

**Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2016



Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.03**
Wersja arkusza: **X**

T.03-X-17.06

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
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.

Najczęściej stosowane w piekarstwie mąki chlebowe otrzymuje się z ziaren

- A. owsa i gryki.
- B. żyta i pszenicy.
- C. prosa i pszenicy.
- D. jęczmienia i żyta.

Zadanie 2.

Mąka pszenna o typie 1400 jest mąką

- A. luksusową.
- B. krupczatką.
- C. tortową.
- D. sitkową.

Zadanie 3.

Cechą dyskwalifikującą świeże drożdże prasowane do produkcji pieczywa jest

- A. przełom muszlowy.
- B. posmak mocno gorzki.
- C. kruchość, delikatna mazistość.
- D. barwa kremowa z odcieniem szarym.

Zadanie 4.

Stęchły zapach i smak mąki wskazuje na

- A. znaczny rozwój pleśni.
- B. uaktywnienie się enzymów.
- C. krótki czas leżakowania mąki.
- D. zmielenie zbyt suchego ziarna.

Zadanie 5.

Przyczyną zbrylenia się cukru w magazynie podczas przechowywania jest zbyt

- A. niska wilgotność.
- B. niska temperatura.
- C. wysoka wilgotność.
- D. wysoka temperatura.

Zadanie 6.

Wilgotność mąki zgodnie z normą **nie może** przekroczyć

- A. 5%
- B. 10%
- C. 15%
- D. 20%

Zadanie 7.

Na podstawie informacji umieszczonych na etykietach wybierz surowiec, który w pierwszej kolejności powinien być użyty do produkcji.

Data produkcji		Termin przydatności do spożycia	Należy użyć
A.	-	28.06.2017	-
B.	8.06.2017	-	w ciągu 3 tygodni od daty produkcji
C.	15.06.2017	14.07.2017	-
D.	19.06.2017	-	w ciągu 10 dni od daty produkcji

Zadanie 8.

Parametry w magazynach mąki systematycznie monitoruje się za pomocą

- A. pirometrów i manometrów.
- B. manometrów i termometrów.
- C. termometrów i psychrometrów.
- D. pirometrów i wag analitycznych.

Zadanie 9.

Do poziomego transportu worków z mąką służą

- A. ześlizgi proste.
- B. ześlizgi spiralne.
- C. przenośniki taśmowe.
- D. przenośniki czepakowe.

Zadanie 10.

Według receptury do produkcji 100 kg pieczywa należy użyć 1600 g soli. Jaka wartość w gramach powinna się pojawić na wyświetlaczu wagi elektronicznej podczas odważania soli, jeżeli trzeba będzie wyprodukować 250 kg pieczywa?

- A. 40 g
- B. 400 g
- C. 4 000 g
- D. 40 000 g

Zadanie 11.

Piekarnia pracuje przez 6 dni w tygodniu, dziennie zużywa 350 kg mąki pszennej i 150 kg mąki żytniej do produkcji pieczywa. Tygodniowe zapotrzebowanie na mąkę pszenną i żytnią będzie wynosić odpowiednio

	Mąka pszenna w kg	Mąka żytnia w kg
A.	900	2100
B.	1800	4200
C.	2100	900
D.	4200	1800

Zadanie 12.

Surowiec stanowiący potencjalne źródło zakażenia salmonellą i wymagający specjalnych warunków magazynowania to

- A. jaja.
- B. tłuszcz.
- C. płatki owsiane.
- D. syrop ziemniaczany.

Zadanie 13.

Na warunki magazynowania i jakość surowców piekarskich **nie ma** wpływu

- A. termin dostawy surowców.
- B. obecność drobnych szkodników.
- C. wilgotność oraz temperatura pomieszczeń.
- D. stosowanie zasady FIFO (first in, first out).

Zadanie 14.

Pieczystem przedstawionym na ilustracji jest

- A. chleb wiejski.
- B. chleb pumpernikiel.
- C. pieczywo chrupkie.
- D. pieczywo pszenno-żytnie.



Zadanie 15.

Bagietki francuskie zaliczane są do grupy pieczywa

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

Zadanie 16.

