

**Test z technologii piekarskiej dla klasy 1b - piekarz
za I i II semestr roku szkolnego 2002/2003**

Test składa się z dwóch części

Czas rozwiązywania: 60 minut

Aby przejść do rozwiązywania części drugiej należy rozwiązać część pierwszą testu:

- jeżeli uzyskasz 50 % punktów z części I otrzymasz ocenę **dopuszczającą**
- jeżeli uzyskasz 75 % punktów z części I otrzymasz ocenę **dostateczną**
- jeżeli uzyskasz 75 % punktów z części I i 50 % punktów z części II otrzymasz ocenę **dobrą**
- jeżeli uzyskasz 75 % punktów z części I i 75 % punktów z części II otrzymasz ocenę **bardzo dobrą**

Opracowała: mgr inż. Hanna Borowska

Część pierwsza (16 punktów)

1. Każda piekarnia powinna mieć ściśle opracowane zasady bezpieczeństwa pracy: (1p.)

- a/ prawda
- b/ fałsz

2. Pracując w pomieszczeniach magazynowych piekarni wolno używać otwartego światła np. świeczek, palić papierosy: (1p.)

- a/ prawda
- b/ fałsz

3. Główne urządzenia mechaniczne występujące w piekarni to: (1p.)

- a/ urządzenia mielące ziarno, urządzenia ważące, piece piekarskie
- b/ maszyny do wytwarzania ciasta, maszyny dzielące - kształtujące, piece piekarskie
- c/ piece piekarskie, roboty automatyczne, wagi elektroniczne

4. Dział produkcyjny obejmuje: (1p.)

- a/ ciastownię, fermentownię, formiarnię, piecownię
- b/ administrację, magazyny, ekspedycję
- c/ magazyn surowców, magazyn opakowań, magazyn pieczywa

5. Pieczywo powinno wykazywać następujące cechy: (1p.)

- a/ nietrwałość, wysoką cenę, podzielność
- b/ puszystość, elastyczność, wysoką cenę
- c/ trwałość, sytość, podzielność, powszechność

6. Pieczywo dzieli się na cztery zasadnicze grupy: pieczywo pszenne, pieczywo żytnie, pieczywo mieszane, pieczywo cukiernicze: (1p.)

- a/ prawda
- b/ fałsz

7. Dopasuj w pary: rodzaj maki – wyrób piekarski: (1p.)

- | | | |
|-------------------|------------|------------------------|
| a/ chleb pyłowy | (a/) | 1/ mąka pszenna |
| b/ bułka kajzerka | (b/) | 2/ mąka pszenno-żytnia |
| c/ chleb zwykły | (c/) | 3/ mąka żytnia |

8. Główne składniki pieczywa to: skrobia, białka, cukry i woda: (1p.)

- a/ prawda
- b/ fałsz

9. Zawartość witamin jest większa w pieczywie produkowanym z mąki razowej niż z mąki jasnej: (1p.)

- a/ prawda
- b/ fałsz

10. Mąka w piekarniach może być magazynowana: (1p.)

- a/ w beczkach, dzieżach i workach
- b/ w workach i silosach
- c/ w basenach i silosach

11. Dojrzewanie mąki jest procesem, który przebiega samoczynnie i ma pozytywny wpływ na jej właściwości wypiekowe: (1p.)

- a/ prawda
- b/ fałsz

12. Podczas przesiewania mąka ulega: (1p.)

- a/ spulchnianiu i ociepleniu
- b/ zbitciu i oziębieniu
- c/ zbitciu i ociepleniu

