

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.04**

Wersja arkusza: **X**

T.04-X-18.06

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
CZĘŚĆ PISEMNA**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 8 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”:

	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.

Aspartam, ksylitol i sorbitol to substancje o właściwościach

- A. spulchniających.
- B. emulgujących.
- C. słodzących.
- D. żelujących.

Zadanie 2.

Tłuszczem pochodzenia zwierzęcego jest

- A. masło.
- B. frytura.
- C. olej kokosowy.
- D. emulsja specjalna.

Zadanie 3.

Podstawowymi składnikami mieszanki do typowego ciasta piernikowego są

- A. cynamon, imbir, kardamon, goździki, ziele angielskie.
- B. kardamon, cukier wanilinowy, cykoria, gorczyca.
- C. anyż, imbir, kurkuma, pieprz cayenne, chilli.
- D. imbir, jałowiec, gorczyca, anyż, szalwia.

Zadanie 4.

Jak powinien postąpić magazynier, jeżeli w trakcie dostawy do magazynu marmolady wieloowocowej zauważył na jej powierzchni niewielką ilość pleśni?

- A. Odmówić przyjęcia do magazynu.
- B. Usunąć pleśń i przeznaczyć do produkcji.
- C. Usunąć pleśń i poddać procesowi pasteryzacji.
- D. Wykorzystać tylko do wyrobów poddanych pieczeniu.

Zadanie 5.

Podstawową czynnością wykonywaną przez magazyniera podczas przyjęcia surowców od dostawcy do magazynu jest

- A. planowanie rozmieszczenia zapasów w magazynach.
- B. kontrola temperatury i wilgotności w magazynach.
- C. rozliczenie faktur za dostarczony towar.
- D. kontrola ilościowo-jakościowa.

Zadanie 6.

Która cecha mąki określana jest przez roztarcie pomiędzy palcami?

- A. Typ.
- B. Zapach.
- C. Wyciąg.
- D. Granulacja.

Zadanie 7.

Smak musu czekoladowo-pomarańczowego określa się, stosując ocenę

- A. organoleptyczną.
- B. mikrobiologiczną.
- C. cukierniczą.
- D. fizyczną.

Zadanie 8.

Sprawdzając świeżość jaj za pomocą owoskopu, nie ocenia się

- A. przejrzystości białka.
- B. zmniejszenia ich ciężaru.
- C. centralnie ułożonego żółtka.
- D. wielkości komory powietrznej.

Zadanie 9.

Cechy charakterystyczne śmietany 18% to kremowa barwa oraz konsystencja

- A. mazista, smak kwaśny.
- B. gęsta, smak lekko kwaśny.
- C. płynna, smak lekko kwaśny.
- D. półpłynna, smak lekko słodki.

Zadanie 10.

Zasada FIFO stosowana w magazynach surowców cukierniczych mająca na celu zapobiegać przeterminowaniu i psuciu się środków żywnościowych oznacza

- A. ostatni wchodzi, ostatni wychodzi.
- B. pierwszy wchodzi, ostatni wychodzi.
- C. ostatni wchodzi, pierwszy wychodzi.
- D. pierwszy wchodzi, pierwszy wychodzi.

Zadanie 11.

Wskaż pomieszczenie, w którym należy przechowywać mleko granulowane instant.

- A. Magazyn napojów.
- B. Komora chłodnicza jaj.
- C. Komora chłodnicza nabiału.
- D. Magazyn produktów suchych.

Zadanie 12.

Psychrometr znajdujący się w magazynie służy do

- A. pomiaru wilgotności pomieszczeń.
- B. określania składu powietrza.
- C. pomiaru stopnia gramatury.
- D. określania temperatury.

Zadanie 13.

Do wyrobów cukierniczych trwałych nie należą

- A. pomadki.
- B. faworki.
- C. sezamki.
- D. nugaty.

Zadanie 14.

Który półprodukt cukierniczy wymaga gotowania w czasie produkcji?

- A. Krem śmietankowy.
- B. Masa kokosowa.
- C. Masa grylażowa.
- D. Krem szwedzki.

Zadanie 15.

