

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**Symbol kwalifikacji: **TG.03**Wersja arkusza: **SG**Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.03-SG-24.01

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**Rok 2024****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.

Na ilustracji przedstawiono ziarno

- A. żyta.
- B. gryki.
- C. pszenicy.
- D. kukurydzy.



Zadanie 2.

Do produkcji pieczywa pszennego jasnego należy użyć mąki typ

- A. 450
- B. 1400
- C. 1850
- D. 2000

Zadanie 3.

W wyniku rozkładu sacharozy na glukozę i fruktozę otrzymuje się

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

Zadanie 4.

W magazynach piekarskich stosowana jest zasada FIFO (pierwsze weszło, pierwsze wyszło), która dotyczy

- A. rotacji surowców.
- B. kontroli ilości towarów.
- C. oceny organoleptycznej surowców.
- D. monitorowania parametrów przechowywania.

Zadanie 5.

Margarynę mleczną należy przechowywać w magazynie w temperaturze nie wyższej niż

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

Zadanie 6.

Charakterystyczną cechą mąki pochodzącej z ziarna porośniętego jest

- A. słodki zapach.
- B. niska wilgotność.
- C. rdzawe przebarwienie.
- D. obecność szkodników.

Zadanie 7.

Proces jęlczenia występuje podczas zbyt długiego przechowywania

- A. soli.
- B. anyżu.
- C. masła.
- D. miodu.

Zadanie 8.

Surowcem piekarskim o najkrótszym terminie przechowywania spośród podanych jest

- A. sól.
- B. mąka.
- C. cukier.
- D. smalec.

Zadanie 9.

Do pomiaru wilgotności powietrza w pomieszczeniu magazynowym piekarni służy

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

Zadanie 10.

Do magazynu przyjęto 100 sztuk opakowań drożdży o masie jednostkowej 100 g. Podczas pomiaru masy drożdży na wyświetlaczu wagi elektronicznej powinna pojawić się wartość

- A. 1,00 kg
- B. 10,00 kg
- C. 100,00 kg
- D. 1 000,00 kg

Zadanie 11.

Korzystając z informacji zamieszczonych w tabeli, wybierz surowiec, który jako pierwszy powinien zostać użyty do produkcji.

Surowiec	Data produkcji	Termin przydatności do spożycia	Należy użyć
I.	16.09.2024	30.10.2024	-
II.	18.09.2024	-	w ciągu 2 miesięcy od daty produkcji
III.	23.09.2024	29.12.2024	-
IV.	28.09.2024	-	w ciągu 1 miesiąca od daty produkcji

- A. I.
- B. II.
- C. III.
- D. IV.

Zadanie 12.

W magazynie mąki zauważono ślady obecności gryzoni. W celu eliminacji szkodników należy przeprowadzić

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

Zadanie 13.

Procedury zapewnienia jakości zdrowotnej żywności przechowywanej w magazynach chłodniczych dotyczą codziennej kontroli

- A. temperatury pomieszczeń.
- B. zawartości białka w surowcach.
- C. ilości składowanych surowców.
- D. czasu pracy zatrudnionych osób.

Zadanie 14.

Na ilustracji przedstawiono bułkę

- A. parkę.
- B. ciabattę.
- C. kajzerkę.
- D. grahamkę.



Zadanie 15.

Pieczewo o kształcie obwarzanka produkuje się z ciasta

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

Zadanie 16.

Korzystając z zamieszczonej w tabeli receptury na chałki oblicz, ile cukru zużywa się do produkcji 50 sztuk wyrobu.

- A. 350 g
- B. 600 g
- C. 1250 g
- D. 1750 g

Surowce podstawowe - ciasto	Ilość w [g] na 10 sztuk
mąka pszenna typ 650	2500
drożdże	150
mleko odtłuszczone	1250
cukier	300
sól	30
margaryna	175
Surowce podstawowe – kruszonka	Ilość w [g] na 10 sztuk
mąka pszenna typ 650	100
masło	50
cukier	50

Zadanie 17.

Zgodnie z recepturą 50 sztuk chleba wiejskiego produkuje się z 25 kg mąki. Ile takich chlebów można wyprodukować z 75 kg mąki?

- A. 50 sztuk.
- B. 75 sztuk.
- C. 100 sztuk.
- D. 150 sztuk.

Zadanie 18.

Z ciasta pszennego zwykłego w piekarstwie produkuje się

- A. bagietki francuskie.
- B. bułki maślane.
- C. rogalie kruche.
- D. chały zdobne.

Zadanie 19.

Chleb turecki swoją barwę i smak zawdzięcza dodatkowi

- A. kakao i rodzynek.
- B. karmelu i orzechów.
- C. kawy zbożowej i miodu.
- D. barwnika i syropu klonowego.

