

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.03**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.03-SG-23.06

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2023

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 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.

Kłosa którego zboża przedstawiono na ilustracji?

- A. Żyta.
- B. Prosa.
- C. Owsa.
- D. Jęczmienia.



Zadanie 2.

Tłuszczem pochodzenia zwierzęcego jest

- A. ceres.
- B. frytura.
- C. smalec.
- D. margaryna.

Zadanie 3.

Ziarno której rośliny oleistej przedstawiono na ilustracji?

- A. Soi.
- B. Dyni.
- C. Sezamu.
- D. Słonecznika.



Zadanie 4.

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

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

Zadanie 5.

Która cecha organoleptyczna dyskwalifikuje masło jako surowiec do produkcji piekarskiej?

- A. Kremowa barwa.
- B. Zjełczały zapach.
- C. Śmietankowy smak.
- D. Smarowna konsystencja.

Zadanie 6.

W magazynie surowców piekarskich worki z cukrem powinny być ułożone

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

Zadanie 7.

W suchym pomieszczeniu magazynowym o temperaturze 18 °C przechowuje się

- A. cukier i drożdże suszone.
- B. jaja i margarynę mleczną.
- C. masło i margarynę zwykłą.
- D. twaróg chudy i ser dojrzewający.

Zadanie 8.

Które przyrządy kontrolno-pomiarowe używane są w magazynach surowców sypkich w piekarni?

- A. Wagi i higrometry.
- B. Termometry i barometry.
- C. Pirometry i wiskozymetry.
- D. Psychrometry i manometry.

Zadanie 9.

Do pionowego transportu mąki luzem stosuje się

- A. ześlizgi spiralne.
- B. wózki magazynowe.
- C. przenośniki taśmowe.
- D. podnośniki czepakowe.

Zadanie 10.

Przyjmując do magazynu surowce od dostawcy, magazynier powinien wypełnić dokument

- A. PZ – Przyjęcie zewnętrzne.
- B. RZ – Rozchód zewnętrzny.
- C. PW – Przyjęcie wewnętrzne.
- D. RW – Rozchód wewnętrzny.

Zadanie 11.

W zakładzie piekarskim zużywa się dziennie 5 kg masła do produkcji bułek maślanych oraz 4 kg do produkcji rogalii. Ile kilogramów masła należy zamówić, aby zapewnić jego zapas na 3 dni produkcji?

- A. 9 kg
- B. 12 kg
- C. 15 kg
- D. 27 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 zwykłego zalicza się

- A. chleb turecki.
- B. bułki maślane.
- C. chleb tostowy.
- D. bułki grahamki.

Zadanie 14.

Które bułki pszenne przedstawiono na ilustracji?

- A. Kajzerki.
- B. Montowe.
- C. Poznańskie.
- D. Małgorzatki.



Zadanie 15.

Które pieczywo pszenne sporządza się metodą trójfazową?

- A. Bułki zwykłe.
- B. Chleb graham.
- C. Rogale maślane.
- D. Bagietki francuskie.

Zadanie 16.

Korzystając z Receptury na chleb żytni razowy zamieszczony w tabeli określ, jaka jest średnia wydajność chleba w bochenkach o masie jednostkowej 1,0 kg, fermentujących na deskach?

- A. 142,5%
- B. 143,0%
- C. 144,5%
- D. 145,0%

Receptura na chleb żytni razowy				
Surowce	Ilość w kilogramach			
Mąka żytnia typ 2000	90,00			
Mąka pszenna chlebową typ 750	10,00			
Sól biała	od 1,60 do 1,80			
Do posypywania desek i koszyczków: otręby lub mąka ziemniaczana	do 1,00 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

Zadanie 17.

Skrobia kukurydziana jest podstawowym surowcem stosowanym do produkcji chleba

- A. sitkowego.
- B. słodowego.
- C. niskosodowego.
- D. bezglutenowego.

Zadanie 18.

Do produkcji chleba żytniego jasnego należy użyć mąki żytniej typ

- A. 580
- B. 1400
- C. 1850
- D. 2000

Zadanie 19.

W celu przedłużenia świeżości chleba, zwiększenia jego objętości i poprawy jakości miększu, należy podczas wytwarzania ciasta na chleb litewski część mąki

- A. uprażyć.
- B. przesiać.
- C. zaparzyć.
- D. schłodzić.

Zadanie 20.

Wodę używaną do sporządzania mleczka drożdżowego można maksymalnie ogrzać do temperatury

- A. 20 °C
- B. 25 °C
- C. 40 °C
- D. 45 °C

Zadanie 21.

