

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

T.04-SG-20.06
Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2020
CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

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.

Składnikiem stanowiącym około 70% składu chemicznego mąki pszennej jest

- A. gluten.
- B. popiół.
- C. skrobia.
- D. maltoza.

Zadanie 2.

Syntetycznym środkiem słodzącym dopuszczonym do słodzenia w produkcji cukierniczej jest

- A. melasa.
- B. skrobia.
- C. percepan.
- D. aspartam.

Zadanie 3.

Koryntki są odmianą

- A. daktyli.
- B. rodzynków.
- C. pistacji.
- D. migdałów.

Zadanie 4.

W jaki sposób powinien postąpić magazynier, który przyjmując dostawę mąki do magazynu, stwierdził obecność w niej szkodników zbożowo-mącznych?

- A. Odmówić jej przyjęcia.
- B. Przekazać ją natychmiast do produkcji.
- C. Umieścić ją w magazynie i zażądać od dostawcy wyjaśnień.
- D. Przyjąć ją do magazynu i poinformować stację sanitarno-epidemiologiczną.

Zadanie 5.

Ocena organoleptyczna masła polega na określeniu między innymi

- A. masy.
- B. zapachu.
- C. zawartości wody.
- D. zawartości tłuszczu.

Zadanie 6.

Metodą organoleptyczną pracownik magazynowy może określić

- A. świeżość jaj.
- B. ilość tłuszczu w mleku.
- C. wilgotność ziarna kakaowego.
- D. punkt dymienia tłuszczu do smażenia pączków.

Zadanie 7.

Oceny organoleptycznej drożdży świeżych prasowanych dokonuje się poprzez określenie ich zapachu, smaku, konsystencji i przełomu oraz

- A. barwy.
- B. trwałości.
- C. siły pędnej.
- D. wilgotności.

Zadanie 8.

Wymagania dla mleka spożywczego	
Gęstość	nie niższa niż 1,029 g/cm ³
Kwasowość	6÷8°SH
Zawartość tłuszczu	nie mniej niż 3,2%

Która próbka mleka spożywczego spełnia wymagania określone w zamieszczonej tabeli?

- A. Próbka I: gęstość: 1,031 g/cm³, kwasowość: 6°SH, zawartość tłuszczu: 3,3%
- B. Próbka II: gęstość: 1,030 g/cm³, kwasowość: 6°SH, zawartość tłuszczu: 3,1%
- C. Próbka III: gęstość: 1,029 g/cm³, kwasowość: 5°SH, zawartość tłuszczu: 3,3%
- D. Próbka IV: gęstość: 1,028 g/cm³, kwasowość: 7°SH, zawartość tłuszczu: 3,2%

Zadanie 9.

Worki z cukrem kryształem w magazynie surowców suchych należy układać

- A. przez oparcie o ściany.
- B. bezpośrednio na posadzce.
- C. na drewnianych podestach.
- D. w stosy o wysokości do 10 m.

Zadanie 10.

Wskaż warunki magazynowania masła i margaryny.

- A. Jasne pomieszczenia o temperaturze 0 ÷ 3°C
- B. Suche pomieszczenia o temperaturze 15 ÷ 20°C
- C. Wilgotne pomieszczenia o temperaturze 10 ÷ 14°C
- D. Zaciemnione pomieszczenia o temperaturze 4 ÷ 8°C

Zadanie 11.

Wypożyczeniem pomiarowym stosowanym w magazynach surowców cukierniczych powinny być

- A. termometry i higrometry.
- B. barometry i termometry.
- C. zegary i psychrometry.
- D. manometry i wagi.

Zadanie 12.

Do ważenia worków z cukrem w magazynie surowców cukierniczych stosuje się wagi

- A. uchylne.
- B. szalkowe.
- C. dziesiętne.
- D. pomostowe.

Zadanie 13.

Ile kilogramów mąki ziemniaczanej należy pobrać z magazynu, aby zrealizować zamówienie na 25 kg korpusów biszkoptowych zgodnie z recepturą zamieszczoną w tabeli?

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

Receptura na korpusy biszkoptowe	
Surowce	Ilość w [g]
Mąka pszenna typ 480	330
Mąka ziemniaczana	100
Cukier kryształ	220
Jaja	700
Wydajność	1 000

Zadanie 14.

W magazynie surowców suchych należy przechowywać

- A. jaja świeże.
- B. ser twarogowy.
- C. olej rzepakowy.
- D. proszek do pieczenia.

Zadanie 15.

Do grupy wyrobów z ciasta obgotowywanego należą

- A. eklery i sokoły.
- B. precle i obwarzanki.
- C. faworytki i bajaderki.
- D. makaroniki i kokosanki.

Zadanie 16.

Na rysunku przedstawiono wyroby z ciasta

- A. zbijanego.
- B. parzonego.
- C. listkowego.
- D. drożdżowego.



Zadanie 17.

Ile kilogramów kokosanek wyprodukował zakład cukierniczy zgodnie z recepturą zamieszczoną w tabeli, jeżeli do ich produkcji zużył 10 kg wiórków kokosowych?

