

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

T.04-X-15.08

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
CZEŚĆ 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 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”:

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

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	<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.

„Strąki tej rośliny są ciemnobrązowe, smukłe i pofałdowane, o długości około 20 cm”. Opis ten charakteryzuje

- A. anyż.
- B. imbir.
- C. wanilię.
- D. cynamon.

Zadanie 2.

Materiałem pomocniczym przy produkcji ciastek jest

- A. mąka.
- B. kartonik.
- C. konfitura.
- D. zaokrąglarka.

Zadanie 3.

Dokonując oceny organoleptycznej śmietanki kremowej, należy sprawdzić

- A. skrobię.
- B. gramaturę.
- C. temperaturę.
- D. konsystencję.

Zadanie 4.

Ocena organoleptyczna mąki obejmuje badanie

- A. typu.
- B. granulacji.
- C. kwasowości.
- D. popiołowości.

Zadanie 5.

Świeże jajo po wybiciu charakteryzuje się

- A. mętym białkiem.
- B. wypukłym żółtkiem.
- C. niewidocznymi chalazami.
- D. widoczną tarczką zarodkową.

Zadanie 6.

Świeże mleko do produkcji cukierniczej charakteryzuje się

- A. białą barwą, mlecznym zapachem i lekko słodkim smakiem.
- B. kremową barwą, śmietankowym zapachem i kwaśnym smakiem.
- C. siną barwą, drożdżowym zapachem i bardzo kwaśnym smakiem.
- D. różową barwą, śmietankowym zapachem i lekko gorzkim smakiem.

Zadanie 7.

W jednym magazynie można przechowywać

- A. jabłka i czekoladę.
- B. cukier i chudy twaróg.
- C. drożdże prasowane i jaja.
- D. mąkę granulowaną i masło.

Zadanie 8.

W granicach temperatur $15\div 18^{\circ}\text{C}$ zaleca się przechowywać

- A. jaja.
- B. dżem.
- C. masło.
- D. twaróg.

Zadanie 9.

Do pomiaru wilgotności w magazynie służy

- A. pirometr.
- B. wakuometr.
- C. psychrometr.
- D. konduktometr.

Zadanie 10.

W magazynach cukierni do składowania surowców cukierniczych **nie należy** stosować wózków

- A. ręcznych.
- B. spalinowych.
- C. elektrycznych.
- D. akumulatorowych.

Zadanie 11.

W magazynach mąkę w workach należy układać

- A. na tekturze falistej.
- B. na folii polietylenowej.
- C. bezpośrednio na posadzce.
- D. na paletach drewnianych.

Zadanie 12.

Aby udokumentować pobranie surowców z magazynu do produkcji, należy użyć formularza oznaczonego symbolem

- A. MM
- B. PW
- C. RW
- D. WZ

Zadanie 13.

Zagrożeniem biologicznym w produkcji cukierniczej jest

- A. włos w masie karmelowej.
- B. obecność gryzoni w magazynie.
- C. nadmiar amoniaku w herbatnikach.
- D. śliwka z pestką w placku drożdżowym.

Zadanie 14.

Tartaletki z owocami wykonuje się z ciasta

- A. kruchego.
- B. półkruchego.
- C. drożdżowego.
- D. krucho-drożdżowego.

Zadanie 15.

Przedstawiony wyrób cukierniczy należy do ciast

- A. zbijanych.
- B. parzonych.
- C. francuskich.
- D. przekładanych.



Zadanie 16.

Ilości surowców i dodatków przedstawionych w tabeli wskazują na recepturę produkcji

- A. sękacza.
- B. faworków.
- C. kokosanek.
- D. biszkoptów.

<i>Surowce/dodatki</i>	<i>Ilość (g)</i>
<i>Mąka pszenna</i>	<i>500</i>
<i>Jaja</i>	<i>500</i>
<i>Cukier puder</i>	<i>500</i>
<i>Masło</i>	<i>250</i>
<i>Proszek do pieczenia</i>	<i>5</i>
<i>Esencja waniliowa</i>	<i>2</i>

Zadanie 17.

Na podstawie receptury oblicz, ile należy odważyć drożdży, aby sporządzić 30 kg ciasta drożdżowego.

- A. 1,2 kg
- B. 0,12 kg
- C. 1,154 kg
- D. 0,116 kg

<i>Surowce/dodatki</i>	<i>Ilość (g)</i>
<i>mąka pszenna</i>	550
<i>mleko</i>	165
<i>drożdże</i>	40
<i>masło</i>	80
<i>cukier</i>	80
<i>jaja</i>	120
<i>sól</i>	3
<i>esencja waniliowa</i>	2
<i>razem</i>	1040
<i>straty</i>	40
<i>wydajność</i>	1000

Zadanie 18.

Zamieszczony fragment instrukcji technologicznej dotyczy produkcji ciasta

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

...Wodę, sól i tłuszcz ogrzewa się do wrzenia, dodaje mąkę i gotuje przez około 5 minut....

Zadanie 19.

