

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.03**

Wersja arkusza: **X**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

T.03-X-14.05

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2014

CZĘŚĆ PISEMNA

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”:

	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.

Dodatek do żywności, stosowany w produkcji pieczywa jako przeciwutleniacz, to

- A. kwas askorbinowy.
- B. zarodki nasion.
- C. serwatka.
- D. otręby.

Zadanie 2.

Dodatkiem do żywności o właściwościach emulgujących, występującym naturalnie w żółtku jaj, jest

- A. kwas mlekowy.
- B. olej palmowy.
- C. lecytyna.
- D. glukoza.

Zadanie 3.

Zasad zachowania łańcucha chłodniczego należy przestrzegać, przyjmując do magazynu

- A. jaja mrożone.
- B. miód naturalny.
- C. syrop skrobiowy.
- D. nasiona dekoracyjne.

Zadanie 4.

Sprawdzając jakość mąki organoleptycznie, należy zwrócić uwagę na

- A. zawartość glutenu.
- B. liczbę glutenową.
- C. kwasowość.
- D. barwę.

Zadanie 5.

Drożdże świeże piekarskie powinny charakteryzować się

- A. zapachem kwaśnym.
- B. mazistą konsystencją.
- C. muszlowym przełomem.
- D. kolorem ciemnobrązowym.

Zadanie 6.

Magazynowanie mąki luzem w piekarni może odbywać się

- A. w silosach.
- B. w workach.
- C. w cysternach.
- D. w mąkowozach.

Zadanie 7.

Jak jest wielkość ubytku, powstającego podczas przechowywania 15 kg marmolady, wynoszącego 5%?

- A. 0,05 kg
- B. 0,15 kg
- C. 0,50 kg
- D. 0,75 kg

Zadanie 8.

Nie chroni magazynów piekarni przed szkodnikami zabieg

- A. malowania i bielenia ścian.
- B. zasłaniania okien siatkami.
- C. uszczelniania wszelkich szpar.
- D. częstego wietrzenia pomieszczeń.

Zadanie 9.

Pieczywo z mąki pszennej, z dodatkiem drożdży oraz cukru, tłuszczu, jaj i mleka w ilości powyżej 15%, jest pieczywem pszennym

- A. ciemnym.
- B. półcukierniczym.
- C. jasnym zwykłym.
- D. jasnym wyborowym.

Zadanie 10.

Ile kilogramów margaryny należy zużyć, aby wyprodukować chleb lecytinowy ze 150 kg mąki?

- A. 8,0 kg
- B. 7,5 kg
- C. 6,5 kg
- D. 1,5 kg

Receptura na chleb lecytinowy

Składniki	Ilość w kg
1. Mąka pszenna typ 500	100,0
2. Mąka żytnia typ 800 (do kształtowania)	1,0
3. Sól biała	$0,8 \div 1,0$
4. Drożdże	$1,5 \div 2,0$
5. Mleko odtłuszczone w proszku	4,0
6. Lecytyna	2,0
7. Cukier	5,0
8. Margaryna	5,0
9. Olej jadalny do smarowania form	do 0,5

Zadanie 11.

Której mąki używa się do sporządzenia ciasta na pieczywo pszenne razowe?

- A. Typ 450
- B. Typ 550
- C. Typ 750
- D. Typ 2000

Zadanie 12.

Aby zapobiec rozwojowi choroby ziemniaczanej w pieczywie pszennym, w okresie letnim do ciasta należy dodać

- A. miód sztuczny.
- B. kwas mlekowy.
- C. ekstrakt słodowy.
- D. syrop ziemniaczany.

Zadanie 13.

Przygotowanie wody do produkcji ciasta w piekarni polega na

- A. gotowaniu jej z solą.
- B. ustaleniu jej temperatury.
- C. poddaniu jej chlorowaniu.
- D. poddawaniu jej ozonowaniu.

Zadanie 14.

Jaka jest maksymalna temperatura wody do przygotowania mlecza drożdżowego?

- A. 15 °C
- B. 20 °C
- C. 25 °C
- D. 30 °C

Zadanie 15.

Prowadzenie ciasta na rozczywie i kwasie ma zastosowanie przy produkcji chleba

- A. żytniego na miodzie.
- B. pszennego razowego.
- C. mieszanego mazowieckiego.
- D. półcukierniczego tureckiego.

Zadanie 16.

Które fermentacje są odpowiedzialne za spulchnianie ciasta żytniego?

- A. Masłowa i propionowa.
- B. Mlekowa i alkoholowa.
- C. Alkoholowa i octowa.
- D. Octowa i masłowa.

Zadanie 17.

Przy sporządzaniu ciasta żytniego metodą pięciofazową fermentacja kwasu trwa

- A. 9 h
- B. 6 h
- C. 5 h
- D. 3 h

Zadanie 18.

Po ostatnim przebicciu przed dzieleniem, ciasto drożdżowe powinno rozrastać się jeszcze przez

- A. 20 ÷ 30 min.
- B. 8 ÷ 10 min.
- C. 5 ÷ 6 min.
- D. 0 ÷ 1 min.

Zadanie 19.

Niedojrzały kwas ma strukturę

- A. mazistą.
- B. porowatą.
- C. gąbczastą.
- D. elastyczną.

Zadanie 20.

Nacinanie kęsów ciasta na bułki ma na celu

- A. przeciwdziałanie deformacjom podczas wypieku.
- B. obniżenie temperatury podczas wypieku.
- C. przyspieszenie procesu fermentacji.
- D. uzyskanie wydłużonego kształtu.

Zadanie 21.

Do ważenia mąki w transporcie pneumatycznym używa się wagi

- A. szalkowej.
- B. paletowej.
- C. pomostowej.
- D. przepływowej.

