

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

Układ graficzny © CKE 2018

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.03**

Wersja arkusza: **X**

T.03-X-18.06

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
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.

Ziarna orkiszu są odmianą

- A. gryki.
- B. prosa.
- C. pszenicy.
- D. pszenżyta.

Zadanie 2.

Wilgotność mąki przyjmowanej do magazynu podlega kontroli i **nie może przekroczyć**

- A. 5%
- B. 15%
- C. 25%
- D. 35%

Zadanie 3.

Jednym z parametrów sprawdzanych podczas oceny organoleptycznej oleju roślinnego jest

- A. masa.
- B. zapach.
- C. lepkość.
- D. wilgotność.

Zadanie 4.

Przełom muszlowy, delikatna kruchość i barwa kremowa to cechy badane podczas oceny organoleptycznej

- A. jaj.
- B. miodu.
- C. smalcu.
- D. drożdży.

Zadanie 5.

Żółta barwa, ziarnistość i brak glutenu to cechy charakterystyczne dla mąki

- A. żytniej.
- B. pszennej.
- C. jęczmiennej.
- D. kukurydzianej.

Zadanie 6.

Do sprawdzenia świeżości jaj należy użyć

- A. owoskopu.
- B. farinografu.
- C. amylografu.
- D. znakownicy.

Zadanie 7.

Surowcem, który najkrócej może być przechowywany w warunkach magazynowych, jest

- A. mąka.
- B. cukier.
- C. mleko świeże.
- D. olej rafinowany.

Zadanie 8.

Które z wymienionych grup surowców wymagają przechowywania w warunkach chłodniczych?

- A. Susz warzywny i owocowy.
- B. Ser twarogowy i jogurt naturalny.
- C. Miód naturalny i cukier inwertowany.
- D. Nasiona roślin dekoracyjnych i strączkowych.

Zadanie 9.

Do transportu dużych ilości mąki luzem w produkcji przemysłowej stosuje się

- A. ześlizgi proste.
- B. wózki widłowe.
- C. przenośniki taśmowe.
- D. instalacje pneumatyczne.

Zadanie 10.

Na rysunku przedstawiono

- A. wagę uchylną.
- B. wagę sprężynową.
- C. higrometr włosowy.
- D. higrometr elektryczny.



Zadanie 11.

Do magazynu piekarni dostarczono 3,5 tony mąki pszennej. Podczas pomiaru na wyświetlaczu wagi elektronicznej pojawiła się wartość

- A. 3,50 kg
- B. 35,00 kg
- C. 350,00 kg
- D. 3500,00 kg

Zadanie 12.

W dokumentacji magazynowej surowców powinny się znaleźć zapisy dotyczące

- A. ilości surowców.
- B. czystości pomieszczeń.
- C. składu jakościowego powietrza.
- D. stanu technicznego maszyn i urządzeń.

Zadanie 13.

Proces niszczenia drobnoustrojów nazywa się

- A. destylacją.
- B. dekantacją.
- C. dezynfekcją.
- D. dezynsekcją.

Zadanie 14.

Smarowanie powierzchni uformowanych kęsów ciasta masą jajową przed wypiekiem stosuje się podczas produkcji

- A. chleba żytniego jasnego.
- B. bułek poznańskich.
- C. chleba tostowego.
- D. bułek maślanych.

Zadanie 15.

Do pieczywa półcukierniczego zalicza się

- A. chleb pszenny zwykły.
- B. bagietkę francuską.
- C. bułkę grahamkę.
- D. rogalie maślane.

Zadanie 16.

Do produkcji chleba graham zużyto łącznie 500 kg mąki. Oblicz na podstawie receptury, ile użyto mąki pszennej typ 750.

- A. 100 kg
- B. 200 kg
- C. 400 kg
- D. 800 kg

Receptura na 100 kg chleba graham	
Surowce	Ilość (kg)
mąka pszenna graham typ 1850	80
mąka pszenna chlebowa typ 750	20
sól biała	1,5÷1,7
drożdże	0,8÷1
olej jadalny do smarowania form	do 0,3
kwas mlekowy spożywczy	do 0,4

Zadanie 17.

Do produkcji bułek kajerek należy użyć mąki

- A. żytniej.
- B. pszennej.
- C. żytniej i gryczanej.
- D. pszennej i owsianej.

Zadanie 18.

Przesiewanie mąki przeznaczonej do produkcji ma na celu

- A. pozbycie się drobnoustrojów.
- B. polepszenie jakości glutenu.
- C. usunięcie zanieczyszczeń.
- D. skrócenie dojrzewania.

Zadanie 19.

Temperatura rozpuszczonego tłuszczu dodawanego do ciasta pszennego **nie powinna** przekraczać

- A. 90°C
- B. 80°C
- C. 40°C
- D. 50°C

Zadanie 20.

Nasiona soi przygotowywane jako dodatek w produkcji chleba sojowego należy wcześniej

- A. wymieszać z solą.
- B. namoczyć.
- C. wysuszyć.
- D. uprażyć.

Zadanie 21.

Do produkcji ciasta pszennego z mąki o bardzo słabym glutenie należy wybrać metodę

- A. 1-fazową.
- B. 2-fazową.
- C. 3-fazową.
- D. 4-fazową.

