

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.04**

Wersja arkusza: **X**

T.04-X-18.01

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
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 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.

Agar i karagen to substancje o właściwościach

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

Zadanie 2.

Zawartość tłuszczu mlecznego w maśle ekstra wynosi około

- A. 70%
- B. 75%
- C. 82%
- D. 99%

Zadanie 3.

Przyjmując do zakładu mrożoną masę jajową, pracownik stwierdził, że temperatura surowca wynosi -8°C . Zgodnie z procedurami w takim przypadku należy

- A. szybko umieścić masę jajową w mroźni i schłodzić do temperatury -18°C .
- B. rozmrozić masę i przeznaczyć do produkcji.
- C. spisać protokół zniszczenia surowca.
- D. odmówić przyjęcia masy jajowej.

Zadanie 4.

Którego parametru **nie ocenia** się organoleptycznie?

- A. Barwy.
- B. Smaku.
- C. Zapachu.
- D. Temperatury.

Zadanie 5.

Który zestaw cech powinien charakteryzować drożdże świeże?

	Barwa	Konsystencja	Smak i zapach
A.	kremowa z dopuszczalnym szarym odcieniem	ściśła	swoisty
B.	szara, lekko brązowa	mazista	kwaśny
C.	zielonooliwkowa	półpłynna	octowy
D.	kremowo szara	na zewnątrz mazista, w środku zbita	jełki

Zadanie 6.

Który produkt spożywczy należy przechowywać w warunkach chłodniczych?

- A. Mleko zagęszczone sterylizowane.
- B. Śmietankę 30% pasteryzowaną.
- C. Śmietankę 30% sterylizowaną.
- D. Mleko UHT.

Zadanie 7.

Orzechy i migdały należy przechowywać w magazynach w temperaturze

- A. $20 \div 25^{\circ}\text{C}$ i wilgotności do 95%.
- B. $10 \div 18^{\circ}\text{C}$ i wilgotności do 75%.
- C. $12 \div 15^{\circ}\text{C}$ i wilgotności do 95%.
- D. $25 \div 30^{\circ}\text{C}$ i wilgotności do 75%.

Zadanie 8.

Higrometr to sprzęt kontrolno-pomiarowy, który jest wykorzystywany do pomiaru

- A. wilgotności powietrza.
- B. gęstości produktów spożywczych.
- C. lepkości przechowywanych syropów.
- D. zawartości dwutlenku węgla w powietrzu.

Zadanie 9.

Przedstawiony na ilustracji przyrząd służy do

- A. bezdotykowego pomiaru temperatury.
- B. pomiaru wilgotności pomieszczeń.
- C. określania gęstości płynów.
- D. określenia poziomu cieczy.



Zadanie 10.

W magazynie znajduje się 20 puszek brzoskwiń w syropie. Zawartość netto brzoskwiń w puszcze wynosi 400 g. Jedna puszka brzoskwiń wystarcza na produkcję 2 blach sernika z brzoskwiniami. Ile puszek brzoskwiń pozostanie w magazynie po zrealizowaniu zamówienia na 16 blach tego ciasta?

- A. 4 puszek.
- B. 8 puszek.
- C. 12 puszek.
- D. 16 puszek.

Zadanie 11.

Kokosanki sporządza się z następujących surowców:

- A. mączki kokosowej, cukru i śmietany kremówki.
- B. wiórków kokosowych, mąki pszennej i cukru.
- C. mączki kokosowej, margaryny i cukru.
- D. wiórków kokosowych, cukru i białek.

Zadanie 12.

Proces zaparzania mąki stosuje się przy produkcji

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

Zadanie 13.

Z pasków ciasta francuskiego o grubości około 3 mm i szerokości $2\div 3$ cm nawijanych spiralnie na specjalne foremki w kształcie ściętego stożka formuje się

- A. palmersy.
- B. babeczki.
- C. sękacze.
- D. rurki.

Zadanie 14.

Na podstawie zamieszczonej receptury na 1000 g gotowego wyrobu oblicz, ile mąki i spirytusu należy przygotować do sporządzenia 4 kg ciasta zbijanego.

