

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.04**

Wersja arkusza: **X**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

T.04-X-15.01

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2015

CZĘŚĆ PISEMNA

Układ graficzny © CKE 2015

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”:

<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
-------------------------------------	--------------------------	--------------------------	--------------------------

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"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<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.

Półproduktami do produkcji strucli makowej są:

- A. ciasto kruche, cukier puder, masa makowa.
- B. ciasto kruche, mak, skórka pomarańczowa.
- C. ciasto drożdżowe, masa makowa, glazura.
- D. ciasto drożdżowe, mak, cukier puder.

Zadanie 2.

Który tłuszcz służy do smażenia wyrobów cukierniczych?

- A. Margaryna.
- B. Frytura.
- C. Oliwa.
- D. Masło.

Zadanie 3.

Materiałem pomocniczym przy produkcji keksów jest

- A. mieszanka owoców kandyzowanych.
- B. mąka pszenna i ziemniaczana.
- C. forma z folii aluminiowej.
- D. proszek do pieczenia.

Zadanie 4.

Które cechy jakościowe ocenia się podczas przyjmowania masła do magazynu, nie wykorzystując aparatury pomiarowej?

- A. Temperaturę topnienia.
- B. Zawartość tłuszczu.
- C. Zawartość wody.
- D. Stan opakowań.

Zadanie 5.

Na podstawie wyników oceny organoleptycznej ustal, jaki surowiec został dostarczony do cukierni.

- A. Frużelina wiśniowa.
- B. Mleko zagęszczone.
- C. Syrop glukozowy.
- D. Miód pszczeli.

Wyniki oceny organoleptycznej

Barwa	jasnobrązowa
Konsystencja	ciecz bardzo gęsta, częściowo skryształizowana
Smak	słodki, swoisty
Zapach	swoisty, kwiatowy

Zadanie 6.

Wskaż właściwości mleka przeznaczonego do produkcji cukierniczej.

- A. Ciecz jednorodna, o barwie białej, słodka, bez obcego smaku i zapachu.
- B. Ciecz kremowa z rozwarstwiającym się żółtym, kwaśnym roztworem.
- C. Ciecz jednorodna o barwie białej, lekko kwaśnym smaku i zapachu.
- D. Ciecz biała, gęsta z widocznymi skrzepami, kwaśny zapach i smak.

Zadanie 7.

Bez ograniczeń czasowych, w optymalnych warunkach, można przechowywać

- A. marmoladę.
- B. cukier biały.
- C. drożdże suszone.
- D. syrop ziemniaczany.

Zadanie 8.

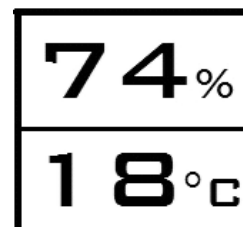
Określ optymalną temperaturę przechowywania drożdży prasowanych.

- A. $8 \div 10^{\circ}\text{C}$
- B. $6 \div 8^{\circ}\text{C}$
- C. $1 \div 4^{\circ}\text{C}$
- D. $10 \div 15^{\circ}\text{C}$

Zadanie 9.

Na podstawie dokonanego odczytu wskaż grupę surowców, które mogą być przechowywane w tych warunkach.

- A. Mąka, jaja, drożdże prasowane, jaja świeże, mleko.
- B. Mąka, miód, drożdże suszone, jaja w proszku, marmolada.
- C. Mąka, tłuszcz, cukier, przetwory mleczarskie, marmolada.
- D. Miód, margaryna, jaja świeże, mleko w proszku, marmolada.



Zadanie 10.

Za pomocą sprzętu pokazanego na rysunku magazynier może dokonać pomiaru

- A. ilości mąki wydawanej do produkcji.
- B. ciśnienia panującego w magazynie.
- C. bezdotykowego temperatury mąki.
- D. wilgotności względnej mąki.



Zadanie 11.

W magazynie cukierni znajduje się 40 jaj. Do realizacji zamówienia związanego z produkcją tortów potrzeba 6 kg jaj. O ile jaj należy uzupełnić stan magazynu, aby można było wyprodukować zamówione torty, jeżeli 1 jajo waży 60 g?

- A. 40 sztuk.
- B. 60 sztuk.
- C. 100 sztuk.
- D. 160 sztuk.

Zadanie 12.

Podczas przechowywania surowców zagrożeniem dla zdrowia ludzi jest

- A. obecność owadów magazynowych.
- B. naturalne ciemnienie surowców.
- C. ubytek wody w surowcach.
- D. dojrzewanie surowców.

Zadanie 13.

Napoleonki, krawaty i języki są wyrobami z ciasta

- A. półfrancuskiego.
- B. francuskiego.
- C. drożdżowego.
- D. piernikowego.

Zadanie 14.

