

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

T.04-X-15.05

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
CZEŚĆ 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 kratek 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.

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.

Zestawem przypraw do ciasta piernikowego jest

- A. wanilia, figa, chili, majeranek.
- B. cynamon, pieprz, goździki, imbir.
- C. ziele angielskie, soja, palone żyto, curry.
- D. pieprz ziołowy, migdały, jałowiec, cynamon.

Zadanie 2.

Drożdże świeże w cukierni należy przechowywać w

- A. chłodni.
- B. zamrażarce.
- C. magazynie surowców suchych.
- D. magazynie wyrobów gotowych.

Zadanie 3.

Na workach papierowych mąki dostarczonej do cukierni zaobserwowano otwory 2 mm oraz oprzędy z drobnymi odchodami owadów. Jak należy postąpić z taką mąką?

- A. Oczyszczyć opakowania mąki i przyjąć do magazynu.
- B. Przekazać do magazynu mąki i wyrzucić opakowanie.
- C. Nie przyjąć całej partii mąki do zakładu produkcyjnego.
- D. Przyjąć mąkę do magazynu i zużyć w ciągu tygodnia po przesianiu.

Zadanie 4.

Typowymi cechami organoleptycznymi dla masła dobrej jakości jest

- A. pleśniowo-maślany zapach, barwa żółta.
- B. przyjemny maślany zapach, barwa jednolita.
- C. zapach lekko kwaśny, barwa miejscami ciemnożółta.
- D. zapach maślany, barwa przy opakowaniu mocno żółta.

Zadanie 5.

Jaja świeże należy przechowywać w temperaturze

- A. $-2 \div -5^{\circ}\text{C}$
- B. $4 \div 8^{\circ}\text{C}$
- C. $10 \div 15^{\circ}\text{C}$
- D. $16 \div 25^{\circ}\text{C}$

Zadanie 6.

Masę mاکową niewykorzystaną podczas produkcji należy przechowywać w temperaturze 6°C nie dłużej niż

- A. 24 h.
- B. 48 h.
- C. 3 dni.
- D. 7 dni.

Zadanie 7.

Najdłużej można przechowywać w chłodzi krem

- A. bezowy.
- B. szwedzki.
- C. śmietankowy.
- D. bita śmietana.

Zadanie 8.

Do odczytu wilgotności powietrza w magazynie surowców suchych służy

- A. barometr.
- B. higrometr.
- C. butrometr.
- D. refraktometr.

Zadanie 9.

W dokumentacji magazynowej wypełnia się dokument „Przyjęcie surowców”, w którym należy wpisać

- A. datę produkcji surowca, rodzaj opakowania, podpis magazyniera.
- B. dane dostawcy, datę otrzymania, nazwę surowca oraz jego ilość.
- C. godzinę dostawy, ilość opakowań i podpis kierownika zakładu.
- D. numer identyfikacyjny, kategorię surowców oraz klasę.

Zadanie 10.

Zgodnie z procedurami zapewnienia jakości zdrowotnej żywności, w magazynie surowców powinno się sprawdzać

- A. okres przydatności do spożycia surowców i półproduktów.
- B. przystosowanie opakowań do możliwości układania.
- C. rodzaj opakowań surowców i półproduktów.
- D. wielkość opakowań zbiorczych.

Zadanie 11.

Ciastka nasączane – ponczowe należą do grupy wyrobów z ciasta

- A. kruchego.
- B. parzonego.
- C. francuskiego.
- D. drożdżowego.

Zadanie 12.

W grupie wyrobów ciastkarskich różnych znajdują się

- A. babki i placki.
- B. ptysie i eklery.
- C. keksy i sękacze.
- D. serniki i bajaderki.

Zadanie 13.

Ciastka stefanki produkuje się z blatów

- A. kruchych przekładanych masą orzechową i wykończonych orzechami.
- B. biszkoptowo-tłuszczowych przekładanych i wykończonych marmoladą.
- C. biszkoptowych przekładanych kremem i wykończonych polewą kakaową.
- D. kruchych przekładanych kremem i marmoladą, wykończonych cukrem pudrem.

