

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**Oznaczenie kwalifikacji: **T.04**Wersja arkusza: **X**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

T.04-X-14.08Czas trwania egzaminu: **60 minut**

Układ graficzny © CKE 2013

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**Rok 2014****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.

Drożdże jako biologiczny środek spulchniający wywołują fermentację

- A. octową z wydzieleniem alkoholu metylowego.
- B. alkoholową z wydzieleniem dwutlenku węgla.
- C. mlekową z wydzieleniem alkoholu etylowego.
- D. propionową z wydzieleniem dwutlenku węgla.

Zadanie 2.

Która mąka pszenna zawiera najmniejszą ilość popiołu?

- A. Typ 450
- B. Typ 750
- C. Typ 1400
- D. Typ 1850

Zadanie 3.

Przedstawioną na rysunku przyprawą jest

- A. anyż.
- B. imbir.
- C. kmin rzymski.
- D. gałka muskatołowa.



Zadanie 4.

Którą temperaturę należy zapewnić podczas transportu jaj i mleka?

- A. -4°C
- B. 4°C
- C. 14°C
- D. 25°C

Zadanie 5.

Wskaż wyróżnik jakościowy dla tekstury produktu.

- A. Elastyczność.
- B. Klarowność.
- C. Połysk.
- D. Barwa.

Zadanie 6.

Jajo świeże po wybiciu na talerz ma żółtko

- A. wypukłe i białko mętne.
- B. wypukłe i białko przejrzyste.
- C. spłaszczone i białko zamglone.
- D. powiększone i białko rozrzedzone.

Zadanie 7.

Które cechy charakteryzują mąkę żytnią przeznaczoną do produkcji?

	Zabarwienie	Smak i zapach
A.	kremowe z odcieniem zielonkawym	stęchły
B.	kremowe z odcieniem żółtawym	gorzki
C.	białe z odcieniem zielonkawym	swoisty
D.	białe z odcieniem żółtawym	kwaśny

Zadanie 8.

Który gluten powoli chłonie wodę, jest zwięzły i mało rozciągliwy?

- A. Nieelastyczny.
- B. Normalny.
- C. Mocny.
- D. Średni.

Zadanie 9.

Masę makową należy przechowywać nie dłużej niż 1 dobę w temperaturze

- A. 0°C.
- B. 6°C.
- C. 18°C.
- D. 25°C.

Zadanie 10.

Najkrótszy okres przydatności do spożycia ma krem

- A. russel bezowy.
- B. bita śmietana.
- C. szwedzki.
- D. półtusty.

Zadanie 11.

Który surowiec należy przechowywać w magazynie o wilgotności względnej ok. 60% i temperaturze $10 \div 14^{\circ}\text{C}$?

- A. Twaróg.
- B. Owoce.
- C. Masło.
- D. Mąkę.

Zadanie 12.

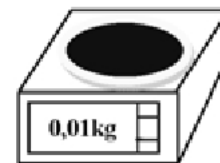
W których warunkach należy przechowywać w magazynie mleko i cukier?

	Mleko pasteryzowane 3,2%	Cukier
A.	temp. $0 \div 4^{\circ}\text{C}$; wilg. ok. 60%	temp. $10 \div 14^{\circ}\text{C}$; wilg. ok. 60%
B.	temp. $-18 \div -26^{\circ}\text{C}$; wilg. ok. 95%	temp. $0 \div 4^{\circ}\text{C}$; wilg. ok. 60%
C.	temp. $10 \div 14^{\circ}\text{C}$; wilg. ok. 95%	temp. $0 \div 4^{\circ}\text{C}$; wilg. ok. 95%
D.	temp. $10 \div 14^{\circ}\text{C}$; wilg. ok. 60%	temp. $-18 \div -26^{\circ}\text{C}$; wilg. ok. 95%

Zadanie 13.

Wynik ważenia na wadze przedstawionej na rysunku wynosi

- A. 1000 g.
- B. 100 g.
- C. 10 g.
- D. 1 g.

**Zadanie 14.**

Ile kilogramów masy serowej można wyprodukować z 14 kg białego sera, jeżeli z 0,7 kg białego sera otrzymuje się 1 kg masy serowej?

- A. 10 kg
- B. 14 kg
- C. 20 kg
- D. 30 kg

Zadanie 15.

Do wyprodukowania 1000 kg sezamków potrzeba 280 kg cukru. Na ile dni produkcji wystarczy 840 kg cukru, jeżeli dzienna produkcja sezamków wynosi 1,5 tony?

- A. 1 dzień.
- B. 2 dni.
- C. 3 dni.
- D. 4 dni.

