

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

T.04-X-17.06Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
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.

Syntetycznym dodatkiem aromatycznym stosowanym w produkcji cukierniczej jest

- A. anyż.
- B. karmel.
- C. wanilina.
- D. kurkuma.

Zadanie 2.

Przedstawionym na ilustracji owocem jest

- A. granat.
- B. mango.
- C. grejpfrut.
- D. awokado.



Zadanie 3.

Który z surowców stosowanych w produkcji cukierniczej pełni rolę spulchniającą i łączącą składniki ciasta?

- A. Jajo.
- B. Masło.
- C. Żelatyna.
- D. Śmietanka.

Zadanie 4.

W której sytuacji upoważniony pracownik zakładu cukierniczego powinien odmówić przyjęcia dostarczonych surowców?

- A. W zakładzie brakuje miernika wilgotności.
- B. Towaru jest znacznie więcej niż zamówiono.
- C. Wraz z mąką są zapakowane drożdże instant.
- D. Występują widoczne ślady obecności szkodników.

Zadanie 5.

Wyróżnikiem oceny organoleptycznej cukru podczas dostawy do magazynu jest jego

- A. barwa.
- B. gęstość.
- C. higroskopijność.
- D. rozpuszczalność.

Zadanie 6.

W temperaturze pokojowej można przechowywać

- A. jaja.
- B. miód.
- C. masło.
- D. smalec.

Zadanie 7.

Który z surowców należy przechowywać w chłodni?

- A. Cukier puder.
- B. Powidła śliwkowe.
- C. Drożdże prasowane.
- D. Przyprawę korzenną.

Zadanie 8.

Za pomocą termohigrometru w magazynie surowców dokonuje się pomiaru temperatury oraz

- A. ciśnienia.
- B. wielkości.
- C. gramatury.
- D. wilgotności.

Zadanie 9.

Oblicz, ile kg cukru wanilinowego znajduje się na stanie magazynu, jeżeli magazynier po dostawie na dokumencie PZ wpisał 2000 sztuk po 32 g i 500 sztuk po 20 g, a przed dostawą było 16 kg surowca.

- A. 58 kg
- B. 64 kg
- C. 74 kg
- D. 90 kg

Zadanie 10.

Zgodnie z procedurami zapewnienia jakości zdrowotnej żywności w magazynie surowców można przechowywać

- A. środki do mycia.
- B. wyroby cukiernicze.
- C. etykiety do produktów.
- D. polepszacze do żywności.

Zadanie 11.

Jeżeli na ścianach w pomieszczeniach magazynowych pojawia się czarna pleśń, to należy niezwłocznie przeprowadzić zabieg

- A. deratyzacji.
- B. dezynfekcji.
- C. dezynsekcji.
- D. dezintegracji.

Zadanie 12.

Wskaż wyrób cukierniczy wyprodukowany na bazie ciasta parzonego.



A.



B.



C.



D.

Zadanie 13.

Tarta to rodzaj wyrobu cukierniczego otrzymanego najczęściej z ciasta

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

Zadanie 14.

Na podstawie zamieszczonej receptury na 1000 g biszkopcików oblicz, ile jaj o masie 60 g należy użyć, aby uzyskać 40 kg wyrobu gotowego.

- A. 640 sztuk.
- B. 960 sztuk.
- C. 3840 sztuk.
- D. 5760 sztuk.

Surowce/dodatki	Ilość (g)
Mąka	480
Cukier puder	320
Jaja	960

Zadanie 15.

Zamieszczony fragment instrukcji technologicznej dotyczy produkcji

- A. sękacza.
- B. pączków.
- C. rogalików.
- D. faworków.

..przesiej mąkę, wszystkie składniki połącz wyrabiając gładkie ciasto, zbijaj wałkiem do momentu pojawienia się pęcherzyków, rozwałkuj, uformuj i usmaż...

Zadanie 16.

Które wyroby cukiernicze w szczególności powinny być produkowane przez zakłady cukiernicze w okresie świąt wielkanocnych?

- A. Mazurki.
- B. Stefanki.
- C. Pierniki.
- D. Ptysie.

Zadanie 17.

W recepturze czekolady mlecznej oprócz miazgi kakaowej, mleka w proszku, etylowaniliny i lecytyny, występuje

- A. mąka pszenna.
- B. kakao w proszku.
- C. masło roślinne.
- D. tłuszcz kakaowy.

Zadanie 18.

Wskaż zestaw surowców niezbędnych do produkcji kremu russel.

- A. Mąka ziemniaczana, cukier, mleko, jaja.
- B. Śmietana kremówka, cukier puder, wanilia.
- C. Margaryna lub masło, cukier, jaja, substancje smakowo-zapachowe.
- D. Mąka pszenna, margaryna, jaja, mleko, sól, chemiczne środki spulchniające.

Zadanie 19.

Do spulchniania ciast piernikowych wykorzystuje się

- A. drożdże prasowane.
- B. silne napowietrzanie.
- C. chemiczne środki spulchniające.
- D. ubijanie za pomocą wałka przez 15 minut.

Zadanie 20.

Przygotowanie mleka do produkcji lodów mlecznych polega na jego

- A. napowietrzaniu.
- B. zagotowaniu.
- C. schłodzeniu.
- D. zamrożeniu.

Zadanie 21.

Schłodzenie margaryny przed wyrobieniem ciasta jest wskazane podczas produkcji

- A. babki piaskowej.
- B. babki biszkoptowej.
- C. rogalików francuskich.
- D. rogalików drożdżowych.

Zadanie 22.

Oblicz, ile dm^3 mleka należy przygotować do produkcji 120 kg ciasta drożdżowego, jeżeli na 1 kg wyrobu gotowego potrzeba $0,250 \text{ dm}^3$.