Na podstawie receptury na pieczywo pszenne wyborowe oblicz zapotrzebowanie na drożdże w przypadku użycia do produkcji łącznie 500 kg mąki.

- A. $3,0 \div 4,0$ kg
- B. $5,5 \div 7,0$ kg
- C. $7,5 \div 10,0$ kg
- D. $9,5 \div 12,5$ kg

Surowiec	Ilość w kg
mąka pszenna luksusowa typ 550	98
mąka żytnia typ 720 (do kształtowania)	2
mleko odtłuszczone w proszku	3
sól biała	$1,3 \div 1,7$
drożdże	$1,5 \div 2,0$
cukier	2
ekstrakt słodowy	1,5
margaryna	5

Zadanie 17.

Na podstawie danych w tabeli oblicz, ile jaj suszonych należy zaplanować do dziennej produkcji, jeżeli w ciągu doby piekarnia zużywa 200 sztuk jaj.

- A. 1,94 kg
- B. 2,70 kg
- C. 4,20 kg
- D. 10,40 kg

Jaja	Przetwory suszone (w proszku)		
	całe jaja	żółtka	białka
100 szt.	1,35 kg	0,97 kg	0,38 kg

Zadanie 18.

Który zestaw stanowi surowce niezbędne do produkcji chałek zdobnych?

- A. Mąka pszenna i żytnia, drożdże, sól.
- B. Mąka pszenna, drożdże, jaja, cukier, tłuszcz.
- C. Mąka żytnia, kwas, sól, syrop ziemniaczany.
- D. Mąka żytnia i pszenna, zakwas, sól, słonecznik.

Zadanie 19.

Do produkcji pieczywa bezglutenowego **nie należy** stosować mąki

- A. ryżowej.
- B. gryczanej.
- C. orkiszowej.
- D. kukurydzianej.

Zadanie 20.

Standaryzacja mąki polega na

- A. przeprowadzeniu procesu dojrzewania.
- B. równomiernym rozprowadzeniu składników.
- C. oddzieleniu zanieczyszczeń, napowietrzaniu i spulchnianiu.
- D. przygotowaniu mąki o wyrównanych i powtarzalnych parametrach.

Zadanie 21.

Prowadzenie ciasta pszennego polegające na jednorazowym połączeniu i wymieszaniu wszystkich surowców przewidzianych w recepturze jest metodą

- A. dwufazową.
- B. na zaczątku.
- C. na zakwasie.
- D. jednofazową.

Zadanie 22.

Podczas prowadzenia ciast żytnich produkcję rozpoczyna się od pobrania dojrzałego kwasu z poprzedniego cyklu, który nazywa się

- A. rozczynem.
- B. zaczątkiem.
- C. półkwasem.
- D. przedkwasem.

Zadanie 23.

Na podstawie podanych parametrów w tabeli oblicz temperaturę dolewki wody (T_d) do półkwasu, stosując wzór: $T_d = 4 T_{zf} - (T_m + T_p + T_f)$ [$^{\circ}\text{C}$].

- A. 38°C
- B. 40°C
- C. 42°C
- D. 44°C

Temperatura	$^{\circ}\text{C}$
półkwasu (T_{zf}) – żądana temperatura danej fazy	27
mąki (T_m)	20
powietrza (T_p)	24
przedkwasu (T_f) temperatura fazy poprzedniej	24

Zadanie 24.

Odważone, lekko podrośnięte kęsy formuje się na podłużne placki w kształcie języków i zwija w rulon. Opis dotyczy formowania ciasta na

- A. rogale.
- B. kajzerki.
- C. serduszka.
- D. obwarzanki.

Zadanie 25.

Urządzenie przedstawione na ilustracji nazywa się

- A. zaokrąglarką taśmową.
- B. dzielarką objętościową.
- C. dzielarko-zaokrąglarką.
- D. zaokrąglarką stożkową.



Zadanie 26.

Zwilżanie kęsów ciasta przed wypiekiem stosuje się, aby

- A. ułatwić załadunek do pieca.
- B. ułatwić zniszczenie bakterii.
- C. zapobiec zwiększeniu objętości.
- D. zapobiec wysuszeniu i pękaniu skórki.