- A. 1 800 g mąki i 8 ml spirytusu
- B. 2 000 g mąki i 40 ml spirytusu
- C. 2 400 g mąki i 80 ml spirytusu
- D. 4 000 g mąki i 800 ml spirytusu

Surowce	Ilość w g/ml
mąka pszenna typ 500	600
żółtka	240
jaja całe	100
śmietana 18%	200
spirytus	20
sól	2

Zadanie 15.

Oblicz na podstawie receptury na 1000 g ciasta parzonego, ile sztuk jaj należy przygotować, aby wyprodukować 2,5 kg tego ciasta. Jedno jajo waży 50 g.

- A. 20 sztuk.
- B. 40 sztuk.
- C. 100 sztuk.
- D. 120 sztuk.

Surowce	Ilość w g/ml
woda	540
mąka pszenna	450
margaryna	220
jaja	800
sól	5

Zadanie 16.

Zgodnie z zasadami technologicznymi gęstość ciasta parzonego reguluje się przez

- A. dodanie tłuszczu.
- B. dosypanie mąki.
- C. dolanie wody.
- D. dodanie jaj.

Zadanie 17.

Proces konszowania przeprowadza się podczas produkcji

- A. kajmaku i karmelu.
- B. kremów i galaretek.
- C. kuwertury i czekolady.
- D. marcepanu i mas gryłażowych.

Zadanie 18.

Do przygotowania ciasta parzonego stosuje się mąkę pszenną

- A. o małej zawartości słabego glutenu.
- B. o małej zawartości mocnego glutenu.
- C. o wysokiej zawartości słabego glutenu.
- D. o wysokiej zawartości mocnego glutenu.

Zadanie 19.

Masę gryłażową otrzymuje się

- A. z ubitej śmietanki tortowej.
- B. ze zrumienionych orzechów.
- C. ze sparzonego niebieskiego maku.
- D. z posiekanych ziaren sezamu.

Zadanie 20.

Sporządzając krem russel, tłuszcz należy

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

Zadanie 21.

Temperatura mleka stosowanego do produkcji ciasta drożdżowego powinna wynosić

- A. 80°C
- B. 60°C
- C. 40°C
- D. 10°C

Zadanie 22.

Formierki wykrawające służą do formowania wyrobów z ciasta

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

Zadanie 23.

Do rozdrabniania orzechów w cukiernictwie wykorzystuje się

- A. temperówkę.
- B. zagniatarkę.
- C. drylownicę.
- D. walcówkę.

Zadanie 24.

Który zestaw urządzeń należy wykorzystać do produkcji strucli z makiem?

- A. Miesiarkę, komorę rozrostową, wilk, piec.
- B. Miesiarkę, chłodziarkę, zaokrąglarkę, piec.
- C. Ubijarkę, formierkę, chłodziarkę, smażalnik.
- D. Mikser, miesiarkę, komorę rozrostową, smażalnik.

Zadanie 25.

Podczas obsługi krystalizatora przed wlaniem do zbiornika syropu należy

- A. włączyć silnik napędzający mieszadło.
- B. otworzyć zawór doprowadzający syrop.
- C. otworzyć zawór doprowadzający zimną wodę.
- D. Sprawdzić, czy zawór spustowy jest zamknięty.

Zadanie 26.

Na podstawie zamieszczonego fragmentu instrukcji obsługi miesiarki planetarnej określ, którą czynność należy wykonać w pierwszej kolejności.

- A. Opuścić osłonę.
- B. Zablokować dzieżę.
- C. Ustawić bieg mieszania.
- D. Umieścić surowce w dzieży.

Fragment instrukcji obsługi miesiarki planetarnej

1. Zamontować i zabezpieczyć dzieżę.
2. Zamontować odpowiednią końcówkę i wsypać produkty.
3. Za pomocą dźwigni podnieść dzieżę maksymalnie do góry.
4. Zamknąć osłonę dzieży.
5. Upewnić się, że przycisk STOP jest wciśnięty.
6. Za pomocą dźwigni zmiany biegów ustawić odpowiedni bieg.
7. Wcisnąć przycisk START.