Zadanie 22.

W linii produkcyjnej do zaokrąglania bułek kajerek stosuje się

- A. zaokrąglarki dwutaśmowe.
- B. zaokrąglarko-wydłużarki.
- C. zaokrąglarki stożkowe.
- D. dzielarko-formierki.

Zadanie 23.

Kolejnymi czynnościami kształtowania obwarzanka są:

- A. zaokrąglanie, skręcanie, wydłużanie.
- B. skręcanie, zaokrąglanie, wydłużanie.
- C. wydłużanie, zaokrąglanie, skręcanie.
- D. zaokrąglanie, wydłużanie, skręcanie.

Zadanie 24.

Jeśli wstęga ciasta utworzona przez formierkę zostaje znakowana przez walce z niedużymi kolcami i pocięta stalową linką na pasy, to tak formowane jest ciasto na pieczywo

- A. chrupkie.
- B. foremkowe.
- C. konserwowe.
- D. ekstrudowane.

Zadanie 25.

Aby ułatwić pobieranie ciepła z otoczenia przez kęsy ciasta i przyspieszyć ich rozrost, należy

- A. obrócić je w trakcie rozrostu.
- B. oziębic temperaturę powietrza.
- C. zwilżyć powierzchnię ciasta wodą.
- D. posypać kęsy otrębami lub makiem.

Zadanie 26.

Rozrost wstępny kęsów na bułki, polegający tylko na rozluźnieniu spoistości ciasta, **nie powinien** trwać dłużej niż

- A. 8 minut.
- B. 20 minut.
- C. 30 minut.
- D. 40 minut.

Zadanie 27.

Przed wypiekiem kęsy ciasta na chały zdobne należy

- A. posypać powierzchnię górną mąką.
- B. zwilżyć powierzchnię górną olejem.
- C. posmarować powierzchnię rozmaconym jajkiem.
- D. posypać wilgotną powierzchnię nasionami maku.

Zadanie 28.

Który z pieców posiada nieruchomy trzon?

- A. Wyciągowy.
- B. Obrotowy.
- C. Wsadowy.
- D. Taśmowy.

Zadanie 29.

Brązowa skórka podczas wypieku ciasta powstaje dzięki

- A. barwnym reakcjom Maillarda.
- B. procesom pęcznienia glutenu.
- C. inaktywacji mikroorganizmów.
- D. odparowaniu wody z powierzchni.

Zadanie 30.

Nie wymagają zaparowania komory wypiekowej bułki

- A. poznańskie.
- B. wyborowe.
- C. maślane.
- D. kajzerki.

Zadanie 31.

Ubytek masy ciasta, powstający w czasie wypieku, nazywany jest

- A. ususzką.
- B. upiekiem.
- C. suszeniem.
- D. czerstwieniem.

Zadanie 32.

Badając smak i zapach miękiszu przekrawa się pieczywo, a ocenę przeprowadza się

- A. bezpośrednio po przekrojeniu.
- B. po upływie 12 minut od przekrojenia.
- C. nie wcześniej niż po 20 minutach od przekrojenia.
- D. po odczekaniu pół godziny od momentu przekrojenia.

Zadanie 33.

Uzyskanie po wypieku chleba płaskiego jest spowodowane

- A. zbyt długim rozrostem końcowym.
- B. użyciem zbyt dużej ilości drożdży.
- C. zbyt krótkim mieszaniem ciasta.
- D. gęstą konsystencją ciasta.

Zadanie 34.

Szczególnie narażony na pleśnienie przy dłuższym przechowywaniu jest chleb

- A. konserwowany środkami chemicznymi.
- B. krojony bez ostudzenia i pakowany w folię.
- C. wypiekany w puszkach i hermetycznie zamykany.
- D. sterylizowany w opakowaniu w wysokiej temperaturze.

Zadanie 35.

Konfekcjonowanie pieczywa jest jedną z operacji wykonywanych po wypieku. Składa się na nią

- A. ekspedycja i transport.
- B. transport i sprzedaż pieczywa.
- C. krojenie i pakowanie pieczywa.
- D. odbieranie pieczywa z pieca i sortowanie.

Zadanie 36.

Pakowarka kątowna, która wykonuje na opakowaniu spoinę wzdłużną i dwie poprzeczne tak, że spoina poprzeczna oddziela kolejne opakowania od siebie, pakuje pieczywo

- A. w torebki formowane pionowo.
- B. w torebki formowane z półrękawa.
- C. z zastosowaniem gotowych torebek.
- D. wykorzystując zawijanie opakowania.

Zadanie 37.

Pieczywo zamrożone powinno być przechowywane w temperaturze

- A. $-1 \div 0$ °C
- B. $-2 \div -4$ °C
- C. $-5 \div -8$ °C
- D. $-18 \div -30$ °C

Zadanie 38.

Oblicz wielkość ubytku magazynowego 800 kg chleba, jeżeli ten ubytek wynosi 4%.

- A. 4 kg
- B. 20 kg
- C. 32 kg
- D. 76 kg

Zadanie 39.

Urządzeniami służącymi do transportu pojemników z pieczywem, ułożonych w słupek, wymagającymi ręcznej obsługi, są

- A. wózki akumulatorowe.
- B. przenośniki taśmowe.
- C. podnośniki widłowe.
- D. wózki dwukołowe.

Zadanie 40.

Na bezpieczeństwo zdrowotne wyrobów piekarskich przechowywanych w zamrażarkach wpływa

- A. oznaczenie partii.
- B. wielkość produkcji.
- C. ususzka magazynowa.
- D. monitoring temperatury.