

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.04**

Wersja arkusza: **X**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

T.04-X-14.05

Czas 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.

Do sporządzenia niskokalorycznej bitej śmietany należy użyć śmietanki o zawartości tłuszczu

- A. 12 %
- B. 18 %
- C. 30 %
- D. 36 %

Zadanie 2.

Która z podanych cech charakteryzuje cukier puder dobrej jakości?

- A. Kleisty po obróbce cieplnej.
- B. Miałki roztarty w palcach.
- C. Szeleści roztarty w palcach.
- D. Zbrylony w znacznym stopniu.

Zadanie 3.

Aby zapobiec rozmrożeniu masy jajecznej podczas przyjęcia do magazynu, należy zapewnić

- A. uszczelnienie drzwi do magazynu jaj.
- B. ciągłość łańcucha chłodniczego.
- C. najszybszy środek transportu.
- D. dobrą wentylację w chłodni.

Zadanie 4.

Podczas dostawy magazynier stwierdził wyciek oleju z chałwy. W tym przypadku należy

- A. oddzielić olej i przepakować chałwę.
- B. spisać protokół zniszczenia chałwy.
- C. przyjąć chałwę do magazynu.
- D. odmówić przyjęcia chałwy.

Zadanie 5.

Którą z cech bada się w pierwszej kolejności podczas dokonywania oceny organoleptycznej piernika?

- A. Barwę brązową.
- B. Smak korzenny.
- C. Zapach korzenny.
- D. Strukturę ciasta na przekroju.

Zadanie 6.

Która z cech babki marmurkowej podlega ocenie organoleptycznej?

- A. Procentowa zawartość tłuszczu kakaowego.
- B. Rodzaj użytych surowców.
- C. Technika wykonania.
- D. Wygląd przekroju.

Zadanie 7.

Ocenę organoleptyczną kremu maślanego przeprowadza się

- A. bezpośrednio po sporządzeniu.
- B. dwie godziny po sporządzeniu.
- C. sześć godzin po sporządzeniu.
- D. w następnej dobie po sporządzeniu.

Zadanie 8.

Aby obniżyć wartość kaloryczną ciasta ucieranego, należy użyć

- A. masła ekstra.
- B. margaryny mlecznej.
- C. cukru rafinowanego.
- D. oleju słonecznikowego.

Zadanie 9.

Kuwertura najlepszej jakości charakteryzuje się

- A. szybkim bieleniem powierzchni i matowym wyglądem zewnętrznym.
- B. deseniem marmurkowym na powierzchni i brakiem gładkości.
- C. powierzchnią matową, nie gładką.
- D. powierzchnią połyskliwą i gładką.

Zadanie 10.

Po przyjęciu do magazynu mąka powinna być składowana

- A. luzem w pomieszczeniach chłodniczych.
- B. na paletach drewnianych, odsuniętych od ściany.
- C. luzem w pomieszczeniach ciepłych i wilgotnych.
- D. na paletach drewnianych, przysuniętych do ściany.

Zadanie 11.

Tłuszcze cukiernicze należy magazynować

- A. w pomieszczeniach dobrze nasłonecznionych.
- B. w ciepłych, wilgotnych pomieszczeniach.
- C. w warunkach chłodniczych.
- D. w dowolnych warunkach.

Zadanie 12.

W jakiej kolejności należy wydać mąkę z magazynu uwzględniając datę przyjęcia?

- A. I, II, III, IV
- B. I, III, II, IV
- C. I, III, IV, II
- D. III, II, I, IV

14.03.2014	17.04.2014	27.03.2014	1.04.2014
I	II	III	IV

Zadanie 13.

Jakie było saldo na koniec dnia w magazynie po przyjęciu nowych, wcześniej nie ewidencjonowanych, półproduktów?

