

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

T.04-X-16.01

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
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”:

<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.

Wodorowęglan amonu stosowany w produkcji cukierniczej jest

- A. przeciwutleniaczem.
- B. dodatkiem smakowym.
- C. substancją konserwującą.
- D. środkiem spulchniającym.

Zadanie 2.

Określ minimalny procent tłuszczu, który powinna zawierać śmietanka kremowa.

- A. 18%
- B. 30%
- C. 36%
- D. 45%

Zadanie 3.

Który z wymienionych węglowodanów jest najbardziej słodki?

- A. Maltoza.
- B. Glukoza.
- C. Fruktaza.
- D. Sacharoza.

Zadanie 4.

Tłuszczem pochodzenia zwierzęcego jest

- A. olej.
- B. oliwa.
- C. masło.
- D. margaryna.

Zadanie 5.

Materiałem pomocniczym niezbędnym przy produkcji cukierniczej jest

- A. mąka.
- B. cynamon.
- C. detergent.
- D. termometr.

Zadanie 6.

Woda twarda charakteryzuje się zwiększoną zawartością jonów

- A. sodu.
- B. żelaza.
- C. wapnia.
- D. manganu.

Zadanie 7.

Który środek transportu dostarczający mrożonki do zakładu cukierniczego posiada prawidłową temperaturę komory?

- A. -22°C
- B. -10°C
- C. 0°C
- D. 4°C

Zadanie 8.

Podczas oceny organoleptycznej drożdży należy zwrócić uwagę na ich

- A. gramaturę.
- B. konsystencję.
- C. rozpuszczalność.
- D. higroskopijność.

Zadanie 9.

Aby sprawdzić organoleptycznie barwę mąki, należy wykorzystać zmysł

- A. wzroku.
- B. dotyku.
- C. smaku.
- D. węchu.

Zadanie 10.

Ciemnożółte plamy na powierzchni masła wskazują na

- A. nadmiar soli.
- B. jełczenie masła.
- C. dużą ilość wody.
- D. przekwaszenie masła.

Zadanie 11.

Oceniając organoleptycznie przyprawy cukiernicze stwierdzono, że wyczuwa się zapach korzenny. Jest to zapach charakterystyczny dla

- A. wanilii.
- B. cynamonu.
- C. ziarna kakaowca.
- D. pieprzu ziołowego.

Zadanie 12.

Drożdże prasowane, przeznaczone do krótkotrwałego przechowywania w magazynie surowców, wymagają temperatury

- A. -18°C
- B. -5°C
- C. $+4^{\circ}\text{C}$
- D. $+15^{\circ}\text{C}$

Zadanie 13.

W warunkach chłodniczych przechowuje się

- A. sezam.
- B. cukier.
- C. dżem.
- D. masło.

Zadanie 14.

Do pomiaru wilgotności w magazynie służy

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

Zadanie 15.

Do kontroli przyjętego do magazynu cukru w workach o pojemności 25 kg należy użyć wagi o nośności i dokładności

waga	nośność	dokładność
A.	500 g	1 g
B.	60 kg	20 g
C.	150 kg	50 g
D.	1500 kg	500 g

Zadanie 16.

Dokumentem określającym wydanie surowców i materiałów do produkcji jest

- A. MM (Przesunięcie międzymagazynowe).
- B. WZ (Wydanie na zewnątrz).
- C. RW (Rozchód wewnętrzny).
- D. PZ (Przyjęcie z zewnątrz).

Zadanie 17.

Surowce cukiernicze znajdujące się w magazynie, które są przeterminowane, w uszkodzonych opakowaniach, należy

- A. sprzedać po niższej cenie.
- B. oczyścić i przepakować.
- C. usunąć z magazynu.
- D. użyć do produkcji.

Zadanie 18.

Masę gryłażową otrzymuje się

- A. z migdałów, cukru pudru i tłuszczu cukierniczego.
- B. z orzechów, cukru i tłuszczu cukierniczego.
- C. z orzechów, cukru, białek jaj i mąki.
- D. z migdałów, cukru, białek jaj.

Zadanie 19.

Przedstawione ciastko należy do grupy wyrobów cukierniczych z ciast

- A. kruchych.
- B. parzonych.
- C. bezowych.
- D. listkowych.



Zadanie 20.

Na podstawie receptury na 20 tysięcy oblicz, ile należy użyć margaryny, aby sporządzić 500 sztuk wyrobu gotowego

- A. 0,50 kg
- B. 2,50 kg
- C. 5,00 kg
- D. 12,5 kg

Surowce/dodatki	Ilość (g)
mąka pszenna	200
margaryna	100
jaja	350
śmietanka 30%	500
cukier puder	50

Zadanie 21.

