

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.03**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.03-SG-22.06

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2022

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 8 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 krutek 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.

100 kg mąki żytniej razowej typ 2000 zawiera popiół w ilości

- A. 20 g
- B. 200 g
- C. 2000 g
- D. 20000 g

Zadanie 2.

Materiałem pomocniczym, stosowanym do produkcji chleba pszennego tostowego jest

- A. mąka pszenna.
- B. kwas mlekowy.
- C. mleko w proszku.
- D. opakowanie jednostkowe.

Zadanie 3.

Który dodatek stosowany do produkcji pieczywa jest ważnym źródłem białka roślinnego i charakteryzuje się wyższą wartością odżywczą niż białka zbóż?

- A. Świeży majeranek.
- B. Suszona cebula.
- C. Nasiona kminku.
- D. Nasiona soi.

Zadanie 4.

Cechą organoleptyczną dyskwalifikującą masło jako surowiec do produkcji piekarskiej jest

- A. kremowa barwa.
- B. zjełczały zapach.
- C. śmietankowy smak.
- D. smarowna konsystencja.

Zadanie 5.

Mąkę, która charakteryzuje się mocno wyczuwalnym zapachem stęchlizny oraz gorzkawym smakiem, należy w piekarni

- A. oddać do utylizacji.
- B. wykorzystać na podsypkę.
- C. wymieszać z mąką dobrej jakości.
- D. napowietrzyć przed użyciem do produkcji.

Zadanie 6.

Mąka w workach dostarczona do magazynu piekarni powinna być ułożona

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

Zadanie 7.

W suchym pomieszczeniu magazynowym o temperaturze 18°C należy przechowywać

- A. olej i margarynę mleczną.
- B. masło i drożdże prasowane.
- C. świeże jaja i sery podpuszczkowe.
- D. mąkę ziemniaczaną i cukier kryształ.

Zadanie 8.

Urządzeniem kontrolno-pomiarowym stosowanym w piekarni do odczytywania wilgotności powietrza w magazynach surowców suchych jest

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

Zadanie 9.

Do rozładowania mąki transportowanej luzem z cysterny do silosów należy zastosować transport

- A. taśmowy.
- B. wózkowy.
- C. pneumatyczny.
- D. podnośnikowy.

Zadanie 10.

Magazynier odbierający cukier z hurtowni do magazynu piekarni wypełnienia dokument

- A. PZ – Przyjęcia zewnętrznego.
- B. RZ – Rozchodu zewnętrznego.
- C. PW – Przyjęcia wewnętrznego.
- D. RW – Rozchodu wewnętrznego.

Zadanie 11.

W zakładzie piekarskim zużywa się dziennie 10 kg margaryny do produkcji bułek maślanych oraz 6 kg do produkcji rogalików. Ile margaryny należy zamówić, aby zapewnić jej zapas na pięć dni?

- A. 32 kg
- B. 48 kg
- C. 80 kg
- D. 160 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 wyborowego zalicza się

- A. chleb pszenny.
- B. chleb tostowy.
- C. bułki grahamki.
- D. bagietki francuskie.

Zadanie 14.

Na ilustracji przedstawiono bułki pszenne

- A. kajzerki.
- B. grajcarki.
- C. montowe.
- D. poznańskie.



Zadanie 15.

Metodę trójfazową sporządzania ciasta pszennego zaleca się przy produkcji

- A. chleba graham.
- B. bułek paryskich.
- C. bułek zwykłych.
- D. chleba tureckiego.

Zadanie 16.

Receptura na chleb żytni razowy				
Surowce		Ilość [kg]		
Mąka żytnia typ 2000		90,00		
Mąka pszenna chlebową typ 750		10,00		
Sól biała		od 1,60 do 1,80		
Do podsypywania 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 zamieszczonej w tabeli, określ średnią wydajność chleba w bochenkach o masie jednostkowej 1,5 kg fermentującego w formach?

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

Zadanie 17.

Który zestaw surowców należy wykorzystać do produkcji ciasta na chałki zdobne?

- A. Mąka żytnia, drożdże, cukier i woda.
- B. Mąka kukurydziana, olej, drożdże, woda i sól.
- C. Mąka pszenna, drożdże, cukier, jaja, margaryna, sól i woda.
- D. Mąka pszenna i żytnia, margaryna, syrop, drożdże, woda i cukier.

Zadanie 18.

Który typ mąki pszennej, należy zastosować do produkcji chleba graham?

- A. Typ 550
- B. Typ 750
- C. Typ 1400
- D. Typ 1850

Zadanie 19.

Przygotowując sól kuchenną do produkcji ciasta mieszanego należy

- A. wymieszać ją z mąką żytnią.
- B. dodać do mleczka drożdżowego.
- C. rozpuścić w określonej porcji wody.
- D. wsypać do półkwasu z mąką i wodą.

Zadanie 20.

Margarynę stosowaną do sporządzenia ciasta pszennego należy upłynnić przez podgrzanie w zakresie temperatur

- A. 5÷10 °C
- B. 30÷40 °C
- C. 55÷65 °C
- D. 70÷80 °C

Zadanie 21.

W pięciofazowej metodzie wytwarzania ciasta żytniego, półkwas należy przerobić na

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

Zadanie 22.