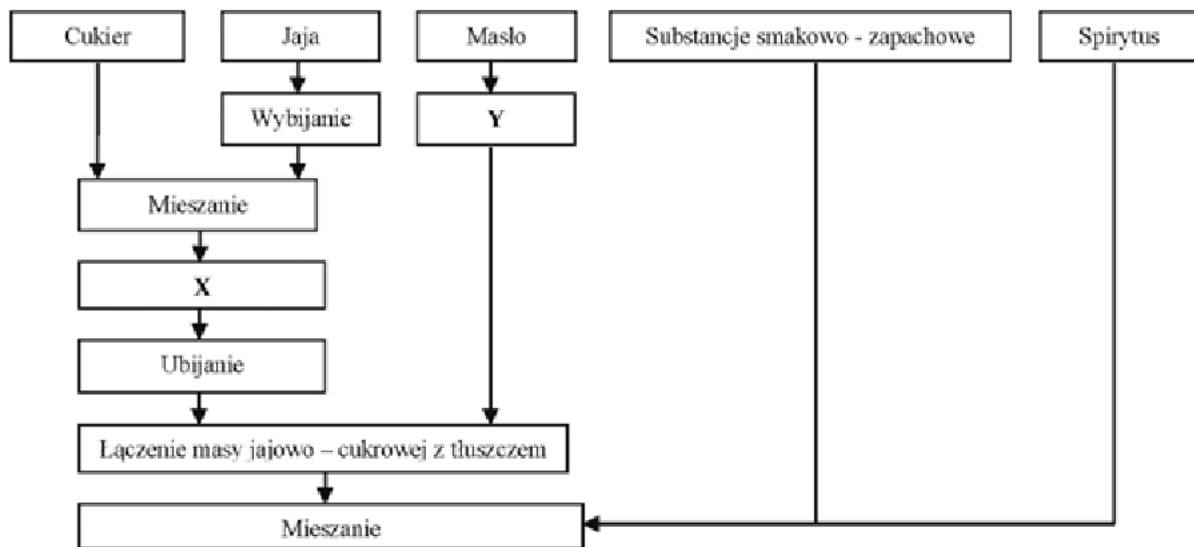
Zadanie 16.

Badania laboratoryjne kału na nosicielstwo powinna wykonać osoba po przebyciu zakażenia

- A. drożdżami z rodzaju *Saccharomyces*.
- B. bakteriami z rodzaju *Lactobacillus*.
- C. bakteriami z rodzaju *Salmonella*.
- D. pleśniami z rodzaju *Aspergillus*.

Zadanie 17.

Których operacji technologicznych, oznaczonych X,Y, brakuje w zamieszczonym schemacie produkcji kremu russel grzanego?



- A. X – ogrzewanie, Y – chłodzenie.
- B. X – chłodzenie, Y – mieszanie.
- C. X – ogrzewanie, Y – ubijanie.
- D. X – chłodzenie, Y – ubijanie.

Zadanie 18.

Do grupy wyrobów z ciasta kruchego należy zaliczyć:

- A. eklery, herbatniki, kokietki.
- B. briosze, jabłeczники, języki.
- C. tarty, szarlotki, herbatniki.
- D. ptysie, jabłeczники, pączki.

Zadanie 19.

Sporządzanie rozczynu jest charakterystyczne dla techniki wykonania ciasta drożdżowego metodą

- A. jednoetapową.
- B. bezpośrednią.
- C. jednofazową.
- D. dwufazową.

Zadanie 20.

Na podstawie danych zawartych w normatywie oblicz, ile cukru potrzeba do wykonania 2 kg pomady wodnej.

- A. 0,78 kg
- B. 1,17 kg
- C. 1,56 kg
- D. 1,95 kg

Surowce	Ilość (w g)
Cukier kryształ	780
Woda	300
Syrop ziemniaczany	140
Razem	1220
Straty	220
Wydajność	1000

Zadanie 21.

Ile sztuk jaj należy użyć do wykonania 3 strucli makowych, jeżeli do wykonania jednej strucli potrzeba 300 g jaj, a 1 jajo waży 50 g?

- A. 10 sztuk.
- B. 12 sztuk.
- C. 16 sztuk.
- D. 18 sztuk.

Zadanie 22.

Do produkcji tortów marcello należy przygotować blaty

- A. biszkoptowo-tłuszczowe z owocami.
- B. biszkoptowo-tłuszczowe z makiem.
- C. biszkoptowe z dodatkiem kakao.
- D. kruche z dodatkiem orzechów.

Zadanie 23.

Do przygotowania 10 bankietówek należy użyć 100 g żelu dekoracyjnego. Ile kg żelu należy przygotować, aby udekorować 50 bankietówek, uwzględniając straty technologiczne wynoszące 10%?

- A. 0,50 kg
- B. 0,55 kg
- C. 0,60 kg
- D. 0,65 kg

Zadanie 24.

Do wyprodukowania ciemnej czekolady, oprócz tłuszczu kakaowego i cukru, należy użyć

- A. mleka w proszku.
- B. miazgi kakaowej.
- C. śmietanki 30%.
- D. mleka UHT.

Zadanie 25.

Do produkcji której grupy ciast **nie należy** używać cukru?