13. Sól i cukier dodajemy do ciasta po uprzednim rozpuszczeniu w wodzie: (1p.)

- a/ prawda
- b/ fałsz

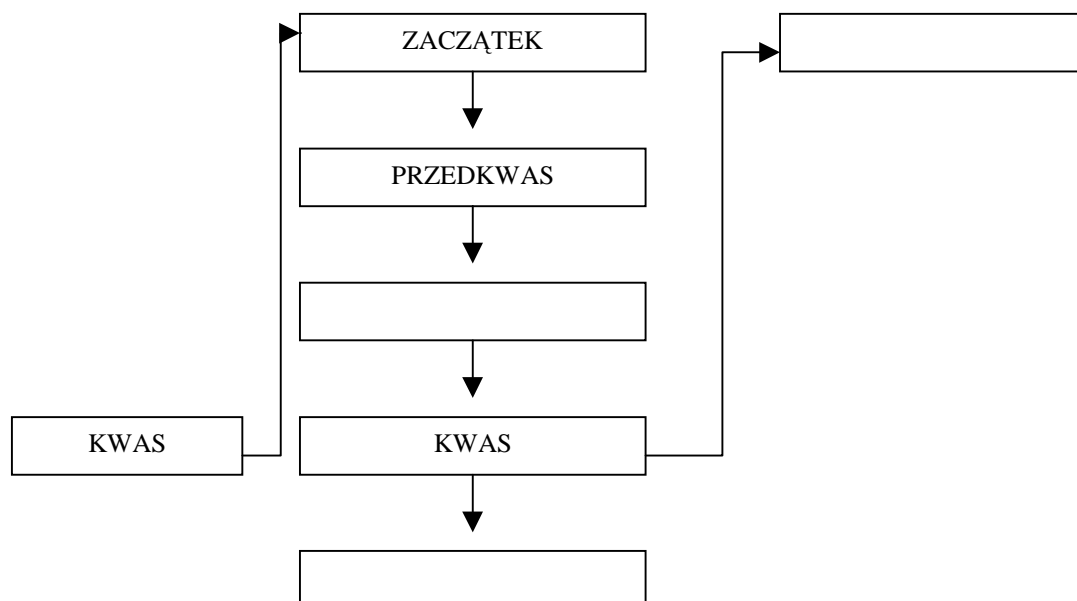
14. Służą to substancje, które utrudniają wyrastanie ciasta: (1p.)

- a/ prawda
- b/ fałsz

15. Gluten to substancja białkowa wpływająca na jakość ciasta pszennego: (1p.)

- a/ prawda
- b/ fałsz

16. Uzupełnij cykl wytwarzania ciasta żytniego metodą pięciofazową: (1p.)



Część druga (22 punkty)

1. *Ciągiem mącznym nazywamy transport mąki wewnątrz piekarni za pomocą urządzeń mechanicznych i pneumatycznych:* (1p.)

- a/ prawda
- b/ fałsz

2. *Gluten powstaje w wyniku połączenia:* (1p.)

- a/ woda + skrobia + cukier
- b/ woda + gliadyna + glutenina
- c/ woda + cukier + sól

3. *Skrobia zbudowana jest z:* (1p.)

- a/ amylozy i amylopektyny
- b/ glukozy i fruktozy
- c/ maltozy i dekstryn

4. *Głównym źródłem witamin w grupy B jest:* (1p.)

- a/ mąka jasna pszenna
- b/ mąka razowa
- c/ mąka jasna żytnia

5. *Tłuszcz w ziarnie zbożowym gromadzi się głównie w:* (1p.)

- a/ zarodku
- b/ bielmie zbożowym
- c/ łupinie

6. *Kęsy ciasta powinny mieć wagę większą od wagi wyrobu gotowego:* (1p.)