Wyroby z ciasta drożdżowego formowane przez rozwałkowanie ciasta, przekładane słodkimi masami, a następnie zwijane lub zaplatane, to

- A. rurki.
- B. precle.
- C. strucle.
- D. sękacze.

Zadanie 16.

Z okruszków i okrawków powstających podczas produkcji ciast, ciastek i tortów sporządza się

- A. rogaliki pinolowe.
- B. ciastka piankowe.
- C. bajaderki.
- D. beczułki.

Zadanie 17.

Cukiernik przyjął zamówienie na sporządzenie 5 kg blatów biszkoptowych zgodnie z podaną recepturą. Ile jaj musi pobrać z magazynu, jeżeli jedno jajo waży 50 g?

- A. 80 sztuk.
- B. 60 sztuk.
- C. 40 sztuk.
- D. 20 sztuk.

Surowce	Ilość w g
jaja	800
mąka pszenna	400
cukier puder	320
Wydajność	1000

Zadanie 18.

W magazynie znajduje się 5 sztuk margaryny o masie 250 g każda. Cukiernik dostał zlecenie na wykonanie 10 kg ciastek kruchych zgodnie z przedstawioną recepturą. Ile sztuk margaryny brakuje cukiernikowi do wykonania zlecenia?

- A. 16 sztuk.
- B. 11 sztuk.
- C. 9 sztuk.
- D. 7 sztuk.

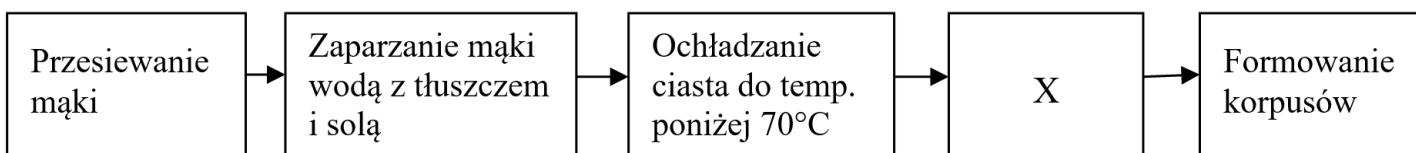
Surowce	Ilość w g
mąka pszenna typ 550	660
margaryna	400
cukier puder	100
jaja	50
cukier wanilinowy	10
glazura	140
Wydajność	1000

Zadanie 19.

Do sporządzenia galaretki na 1 000 ml wody należy użyć 80 g żelatyny. Ile żelatyny należy przygotować do sporządzenia galaretki z 5,5 litrów wody?

- A. 880 g
- B. 660 g
- C. 440 g
- D. 220 g

Zadanie 20.



W schemacie technologicznym produkcji ciasta parzonego symbolem X oznaczono czynność o nazwie

- A. Łączenie ciasta z jajami i regulowanie gęstości.
- B. Ucieranie ciasta z cukrem pudrem.
- C. Dodawanie piany z białek.
- D. Dodawanie mleka i cukru.

Zadanie 21.

Miód naturalny należy zastosować do produkcji

- A. mas serowych.
- B. tortów owocowych.
- C. pierników sztukowych.
- D. kremów śmietankowych.

Zadanie 22.

Głównym czynnikiem spulchniającym wyroby z ciasta piernikowego jest

- A. powietrze.
- B. para wodna.
- C. kwaśny węglan sodu.
- D. napowietrzane białka.

Zadanie 23.

Do produkcji sernika na zimno należy zastosować środek żelujący o nazwie

- A. syrop skrobiowy.
- B. beta-karoten.
- C. gluten.
- D. agar.

Zadanie 24.

Ciasto piaskowe sporządza się z mąki

- A. pszennej i ziemniaczanej.
- B. pszennej i żytniej.
- C. ziemniaczanej.
- D. orkiszowej.

Zadanie 25.

Przesiewanie mąki ma na celu

- A. usunięcie zanieczyszczeń i napowietrzenie mąki.
- B. napowietrzenie i zlikwidowanie obcego zapachu.
- C. zapobieganie zbrylaniu i zwiększenie ilości glutenu.
- D. usunięcie zanieczyszczeń fizycznych i chemicznych.