Zadanie 27.

Na czas rozrostu końcowego dla chleba żytniego wpływa

- A. skład surowcowy ciasta.
- B. sposób ważenia kęsów ciasta.
- C. ilość kęsów ciasta w komorze fermentacyjnej.
- D. wilgotność i temperatura komory fermentacyjnej.

Zadanie 28.

Przed wypiekiem bułek maślanych kęsy ciasta należy

- A. posypać grubą solą.
- B. zwilżyć wodą i ponacinać.
- C. posmarować rozmaconym jajkiem.
- D. zwilżyć wodą i posypać kminkiem.

Zadanie 29.

Do zwilżania kęsów ciasta na chleb mieszany w piekarni rzemieślniczej przed wypiekiem należy zastosować

- A. mleko.
- B. płynny tłuszcz.
- C. rzadki kleik żytni.
- D. wodny roztwór soli.

Zadanie 30.

Ilustracja przedstawia piec piekarski

- A. obrotowy.
- B. przelotowy.
- C. modułowy.
- D. wyciągowy.



Zadanie 31.

Nie wolno zaparowywać komory wypiekowej w czasie wypieku

- A. rogali maślanych.
- B. bułek poznańskich.
- C. bagietek francuskich.
- D. chleba mazowieckiego.

Zadanie 32.

Wielkość ubytku wypiekowego zależy od

- A. ilości powstałego dwutlenku węgla w czasie rozrostu.
- B. masy i kształtu kęsów oraz warunków wypieku.
- C. wyboru metod do sporządzania ciast.
- D. ilości soli mineralnych w mące.

Zadanie 33.

Podczas wypieku pieczywa zachodzą reakcje Maillarda odpowiedzialne za

- A. porowatość miękiszu.
- B. barwę skórki pieczywa.
- C. elastyczność i smak miękiszu.
- D. objętość gotowego pieczywa.

Zadanie 34.

Maksymalna temperatura w środku miękiszu podczas wypieku wynosi

- A. 83÷87°C
- B. 90÷92°C
- C. 98÷97°C
- D. 100÷106°C

Zadanie 35.

Na podstawie danych z tabeli oblicz wartość energetyczną 100 g kajzerki, przyjmując, że 1 g białka dostarcza 4 kcal, 1 g tłuszczu 9 kcal i 1 g węglowodanów 4 kcal.

- A. 241 kcal
- B. 266 kcal
- C. 282 kcal
- D. 291kcal

Rodzaj pieczywa	Składniki odżywcze w 100 g produktu		
	Białko (g)	Tłuszcze (g)	Węglowodany (g)
kajzerki	8	2	54

Zadanie 36.

Podczas produkcji pieczywa zapomniano dodać soli. Wyprodukowane pieczywo będzie charakteryzować się

- A. słodkim smakiem i dużą objętością.
- B. mdłym smakiem i rozlanym kształtem.
- C. gorzkim smakiem i bardzo małą objętością.
- D. kwaśnym smakiem i dużymi porami w miękiszu.

Zadanie 37.

Zbyt mały rozrost końcowy uformowanych kęsów ciasta jest przyczyną

- A. powstania zakalca.
- B. kruszenia się miękiszu.
- C. małej elastyczności skórki.
- D. kulistego kształtu bochenków.

Zadanie 38.

W jednym pojemniku na pieczywo mieści się 12 bochenków chleba lub 60 bułek. Ile pojemników należy zaplanować do transportu 120 sztuk chlebów i 900 bułek?

- A. 20 sztuk.
- B. 23 sztuk.
- C. 25 sztuk.
- D. 30 sztuk.

Zadanie 39.

Przedstawiony znak graficzny umieszcza się na opakowaniu z pieczywem

- A. chrupkim.
- B. bezglutenowym.
- C. ekstrudowanym.
- D. głęboko mrożonym.



Zadanie 40.

Aby zapobiec zmianom związanym z pleśnieniem pieczywa w czasie przechowywania, należy dodać do ciasta

- A. większą ilość cukru.
- B. mniejszą ilość soli.
- C. kwas propionowy.
- D. węglan wapnia.