

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

T.04-X-19.01Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
CZĘŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 8 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”:

■	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.

Do głębokiego smażenia wyrobów cukierniczych należy zastosować

- A. masło śmietankowe.
- B. masło roślinne.
- C. margarynę.
- D. fryturę.

Zadanie 2.

Półproduktem wykorzystywanym do produkcji drożdżówek nadziewanych jest

- A. masa serowa.
- B. mleko świeże.
- C. mąka pszenna.
- D. tłuszcz cukierniczy.

Zadanie 3.

„Skorupa tego orzecha jest ciemnobrązowa, twarda, gruba i pokryta włosiem. Wewnątrz znajduje się biały, twardy i soczysty miąższ oraz sok.” Opis ten dotyczy orzecha

- A. włoskiego.
- B. laskowego.
- C. kokosowego.
- D. arachidowego.

Zadanie 4.

Podstawowym surowcem cukierniczym zawierającym około 70% skrobi jest

- A. mąka pszenna.
- B. miód akacjowy.
- C. mleko zagęszczone.
- D. margaryna mleczna.

Zadanie 5.

Masło i margarynę należy dostarczyć do zakładu cukierniczego w temperaturze

- A. -6°C
- B. 4°C
- C. 12°C
- D. 16°C

Zadanie 6.

Jakość surowców używanych do produkcji cukierniczej należy oceniać

- A. tylko podczas zamawiania towaru.
- B. za każdym razem przed ich użyciem.
- C. tylko podczas przyjęcia do magazynu.
- D. gdy minie ich termin przydatności do spożycia.

Zadanie 7.

W magazynie surowców suchych razem z mąką pszenną i cukrem pudrem można przechowywać

- A. maliny świeże.
- B. orzechy laskowe.
- C. drożdże prasowane.
- D. śmietankę kremówkę.

Zadanie 8.

Który rodzaj przetworzonego mleka posiada najkrótszy okres przydatności do spożycia?

- A. Mleko w proszku.
- B. Mleko zagęszczone.
- C. Mleko sterylizowane.
- D. Mleko pasteryzowane.

Zadanie 9.

Wskaż grupę surowców, które powinny być przechowywane w komorach chłodniczych.

- A. Cukier, masło.
- B. Jaja, margaryna.
- C. Mąka pszenna, drożdże.
- D. Mąka ziemniaczana, olej roślinny.

Zadanie 10.

Z magazynu pobrano zbyt dużą liczbę jaj. Dokumentem potwierdzającym ich zwrot jest

- A. ruch wewnętrzny (Rw).
- B. zwrot wewnętrzny (Zw).
- C. przyjęcie wewnętrzne (Pw).
- D. przesunięcie magazynowe (Mm).

Zadanie 11.

Systemem zapewniającym jakość zdrowotną żywności, polegającym na wskazaniu i monitorowaniu krytycznych punktów kontrolnych, jest

- A. GHP
- B. GMP
- C. TQM
- D. HACCP

Zadanie 12.

W magazynie surowców suchych stwierdzono obecność mlika mącznego. Aby go zwalczyć, należy zastosować proces

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

Zadanie 13.

Zaparzanie przypraw korzennych należy zastosować przy sporządzaniu ciasta

- A. biszkoptowo-tłuszczowego.
- B. drożdżowego.
- C. piernikowego.
- D. kruchego.

Zadanie 14.

Ciasto na roladę biszkoptową sporządza się,

- A. ucierając zaparzoną mąkę z jajami.
- B. wałkując ciasto podstawowe z maślanym.
- C. siekając margarynę z mąką i cukrem pudrem.
- D. mieszając napowietrzoną masę jajowo-cukrową z mąką.

Zadanie 15.

Który wyrób sporządza się z ciasta obgotowywanego?

- A. Precele.
- B. Buszejki.
- C. Bajaderki.
- D. Makaroniki.

Zadanie 16.

Wyrobem cukierniczym sporządzanym z ciasta półfrancuskiego, nadziewanym masą z białego maku z bakaliami i aromatem migdałowym, jest

- A. tort marcello.
- B. bitka z makiem.
- C. rogalik pinolowy.
- D. rogal świętomarciński.

Zadanie 17.

Który półprodukt sporządza się na podstawie receptury zamieszczonej w tabeli?

- A. Karmel.
- B. Kajmak.
- C. Percepan.
- D. Konserwę.

Surowce	Ilość	Sposób wykonania
mleko	500 ml	1. Cukier wsypać do mleka i gotować do uzyskania 114°C. 2. Mieszaninę lekko ochłodzić. 3. Dodać masło i cukier wanilinowy, wymieszać.
cukier	400 g	
masło	100 g	
cukier wanilinowy	do smaku	

Zadanie 18.

Na podstawie receptury zamieszczonej w tabeli oblicz, ile mąki i mleka należy przygotować do produkcji 72 sztuk muffinek.

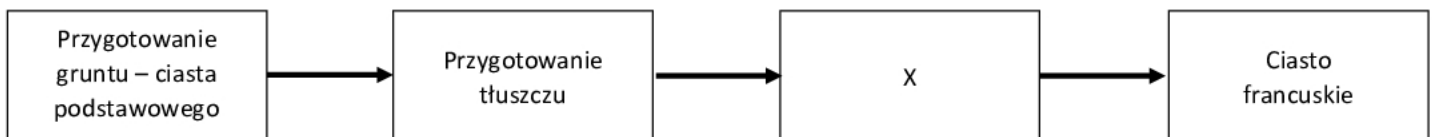
- A. 0,64 kg mąki i 0,40 l mleka
- B. 1,28 kg mąki i 0,80 l mleka
- C. 1,92 kg mąki i 1,20 l mleka
- D. 2,56 kg mąki i 1,60 l mleka

Normatyw na muffinki	
Surowce	Ilość
mąka pszenna	320 g
mleko	200 ml
olej	100 ml
jaja	60 g
cukier	40 g
proszek do pieczenia	20 g
sól	5 g
wydajność	12 sztuk

Zadanie 19.