Podczas produkcji ciasta francuskiego tłuszcz

- A. ogrzany rozciera się z jajami.
- B. roztopiony sieka się z mąką.
- C. ubija się z masą cukrowo-jajową.
- D. wałkuje się z wyrobionym ciastem.

Zadanie 20.

Hartowanie uformowanych lodów przeprowadza się w temperaturze

- A. -4°C
- B. -10°C
- C. -18°C
- D. -25°C

Zadanie 21.

Wskaż podstawowy surowiec do produkcji chałwy.

- A. Kokos.
- B. Sezam.
- C. Migdały.
- D. Orzechy.

Zadanie 22.

Do produkcji babki biszkoptowej wykorzystuje się mąkę pszenną typu

- A. 550
- B. 800
- C. 1200
- D. 2000

Zadanie 23.

Opakowaniem jednostkowym krówek mlecznych jest

- A. pudełko metalowe.
- B. papierowa etykieta.
- C. torebka z folii aluminiowej.
- D. kartonik z papierem woskowanym.

Zadanie 24.

Podczas próby zanurzeniowej świeże jaja

- A. osiadają na dnie naczynia.
- B. pływają po powierzchni wody.
- C. obracają się w zanurzonej cieczy.
- D. utrzymują się po środku naczynia.

Zadanie 25.

Właściwą proporcją podstawowych składników (mąki, tłuszczu i cukru) stosowanych do produkcji ciasta kruchego jest

- A. 3:2:1
- B. 3:1:2
- C. 1:2:3
- D. 2:1:3

Zadanie 26.

Temperówka stanowi wyposażenie linii technologicznej do produkcji

- A. lodów.
- B. kremów.
- C. czekolady.
- D. karmelków.

Zadanie 27.

Do zamrażania mieszanki przygotowanej do produkcji lodów służy

- A. frezer.
- B. cyklon.
- C. żelazko.
- D. krystalizator.

Zadanie 28.

Do produkcji ciasta bezowego należy zamontować mieszadło w kształcie

- A. różgi.
- B. spirali.
- C. widelca.
- D. kotwicy.

Zadanie 29.

Przyczyną występowania matowej powierzchni czekolady jest

- A. użycie perforowanych form.
- B. niewłaściwy skład surowcowy.
- C. przegrzanie masy czekoladowej.
- D. niska temperatura magazynowania.

Zadanie 30.

Wyroby bezowe powinny być

- A. kruche, błyszczące, ciągliwe.
- B. twarde, suche w dotyku, szkliste.
- C. kruche, łamliwe, dobrze wysuszone.
- D. mało kruche, matowe, wewnątrz wilgotne.

Zadanie 31.

Surowcem podstawowym do produkcji marcepanu naturalnego są

- A. orzechy.
- B. migdały.
- C. nasiona sezamu.
- D. nasiona słonecznika.

Zadanie 32.

Zgodnie z systemem HACCP półprodukty i wyroby cukiernicze zawierające alergeny należy produkować na osobnej linii technologicznej lub w wydzielonym pomieszczeniu produkcyjnym. Określ półprodukt lub wyrób cukierniczy, który musi być produkowany zgodnie z przedstawioną zasadą.

- A. Pierniki.
- B. Biszkopty.
- C. Masa serowa.
- D. Masa grylażowa.

Zadanie 33.

Przedstawiony sprzęt stosuje się do

- A. dozowania likieru.
- B. dekoracji wuzetek.
- C. formowania karmelu.
- D. nadziewania pączków.



Zadanie 34.

Na ilustracji przedstawiono

- A. radełko.
- B. skrobak.
- C. wzornik.
- D. znacznik.



Zadanie 35.

Oblicz, ile należy użyć torebek celofanowych o pojemności 150 g do zapakowania 60 kg drażetek, jeżeli straty opakowań wynoszą 2%

- A. 250
- B. 255
- C. 400
- D. 408

Zadanie 36.

Do konfekcjonowania sękacza należy użyć krajalnicy

- A. pionowej.
- B. tunelowej.
- C. sztukowej.
- D. horyzontalnej.

Zadanie 37.

Torty i serniki wymagają przechowywania w temperaturze

- A. 0°C
- B. 6°C
- C. 12°C
- D. 18°C

Zadanie 38.

Według zasady „pierwsze weszło-pierwsze wyszło”, obowiązującej w magazynach,

- A. wszystkie produkty układa się wg daty produkcji.
- B. towary starsze wydaje się przed towarami młodszymi.
- C. w pierwszej kolejności wydaje się towary przeterminowane.
- D. wyroby gotowe produkowane są z surowców dostarczonych w dniu produkcji.

Zadanie 39.

Krytycznym punktem kontrolnym przy produkcji kremów na bazie jaj jest

- A. dezynfekcja jaj.
- B. dodatek cukru pudru.
- C. oddzielanie żółtka od białka.
- D. napowietrzanie masy jajowej.

Zadanie 40.

Wskaż zagrożenie chemiczne wymagające specjalnej techniki monitorowania.

- A. Skorupy jaj.
- B. Larwy owadów.
- C. Porastanie pleśnią.
- D. Pozostałość pestycydów.