- A. Biszkoptowych i parzonych.
- B. Biszkoptowych i zbijanych.
- C. Francuskich i parzonych.
- D. Francuskich i bezowych.

Zadanie 26.

Która grupa składników oprócz cukru kryształu wchodzi w skład masy grylazowej?

- A. Orzechy i jaja.
- B. Migdały i jaja.
- C. Orzechy i tłuszcz cukierniczy.
- D. Migdały i tłuszcz cukierniczy.

Zadanie 27.

Które ciasto należy wykonać, wykorzystując wszystkie surowce podane w normatywie?

- A. Piernikowe.
- B. Drożdżowe.
- C. Zbijane.
- D. Kruche.

Surowce	Ilość
Mąka pszenna	300 g
Tłuszcz	200 g
Cukier puder	100 g
Żółtko	3 szt.
Sól	szczypta

Zadanie 28.

Którą grupę surowców oprócz masła i mąki należy użyć do sporządzenia ciasta na faworki?

- A. Bakalie, jaja, amoniak.
- B. Jaja, śmietana, spirytus.
- C. Śmietana, jaja, drożdże.
- D. Żółtka, śmietana, spirytus.

Zadanie 29.

Ułóż według kolejności czynności, które należy wykonać, przygotowując rodzynki do produkcji sernika.

- A. 1 – 2 – 3 – 7
- B. 4 – 2 – 6 – 7
- C. 5 – 6 – 3 – 7
- D. 4 – 5 – 6 – 7

L.p.	Czynność
1	Namoczenie
2	Odsączenie
3	Chłodzenie
4	Sparzanie
5	Mycie
6	Osuszanie
7	Obtaczanie w mące

Zadanie 30.

Białko do produkcji ciasta bezowego należy

- A. wymieszać z roztworem soli.
- B. wymieszać z sokiem z cytryny.
- C. schłodzić do temperatury 2°C.
- D. podgrzać do temperatury 70°C.

Zadanie 31.

Którego urządzenia należy użyć do wypieku wafli?

- A. Formierki.
- B. Dzielarki.
- C. Żelazka.
- D. Patelni.

Zadanie 32.

Do sporządzania ciasta zbijanego w ubijarce należy użyć mieszadła w kształcie

- A. haka.
- B. różgi.
- C. ramy.
- D. łopaty.

Zadanie 33.

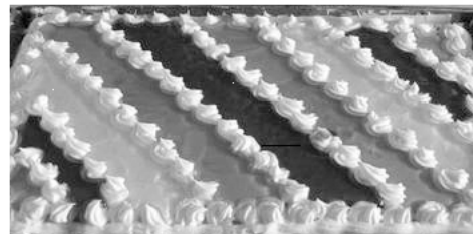
Ciasto kruche w czasie wałkowania ściąga się i kurczy, a wyroby po upieczeniu są twarde. Przyczyną powstania tej wady jest

- A. dodanie do ciasta mąki o słabym glutenie.
- B. dodanie do ciasta żółtek zamiast białka.
- C. zbyt duży dodatek tłuszczu do ciasta.
- D. zbyt długi proces miesienia ciasta.

Zadanie 34.

Na rysunku przedstawiono ciasto z układem kompozycji

- A. abstrakcyjnej.
- B. dynamicznej.
- C. swobodnej.
- D. pasmowej.



Zadanie 35.

Do dekoracji powierzchni masy serowej w serniku krakowskim należy wykorzystać

- A. suszone owoce.
- B. ciasto parzone.
- C. świeże owoce.
- D. ciasto kruche.

Zadanie 36.

Przedstawione na rysunku urządzenie służy do

- A. temperowania czekolady.
- B. podgrzewania czekolady.
- C. podgrzewania karmelu.
- D. nanoszenia barwników.

**Zadanie 37.**

Połysk i kruchość elementu dekoracyjnego z czekolady uzyskuje się w procesie

- A. temperowania.
- B. przeciągania.
- C. tablerowania.
- D. mieszania.

Zadanie 38.

Sernik żelatynowy należy przechowywać w zakresie temperatur

- A. $-10^{\circ}\text{C} \div -6^{\circ}\text{C}$.
- B. $-5^{\circ}\text{C} \div -2^{\circ}\text{C}$.
- C. $4^{\circ}\text{C} \div 6^{\circ}\text{C}$.
- D. $16^{\circ}\text{C} \div 22^{\circ}\text{C}$.

Zadanie 39.

Ile kartonów potrzeba do zapakowania 100 kg herbatników, jeżeli opakowania herbatników o wadze 100 g pakuje się w kartony po 50 sztuk?

- A. 5 kartonów.
- B. 10 kartonów.
- C. 15 kartonów.
- D. 20 kartonów.

Zadanie 40.

Sorbety owocowe należy przechowywać

- A. w witrynie chłodniczej.
- B. w regale chłodniczym.
- C. w tunelu mroźniczym.
- D. w szafie mroźniczej.