

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

Układ graficzny © CKE 2019

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.03**

Wersja arkusza: **X**

T.03-X-19.06

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
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 kratek 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.

Do spulchniania ciast piekarskich wykorzystuje się

- A. stabilizatory.
- B. alkohol metylowy.
- C. drożdże prasowane.
- D. proszek do pieczenia.

Zadanie 2.

W wyniku rozkładu sacharozy na glukozę i fruktozę otrzymuje się

- A. miód naturalny.
- B. ekstrakt słodowy.
- C. syrop glukozowy.
- D. cukier inwertowany.

Zadanie 3.

Magazynier, który w chwili przyjęcia stwierdził obecność pleśni na powierzchni marmolady dostarczonej do magazynu, powinien

- A. odmówić jej przyjęcia.
- B. zdjąć natychmiast warstwę pleśni.
- C. przeznaczyć do wypieku wyrobów półcukierniczych.
- D. przyjąć dostawę i poinformować producenta o nieprawidłowościach.

Zadanie 4.

Wymagania dla mąki pszennej typ 850	
wilgotność	nie wyższa niż 15%
kwasowość	nie wyższa niż 5 stopni kwasowości
zawartość glutenu	nie mniej niż 25%

Która mąka pszenna typ 850 spełnia wymagania określone w tabeli?

- A. Wilgotność: 14%, kwasowość: 4 stopnie kwasowości, zawartość glutenu: 20%
- B. Wilgotność: 15%, kwasowość: 3 stopnie kwasowości, zawartość glutenu: 26%
- C. Wilgotność: 13%, kwasowość: 5 stopni kwasowości, zawartość glutenu: 23%
- D. Wilgotność: 16%, kwasowość: 6 stopni kwasowości, zawartość glutenu: 27%

Zadanie 5.

Drożdże piekarskie prasowane dobrej jakości powinny charakteryzować się

- A. szarzieloną barwą.
- B. mazistą powierzchnią.
- C. muszlowym przełomem.
- D. lekko gorzkim smakiem.

Zadanie 6.

Pierwszą warstwę worków z mąką w magazynie surowców piekarskich należy układać

- A. opierając je o ścianę.
- B. na drewnianych paletach.
- C. bezpośrednio na podłodze.
- D. pionowo jeden obok drugiego.

Zadanie 7.

Margarynę mleczną należy przechowywać w magazynie w temperaturze nie wyższej niż

- A. -2°C
- B. 8°C
- C. 18°C
- D. 25°C

Zadanie 8.

Do pomiaru wilgotności powietrza w pomieszczeniu magazynowym piekarni służy

- A. areometr.
- B. barometr.
- C. higrometr.
- D. manometr.

Zadanie 9.

Zesłizgi stosowane w magazynach piekarni są przeznaczone do

- A. pionowego transportu mąki luzem.
- B. pionowego transportu mąki w workach.
- C. poziomego transportu kartonów z surowcami sypkimi.
- D. poziomego transportu surowców w puszkach i butelkach.

Zadanie 10.

Magazynier powinien wypełnić dokument RW (Rozchód wewnętrzny), wykonując czynność

- A. zwrotu surowców dostawcy.
- B. przyjęcia surowców od kontrahenta.
- C. wydawania surowców do działu produkcji.
- D. inwentaryzacji stanu surowców w magazynie.

Zadanie 11.

Zapas mąki pszennej typ 650 w magazynie zakładu piekarskiego wynosi 4 tony. Na ile dni wystarczy ten zapas, jeżeli w ciągu jednego dnia zużywa się 500 kg tej mąki?

- A. 2 dni.
- B. 8 dni.
- C. 12 dni.
- D. 20 dni.

Zadanie 12.

Jeżeli w magazynie surowców piekarskich stwierdzono ślady gryzoni, należy natychmiast przeprowadzić

- A. deratyzację.
- B. denaturację.
- C. dezynfekcję.
- D. dezynsekcję.

Zadanie 13.

Bułki maślane przekładane marmoladą zalicza się do pieczywa

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

Zadanie 14.

Którą bułkę pszenną przedstawiono na rysunku?

- A. Montową.
- B. Poznańską.
- C. Wrocławską.
- D. Małgorzatkę.



Zadanie 15.

Które wyroby piekarskie sporządza się zgodnie z zamieszczoną w tabeli recepturą?