Z ciasta zbijanego produkuje się

- A. ciastka klawisze.
- B. ciastka baletki.
- C. faworki.
- D. eklerki.

Zadanie 15.

Z białka jaj i cukru sporządza się ciasto

- A. biszkoptowe.
- B. wafłowe.
- C. parzone.
- D. bezowe.

Zadanie 16.

Oblicz na podstawie receptury, ile margaryny należy odważyć do wyprodukowania ciasta z 72 kg mąki.

- A. 60 kg
- B. 90 kg
- C. 150 kg
- D. 300 kg

Receptura na babki biszkoptowo-tłuszczowe

Surowce	Ilość w g
Mąka pszenna typ 500	360
Cukier	250
Jaja	240
Margaryna	300
Proszek do pieczenia	10
Esencja cytrynowa	3
Cukier puder do wykończenia	40

Zadanie 17.

Oblicz na podstawie receptury, ile należy odważyć mąki i cukru, aby sporządzić 20 kg ciasta drożdżowego.

- A. 3,56 kg mąki, 0,50 kg cukru.
- B. 5,40 kg mąki, 1,05 kg cukru.
- C. 10,46 kg mąki, 1,05 kg cukru.
- D. 10,80 kg mąki, 2,10 kg cukru.

Receptura na ciasto drożdżowe

Surowce	Ilość w g
Mąka pszenna typ 500	540
Mleko	178
Drożdże	25
Cukier	105
Jaja	105
Margaryna	70
Esencja cytrynowa	6
Sól	3
Razem	1032
Straty	32
Wydajność	1000

Zadanie 18.

Bezpośrednio przed formowaniem ciastek kruchych na gwiazdeczki należy ciasto

- A. ogrzać.
- B. zaparzyć.
- C. schłodzić.
- D. napowietrzyć.

Zadanie 19.

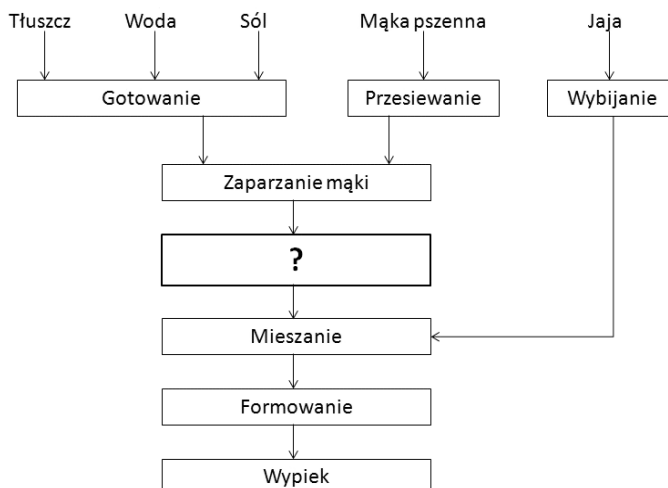
Spulchnienie ciasta francuskiego następuje w wyniku

- A. działania drożdży dodawanych do ciasta i wytwarzania dwutlenku węgla.
- B. reakcji chemicznej rozkładu dodawanego do ciasta wodorowęglanu sodu.
- C. wałkowania ciasta z tłuszczem i powstawaniu pary wodnej podczas wypieku.
- D. parowania dużej ilości wody zawartej w cieście i rozciągania przy jej pomocy ciasta.

Zadanie 20.

Na rysunku przedstawiono schemat sporządzania ciasta parzonego. Znakiem zapytania oznaczono czynność

- A. napowietrzania.
- B. leżakowania.
- C. ochładzania.
- D. ubijania.



Zadanie 21.

Aby zastąpić jaja świeże do produkcji pączków należy użyć

- A. jaj w proszku.
- B. mleka w proszku.
- C. sera twarogowego.
- D. margaryny mlecznej.

Zadanie 22.

Margarynę przed dodaniem do ciasta drożdżowego podgrzewa się i upłynnia do temperatury

- A. 30°C
- B. 40°C
- C. 50°C
- D. 60°C

Zadanie 23.

Przygotowanie jaj świeżych do produkcji cukierniczej polega na

- A. wybiciu i napowietrzeniu z cukrem.
- B. wybiciu i napowietrzeniu z margaryną.
- C. zdezynfekowaniu i następnie wybiciu.
- D. wybiciu i następnie zdezynfekowaniu.

Zadanie 24.

Który zestaw urządzeń należy zastosować do produkcji pączków?

- A. Miesiarka, komora rozrostowa, dzielarko-zaokrąglarka, smaźalnik.
- B. Miesiarka, komora rozrostowa, dzielarko-zaokrąglarka, piec.
- C. Mikser, chłodziarka, dzielarko-zaokrąglarka, krajalnica.
- D. Mikser, stół mroźniczy, zaokrąglarka, smaźalnik.