Zadanie 22.

Przyczyną zesterzenia się kwasu podczas prowadzenia ciast żytnich jest

- A. krótka fermentacja.
- B. chłodne prowadzenie.
- C. zbyt mała ilość kwasu.
- D. zbyt długa fermentacja.

Zadanie 23.

Do uformowania bułki kajzerki należy użyć

- A. dwa połączone kęsy ciasta.
- B. dwie splecione linki ciasta.
- C. jedną skręconą linkę ciasta.
- D. jeden zaokrąglony kęs ciasta.

Zadanie 24.

Rysunek przedstawia mieszarkę z miesidłem

- A. hakowym.
- B. spiralnym.
- C. ramowym.
- D. widelcowym.



Zadanie 25.

Podczas rozrostu kęsów ciasta w komorze fermentacyjnej **nie kontroluje się**

- A. czasu.
- B. ciśnienia.
- C. wilgotności.
- D. temperatury.

Zadanie 26.

Badanie sprężystości wyrośniętego ciasta przeprowadza się, stosując

- A. ocenę zmiany zapachu.
- B. ocenę poprzez nacisk palcem.
- C. pomiar ilości wydzielonego gazu.
- D. kontrolę zabarwienia powierzchni ciasta.

Zadanie 27.

Nacinanie kęsów ciasta przed wypiekiem ma na celu

- A. zgromadzić większą ilość wody.
- B. przyspieszyć proces wypieku.
- C. zapobiec deformacjom.
- D. usunąć grudki mąki.

Zadanie 28.

Piecem modułowym jest piec

- A. tunelowy.
- B. komorowy.
- C. akumulacyjny.
- D. taśmowy przelotowy.

Zadanie 29.

Podczas obsługi pieców piekarskich piecowy najbardziej narażony jest na

- A. oparzenia.
- B. stłuczenia.
- C. skaleczenia.
- D. porażenia prądem.

Zadanie 30.

Oblicz ubytek wypiekowy, jeżeli kęs ciasta przed wypiekiem ważył 250 g, a po wypieku 230 g.

- A. 4,0%
- B. 6,0%
- C. 8,0%
- D. 10,0%

Zadanie 31.

Podczas wypieku pieczywa w temperaturze $60\div 70^{\circ}\text{C}$ następują nieodwracalne zmiany w białkach. Proces ten to

- A. hydroliza.
- B. denaturacja.
- C. kleikowanie.
- D. dekstrynizacja.

Zadanie 32.

Ile sztuk pieczywa można wypiec w ciągu 1 godziny w piecu wrzutowym z 6 komorami roboczymi, jeżeli w ciągu 30 minut w jednej komorze można wypiec 30 sztuk bochenków chleba?

- A. 60 sztuk.
- B. 180 sztuk.
- C. 240 sztuk.
- D. 360 sztuk.

Zadanie 33.

Przyczyną zbyt dużego ubytku wypiekowego podczas wypieku bułek jest

- A. za mała ilość wody w cieście.
- B. za wysoka temperatura wypieku.
- C. zbyt długo prowadzona fermentacja ciasta.
- D. za wysoka wilgotność komory wypiekowej.

Zadanie 34.

Oblicz wartość energetyczną 200 g pumpernikla, jeżeli 100 g tego pieczywa zawiera 7 g białka, 1 g tłuszczu i 46 g węglowodanów, a wartość kaloryczna 1 g białka wynosi 4 kcal, 1 g tłuszczu 9 kcal i 1 g węglowodanów 4 kcal.

- A. 189 kcal
- B. 221 kcal
- C. 318 kcal
- D. 442 kcal

Zadanie 35.

Choroba ziemniaczana powodująca w pieczywie pszennym wilgotny i lepki miękisz oraz nieprzyjemny zapach wywołana jest przez

- A. czarną pleśń.
- B. młkika mącznego.
- C. drożdże kwasowe.
- D. bakterie przetrwalnikujące.

Zadanie 36.

Oblicz ile pojemników należy użyć do transportu 1800 bochenków chleba, jeżeli w jednym mieści 12 sztuk.

- A. 120 pojemników.
- B. 150 pojemników.
- C. 180 pojemników.
- D. 210 pojemników.

Zadanie 37.

Po zakończeniu pracy przy obsłudze krajalnicy należy

- A. tylko oczyścić noże.
- B. wyłączyć tylko krajalnicę.
- C. wysunąć szufladę z okruskami.
- D. wyłączyć zasilanie główne i usunąć okruszki.

Zadanie 38.

Na rysunku przedstawiono znak umieszczany na opakowaniach pieczywa

- A. mieszanego.
- B. niskosodowego.
- C. bezglutenowego.
- D. wysokobiałkowego.



Zadanie 39.

Magazyn pieczywa pakowanego w dużej piekarni przemysłowej, działa zgodnie z zasadą FIFO (pierwsze weszło, pierwsze wyszło), czyli monitoruje

- A. rotację wyrobów gotowych.
- B. pracę transportu wewnętrznego.
- C. temperaturę i wilgotność pomieszczeń.
- D. system zabezpieczeń przed szkodnikami.

Zadanie 40.

System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oznacza się skrótem literowym

- A. GHP
- B. GMP
- C. ISSO
- D. HACCP