- A. Chały zdobne.
- B. Chleb mleczny.
- C. Rogale maślane.
- D. Bagietki francuskie.

Surowce	Ilość w kilogramach
Mąka pszenna luksusowa typ 550	100
Drożdże	2
Sól biała	2
Mąka ziemniaczana do posypywania koszyczków	1
Olej jadalny do smarowania blach	0,4
Wydajność	120

Zadanie 16.

Ile bułek grahamek o masie jednostkowej 100 g wyprodukowano zgodnie z zamieszczoną w tabeli recepturą, jeżeli do produkcji zużyto 50,00 kg mąki pszennej typ 750?

- A. 760 sztuk.
- B. 1 320 sztuk.
- C. 2 640 sztuk.
- D. 3 300 sztuk.

Receptura na bułki grahamki

Surowce	Ilość w kg
Mąka pszenna graham typ 1850	73,00
Mąka pszenna typ 750	25,00
Mąka żytnia typ 720	2,00
Sól biała	1,60
Drożdże	1,00
Cukier	3,00
Wydajność średnia przy masie jednostkowej 50 g	130
przy masie jednostkowej 100 g	132

Zadanie 17.

Do produkcji chleba pumpernika należy zastosować mąkę

- A. żytnią typ 720.
- B. żytnią typ 2 000.
- C. pszenną typ 720.
- D. pszenną typ 1 850.

Zadanie 18.

Który zestaw dodatków należy zastosować do produkcji pieczywa dietetycznego o wysokiej zawartości białka?

- A. Mąka sojowa i twaróg.
- B. Ekstrakt słodowy i miód.
- C. Syrop skrobiowy i lecytyna.
- D. Skrobia kukurydziana i sezam.

Zadanie 19.

Przygotowanie soli do produkcji ciasta mieszanego polega na

- A. wymieszaniu z zaczątkiem.
- B. dodaniu do mleczka drożdżowego.
- C. wsypaniu pod koniec mieszania kwasu.
- D. rozpuszczeniu w określonej ilości wody.

Zadanie 20.

Margarynę używaną do produkcji ciasta pszennego metodą dwufazową należy ogrzać do temperatury nie wyższej niż

- A. 5÷15°C
- B. 30÷40°C
- C. 60÷70°C
- D. 85÷95°C

Zadanie 21.

Ciasto na bułki pszenne wyborowe sporządza się metodą

- A. trójfazową – na żurku.
- B. jednofazową lub dwufazową.
- C. czterofazową lub pięcioletową.
- D. trzyfazową – przechodzenia z kwasu na kwas.

Zadanie 22.

Sporządzanie ciasta pszennego metodą trójfazową zaleca się przy produkcji

- A. bagietek.
- B. chleba graham.
- C. rogali maślanych.
- D. chleba tostowego.

Zadanie 23.

Czas fermentacji przedkwasu w metodzie pięcioletowej wytwarzania ciasta na chleb żytni razowy wynosi

- A. 0,5 godziny.
- B. 1,5 godziny.
- C. 6 godzin.
- D. 14 godzin.

Zadanie 24.

Aby zapewnić najkorzystniejsze warunki dla fermentacji alkoholowej, temperatura ciasta pszennego wytwarzanego metodą bezpośrednią powinna wynosić w granicach

- A. 10÷12°C
- B. 15÷17°C
- C. 28÷32°C
- D. 35÷37°C

Zadanie 25.

Dojrzały rozczyń powinien cechować się

- A. płaską powierzchnią i aromatycznym zapachem.
- B. wklęsłą powierzchnią i mocno kwaśnym zapachem.
- C. gładką powierzchnią i drożdżowo-mącznym zapachem.
- D. wypukłą powierzchnią i ostrym alkoholowym zapachem.

Zadanie 26.

Zamieszczony fragment instrukcji ręcznego kształtowania wyrobów z ciasta pszennego dotyczy

- A. paluchów.
- B. obwarzanków.
- C. bułek paryskich.
- D. bułek montowych.

Po lekkim rozroście kęsy wtórne zaokrągla się dłońmi na powierzchni stołu nadając im kształt kulisty. Obtoczone kęsy należy lekko spłaszczyć dłońią i poddać rozrostowi końcowemu.

Zadanie 27.