Zadanie 20.

Standaryzację mąki należy przeprowadzić

- A. przed produkcją pieczywa.
- B. podczas fermentacji ciasta.
- C. podczas formowania kęsów.
- D. w trakcie wypieku pieczywa.

Zadanie 21.

Przedstawione na ilustracji urządzenie stosuje się do

- A. krojenia pieczywa.
- B. obróbki wstępnej jaj.
- C. odważania surowców.
- D. pomiaru objętości bułek.



Zadanie 22.

Pieczywem żytnim razowym jest

- A. pumpernikiel.
- B. chleb graham.
- C. pieczywo tostowe.
- D. chleb baltonowski.

Zadanie 23.

Drożdże piekarskie najintensywniej rozmnażają się w zakresie temperatur

- A. 10 ÷ 14 °C
- B. 16 ÷ 20 °C
- C. 26 ÷ 32 °C
- D. 38 ÷ 46 °C

Zadanie 24.

Jeżeli na 100 kg mąki zużyto 55 litrów wody, to wydajność rozczyntu wynosi

- A. 35%
- B. 55%
- C. 110%
- D. 155%

Zadanie 25.

Na ile równych części należy podzielić 1,5 kg ciasta aby otrzymać kęsy o wadze 0,075 kg?

- A. 20 sztuk.
- B. 50 sztuk.
- C. 75 sztuk.
- D. 150 sztuk.

Zadanie 26.

Chałki należy formować z długich linek ciasta

- A. jednakowej grubości.
- B. o grubszych końcach.
- C. o zaokrąglonych końcach.
- D. zakończonych kuleczkami.

Zadanie 27.

Na ilustracji przedstawiono miesiarkę z miesidłem

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



Zadanie 28.

W której fazie rozrostu końcowego należy zakończyć fermentację uformowanych kęsów ciasta na chleb mieszany, jeżeli do sporządzania ciasta zastosowano mąkę żytnią z ziarna porośniętego?

- A. Słabego.
- B. Pełnego.
- C. Przerostu.
- D. Normalnego.

Zadanie 29.

Którą operację technologiczną należy wykonać przed wsadzeniem do pieca słabo rozrośniętych kęsów ciasta, aby nie popękała skórka w dowolnych miejscach w czasie wypieku?

- A. Zwilżania.
- B. Nacinania.
- C. Posypania.
- D. Nakłuwania.

Zadanie 30.

Temperatura rozrostu kęsów ciasta z mąki ciemnej wynosi

- A. 35 °C
- B. 45 °C
- C. 55 °C
- D. 65 °C

Zadanie 31.

Zwilżanie powierzchni kęsów ciasta przed wypiekiem powoduje

- A. lepsze koloryzowanie skórki.
- B. zwolnienie procesu wypieku.
- C. zwiększenie objętości pieczywa.
- D. przyspieszenie procesu czerstwienia.

Zadanie 32.

Piec, w którym kęsy ciasta wprowadzane są na wózkach rozrostowych bezpośrednio do komory wypiekowej, to piec

- A. taśmowy.
- B. obrotowy.
- C. modułowy.
- D. cyklotermiczny.

Zadanie 33.

Podczas wypieku pieczywa w wyniku działania wysokiej temperatury zachodzi proces denaturacji

- A. białek.
- B. tłuszczów.
- C. węglowodanów.
- D. składników mineralnych.

Zadanie 34.

W trakcie obsługi pieca piekarz przede wszystkim narażony jest na

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

Zadanie 35.

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli oblicz wartość energetyczną 200 g pieczywa, jeżeli 1 g białka dostarcza 4 kcal, 1 g tłuszczu 9 kcal i 1 g węglowodanów 4 kcal

- A. 220 kcal
- B. 460 kcal
- C. 644 kcal
- D. 885 kcal

Składnik odżywczy	Ilość w [g] na 100 g pieczywa
Białko	13
Tłuszcze	2
Węglowodany	40

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.

Znak 1.	Znak 2.	Znak 3.	Znak 4.

Którym znakiem graficznym powinno być oznaczone pieczywo przeznaczone dla osób uczulonych na gluten?

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

Zadanie 38.

W jednym pojemniku piekarskim mieści się 18 sztuk bułek z jagodami. Oblicz ile pojemników należy użyć do transportu 360 bułek.

- A. 18 sztuk.
- B. 20 sztuk.
- C. 35 sztuk.
- D. 36 sztuk.

Zadanie 39.

Ubytek masy pieczywa powstający w czasie magazynowania określa się terminem

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

Zadanie 40.

Zagrożeniem mikrobiologicznym w magazynach gotowych wyrobów piekarskich są

- A. obce zapachy.
- B. grzyby i pleśnie.
- C. owady i roztocza.
- D. środki ochrony roślin.