

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

**T.04-X-17.01**  
Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2017**  
**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:



9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:



11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.



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.

Na ilustracji przedstawiona jest przyprawa o nazwie

- A. anyż.
- B. szafran.
- C. cynamon.
- D. kardamon.



### Zadanie 2.

Który surowiec jest środkiem słodzącym wykorzystywanym w ciastkarstwie?

- A. Miód.
- B. Karmel.
- C. Pektyna.
- D. Krochmal.

### Zadanie 3.

Które urządzenie służy do transportu mąki luzem?

- A. Wialnia.
- B. Chłodnia.
- C. Cysterna.
- D. Kontener.

### Zadanie 4.

Pracownik przyjmujący owoce mrożone do magazynu zakładu cukierniczego powinien

- A. przenieść je do lodówki.
- B. wstępnie je rozmrozić.
- C. szybko poukładać je w zamrażarce.
- D. wymieszać je z cukrem i zagotować.

### Zadanie 5.

Wskaż wskaźnik określający bardzo dobrą jakość mąki pszennej przeznaczonej do produkcji ciasta francuskiego.

- A. Granulacja.
- B. Popiołowość.
- C. Zawartość wody.
- D. Parametry glutenu.

### Zadanie 6.

W magazynie cukierni jaja świeże należy przechowywać w temperaturze

- A. 4÷6°C
- B. 9÷12°C
- C. 15÷18°C
- D. 20÷25°C

### Zadanie 7.

Wskaż surowce, które z uwagi na różne warunki magazynowania, **nie mogą** być razem przechowywane.

- A. Miód i dżem.
- B. Masło i mąka.
- C. Jaja w proszku i cukier.
- D. Soda oczyszczona i olej.

### Zadanie 8.

Aby dokonać pomiaru wilgotności powietrza w magazynie, należy użyć

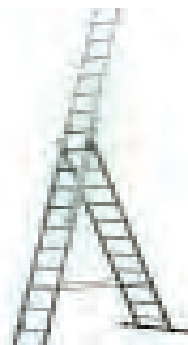
- A. pirometru.
- B. barometru.
- C. densymetru.
- D. psychrometru.

### Zadanie 9.

Aby pobrać z magazynu surowce znajdujące się na paletach wysokiego składowania, należy wykorzystać



A.



B.



C.



D.

### Zadanie 10.

Określ stan magazynowy cukru na dzień 22 czerwca, jeżeli dnia 21 czerwca do produkcji pobrano 26 z 50 składowanych worków o masie 20 kg każdy.

- A. 400 kg
- B. 480 kg
- C. 520 kg
- D. 1020 kg

### Zadanie 11.

Zwalczanie owadów w zakładzie cukierniczym to

- A. deratyzacja.
- B. dezynfekcja.
- C. dezynsekcja.
- D. desulfitacja.

### Zadanie 12.

Który wyrób cukierniczy jest produkowany na bazie środków słodzących, zmielonych przypraw korzennych, środka spulchniającego oraz mąki?

- A. Bezy.
- B. Chałwa.
- C. Pierniki.
- D. Karmelki.

### Zadanie 13.

Croissanty produkuje się z ciasta

- A. kruchego.
- B. waflowego.
- C. francuskiego.
- D. drożdżowego.

### Zadanie 14.

Na podstawie zamieszczonej receptury oblicz, ile kilogramów cukru należy użyć, aby uzyskać 5 kg ciasta bezowego.

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

Surowce	Ilość (g)
cukier	800
białka	400
razem	1200
wydajność	1000
straty produkcyjne	200

### Zadanie 15.

Zamieszczony w ramce fragment instrukcji technologicznej dotyczy produkcji

- A. pączków.
- B. faworków.
- C. obwarzanków.
- D. drożdżówek.

...sporządź ciasto drożdżowe, odstaw do fermentacji, podziel na małe kęsy i uformuj, pozostaw do ponownego wyrośnięcia, smaż w temperaturze 160°C...

### Zadanie 16.

Który zestaw zawiera surowce niezbędne do produkcji ciastek kokosanek?

- A. Imbir, soda, mąka.
- B. Kakao, masło, cukier.
- C. Wiórki kokosowe, białka, cukier.
- D. Orzechy laskowe, cynamon, mąka.

### Zadanie 17.

Do produkcji ciasta biszkoptowego należy wybrać mąkę pszenną

- A. ze słabym glutenem.
- B. z mocnym glutenem.
- C. z dodatkiem agar-agar.
- D. z dodatkiem gumy arabskiej.

### Zadanie 18.

Wskaż niezbędne surowce do produkcji sękacza.

- A. mąka pszenna, olej, jaja, miód, kakao.
- B. mąka pszenna, jaja, mleko, cukier, drożdże.
- C. mąka pszenna i ziemniaczana, margaryna, cukier, soda oczyszczona.
- D. mąka pszenna, masło, jaja, cukier, proszek do pieczenia, cukier waniliowy.

### Zadanie 19.

Do produkcji placka drożdżowego z owocami należy wiśnie

- A. blanszować.
- B. wydrylować.
- C. drażerować.
- D. kandyzować.