Nazwa półproduktu	Jedn. miary	Przyjęto do magazynu	Wydano do produkcji
		ilość	ilość
Masa migdałowa	kg	190	95
Korpusy eklerów	kg	130	28
Gniazda vol-au-vent	kg	125	16

- A. 95 kg masy migdałowej, 2 kg korpusów eklerów, 9 kg gniazd vol-au-vent.
- B. 90 kg masy migdałowej, 58 kg korpusów eklerów, 19 kg gniazd vol-au-vent.
- C. 95 kg masy migdałowej, 102 kg korpusów eklerów, 109 kg gniazd vol-au-vent.
- D. 90 kg masy migdałowej, 158 kg korpusów eklerów, 109 kg gniazd vol-au-vent.

Zadanie 14.

Nieprzestrzeganie terminu przydatności do spożycia jaj grozi zakażeniem

- A. łaseczką jadu kielbasianego.
- B. pałeczką Salmonelli.
- C. trychinozą.
- D. owsicą.

Zadanie 15.

Wyrób należy zaliczyć do produktów cukierniczych trwałych, jeżeli jego istotne cechy fizykochemiczne nie ulegają zmianom podczas przechowywania w odpowiednich warunkach przez okres co najmniej

- A. 7 dni od daty produkcji.
- B. 15 dni od daty produkcji.
- C. 1 miesiąca od daty produkcji.
- D. 3 miesięcy od daty produkcji.

Zadanie 16.

Pomadki zalicza się do grupy

- A. wyrobów w polewie czekoladowej.
- B. pieczywa cukierniczego trwałego.
- C. wyrobów wschodnich.
- D. cukierków.

Zadanie 17.

Podana receptura na ciasteczka palemki pozwala przygotować 18 ciasteczek. Ile masła należy użyć na wyprodukowanie 45 ciasteczek?

- A. 0,85 kg
- B. 0,60 kg
- C. 0,50 kg
- D. 0,45 kg

Receptura na ciasteczka palemki			
Składniki	J.m.	Ciasto francuskie	Posypka
Mąka	kg	0,250	
Sól	kg	0,006	
Woda	l	0,15	
Masło	kg	0,200	
Cukier puder	kg		0,100

Zadanie 18.

Korzystając z podanej receptury oblicz, ile drożdży można maksymalnie użyć do wyprodukowania 100 croissantów.

- A. 0,055 kg
- B. 0,065 kg
- C. 0,070 kg
- D. 0,100 kg

Składniki	J.m.	Ilość na 20 sztuk
Mąka typ 450	kg	0,500
Sól	kg	0,010
Cukier	kg	0,050
Drożdże	kg	0,015-0,020
Jajka	szt.	½
Mleko	l.	0,300
Tłuszcz do wałkowania	kg	0,250

Zadanie 19.

Który etap w procesie produkcji karmelków powinien być zapisany w pozycji 3. na schemacie?



- A. Przewałkowanie wałkiem z rowkami.
- B. Gotowanie do stopnia gałki.
- C. Formowanie karmelków.
- D. Studzenie na płycie.

Zadanie 20.

Wspólnym etapem produkcji ciasta biszkoptowego sporządzanego na zimno oraz ciasta biszkoptowego sporządzanego na ciepło, jest

- A. krótkie mieszanie przesianej mąki z ubitą masą jajowo-cukrową.
- B. ubijanie masy jajowo-cukrowej nad parą.
- C. ubicie białek na sztywną pianę.
- D. ubicie masy z całych jaj.

Zadanie 21.

Ciasto biszkoptowe sporządza się z mąki

- A. żytniej.
- B. ziemniaczanej.
- C. pszennej o małej zawartości glutenu.
- D. pszennej o dużej zawartości glutenu.

Zadanie 22.

Który tłuszcz należy użyć do sporządzenia ciasta biszkoptowo-tłuszczowego?

- A. Masło.
- B. Fryturę.
- C. Margarynę płynną.
- D. Olej słonecznikowy.

Zadanie 23.

Do kremu bita śmietanka należy użyć śmietanki

- A. dojrzałej, schłodzonej do temperatury $+2^{\circ}\text{C}$.
- B. schłodzonej do temperatury $+10^{\circ}\text{C}$.
- C. podgrzanej do temperatury wrzenia.
- D. o temperaturze pokojowej.

Zadanie 24.