Zamieszczony fragment instrukcji technologicznej dotyczy produkcji

- A. sękacza.
- B. karpatki.
- C. precelków.
- D. chruścików.

...po wyrobieniu ciasta i uformowaniu wyrobów, obgotuj w wodzie przez około 2÷3 minuty, a następnie obsusz i wypiekaj w temperaturze około 190°C...

Zadanie 22.

Wytrawne ciasta francuskie przed wypiekiem należy nadziewać

- A. czekoladą.
- B. budyniem.
- C. marmoladą.
- D. szpinakiem.

Zadanie 23.

Konszowanie występuje w procesie technologicznym produkcji

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

Zadanie 24.

Krem szwedzki sporządza się z następujących surowców:

- A. jogurtu, żelatyny, cukru.
- B. margaryny, cukru, kakao.
- C. śmietanki, cukru, wanilii.
- D. budyniu, żółtek z jaj, cukru.

Zadanie 25.

Przedstawioną na fotografii formę należy użyć do wypieku

- A. keksu.
- B. sernika.
- C. karpatki.
- D. stefanki.



Zadanie 26.

Bakalie bezpośrednio przed użyciem do produkcji keksu należy

- A. drobno zmielić.
- B. posypać cukrem.
- C. obtoczyć w mące.
- D. zagotować w syropie.

Zadanie 27.

Urządzenie przedstawione na fotografii używa się do produkcji

- A. lodów.
- B. sękacza.
- C. wuzetki.
- D. makowca.



Zadanie 28.

Przemysłowa wafłownica nazywana jest potocznie

- A. żelazkiem.
- B. gofrownicą.
- C. naleśnikarką.
- D. smażalnikiem.

Zadanie 29.

Podczas obsługi kralajnicy może wystąpić zagrożenie

- A. zakażeniem bakteriami.
- B. zapyleniem powietrza.
- C. upadkiem na śliskiej powierzchni.
- D. skaleczeniem lub obcięciem.

Zadanie 30.

Wskaż obowiązującą zasadę obsługi pieca cukierniczego.

- A. Komorę rozgrzać przed umieszczeniem wyrobów.
- B. Przed wypiekiem tego samego wyrobu należy piec schłodzić.
- C. Termostat ustawić na temperaturę o 20°C wyższą od żądanej.
- D. Temperaturę w czasie wypieku obniżyć uchylając drzwi komory pieca.

Zadanie 31.

Struktura i konsystencja wyrobów z ciasta drożdżowego powinna być

- A. twarda i szklista.
- B. krucha i błyszcząca.
- C. elastyczna i porowata.
- D. uwarstwiona i wilgotna.

Zadanie 32.

Kruche, łamliwe i dobrze wysuszone powinny być

- A. bezy.
- B. ptysie.
- C. pierniki.
- D. kokosanki.

Zadanie 33.

W grupie kremów gotowanych znajduje się krem

- A. bezowy.
- B. szwedzki.
- C. śmietankowy.
- D. russel owocowy.

Zadanie 34.

Który skrót odnosi się do zasad dobrej praktyki produkcyjnej obowiązującej w zakładzie spożywczym?

- A. PZH
- B. GHP
- C. GMP
- D. WIS

Zadanie 35.

Które bakterie chorobotwórcze bytują najczęściej na jajach kurzych?

- A. Coli.
- B. Salmonella.
- C. Gronkowiec złocisty.
- D. Paciorkowiec mleczny.

Zadanie 36.

Do wykonania przedstawionej dekoracji (figurki) należy użyć

- A. lukru.
- B. pomady.
- C. karmelu.
- D. marcepanu.



Zadanie 37.

Ile należy użyć kartoników do zapakowania 300 babeczek, jeżeli w opakowaniu mieści się 15 sztuk?

- A. 15 kartoników.
- B. 20 kartoników.
- C. 40 kartoników.
- D. 60 kartoników.

Zadanie 38.

Maksymalna temperatura przechowywania wafli wynosi

- A. 0°C
- B. 10°C
- C. 20°C
- D. 30°C

Zadanie 39.

Krytycznym punktem kontrolnym, będącym etapem produkcji wyznaczonym w celu eliminacji zagrożenia mikrobiologicznego przy produkcji lodów, jest

- A. mieszanie.
- B. zamrażanie.
- C. formowanie.
- D. pasteryzacja.

Zadanie 40.

Ze względu na bezpieczeństwo zdrowotne gotowego wyrobu – tortu z bitą śmietaną, należy przechowywać go w temperaturze:

- A. $0 \div 6^{\circ}\text{C}$
- B. $15 \div 18^{\circ}\text{C}$
- C. $18 \div 25^{\circ}\text{C}$
- D. $-14 \div -8^{\circ}\text{C}$