalicza się mąkę pszenną o jasnej barwie?

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

Zadanie 2.

Nasiona której rośliny oleistej są stosowane w produkcji piekarskiej?

- A. Gryki.
- B. Kopru.
- C. Soczewicy.
- D. Słonecznika.

Zadanie 3.

Magazynier przyjmujący margarynę do magazynu piekarni sprawdza

- A. tylko wagę.
- B. tylko smak, zapach i barwę.
- C. stan opakowania i przeprowadza ocenę laboratoryjną.
- D. stan opakowania, wagę i zgodność z dokumentacją przyjęcia towaru.

Zadanie 4.

W jaki sposób należy postąpić z prasowanymi drożdżami piekarskimi, które mają intensywny zapach octowy?

- A. Schłodzić.
- B. Połączyć z wodą.
- C. Natychmiast zużyć.
- D. Przekazać do utylizacji.

Zadanie 5.

Owoskop w produkcji wyrobów piekarskich stosuje się do oceny

- A. smaku jaj.
- B. zapachu jaj.
- C. wyglądu wnętrza jaj.
- D. składu chemicznego jaj.

Zadanie 6.

Do pomiaru wilgotności w magazynie surowców sypkich piekarni jest stosowany

- A. pirometr.
- B. higrometr.
- C. manometr.
- D. wakuometr.

Zadanie 7.

Do pionowego transportu mąki luzem stosuje się przenośnik

- A. taśmowy.
- B. ślimakowy.
- C. kubelkowy.
- D. szczebelkowy.

Zadanie 8.

Który dokument potwierdza przyjęcie maku od producenta do magazynu surowców piekarskich?

- A. PZ (przyjęcie z zewnątrz).
- B. RW (rozchód wewnętrzny).
- C. WZ (wydanie na zewnątrz).
- D. PW (przyjęcie wewnętrzne).

Zadanie 9.

Po zauważeniu odchodów gryzoni w mące należy

- A. usunąć ją z piekarni.
- B. przesiać ją przed zastosowaniem.
- C. połączyć ją z mąką o innym typie.
- D. połączyć ją z mąką o tym samym typie.

Zadanie 10.

Łącznie zawartość tłuszczu i środków słodzących w granicach $15 \div 30\%$ znajduje się w pieczywie pszennym

- A. zwykłym.
- B. wyborowym.
- C. cukierniczym.
- D. półcukierniczym.

Zadanie 11.

Bułki delikatesowe, poznańskie i kajzerki są to wyroby

- A. żytnie z mąki jasnej.
- B. pszenne z mąki jasnej.
- C. żytnie z mąki ciemnej.
- D. pszenne z mąki ciemnej.

Zadanie 12.

Ile kg miodu potrzeba do wyprodukowania 40 kg chleba tureckiego, jeżeli do produkcji 100 kg tego chleba zużywa się 15 kg miodu?

- A. 0,25 kg
- B. 4,00 kg
- C. 6,00 kg
- D. 37,50 kg

Zadanie 13.

W magazynie znajduje się 8 ton mąki żytniej typ 720. Na ile dni produkcji wystarczy mąki, jeżeli codzienne zużycie wynosi 2 000 kg?

- A. Na 3 dni.
- B. Na 4 dni.
- C. Na 6 dni.
- D. Na 8 dni.

Zadanie 14.

Podstawowymi surowcami do produkcji ciast żytnich są mąka żytnia oraz

- A. jaja i sól.
- B. woda i sól.
- C. woda i olej.
- D. tłuszcz i drożdże.

Zadanie 15.

Przygotowanie mąki graham do produkcji ciasta na chleb graham polega na jej

- A. wymieszaniu z solą.
- B. zaparzeniu tłuszczem.
- C. połączeniu z mąką żytnią.
- D. rozmiękczeniu gorącą wodą.

Zadanie 16.

Stosując do produkcji mąkę pszenną o słabych właściwościach wypiekowych, należy wybrać prowadzenie ciasta metodą

- A. 1-fazową.
- B. 2-fazową.
- C. 4-fazową.
- D. 5-fazową.

Zadanie 17.

Którą metodę należy zastosować do sporządzenia ciasta mieszanego o składzie 80% mąki pszennej i 20% mąki żytniej, aby uzyskać pieczywo najlepszej jakości?

- A. Tylko na kwasie.
- B. Tylko na zaczątku.
- C. Na rozczywie żytnim.
- D. Na rozczywie pszennym.

Zadanie 18.

Które parametry dotyczą fermentacji półkwasu w metodzie 5-fazowej prowadzenia ciast żytnich?

- A. Temperatura 24÷26°C, czas fermentacji 9 h.
- B. Temperatura 28÷30°C, czas fermentacji 3 h.
- C. Temperatura 26÷28°C, czas fermentacji 6 h.
- D. Temperatura 29÷32°C, czas fermentacji 1 h.

Zadanie 19.

Dojrzały kwas powinien charakteryzować się

- A. zbitą konsystencją i nierównomiernymi porami.
- B. zbitą konsystencją i równomiernymi małymi porami.
- C. nierównomiernymi porami i zapachem drożdżowym.
- D. równomiernymi dużymi porami oraz zapachem kwaśnym.

Zadanie 20.

Podczas formowania kęsa ciasta na chleb wydłużony należy poddać go

- A. wałkowaniu i wydłużaniu.
- B. zaokrąglaniu i wydłużaniu.
- C. zaokrąglaniu i znakowaniu.
- D. wałkowaniu i przekładaniu.

Zadanie 21.