### Zadanie 20.

Ile gramów preparatu żelującego należy użyć do sporządzenia galaretki z 5 litrów wody, jeżeli na 1 litr wody potrzeba 75 gramów preparatu?

- A. 15 g
- B. 67 g
- C. 375 g
- D. 750 g

### Zadanie 21.

Przygotowanie śmietany kremówki do produkcji kremu bita śmietana polega na

- A. przelaniu jej przez sito.
- B. zamieszaniu jej z jajami.
- C. podgrzaniu jej do temperatury 25°C.
- D. schłodzeniu jej do temperatury 4°C.

### Zadanie 22.

Które urządzenia służą do przemysłowej produkcji wafli?

- A. Żelazka.
- B. Smażalniki.
- C. Gofrownice.
- D. Naleśnikarki.

### Zadanie 23.

Urządzenie przedstawione na fotografii służy do

- A. oblewania.
- B. pakowania.
- C. wałkowania.
- D. rozdrabniania.



### Zadanie 24.

Pasteryzator w zakładzie cukierniczym wykorzystuje się do produkcji

- A. lodów.
- B. sernika.
- C. pomady.
- D. karmelu.

### Zadanie 25.

Urządzeniem do fermentacji uformowanych kęsów ciasta drożdżowego jest

- A. piec taśmowy.
- B. lada chłodnicza.
- C. suszarka rozpyłowa.
- D. komora fermentacyjna.

### Zadanie 26.

Do wypieku bezików należy przygotować piec, nagrzewając go do temperatury

- A. 100÷130°C
- B. 140÷160°C
- C. 180÷200°C
- D. 210÷230°C

### Zadanie 27.

Który preparat chemiczny może być zastosowany do zdezynfekowania komory garownika?

- A. Chlorek sodu.
- B. Kwas siarkowy.
- C. Alkohol etylowy.
- D. Soda kaustyczna.

### Zadanie 28.

Wyciekanie tłuszczu z ciasta kruchego podczas wypieku spowodowane jest

- A. zbyt niską temperaturą wypieku.
- B. użyciem mąki o zbyt mocnym glutenie.
- C. zastosowaniem za dużej ilości środków słodzących.
- D. niedokładnym rozprowadzeniem środków spulchniających.

### Zadanie 29.

Przyczyną zakalca babki biszkoptowo-tłuszczowej jest

- A. zbyt długi czas wypieku.
- B. za mała ilość cukru w cieście.
- C. długi czas mieszania ciasta z mąką.
- D. za duży dodatek proszku do pieczenia.

### Zadanie 30.

Zaparzanie przygotowanej mąki pszennej występuje podczas produkcji

- A. karpatki.
- B. faworków.
- C. precelków.
- D. biszkoptów.

### Zadanie 31.

Wskaż brakującą czynność technologiczną we fragmencie schematu technologicznego produkcji strucli.

- A. Zaparzanie.
- B. Chłodzenie.
- C. Wypiekanie.
- D. Wałkowanie.



### Zadanie 32.

Białka do produkcji blatu bezowego przed ubiciem należy schłodzić do temperatury

- A. 0°C
- B. 4°C
- C. 10°C
- D. 15°C

### Zadanie 33.

Zbijanie ciasta wymagane jest podczas produkcji

- A. precelków.
- B. faworków.
- C. biszkoptów.
- D. napoleonek.

### **Zadanie 34.**

Wskaż dodatek, którego ulatnianie stanowi zagrożenie chemiczne w procesie produkcji wyrobów cukierniczych.

- A. Drożdże.
- B. Spirytus.
- C. Amoniak.
- D. Wanilina.

### **Zadanie 35.**

Punktem krytycznym przy przygotowaniu mąki do produkcji jest

- A. dozowanie mąki z zastosowaniem dozownika.
- B. przesiewanie mąki z użyciem przesiewacza.
- C. magazynowanie mąki w magazynie dobowym.
- D. ważenie mąki na wadze elektronicznej.

### **Zadanie 36.**

Do dekoracji tortów w stylu angielskim stosuje się

- A. posypki.
- B. masy cukrowe.
- C. masy orzechowe.
- D. kremy śmietankowe.

### **Zadanie 37.**

Ile kartonów należy użyć do zapakowania 200 kg krówek mlecznych, jeżeli w jednym kartonie mieści 40 opakowań jednostkowych o gramaturze 200 g?

- A. 25 kartonów.
- B. 50 kartonów.
- C. 100 kartonów.
- D. 1000 kartonów.

### **Zadanie 38.**

Wskaż wyrób cukierniczy, który należy przechowywać w zamrażarce.

- A. Eklerki.
- B. Czekolady.
- C. Lody mleczne.
- D. Galaretki owocowe.

### **Zadanie 39.**

Karmelki wymagają przechowywania w magazynie o maksymalnej wilgotności powietrza wynoszącej

- A. 30%
- B. 65%
- C. 80%
- D. 95%



#### **Zadanie 40.**

Aby monitorować obecność szkodników w magazynie wyrobów gotowych, należy

- A. przeglądać pułapki na gryzonie.
- B. każdego dnia odsuwać palety z wyrobami.
- C. zamontować kamery z widokiem na produkty.
- D. otwierać opakowania zbiorcze przed wydaniem z magazynu.