- A. $0,48 \text{ dm}^3$
- B. $2,08 \text{ dm}^3$
- C. $30,00 \text{ dm}^3$
- D. $250,00 \text{ dm}^3$

Zadanie 23.

Której czynności brakuje w opisie przygotowania jabłek do produkcji szarlotki?

Mycie	Obieranie	?	Krojenie	Prażenie z cukrem
-------	-----------	---	----------	-------------------

- A. Przecierania przez sito.
- B. Rozparzania w wodzie.
- C. Usuwania gniazd nasiennych.
- D. Gotowania w syropie skrobiowym.

Zadanie 24.

Wskaż urządzenie służące do przemysłowej produkcji lodów śmietankowych.

- A. Wilk.
- B. Frezer.
- C. Melanżer.
- D. Krystalizator.

Zadanie 25.

Urządzenie przedstawione na ilustracji służy do

- A. mieszania ciasta.
- B. dozowania wody.
- C. przesiewania mąki.
- D. rozdrabniania cukru.

**Zadanie 26.**

Wialnie w zakładzie cukierniczym wykorzystuje się do

- A. transportu mąki.
- B. suszenia owoców.
- C. przesiewania cukru.
- D. czyszczenia sezamu.

Zadanie 27.

Obsługując krawalnicę, należy pamiętać, aby każdorazowo przed jej użyciem

- A. naoliwić noże tnące.
- B. usunąć z niej osłony.
- C. wyjałowić parą wodą.
- D. usunąć z niej okruchy.

Zadanie 28.

Wskaż przyczynę nadmiernie kruszącego się ciasta biszkoptowo-tłuszczowego.

- A. Długie mieszanie mąki z masą.
- B. Przegrzanie masy jajowo-cukrowej.
- C. Niedostateczne napowietrzenie ciasta.
- D. Zbyt duży dodatek proszku do pieczenia.

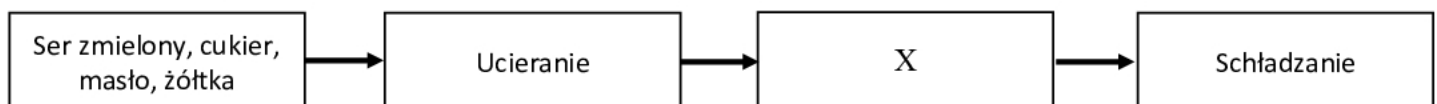
Zadanie 29.

Liczne warstwy, pojedyncze komory powietrzne oraz tłuszcz dobrze związany to cechy ciast

- A. bezowych.
- B. parzonych.
- C. francuskich.
- D. drożdżowych.

Zadanie 30.

Wskaż nazwę czynności technologicznej oznaczonej X we fragmencie uproszczonego schematu technologicznego produkcji sernika wiedeńskiego.



- A. Zaparzanie.
- B. Gotowanie.
- C. Wypiekanie.
- D. Porcjowanie.

Zadanie 31.

Kremy grzane otrzymuje się poprzez

- A. gotowanie zaparzonej mieszaniny jaj, mąki i cukru.
- B. ubijanie białek z jaj z wrzącym syropem cukrowym.
- C. napowietrzanie tłuszczu ze stopniowym dozowaniem cukru.
- D. napowietrzanie na ciepło masy jajowo-cukrowej z tłuszczem.

Zadanie 32.

Formowanie ciasta przez wyciskanie workiem cukierniczym wykorzystuje się przy produkcji

- A. eklerków.
- B. pierników.
- C. krawatów.
- D. precelków.

Zadanie 33.

Zgodnie z system HACCP pracownik produkcyjny zakładu cukierniczego powinien przejść obowiązkowe szkolenie z zakresu Dobrej Praktyki

- A. Rolniczej.
- B. Higienicznej.
- C. Laboratoryjnej.
- D. Przechowalniczej.

Zadanie 34.

Elementem dekoracyjnym ciastek biszkoptowo-tłuszczowych karbowanych jest

- A. marmolada.
- B. cukier puder.
- C. pomada mleczna.
- D. polewa czekoladowa.

Zadanie 35.

Jak nazywa się sprzęt służący do dekoracji ciast i tortów przedstawiony na ilustracji?

- A. Szablon.
- B. Matryca.
- C. Wycinacz.
- D. Wykrojnik.



Zadanie 36.

Karpatkę tradycyjnie dekoruje się

- A. lukrem.
- B. karmelem.
- C. białą czekoladą.
- D. cukrem pudrem.

Zadanie 37.

Ile kartoników należy użyć do zapakowania 2000 pączków o gramaturze około 80 g, jeżeli w jednym kartoniku mieści się 25 sztuk?

- A. 25 kartoników.
- B. 80 kartoników.
- C. 125 kartoników.
- D. 640 kartoników.

Zadanie 38.

Ile blatów wuzetki należy użyć, aby uzyskać 3000 porcji, jeżeli z jednego blatu uzyskuje się 60 porcji?

- A. 18 blatów.
- B. 20 blatów.
- C. 50 blatów.
- D. 60 blatów.

Zadanie 39.

Skrót CCP stosowany w zakładach spożywczych, które wdrożyły system zapewnienia bezpieczeństwa żywności, oznacza

- A. mycie bez demontażu.
- B. centralne punkty kontrolne.
- C. krytyczne punkty kontrolne.
- D. mycie w obiegu zamkniętym.

Zadanie 40.

Który parametr służy do monitorowania jakości zdrowotnej wyrobów gotowych przechowywanych w magazynie?

- A. Wielkość partii towaru.
- B. Temperatura transportu.
- C. Ilość opakowań zbiorczych.
- D. Data przydatności do spożycia.