Na ilustracji jest przedstawiona miesiarka z miesidłem

- A. łapowym.
- B. spiralnym.
- C. stożkowym.
- D. śmigłowym.

**Zadanie 22.**

Wywrotnicę pionową przedstawioną na ilustracji stosuje się w celu ułatwienia przerzucania ciasta z dzieży do

- A. krawalnicy.
- B. wydłużarki.
- C. leja dzielarki.
- D. rynny zaokrąglarki.

**Zadanie 23.**

W celu zabezpieczenia kęsa ciasta przed deformacjami w czasie wypieku, należy wykonać czynność

- A. zwijania.
- B. nacinania.
- C. przemieszczania.
- D. konfekcjonowania.

Zadanie 24.

W której fazie rozrostu końcowego znajdują się kęsy ciasta ułożone na desce, jeżeli zaobserwowano niewielki przyrost ich objętości i małą powierzchnię stykania się z deską?

- A. Przerostu.
- B. Rozrostu pełnego.
- C. Rozrostu niepełnego.
- D. Rozrostu normalnego.

Zadanie 25.

W celu uzyskania w czasie wypieku błyszczącej i aromatycznej skórki uformowane i wyrośnięte kęsy przed wypiekiem należy poddać

- A. głębokiemu nacinaniu.
- B. posypywaniu ziarnami.
- C. równomiernemu nakłuwaniu.
- D. zwilżaniu kleikiem mącznym.

Zadanie 26.

Które oznaczenie opisuje typ pieca ze stacjonarnym trzonem ogrzewanego tylko za pomocą rurek Perkinsa?

- A. RR
- B. RK
- C. RRK-35
- D. RRK-45

Zadanie 27.

Piec ogrzewany gazami spalinowymi zmieszanymi z gazami recyrkulacyjnymi i włączanymi za pomocą wentylatorów do obiegu spalin, to piec

- A. promieniowy.
- B. konwekcyjny.
- C. cyklotermiczny.
- D. rurowo-kanalowy.

Zadanie 28.

Na ilustracji przedstawiono załadunek pieca

- A. łopatą piekarską.
- B. aparatem załadowczym z windą.
- C. aparatem załadowczym ręcznym.
- D. aparatem załadowczo-rozładowniczym.



Zadanie 29.

Pieczywo jest wypieczone, gdy temperatura wewnątrz miękiszu osiągnie

- A. 85°C
- B. 97°C
- C. 110°C
- D. 145°C

Zadanie 30.

Przemieszczanie bochenków w czasie wypieku stosuje się w komorze, w której

- A. kęsy są za luźno ułożone.
- B. kęsy są za ciasno ułożone.
- C. trzon pieca nagrzewa się równomiernie.
- D. trzon pieca nagrzewa się nierównomiernie.

Zadanie 31.

W celu uzyskania błyszczącej skórki pieczywa w czasie wypieku stosuje się

- A. zaparowanie komory wypiekowej.
- B. nakłuwanie powierzchni podczas przesadzania.
- C. przemieszczanie boczne bochenków w komorze.
- D. przemieszczanie krzyżowe bochenków w komorze.

Zadanie 32.

Podczas monitorowania procesu fermentacji w komorze fermentacyjnej należy zapisywać wyniki pomiaru

- A. temperatury i wilgotności.
- B. czasu fermentacji i wzrostu ciśnienia.
- C. czasu fermentacji i spadków ciśnienia.
- D. przyrostu objętości kęsów i temperatury.

Zadanie 33.

Pęknięcia występujące na powierzchni pieczywa to wada

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

Zadanie 34.

Chorobę ziemniaczaną pieczywa pszennego, której objawami są ciągliwy i upłynniony miękisz oraz nieprzyjemny smak i zapach, wywołują

- A. pleśnie.
- B. bakterie.
- C. drożdże.
- D. roztocze.

Zadanie 35.

Etykieta pieczywa sprzedawanego bez opakowania, niemrożonego, powinna zawierać nazwę wyrobu, dane producenta, masę jednostkową oraz

- A. wykaz składników.
- B. warunki przechowywania.
- C. oznaczenie partii produkcyjnej.
- D. termin przydatności do sprzedaży.

Zadanie 36.

Zasadniczą częścią roboczą kralajnicy przedstawionej na ilustracji są

- A. noże tnące.
- B. granitowe stoły.
- C. podajniki taśmowe.
- D. rozdmuchiwacze torebek.



Zadanie 37.

Po zakończeniu krojenia pieczywa należy kralajnicę odłączyć od zasilania oraz

- A. oczyścić noże i usunąć okruchy.
- B. wymienić noże i usunąć okruchy.
- C. usunąć okruchy i poruszać dźwignią.
- D. oczyścić noże i obrócić dźwignią o 180°.

Zadanie 38.

Pieczywo czerstwieje najszybciej, gdy jest

- A. szybko zamrażane.
- B. pakowane po wystudzeniu.
- C. przechowywane w lodówce.
- D. produkowane z dodatkiem tłuszczów.

Zadanie 39.

Którą metodę należy zastosować, aby zniszczyć owady w magazynie wyrobów piekarskich?

- A. Sterylizację.
- B. Deratyzację.
- C. Dezynfekcję.
- D. Dezynsekcję.

Zadanie 40.

Obszarem krytycznym występującym w procesie technologicznym w etapie postępowania z gotowym pieczywem, który powinien być monitorowany, jest

- A. kształtowanie kęsa.
- B. prowadzenie ciasta.
- C. wypiekanie pieczywa.
- D. dystrybucja pieczywa.