Która z metod prowadzenia ciast żytnich pozwala na uzyskanie najlepiej ukwaszonego ciasta, zwięzłego miększu i wysokich walorów smakowo-zapachowych gotowego pieczywa?

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

Zadanie 23.

Temperatura ciasta pszennego w prowadzeniu jednofazowym na ciepło powinna wynosić

- A. 15÷17 °C
- B. 18÷20 °C
- C. 22÷25 °C
- D. 28÷30 °C

Zadanie 24.

Które parametry dotyczą fermentacji kwasu w metodzie pięciofazowej prowadzenia ciast żytnich?

- A. Temperatura 24÷26 °C i czas fermentacji 9 godzin.
- B. Temperatura 28÷30 °C i czas fermentacji 3 godziny.
- C. Temperatura 26÷28 °C i czas fermentacji 6 godzin.
- D. Temperatura 29÷32 °C i czas fermentacji 1 godzina.

Zadanie 25.

Dojrzały kwas charakteryzuje się

- A. luźną konsystencją i nierównomiernymi porami.
- B. zbitą konsystencją i równomiernymi małymi porami.
- C. nierównomiernymi porami i zapachem alkoholowo-drożdżowym.
- D. równomiernymi, dużymi porami i zapachem kwasowo-fermentacyjnym.

Zadanie 26.

Kształtując ręcznie bułki poznańskie należy odważyć kęsy

- A. spłaszczyć palcami, zawinąć do środka i wydłużyć.
- B. zaokrąglić, zlepić po cztery bokami i zanurzyć w maku.
- C. zaokrąglić, posmarować olejem i przycisnąć na środku wałkiem.
- D. zlepić po dwa, poddać rozrostowi i naciąć wzdłuż dwa razy nożem.

Zadanie 27.

Do dzielenia ciasta i formowania kęsów na bułki małgorzatki należy zastosować

- A. zaokrąglarkę taśmową.
- B. dzielarko-zaokrąglarkę.
- C. dzielarkę objętościową.
- D. krajalnicę automatyczną.

Zadanie 28.

Który zestaw urządzeń należy zastosować przy mechanicznym formowaniu chleba podłużnego?

- A. Rogalikarkę i znakownicę.
- B. Dzielarkę i zaokrąglarkę stożkową.
- C. Zaokrąglarkę taśmową i wydłużarkę.
- D. Przenośnik taśmowy i dzielarkę cykliczną.

Zadanie 29.

W jaki sposób powinien postąpić pracownik, jeżeli w komorze rozrostu końcowego stwierdził nadmierne obsuszenie powierzchni uformowanych kęsów ciasta na bułki?

- A. Wydłużyć fermentację ciasta.
- B. Podnieść temperaturę w garowniku.
- C. Obniżyć wilgotność wewnątrz komory.
- D. Zwiększyć wilgotność wewnątrz komory.

Zadanie 30.

Przed wsadzeniem do pieca kęsów ciasta, aby zapobiec deformacjom skórki należy poddać je

- A. nacinaniu.
- B. zwilżaniu.
- C. oprószaniu.
- D. obsuszaniu.

Zadanie 31.

Który opis charakteryzuje fazę przerostu fermentującego kęsa ciasta na deskach?

- A. Kęs przylega całą podstawą do deski i ma dużą objętość.
- B. Kęs leżący na desce jest okrągły i styka się z nią małą powierzchnią.
- C. Powierzchnia kęsa jest prawie płaska lub lekko wklęsła z oczkami.
- D. Na powierzchni kęsa pozostaje ślad po naciśnięciu i ma maksymalną objętość.

Zadanie 32.

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

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

Zadanie 33.

Piec 3-komorowy, w którym dwie dolne komory ogrzewane są rurami grzejnymi, a komora górna kanałem spalinowym, zaliczany jest do pieców

- A. obrotowych.
- B. wrzutowych.
- C. modułowych.
- D. przelotowych.

Zadanie 34.

W drugiej fazie wypieku pieczywa następuje

- A. utrwalenie struktury miększu i kształtu.
- B. zaparzenie ciasta i wzrost temperatury do 70 °C.
- C. zwiększenie objętości kęsa i powstanie cienkiej skórki.
- D. przenikanie pary wodnej do wnętrza i zwiększenie wilgotności.

Zadanie 35.

Ocena organoleptyczna pieczywa polega na ocenie: skórki, zapachu, smaku oraz sprawdzeniu

- A. zawartości soli.
- B. masy jednostkowej.
- C. wilgotności miękiszu.
- D. wyglądu zewnętrznego.

Zadanie 36.

Jedną z przyczyn odstawania skórki od miękiszu chleba jest

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

Zadanie 37.

Nierównomierna porowatość po przekrojeniu pieczywa jest wadą

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

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.

Najlepszymi warunkami do przechowywania gotowego pieczywa są pomieszczenia

- A. o dużej wilgotności.
- B. nasłonecznione i ciepłe.
- C. czyste, suche i przewiewne.
- D. o małej cyrkulacji powietrza.

Zadanie 40.

Procesem zachodzącym w przechowywanym pieczywie, powodującym między innymi twardość i kruchość miękiszu oraz utratę połysku skórki jest

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

www.EgzaminZawodowy.info