

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

T.04-X-17.01

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
CZĘŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

- Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
- 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.
- Arkusz egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
- Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
- Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
- Czytaj uważnie wszystkie zadania.
- Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
- Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krerek w KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

- Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
- Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

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

- 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"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

- 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.

Na ilustracji przedstawiona jest przyprawa o nazwie

- A. anyż.
- B. szafran.
- C. cynamon.
- D. kardamon.



Zadanie 2.

Który surowiec jest środkiem słodzącym wykorzystywanym w ciastkarstwie?

- A. Miód.
- B. Karmel.
- C. Pektyna.
- D. Krochmal.

Zadanie 3.

Które urządzenie służy do transportu mąki luzem?

- A. Wialnia.
- B. Chłodnia.
- C. Cysterna.
- D. Kontener.

Zadanie 4.

Pracownik przyjmujący owoce mrożone do magazynu zakładu cukierniczego powinien

- A. przenieść je do lodówki.
- B. wstępnie je rozmrozić.
- C. szybko poukładać je w zamrażarce.
- D. wymieszać je z cukrem i zagotować.

Zadanie 5.

Wskaż wskaźnik określający bardzo dobrą jakość mąki pszennej przeznaczonej do produkcji ciasta francuskiego.

- A. Granulacja.
- B. Popiołowość.
- C. Zawartość wody.
- D. Parametry glutenu.

Zadanie 6.

W magazynie cukierni jaja świeże należy przechowywać w temperaturze

- A. 4÷6°C
- B. 9÷12°C
- C. 15÷18°C
- D. 20÷25°C

Zadanie 7.

Wskaż surowce, które z uwagi na różne warunki magazynowania, **nie mogą** być razem przechowywane.

- A. Miód i dżem.
- B. Masło i mąka.
- C. Jaja w proszku i cukier.
- D. Soda oczyszczona i olej.

Zadanie 8.

Aby dokonać pomiaru wilgotności powietrza w magazynie, należy użyć

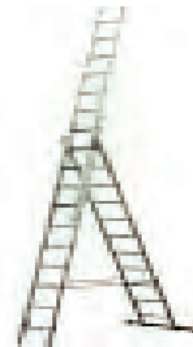
- A. pirometru.
- B. barometru.
- C. densymetru.
- D. psychrometru.

Zadanie 9.

Aby pobrać z magazynu surowce znajdujące się na paletach wysokiego składowania, należy wykorzystać



A.



B.



C.



D.

Zadanie 10.

Określ stan magazynowy cukru na dzień 22 czerwca, jeżeli dnia 21 czerwca do produkcji pobrano 26 z 50 składowanych worków o masie 20 kg każdy.

- A. 400 kg
- B. 480 kg
- C. 520 kg
- D. 1020 kg

Zadanie 11.

Zwalczanie owadów w zakładzie cukierniczym to

- A. deratyzacja.
- B. dezynfekcja.
- C. dezynsekcja.
- D. desulfitacja.

Zadanie 12.

Który wyrób cukierniczy jest produkowany na bazie środków słodzących, zmielonych przypraw korzennych, środka spulchniającego oraz mąki?

- A. Bezy.
- B. Chałwa.
- C. Pierniki.
- D. Karmelki.

Zadanie 13.

Croissanty produkuje się z ciasta

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

Zadanie 14.

Na podstawie zamieszczonej receptury oblicz, ile kilogramów cukru należy użyć, aby uzyskać 5 kg ciasta bezowego.

- A. 2 kg
- B. 3 kg
- C. 4 kg
- D. 5 kg

Surowce	Ilość (g)
cukier	800
białka	400
razem	1200
wydajność	1000
straty produkcyjne	200

Zadanie 15.

Zamieszczony w ramce fragment instrukcji technologicznej dotyczy produkcji

- A. pączków.
- B. faworków.
- C. obwarzanków.
- D. drożdżówek.

...sporządź ciasto drożdżowe, odstaw do fermentacji, podziel na małe kęsy i uformuj, pozostaw do ponownego wyrośnięcia, smaż w temperaturze 160°C...

Zadanie 16.

Który zestaw zawiera surowce niezbędne do produkcji ciastek kokosanek?

- A. Imbir, soda, mąka.
- B. Kakao, masło, cukier.
- C. Wiórki kokosowe, białka, cukier.
- D. Orzechy laskowe, cynamon, mąka.

Zadanie 17.

Do produkcji ciasta biszkoptowego należy wybrać mąkę pszenną

- A. ze słabym glutenem.
- B. z mocnym glutenem.
- C. z dodatkiem agar-agar.
- D. z dodatkiem gumy arabskiej.

Zadanie 18.

Wskaż niezbędne surowce do produkcji sękacza.

- A. mąka pszenna, olej, jaja, miód, kakao.
- B. mąka pszenna, jaja, mleko, cukier, drożdże.
- C. mąka pszenna i ziemniaczana, margaryna, cukier, soda oczyszczona.
- D. mąka pszenna, masło, jaja, cukier, proszek do pieczenia, cukier waniliowy.

Zadanie 19.

Do produkcji placka drożdżowego z owocami należy wiśnie

- A. blanszować.
- B. wydrylować.
- C. drażerować.
- D. kandyzować.