Zadanie 25.

Do wypieku wafli należy zastosować

- A. piece obrotowe.
- B. piece komorowe.
- C. żelazka wypiekowe.
- D. smażalniki automatyczne.

Zadanie 26.

Pracownikowi obsługującemu miesiarkę **nie wolno**

- A. pracować w obuwiu antypoślizgowym.
- B. dotykać ruchomych części podczas pracy urządzenia.
- C. dodawać tłuszczu z kotła pod koniec wyrabiania ciasta.
- D. wsypywać mąki do kotła miesiarki przy użyciu szufelki.

Zadanie 27.

Dobrej jakości korpusy z ciasta parzonego powinny charakteryzować się

- A. słomkową barwą, płaskim kształtem, twardym miękiszem.
- B. ciemnobrązową barwą, płaskim kształtem i szklistym miękiszem.
- C. jasnobrązową barwą, suchym miękiszem z pustymi przestrzeniami.
- D. jasnobrązową barwą, twardym wilgotnym miękiszem, płaskim kształtem.

Zadanie 28.

Kruszonka to półprodukt cukierniczy, którego produkcja polega na połączeniu

- A. mąki, jaj i cukru.
- B. margaryny, jaj i cukru.
- C. białek jaj, kakao i cukru.
- D. margaryny, cukru i mąki.

Zadanie 29.

Przyczyną rozlewania się biszkoptów podczas formowania może być zbyt

- A. mały dodatek jaj do ciasta.
- B. mała ilość cukru do ciasta.
- C. długie ubijanie jaj z cukrem.
- D. duży dodatek mąki ziemniaczanej.

Zadanie 30.

Zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej składanie tortów może być wykonywane przez osoby, które mają

- A. niewielkie rany ropiejące na przedramionach.
- B. czyste ręce i pomalowane białym lakierem paznokcie.
- C. białe ubranie robocze, jasne, niezwiązane, długie włosy.
- D. czyste, białe ubranie robocze, włosy schowane pod czapką.

Zadanie 31.

Metodą wydmuchiwania i rozciągania wykonuje się elementy dekoracyjne

- A. z karmelu.
- B. z czekolady.
- C. z marcepanu.
- D. z masy cukrowej.

Zadanie 32.

Do wykończania tortu marcello należy zastosować

- A. glazurę.
- B. marcepan.
- C. czekoladę.
- D. krem śmietanowy.

Zadanie 33.

Do dekoracji ciastka *Wuzetka* należy użyć

- A. posypki cukrowej.
- B. bitej śmietanki.
- C. cukru pudru.
- D. orzechów.

Zadanie 34.

Do zrobienia napisu z kremu na torcie należy użyć

- A. zestawu plastikowych nożyków.
- B. pędzelka z silikonowym włosiem.
- C. łopatkki cukierniczej z plastikową rączką.
- D. worka zakończonego końcówką cukierniczą.

Zadanie 35.

Sprzęt pokazany na rysunku służy do

- A. wygładzania kremów na torcie.
- B. krojenia biszkoptów do tortu.
- C. spulchniania ciasta zbijanego.
- D. kształtowania rogalików.



Zadanie 36.

Który z rysunków przedstawia dekorację charakterystyczną dla mazurka?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 37.

Wskaż optymalne warunki przechowywania babki biszkoptowo-tłuszczowej posypanej cukrem.

- A. temperatura $15\div 18^{\circ}\text{C}$, okres przechowywania maksymalnie 3 dni.
- B. temperatura $18\div 20^{\circ}\text{C}$, okres przechowywania maksymalnie 14 dni.
- C. temperatura $20\div 25^{\circ}\text{C}$, okres przechowywania maksymalnie 1 miesiąc.
- D. temperatura $15\div 18^{\circ}\text{C}$, okres przechowywania maksymalnie 3 miesiące.

Zadanie 38.

Karmelki owocowe są pakowane w torebki foliowe po 80 g. Oblicz, ile potrzeba torebek na zapakowanie 160 kg cukierków.

- A. 1400 sztuk.
- B. 1600 sztuk.
- C. 1800 sztuk.
- D. 2000 sztuk.

Zadanie 39.

Podczas przechowywania szczególnie przed działaniem promieni słonecznych powinno się chronić

- A. karmelki owocowe.
- B. cukierki pudrowe.
- C. czekoladę gorzką.
- D. wafle suche.

Zadanie 40.

Krytycznym Punktem Kontrolnym, który ma decydujący wpływ na jakość zdrowotną lodów, jest

- A. dekorowanie posypkami i owocami.
- B. odmierzanie surowców zgodnie z recepturą.
- C. przechowywanie w temperaturze od -17°C do -18°C .
- D. napowietrzanie mleka o zawartości tłuszczu 3,2%.