W piętofazowej metodzie wytwarzania ciasta żytniego z zaczątku otrzymuje się

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

Zadanie 22.

Ciasto pszenne na bagietki francuskie prowadzi się metodą

- A. trójfazową.
- B. jednofazową.
- C. czterofazową.
- D. piętofazową.

Zadanie 23.

Temperatura podmlody w ciepłym prowadzeniu fermentacji metodą pośrednią powinna wynosić

- A. 12÷14 °C
- B. 16÷19 °C
- C. 20÷24 °C
- D. 28÷30 °C

Zadanie 24.

Zdobienie ciasta pszennego polega na

- A. przegniataniu ciasta z cukrem.
- B. przebijaniu ciasta po leżakowaniu.
- C. kształtowaniu dekoracyjnych wyrobów.
- D. posypywaniu uformowanych wyrobów cukrem.

Zadanie 25.

Ciasto żytnie prowadzone metodą pięciofazową powinno charakteryzować się zapachem

- A. lekko kwaśnym.
- B. mocno drożdżowym.
- C. drożdżowo-kwasowym.
- D. kwasowo-alkoholowym.

Zadanie 26.

Przy formowaniu rogalików zaokrąglone kęsy ciasta poddaje się

- A. wałkowaniu i zwijaniu.
- B. rolowaniu i przycinaniu.
- C. przegniataniu i składaniu.
- D. wydłużaniu i spłaszczaniu.

Zadanie 27.

Dzielarko-zaokrąglarkę należy zastosować do dzielenia ciasta i formowania kęsów na

- A. chleb razowy.
- B. chleb tostowy.
- C. bułki montowe.
- D. bułki wrocławskie.

Zadanie 28.

Na ilustracji przedstawiono mieszarkę z miesidłem

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



Zadanie 29.

Przy rozroście końcowym kęsów ciasta żytniego, gdy produkcja przebiega bez zakłóceń, temperatura w komorze rozrostowej powinna wynosić

- A. 15÷20 °C
- B. 25÷30 °C
- C. 35÷40 °C
- D. 45÷50 °C

Zadanie 30.

Który zabieg należy zastosować bezpośrednio przed wypiekiem, aby zapobiec deformacjom chleba wypiekanego w formach z kęsów ciasta o niepełnym rozroście?

- A. Zwilżania.
- B. Oprószania.
- C. Obsuszania.
- D. Nakłuwania.

Zadanie 31.

Który opis charakteryzuje fazę słabego rozrostu uformowanego kęsa ciasta?

- A. Kęs leżący na desce jest okrągły i przylega do niej małą powierzchnią.
- B. Kęs przylega całą podstawą do deski, a jego brzegi są lekko podwinięte.
- C. Powierzchnia kęsa jest zapadnięta, a na jego powierzchni pojawiają się oczka.
- D. Powierzchnia kęsa jest prawie płaska, po jej naciśnięciu pozostaje ślad wgłębienia.

Zadanie 32.

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

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

Zadanie 33.

Do prowadzenia wypieku pieczywa na wózkach rozrostowych stosuje się piece

- A. taśmowe.
- B. obrotowe.
- C. wrzutowe.
- D. modułowe.

Zadanie 34.

W pierwszej fazie wypieku chleba

- A. następuje zaparzenie ciasta i szybkie utrwalenie jego struktury.
- B. zwiększa się objętość kęsa i powstaje cienka skórka na jego powierzchni.
- C. gorące powietrze obsusza powierzchnię kęsów, a ich objętość zmniejsza się.
- D. para wodna przenika do wnętrza, a na powierzchni kęsów tworzy się brunatna skórka.

Zadanie 35.

Ocena organoleptyczna gotowego pieczywa polega na ocenie jego kształtu, zapachu, smaku oraz sprawdzeniu

- A. barwy skórki.
- B. zawartości soli.
- C. masy jednostkowej.
- D. wilgotności miękiszu.

Zadanie 36.

Wadą wewnętrzną pieczywa jest wada

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

Zadanie 37.

Na ilustracji przedstawiono znak umieszczany na opakowaniach pieczywa

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



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.

Bułki poznańskie przygotowane do wysyłki należy przechowywać w plastikowych pojemnikach ustawionych na

- A. wózkach w magazynie.
- B. podłodze blisko pieca.
- C. podeście w korytarzu.
- D. rampie załadunkowej.

Zadanie 40.

System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli oznacza się skrótem literowym

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

www.EgzaminZawodowy.info