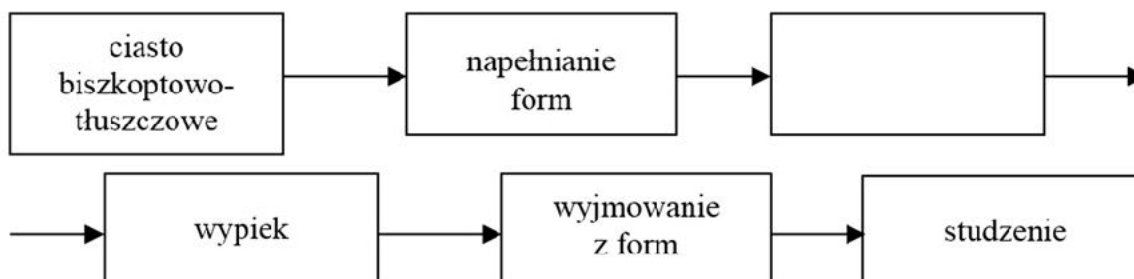
Zadanie 14.

Blaty na ciastka karpatki sporządza się z ciasta

- A. bezowego.
- B. parzonego.
- C. półfrancuskiego.
- D. obgotowywanego.

Zadanie 15.

W schemacie technologicznym produkcji keksów brakuje czynności



- A. rozrostu końcowego.
- B. nacinania powierzchni górnej.
- C. posypywania mąką części górnej.
- D. zwilżania powierzchni górnej wodą.

Zadanie 16.

Przy produkcji 3 kg galaretki żelatynowej powstaną straty w ilości

- A. 134 g
- B. 268 g
- C. 402 g
- D. 670 g

*Receptura na 1000 g
galaretki żelatynowej*

Surowce	Ilość w gramach
Cukier kryształ	200
Woda	850
Żelatyna	80
Kwas cytrynowy	2
Esencja cytrynowa	2
Razem	1134
Straty	134
Wydajność	1000

Zadanie 17.

Ciastkarnia musi wyprodukować 500 kg ciasta drożdżowego. Do dyspozycji ma dzieże o pojemności 50 kg. Aby wyprodukować zamówione ciasto należy zaplanować

- A. 8 dzieży.
- B. 10 dzieży.
- C. 13 dzieży.
- D. 15 dzieży.

Zadanie 18.

Do spulchniania ciasta biszkoptowo-tłuszczowego wykorzystuje się

- A. zakwas.
- B. chlorek wapnia.
- C. drożdże piekarskie.
- D. proszek do pieczenia.

Zadanie 19.

Margarynę do ciasta drożdżowego dodaje się w postaci

- A. stałej o temperaturze 4°C.
- B. płynnej o temperaturze 35°C.
- C. płynnej o temperaturze 55°C.
- D. posiekanej kostki o temperaturze 10°C.

Zadanie 20.

Aby oddzielić łuskę od migdałów należy je wcześniej

- A. uprażyć.
- B. namoczyć.
- C. wysuszyć.
- D. odwirować.

Zadanie 21.

Przygotowanie śmietanki kremówki do produkcji kremu bita śmietana polega na

- A. ochłodzeniu do temperatury 4°C.
- B. podgrzaniu do temperatury 30°C.
- C. podgrzaniu do temperatury 55°C.
- D. ochłodzeniu do temperatury 15°C.

Zadanie 22.

Do produkcji pączków metodą tradycyjną należy zastosować następujący zestaw maszyn i urządzeń:

- A. miesiarka, komora rozrostowa, trójwałcówka, piec cyklotermiczny.
- B. mikser, wałkowarka, dzielarko-zaokrąglarka, piec konwekcyjny.
- C. miesiarka, dzielarka, wózki rozrostowe, patelnia smaźalnicza.
- D. mikser, temperówka, rogalikarka, patelnia smaźalnicza.

Zadanie 23.

Wypiek sękaczy przeprowadza się w

- A. patelni smaźalniczej.
- B. piecu obrotowym w foremkach.
- C. piecu konwekcyjnym na blachach.
- D. specjalnych opiekaczach z rożnem.

Zadanie 24.

Zdjęcie przedstawia miesiarkę z mieszadłem w kształcie

- A. łapy.
- B. spirali.
- C. widelca.
- D. kotwicy.