Zadanie 27.

Podczas oceny organoleptycznej wypieku pierwszej porcji ciastek kruchych stwierdzono wyciekanie tłuszczu. Jak zapobiec powstawaniu tej wady?

- A. Zwiększyć temperaturę pieczenia.
- B. Zmniejszyć temperaturę pieczenia.
- C. Dodać więcej tłuszczu do ciasta.
- D. Schłodzić ciasto.

Zadanie 28.

Który półprodukt wykorzystywany w cukiernictwie może być utrwalany żelatyną?

- A. Masa makowa.
- B. Krem angielski.
- C. Masa grylażowa.
- D. Krem bita śmietana.

Zadanie 29.

Technikę smażenia w głębokim tłuszczu należy zastosować przy produkcji

- A. faworków i gniazd poznańskich.
- B. precelków i obwarzanków.
- C. sękaczy i kołaczyków.
- D. strucli i bajaderek.

Zadanie 30.

W pierwszym etapie sporządzania kremów grzanych należy

- A. napowietrzyć białka i zaparzyć syropem z agarem.
- B. żółtka utrzeć z cukrem, zaparzyć syropem i napowietrzyć.
- C. napowietrzyć jaja w temperaturze $37\div 42^{\circ}\text{C}$, dodając cukier.
- D. wymieszać z mąką, zaparzyć wrzącym mlekiem i zagotować.

Zadanie 31.

Nieprzestrzeganie higieny w czasie produkcji i przechowywania kremu grzanego stwarza dla konsumentów zagrożenie zatrucia spowodowanego przez

- A. bakterie.
- B. pestycydy.
- C. detergenty.
- D. polepszacze.

Zadanie 32.

W celu zniszczenia wegetatywnych form drobnoustrojów podczas produkcji lodów stosuje się

- A. mrożenie.
- B. dojrzewanie.
- C. pasteryzację.
- D. homogenizację.

Zadanie 33.

Przedstawione na ilustracji elementy dekoracyjne wykonane zostały

- A. z percepanu.
- B. z kajmaku.
- C. z karmelu.
- D. z ganaszu.



Zadanie 34.

Do powlekania ciastek czekoladą lub glazurą służy

- A. żelazko.
- B. żelownica.
- C. krystalizator.
- D. temperówka.

Zadanie 35.

Połysk i gładką teksturę czekolady uzyskuje się po zastosowaniu procesu

- A. chłodzenia.
- B. tablerowania.
- C. temperowania.
- D. kandyzowania.

Zadanie 36.

Oblicz, ile należy przygotować torebek do zapakowania 5 kg biszkoptów, jeżeli do jednej torebki pakuje się 250 g tych ciastek.

- A. 15 sztuk.
- B. 20 sztuk.
- C. 35 sztuk.
- D. 55 sztuk.

Zadanie 37.

Ile kartonów należy przygotować do zapakowania 32 kg krówek, jeżeli opakowania zawierające 200 g krówek pakuje się w kartony po 20 sztuk opakowań w jednym?

- A. 16 kartonów.
- B. 12 kartonów.
- C. 8 kartonów.
- D. 6 kartonów.

Zadanie 38.

Serniki na zimno z owocami świeżymi należy przechowywać

- A. w lodzie mroźniczej.
- B. w hali produkcyjnej.
- C. w komorze chłodniczej.
- D. na wózkach ekspedycyjnych.

Zadanie 39.

Układając wyroby cukiernicze w ladach i witrynach chłodniczych, należy

- A. wstawiać produkty gorące i ciepłe.
- B. włączać i wyłączać urządzenie za pomocą termostatu.
- C. wyroby układać na półkach w odstępach umożliwiających przepływ powietrza.
- D. wyroby układać na półkach dość ciasno, aby jak najlepiej wykorzystać powierzchnię.

Zadanie 40.

Chałwę należy magazynować w pomieszczeniach o temperaturze $6\div 8^{\circ}\text{C}$ przez maksymalnie

- A. 2 miesiące.
- B. 4 miesiące.
- C. 6 miesięcy.
- D. 12 miesięcy.