W dzielarko-zaokrąglarce półautomatycznej część

- A. dzieląca i zaokrąglająca obsługiwane są ręcznie.
- B. dzieląca i zaokrąglająca obsługiwane są automatycznie.
- C. dzieląca obsługiwana jest ręcznie, a zaokrąglająca automatycznie.
- D. dzieląca obsługiwana jest automatycznie, a zaokrąglająca ręcznie.

Zadanie 28.

Znakownicę stosuje się podczas produkcji

- A. bułek kajzerek.
- B. chałek tureckich.
- C. bułek maślanych.
- D. rogali węgierskich.

Zadanie 29.

Podczas rozrostu kęsów ciasta na bułki pszenne, gdy produkcja przebiega bez zakłóceń, zakres temperatur w komorze rozrostowej powinien wynosić

- A. 20÷25°C
- B. 30÷35°C
- C. 40÷45°C
- D. 50÷55°C

Zadanie 30.

Aby chleb zwykły w procesie wypieku uzyskać gładką i błyszczącą skórkę, należy w czasie rozrostu kęsy ciasta

- A. ponacinać.
- B. ponakłuwać.
- C. zwilżyć wodą.
- D. osuszyć powietrzem.

Zadanie 31.

Kęs ciasta znajdujący się w fazie przerostu charakteryzuje się

- A. małą objętością i dużą sprężystością.
- B. dużą objętością i dobrą sprężystością.
- C. małą wysokością i lekko zapadniętą powierzchnią.
- D. dużą wysokością i dobrze wykształconym spodem.

Zadanie 32.

Aby zapobiec deformacjom w czasie wypieku wyrobów piekarskich, należy zastosować przed wypiekiem operację

- A. nacinania.
- B. znakowania.
- C. obsypywania mąką.
- D. smarowania olejem.

Zadanie 33.

Piec przelotowy jest rodzajem pieca

- A. taśmowego.
- B. obrotowego.
- C. ceramicznego.
- D. wyciągowego.

Zadanie 34.

Podczas wyjmowania wypieczonego chleba z pieca wrzutowego

- A. nie wolno używać łopaty piekarskiej.
- B. należy używać rękawic żaroodpornych.
- C. należy włączyć nadmuch zimnego powietrza.
- D. powinno się mocno zwilżać trzon pieca parą wodną.

Zadanie 35.

Gdy temperatura wewnątrz wypiekanego kęsa ciasta osiągnie 55°C, to

- A. wzrasta aktywność drożdży piekarskich.
- B. następuje intensywna dekstrynizacja i spiekanie skórki.
- C. utrwala się gąbczasta struktura miękiszu na skutek denaturacji.
- D. kończy się proces spulchniania na skutek obumierania drobnoustrojów.

Zadanie 36.

Który zestaw cech dyskwalifikuje każdy rodzaj pieczywa?

- A. Zakalec i niesłony smak.
- B. Okrągły kształt i lekko chropowata skórka.
- C. Błyszcząca skórka i równomierna porowatość miękiszu.
- D. Swoisty dla wyrobu zapach i nieznaczna ilość mąki na powierzchni bochenka.

Zadanie 37.

Wada pieczywa objawiająca się bledością skórki oraz nadmierną jej grubością spowodowana jest

- A. długim czasem wypieku w zbyt niskiej temperaturze.
- B. krótkim czasem wypieku i zaparowaniem komory pieca.
- C. zastosowaniem mąki z porośniętego ziarna i wysokiej temperatury wypieku.
- D. zwilżeniem powierzchni kęsów przed wypiekiem i wysoką temperaturą wypieku.

Zadanie 38.

Krojenie i pakowanie chleba wiejskiego należy przeprowadzić

- A. bezpośrednio po wyjęciu chleba z pieca.
- B. po upływie 1 godziny od zakończenia wypieku.
- C. gdy wystąpią pierwsze oznaki jego czerstwienia.
- D. po schłodzeniu chleba do temperatury około 20°C.

Zadanie 39.

Po zapakowaniu pieczywa w folię termokurczliwą jest ono podawane z pakowaczki do współpracującej z nią

- A. klipsiarki.
- B. zawijaczki.
- C. komory termicznej.
- D. komory obkurczającej.

Zadanie 40.

Ubytek masy pieczywa powstający w czasie magazynowania określa się terminem

- A. ususzką.
- B. dojrzewanie.
- C. czerstwienie.
- D. konszowanie.

www.EgzaminZawodowy.info