**Zadanie 25.**

Przeprowadzając ocenę organoleptyczną syropu wodno-cukrowego z przeznaczeniem na pomadę, stosuje się próbę

- A. pióra.
- B. smakową.
- C. nitki grubej.
- D. nitki cienkiej.

Zadanie 26.

Podczas oceny organoleptycznej wyrobów z ciasta francuskiego należy zwrócić szczególną uwagę na

- A. zapach.
- B. słodkość.
- C. kwaśność.
- D. listkowanie.

Zadanie 27.

Krem bita śmietana sporządzany jest metodą

- A. przez zaparzanie.
- B. przez gotowanie.
- C. podgrzewania.
- D. na zimno.

Zadanie 28.

Ciasta drożdżowe spulchniane są metodą

- A. fizyczną.
- B. chemiczną.
- C. biologiczną.
- D. kombinowaną.

Zadanie 29.

Sporządzając ok. 50% roztwór wodny cukru z dodatkiem alkoholu i substancji smakowo-zapachowych, otrzymuje się

- A. pomadę wodną.
- B. glazurę białkową.
- C. syrop do nasączenia.
- D. syrop do wykańczania.

Zadanie 30.

Zaparzenie mąki wodą z solą i tłuszczem stosuje się przy produkcji ciasta

- A. biszkoptowego.
- B. francuskiego.
- C. waflowego.
- D. parzonego.

Zadanie 31.

Kruszonkę produkuje się z cukru, margaryny i mąki w stosunku

- A. 1:2:3
- B. 2:1:1
- C. 2:2:1
- D. 1:1:2

Zadanie 32.

Rozwałkowanie ciasta zbijanego, formowanie, smażenie i posypywanie cukrem pudrem, to etapy produkcji

- A. pączków.
- B. krokietek.
- C. faworków.
- D. kokosanek.

Zadanie 33.

Marcepan naturalny jest półproduktem cukierniczym powstałym z

- A. orzechów i tłuszczu.
- B. orzechów i cukru pudru.
- C. migdałów i cukru pudru.
- D. sezamu i masy karmelowej.

Zadanie 34.

Pracownik cukierni z ropiejącymi ranami na dłoniach

- A. może pracować po zaklejeniu plastrem rany.
- B. nie powinien być dopuszczony do produkcji.
- C. nie powinien pracować tylko przy produkcji lodów.
- D. może pracować tylko za pozwoleniem przełożonego.

Zadanie 35.

Dekoracja skomponowana w układzie symetrycznym, charakteryzująca się jednakowym rozmieszczeniem elementów względem umownej osi, zwana jest

- A. kontrastową.
- B. abstrakcyjną.
- C. symetryczną.
- D. geometryczną.

Zadanie 36.

Najpopularniejszymi surowcami i półproduktami cukierniczymi do dekoracji mazurków są

- A. masa karmelowa i kakao.
- B. kruszonka i cukier puder.
- C. pomada i owoce z syropu.
- D. krem russel i cukier kryształ.

Zadanie 37.

Do dekorowania sękaczy należy zastosować

- A. posypkę orzechową.
- B. masę karmelową.
- C. masę nugatową.
- D. pomadę wodną.

Zadanie 38.

W cukiernictwie do malowania elementów dekoracyjnych metodą rozpylania farby przez strumień powietrza należy zastosować

- A. piometr.
- B. aerograf.
- C. pitogram.
- D. temperówkę.

Zadanie 39.

Wyroby ciastkarskie z kremami, nasączone syropem, przekładane i nadziewane różnymi masami, należy przechowywać w temperaturze

- A. $-4\div 1^{\circ}\text{C}$
- B. $0\div 6^{\circ}\text{C}$
- C. $10\div 15^{\circ}\text{C}$
- D. $20\div 25^{\circ}\text{C}$

Zadanie 40.

W magazynie wyrobów gotowych w ciastkarni produkującej głównie torty, krytycznym punktem kontrolnym jest

- A. sposób układania.
- B. metoda dekoracji.
- C. temperatura chłodni.
- D. wilgotność hali produkcyjnej.