Przygotowanie margaryny do ciasta drożdżowego polega na jej

- A. wiórkowaniu.
- B. zamrożeniu.
- C. schłodzeniu.
- D. roztopieniu.

Zadanie 25.

Do wykończenia kremu brulée należy użyć

- A. wałka.
- B. syfonu.
- C. dekoratora.
- D. palnika gazowego.

Zadanie 26.

Zapobiegając wtórnemu zakażeniu produktu, najbezpieczniej jest stosować

- A. komory szybkiego schładzania.
- B. schładzanie w kąpeli wodnej.
- C. szczelne opakowania.
- D. konserwanty.

Zadanie 27.

Aby zapobiec wtórnemu zakażeniu masy migdałowej, należy ją przechowywać

- A. w pojemniku bez przykrycia w lodówce.
- B. w misce, w ciepłym i wilgotnym magazynie.
- C. w suchym pomieszczeniu, w szczelnym pudełku.
- D. w chłodnym i suchym pomieszczeniu, w hermetycznym pojemniku.

Zadanie 28.

Do dekoracji tortu w stylu angielskim należy użyć

- A. uformowanych elementów z bezy.
- B. masy marcepanowej.
- C. kremu maślanego.
- D. cząstek owoców.

Zadanie 29.

Do wykonania dekoracji zewnętrznych tortu, brzegów oraz motywów kwiatowych, należy wykorzystać

- A. pomadę.
- B. krem brulée.
- C. krem maślany.
- D. cukier rozciągany.

Zadanie 30.

Który sprzęt nadaje różne kształty przy szprycowaniu?

- A. Tylka.
- B. Rękaw.
- C. Adapter.
- D. Szpryca.

Zadanie 31.

Element dekoracyjny z karmelu należy wykonać na macie

- A. plastikowej.
- B. papierowej.
- C. gumowej.
- D. silipat.

Zadanie 32.

Podczas dekorowania wyrobu cynamonem, szablon należy

- A. położyć na kremie.
- B. oprzeć na dekoracji.
- C. wcisnąć lekko w polewę.
- D. trzymać za wystający uchwyt, jęczyzek.

Zadanie 33.

Do pakowania czekolady stosuje się podkłádki

- A. z celofanu.
- B. z pergaminu.
- C. z folii aluminiowej.
- D. z papieru parafinowanego.

Zadanie 34.

W magazynowanych wyrobach nadziewanych może pojawić się pleśń, jeśli

- A. magazyn jest nasłoneczniony.
- B. w magazynie często zmienia się temperatura.
- C. stosuje się wentylację naturalną magazynu.
- D. utrzymuje się w magazynie stałą temperaturę 10°C.

Zadanie 35.

W pomieszczeniach magazynowych wyrobów gotowych trwałych cukierniczych i ciastkarskich, powinna panować temperatura

- A. 15°C i wilgotność około 75%.
- B. 18°C i wilgotność około 75%.
- C. 18°C i wilgotność około 85%.
- D. 20°C i wilgotność około 85%.

Zadanie 36.

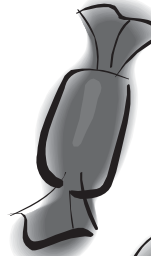
W który sposób zawijane są najczęściej irysy?

- A. W koszyczek.
- B. W dwuskret.
- C. W cebulkę.
- D. W kopertę.

Zadanie 37.

Rysunek przedstawia typowy sposób zawijania

- A. drażetek.
- B. kukulek.
- C. krówek.
- D. irysów.



Zadanie 38.

Do przechowywania ciast przez dłuższy okres służą

- A. lady mroźnicze.
- B. lodówki.
- C. witryny.
- D. bemaury.

Zadanie 39.

Przygotowane do ekspedycji ciastka korpusowe należy zapakować

- A. w niskie pudełka.
- B. w folię aluminiową.
- C. w papier parafinowany.
- D. w kartony z przekładkami poziomymi.

Zadanie 40.

Na palecie umieszczają się 24 kartony zawierające po 30 paczek wafli. Ile palet należy przygotować do ekspedycji 2160 paczek wafli?

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