

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów piekarskich**

Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.03**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN ZAWODOWY CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

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”:

<input checked="" type="checkbox"/>	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.

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź, czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji.
13. Arkusz oraz kartę odpowiedzi przekazaj zespołowi nadzorującemu.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie 1.

Zagrożenia dla zdrowia pracownika magazynu mąki wynikają przede wszystkim z

- A. dużego hałasu.
- B. dużego zapylenia.
- C. wysokiej wilgotności.
- D. wysokiej temperatury.

Zadanie 2.

Która z poniższych cech świadczy o zarażeniu pieczywa bakteriami choroby ziemniaczanej?

- A. Białe wykwyty na skórce.
- B. Odstająca skórka pieczywa.
- C. Większa kwasowość pieczywa.
- D. Kleistość i ciągliwość miękiszu.

Zadanie 3.

Do pomiaru wilgotności powietrza w pomieszczeniu magazynowym piekarni służy

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

Zadanie 4.

Ześlizgi 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 5.

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 6.

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 7.

W wyniku rozkładu sacharozy na glukozę i fruktozę otrzymuje się

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

Zadanie 8.

Do spulchniania ciast piekarskich wykorzystuje się

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

Zadanie 9.

Która mąka pszenna typ 850 spełnia wymagania określone w tabeli?

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

- 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 10.

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

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

Zadanie 11.

Drożdże piekarskie prasowane dobrej jakości powinny charakteryzować się

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

Zadanie 12.

Margarynę mleczną należy przechowywać w magazynie w temperaturze nie wyższej niż

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

Zadanie 13.

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

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

Zadanie 14.

Którą bułkę pszenną przedstawiono na ilustracji?

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

**Zadanie 15.**

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

Surowce	Ilość w kg
Mąka pszenna luksusowa typ 550	100
Drożdże	2
Sól biała	2
Olej jadalny do smarowania blach	0,4
Wydajność	120

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

Zadanie 16.

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

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.

Zadanie 17.

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 18.

Przygotowanie soli do produkcji ciasta mieszanego polega na

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

Zadanie 19.

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 20.

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

- A. Mąkę sojową i twaróg.
- B. Ekstrakt słodowy i miód.
- C. Syrop skrobiowy i lecytynę.
- D. Skrobie kukurydzianą i sezam.

Zadanie 21.

W celu zapewnienia najkorzystniejszych warunków 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 22.

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

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

Zadanie 23. Multimedialne

Który półprodukt piekarski o wydajności 350% powstaje na filmie z zaczątku, wody i mąki żytniej?

- A. Ciasto.
- B. Kwas.
- C. Żurek.
- D. Podmłoda.

**Zadanie 24.**

Dojrzały rozczyn 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 25.

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

Zamieszczony w ramce fragment instrukcji ręcznego kształtowania wyrobów z ciasta pszennego dotyczy

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

Zadanie 26.

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 27.

Znakownicę stosuje się podczas produkcji

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

Zadanie 28.

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

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

Zadanie 31.

Piec przelotowy jest rodzajem pieca

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

Zadanie 32.

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

- A. kończy się proces spulchniania ciasta.
- B. wzmacnia się aktywność drożdży piekarskich.
- C. następuje intensywne dekstrynizacja i spiekanie skórki.
- D. utrwala się gąbczasta struktura miękkiszu na skutek denaturacji.

Zadanie 33.

Ubytek masy pieczywa powstający w czasie magazynowania określa się terminem

- A. ususzenia.
- B. dojrzewania.
- C. czerstwienia.
- D. kraszowania.

Zadanie 34.

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 miękkiszu.
- D. Swoisty dla wyrobu zapach i nieznaczna ilość mąki na powierzchni bochenka.

Zadanie 35.

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 36.

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 37.

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 38.

Sporządzanie ciasta pszennego metodą trójfazową należy zastosować przy produkcji

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

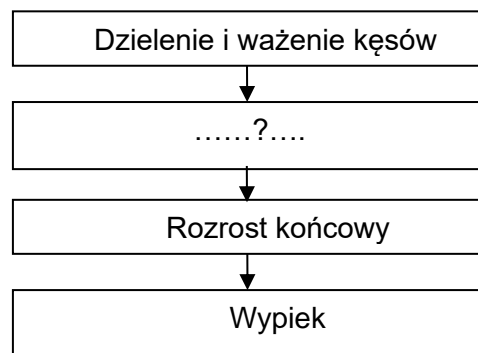
Zadanie 39.

Bułki maślane przekładane marmoladą zalicza się do pieczywa

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

Zadanie 40.

Planując harmonogram prac produkcji pieczywa pszennego w przedstawionym schemacie blokowym należy uwzględnić



- A. przygotowanie surowców.
- B. kształtowanie kęsów.
- C. sporządzanie ciasta.
- D. znakowanie kęsów.