Do produkcji 2,5 kg galaretki potrzeba 50 g żelatyny. Ile żelatyny należy przygotować do sporządzenia 10 kg galaretki?

- A. 100 g
- B. 150 g
- C. 200 g
- D. 250 g

Zadanie 20.

Którego etapu oznaczonego znakiem X brakuje w przedstawionym schemacie produkcji ciasta francuskiego?

- A. Ucieranie tłuszczu z gruntem i mrożenie.
- B. Siekanie gruntu z tłuszczem i chłodzenie.
- C. Zarabianie i wyrabianie do połączenia półproduktów.
- D. Składanie i wałkowanie gruntu z tłuszczem i schładzanie.

Zadanie 21.

Ciasto biszkoptowo-tuszczone bezpośrednio po sporządzeniu należy

- A. schłodzić w celu stężenia tłuszczu.
- B. zbijać wałkiem w celu napowietrzenia.
- C. przeznaczyć do formowania wyrobów.
- D. pozostawić do fermentacji w ciepłym miejscu.

Zadanie 22.

Podczas sporządzania ciasta parzonego wodę z tłuszczem należy

- A. ubić.
- B. utrzeć.
- C. zagotować.
- D. zemulgować.

Zadanie 23.

Mąka pszenna, tłuszcz i cukier w proporcji 3:2:1 są podstawowymi składnikami ciasta

- A. kruchego.
- B. piaskowego.
- C. półkruchego.
- D. biszkoptowego.

Zadanie 24.

Ze względu na niską temperaturę rozkładu do smażenia faworków nie nadaje się

- A. ceres.
- B. masło.
- C. smalec.
- D. frytura.

Zadanie 25.

Do zestalenia sernika na zimno należy użyć

- A. skrobi.
- B. żelatyny.
- C. ksylitolu.
- D. białka jaj.

Zadanie 26.

Przygotowanie kakao do produkcji kremu russel polega na jego

- A. dokładnym przesianiu.
- B. zaparzeniu wrzącą wodą.
- C. roztarciu z ubitymi białkami.
- D. wymieszaniu z olejkami aromatyzującymi.

Zadanie 27.

Sporządzając krem bita śmietana, należy użyć śmietanki

- A. o zawartości tłuszczu 12%
- B. o zawartości tłuszczu 36%
- C. ogrzanej do temperatury 42°C
- D. schłodzonej do temperatury – 8°C

Zadanie 28.

Pięciowalcówka w zakładach cukierniczych służy do

- A. zaokrąglania i smarowania ciasta na bułki drożdżowe.
- B. dzielenia ciasta na kęsy i zaokrąglania.
- C. miażdżenia i rozcierania surowców.
- D. produkcji pomady i kremów.

Zadanie 29.

Do zmielenia goździków i ziela angielskiego należy zastosować

- A. wilk.
- B. młynek.
- C. wycinarkę.
- D. drylownicę.

Zadanie 30.

Podczas produkcji rogalików pinolowych do rozdrabniania orzechów należy zastosować

- A. radełko.
- B. ubijarkę.
- C. zaokrąglarkę.
- D. trójwalcówkę.

Zadanie 31.

Miesiarkę należy zastosować do sporządzenia ciasta

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

Zadanie 32.

Miesiarka podczas czyszczenia i konserwacji

- A. musi być wyłączona z prądu.
- B. powinna pozostawać pod napięciem.
- C. może być w ruchu zabezpieczona osłoną.
- D. może być pod napięciem, ale wyłączona z ruchu.

Zadanie 33.

Krem russel-bezowy sporządzany jest techniką

- A. grzania.
- B. na zimno.
- C. gotowania.
- D. zaparzania.

Zadanie 34.

Żele dekoracyjne należy zastosować do

- A. wycinania i kształtowania wzorów.
- B. wałkowania i pokrywania powierzchni ciast.
- C. wykonywania napisów i konturów rysunków.
- D. formowania figurek i przestrzennych elementów.

Zadanie 35.

Elementy dekoracyjne z karmelu wykonuje się metodą

- A. oblewania i pisania.
- B. wałkowania i wycinania.
- C. temperowania i szprycowania.
- D. przeciągania i wydmuchiwania.

Zadanie 36.

Do dekoracji ciastek karpátka należy zastosować

- A. kakao.
- B. owoce.
- C. cukier puder.
- D. bitą śmietanę.

Zadanie 37.

Ile ozdobnych kartoników należy przygotować do zapakowania 9 kg pierniczków lukrowanych, pakowanych po 300 g w kartonik?

- A. 27 sztuk.
- B. 30 sztuk.
- C. 270 sztuk.
- D. 300 sztuk.

Zadanie 38.

W którym urządzeniu należy wyeksponować eklery z kremem śmietankowym wykończone czekoladą?

- A. Na stole chłodniczym.
- B. W witrynie chłodniczej.
- C. W komorze chłodniczej.
- D. W zamrażarce szokowej.

Zadanie 39.

Który wyrób należy przechowywać w najniższej temperaturze?

- A. Sorbet cytrynowy.
- B. Mus czekoladowy.
- C. Rurki z bitą śmietaną.
- D. Tartaletki z kremem i owocami.

Zadanie 40.

Babkę piaskową należy przechowywać przy wilgotności względnej nie wyższej niż 75% i maksymalnej temperaturze

- A. 0°C
- B. 6°C
- C. 18°C
- D. 26°C