Zadanie 20.

Ile gramów preparatu żelującego należy użyć do sporządzenia galaretki z 5 litrów wody, jeżeli na 1 litr wody potrzeba 75 gramów preparatu?

- A. 15 g
- B. 67 g
- C. 375 g
- D. 750 g

Zadanie 21.

Przygotowanie śmietany kremówki do produkcji kremu bita śmietana polega na

- A. przelaniu jej przez sito.
- B. zamieszaniu jej z jajami.
- C. podgrzaniu jej do temperatury 25°C.
- D. schłodzeniu jej do temperatury 4°C.

Zadanie 22.

Które urządzenia służą do przemysłowej produkcji wafli?

- A. Żelazka.
- B. Smażalniki.
- C. Gofrownice.
- D. Naleśnikarki.

Zadanie 23.

Urządzenie przedstawione na fotografii służy do

- A. oblewania.
- B. pakowania.
- C. wałkowania.
- D. rozdrabniania.



Zadanie 24.

Pasteryzator w zakładzie cukierniczym wykorzystuje się do produkcji

- A. lodów.
- B. sernika.
- C. pomady.
- D. karmelu.

Zadanie 25.

Urządzeniem do fermentacji uformowanych kęsów ciasta drożdżowego jest

- A. piec taśmowy.
- B. lada chłodnicza.
- C. suszarka rozpyłowa.
- D. komora fermentacyjna.

Zadanie 26.

Do wypieku bezików należy przygotować piec, nagrzewając go do temperatury

- A. 100÷130°C
- B. 140÷160°C
- C. 180÷200°C
- D. 210÷230°C

Zadanie 27.

Który preparat chemiczny może być zastosowany do zdezynfekowania komory garownika?

- A. Chlorek sodu.
- B. Kwas siarkowy.
- C. Alkohol etylowy.
- D. Soda kaustyczna.

Zadanie 28.

Wyciekanie tłuszczu z ciasta kruchego podczas wypieku spowodowane jest

- A. zbyt niską temperaturą wypieku.
- B. użyciem mąki o zbyt mocnym glutenie.
- C. zastosowaniem za dużej ilości środków słodzących.
- D. niedokładnym rozprowadzeniem środków spulchniających.

Zadanie 29.

Przyczyną zakalca babki biszkoptowo-tłuszczowej jest

- A. zbyt długi czas wypieku.
- B. za mała ilość cukru w cieście.
- C. długi czas mieszania ciasta z mąką.
- D. za duży dodatek proszku do pieczenia.

Zadanie 30.

Zaparzanie przygotowanej mąki pszennej występuje podczas produkcji

- A. karpatki.
- B. faworków.
- C. precelków.
- D. biszkoptów.

Zadanie 31.

Wskaż brakującą czynność technologiczną we fragmencie schematu technologicznego produkcji strucli.

- A. Zaparzanie.
- B. Chłodzenie.
- C. Wypiekanie.
- D. Wałkowanie.

**Zadanie 32.**

Białka do produkcji blatu bezowego przed ubiciem należy schłodzić do temperatury

- A. 0°C
- B. 4°C
- C. 10°C
- D. 15°C

Zadanie 33.

Zbijanie ciasta wymagane jest podczas produkcji

- A. precelków.
- B. faworków.
- C. biszkoptów.
- D. napoleonek.

Zadanie 34.

Wskaż dodatek, którego ulatnianie stanowi zagrożenie chemiczne w procesie produkcji wyrobów cukierniczych.

- A. Drożdże.
- B. Spirytus.
- C. Amoniak.
- D. Wanilina.

Zadanie 35.

Punktem krytycznym przy przygotowaniu mąki do produkcji jest

- A. dozowanie mąki z zastosowaniem dozownika.
- B. przesiewanie mąki z użyciem przesiewacza.
- C. magazynowanie mąki w magazynie dobowym.
- D. ważenie mąki na wadze elektronicznej.

Zadanie 36.

Do dekoracji tortów w stylu angielskim stosuje się

- A. posypki.
- B. masy cukrowe.
- C. masy orzechowe.
- D. kremy śmietankowe.

Zadanie 37.

Ile kartonów należy użyć do zapakowania 200 kg krówek mlecznych, jeżeli w jednym kartonie mieści 40 opakowań jednostkowych o gramaturze 200 g?

- A. 25 kartonów.
- B. 50 kartonów.
- C. 100 kartonów.
- D. 1000 kartonów.

Zadanie 38.

Wskaż wyrób cukierniczy, który należy przechowywać w zamrażarce.

- A. Eklerki.
- B. Czekolady.
- C. Lody mleczne.
- D. Galaretki owocowe.

Zadanie 39.

Karmelki wymagają przechowywania w magazynie o maksymalnej wilgotności powietrza wynoszącej

- A. 30%
- B. 65%
- C. 80%
- D. 95%

Zadanie 40.

Aby monitorować obecność szkodników w magazynie wyrobów gotowych, należy

- A. przeglądać pułapki na gryzonie.
- B. każdego dnia odsuwać palety z wyrobami.
- C. zamontować kamery z widokiem na produkty.
- D. otwierać opakowania zbiorcze przed wydaniem z magazynu.