- a/ prawda
- b/ fałsz

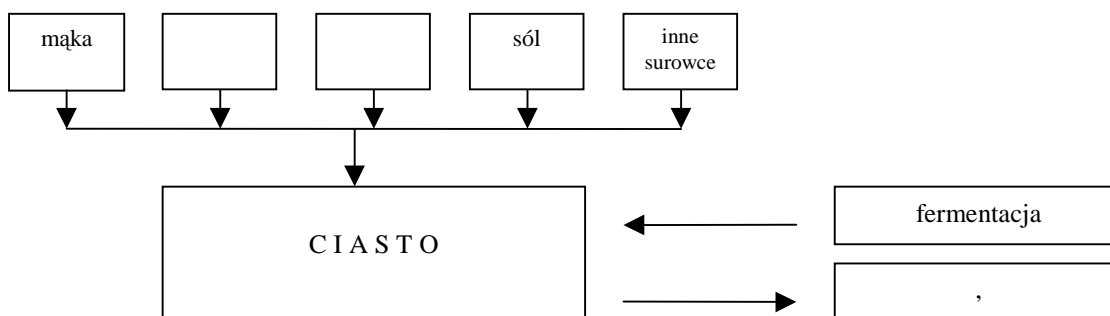
7. *Wilgotność maki branej do wypieku powinna wynosić:* (1p.)

- a/ 25 – 30 %
- b/ 20 – 18 %
- c/ 14 – 15 %

8. *Im mąka ciemniejsza tym więcej zawiera składników mineralnych:* (1p.)

- a/ prawda
- b/ fałsz

9. *Uzupełnij schemat prowadzenia ciasta pszennego metodą jednofazową:* (4p.)

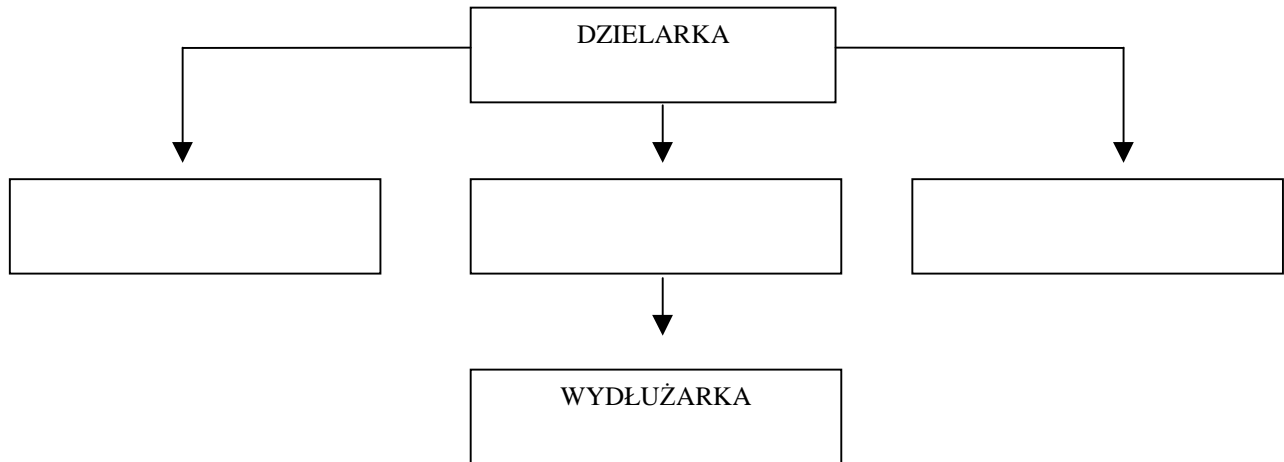


10. Uzupełnij zdania:

(4p.)

- a/ Rozczyn wytwarza się z drożdży i, nie dodaje się
- b/ Kwas piekarski sporządza się z mąki i Służy on do spulchniania ciasta.

11. Uzupełnij zestaw maszyn w zespole dzieląco – kształtującym do ciasta chlebowego: (3p.)



12. Czas dojrzewania mąki zależy od:

(1p.)

- a/ stopnia nasłonecznienia, temperatury, wysokości magazynu
- b/ wysokości silosów, wilgotności, temperatury
- c/ rodzaju zboża, temperatury, wilgotności

13. Temperatura wody dodawanej do rozczynu lub zakwasu nie powinna przekraczać: (1p.)

- a/ 45° C
- b/ 10° C
- c/ 70° C

14. Drożdże piekarskie prasowane o konsystencji mazistej najlepiej nadają się do produkcji

(1p.)

- a/ prawda
- b/ fałsz