Zadanie 26.

Sporządzając ciasto biszkoptowo-tłuszczowe metodą „na zimno”, tłuszcz należy

- A. napowietrzyć.
- B. schłodzić.
- C. zamrozić.
- D. upłynnić.

Zadanie 27.

Orzechy włoskie, których cukiernik użyje do przygotowania blatu na podstawę do tortu, należy

- A. zmielić.
- B. sparzyć.
- C. pozostawić w całości.
- D. pokroić na kawałki około 1 cm.

Zadanie 28.

Sporządzając ciasto drożdżowe w ubijarce cukierniczej, należy zastosować mieszadło

- A. zetowe.
- B. hakowe.
- C. różgowe.
- D. śmigłowe.

Zadanie 29.

Do formowania kęsów ciasta przy produkcji pączków wykorzystuje się

- A. dzielarko-zaokrąglarki.
- B. formierki wykrawające.
- C. formierki wyciskające.
- D. dzielarki walcowe.

Zadanie 30.

Do przygotowania masy serowej należy zastosować

- A. młyn pięciowalcowy i mieszarkę.
- B. formierki wyciskające i żelazka.
- C. walcarkę lub wilk i mieszarkę.
- D. gniotownik i żelazka.

Zadanie 31.

Których czynności **nie wolno** wykonywać podczas pracy maszyn i urządzeń?

- A. Regulować ustawionych parametrów, np. szybkości obrotów.
- B. Zdejmować osłon i zabezpieczeń z obsługiwanych maszyn.
- C. Kontrolować ich stanu zabrudzenia.
- D. Przerywać pracy urządzeń.

Zadanie 32.

Aby zapobiec pękaniu eklerów z ciasta parzonego w czasie wypieku, należy

- A. zagęścić ciasto dodając mąkę.
- B. rozrzedzić ciasto dodając jaja.
- C. zwiększyć temperaturę wypieku.
- D. zmniejszyć temperaturę wypieku.

Zadanie 33.

Herbatniki baletki produkuje się z ciasta

- A. biszkoptowego.
- B. półfrancuskiego serowego.
- C. biszkoptowo-tłuszczowego.
- D. półfrancuskiego śmietanowego.

Zadanie 34.

Przebijanie ciasta drożdżowego wykonuje się w celu

- A. usunięcia nadmiaru dwutlenku węgla.
- B. sprawdzenia jakości glutenu w mące.
- C. zwiększenia ilości glutenu w cieście.
- D. zmniejszenia ilości drożdży.

Zadanie 35.

Wskaż miejsce, w którym należy przechowywać jaja zgodnie z systemem HACCP.

- A. Magazyn podręczny.
- B. Komora chłodnicza nabiału.
- C. Magazyn produktów suchych.
- D. Wydzielona komora chłodnicza.

Zadanie 36.

Do wykonania dekoracji w stylu angielskim należy użyć

- A. kremu bita śmietana.
- B. żeli dekoracyjnych.
- C. świeżych owoców.
- D. masy cukrowej.

Zadanie 37.

Cukiernik do wykonania dekoracji z kremu russel przedstawionej na rysunku użył

- A. form silikonowych.
- B. szablonu i wycinaków.
- C. pierścieni cukierniczych.
- D. worka i zdobników cukierniczych.



Zadanie 38.

Do przygotowania dekoracji na foliach karotenowych należy użyć

- A. karmelu.
- B. gumpaste.
- C. czekolady.
- D. marcepanu.

Zadanie 39.

Ile kartonów należy przygotować do zapakowania 50 kg chałwy, jeżeli opakowania jednostkowe ważące po 50 g pakuje się w kartony po 20 sztuk?

- A. 100 kartonów.
- B. 75 kartonów.
- C. 50 kartonów.
- D. 25 kartonów.

Zadanie 40.

W cukierni pączki pakowane są w opakowania jednostkowe po 4 sztuki, które następnie pakuje się w kartony po 20 sztuk. Ile kartonów należy przygotować do zapakowania 2000 sztuk pączków?

- A. 100 sztuk.
- B. 75 sztuk.
- C. 50 sztuk.
- D. 25 sztuk.