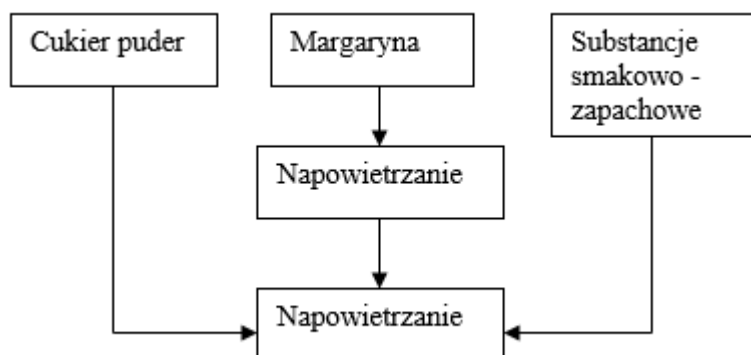
- A. 5 kg
- B. 10 kg
- C. 15 kg
- D. 20 kg

Receptura na kokosanki	
Surowce	Ilość w [g]
Wiórki kokosowe	500
Jaja	200
Cukier puder	400
Wydajność	1 000

Zadanie 18.

Schemat technologiczny przedstawia proces produkcji

- A. kremu szwedzkiego.
- B. glazury białkowej.
- C. ciasta waflowego.
- D. pomady wodnej.



Zadanie 19.

Sporządzając ciasta biszkoptowo-tłuszczowe metodą „na ciepło”, masę jajowo-cukrową ogrzewa się w zakresie temperatur

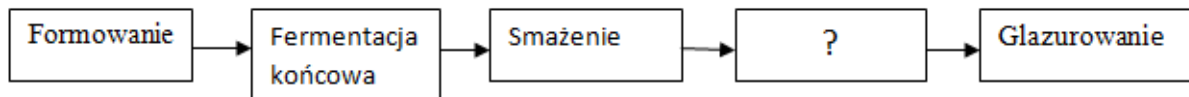
- A. $20 \div 25^{\circ}\text{C}$
- B. $28 \div 33^{\circ}\text{C}$
- C. $37 \div 42^{\circ}\text{C}$
- D. $48 \div 53^{\circ}\text{C}$

Zadanie 20.

Celem przebijania ciasta drożdżowego w czasie fermentacji jest

- A. spowolnienie procesu rozmnażania drożdży.
- B. usunięcie nadmiernej ilości dwutlenku węgla.
- C. dokładne wymieszanie wszystkich składników sypkich.
- D. zapobieganie tworzeniu się skorupy na powierzchni ciasta.

Zadanie 21.



W schemacie technologicznym produkcji pączków metodą przemysłową znakiem zapytania oznaczono etap o nazwie

- A. Wykańczanie.
- B. Nadziewanie.
- C. Spłaszczanie.
- D. Nacinanie.

Zadanie 22.

Ze zmiażdżonych migdałów i cukru pudru w proporcji 1 : 1 otrzymuje się

- A. grylaż.
- B. kajmak.
- C. gianduję.
- D. marcepan.

Zadanie 23.

Jako substancję żelującą do produkcji galaretek należy zastosować

- A. kurkumę.
- B. lecytynę.
- C. żelatynę.
- D. kazeinę.

Zadanie 24.

Przygotowanie drożdży świeżych prasowanych do produkcji ciasta na babki drożdżowe polega na ich

- A. roztarciu z niewielką ilością masła.
- B. rozprowadzeniu w ogrzanym mleku.
- C. pokruszeniu i dokładnym wymieszaniu z solą.
- D. wymieszaniu z wodą, jajami i płynnym tłuszczem.

Zadanie 25.

W celu zapobiegania sklejaniu się poszczególnych warstw ciasta francuskiego podczas wałkowania tłuszcz używany do produkcji ciasta należy

- A. połączyć z ogrzaną masą jajową.
- B. wymieszać z niewielką ilością mąki.
- C. zamrozić do temperatury poniżej -10°C .
- D. lekko ogrzać w celu odparowania wody.

Zadanie 26.

Do miażdżenia i rozcierania orzechów w zakładach cukierniczych stosuje się

- A. młynki udarowe.
- B. ubijarki planetarne.
- C. wyparki próżniowe.
- D. walcarki trójwalcowe.

Zadanie 27.

W produkcji cukierniczej różna wykorzystuje się do wypieku

- A. rurek.
- B. sękaczy.
- C. klawiszy.
- D. keksików.

Zadanie 28.

Urządzeniem do rozdrabniania surowców, w którym elementem roboczym są noże krzyżowe, znajdujące się tuż przy powierzchni nieruchomej siatki z otworami, przez które przeciska się surowiec, jest

- A. wilk.
- B. młynek.
- C. gniotownik.
- D. przecieraczka.

Zadanie 29.

Wyroby z ciasta parzonego po wypieczeniu charakteryzują się

- A. elastycznym, lekko zbitym miękiszem.
- B. dużymi komorami powietrznymi.
- C. równomiernym uwarstwieniem.
- D. drobnoporowatym miękiszem.

Zadanie 30.

Które cechy opisują dojrzały rozczyn?

- A. Silnie wzniesiona, sztywna powierzchnia.
- B. Ostry octowy zapach i zbita konsystencja.
- C. Płaska lub lekko zapadnięta powierzchnia.
- D. Bardzo mdły zapach i mazista konsystencja.

Zadanie 31.

Wyroby z ciasta piernikowego dłużej zachowają wilgotność, jeżeli do sporządzenia ciasta zastosuje się dodatek

- A. aromatów.
- B. barwników.
- C. mąki żytniej.
- D. mąki krupczatki.

Zadanie 32.

Które wyroby otrzymuje się z ciasta biszkoptowego lub biszkoptowo-tłuszczowego z dodatkiem dużej ilości bakalii i kandyzowanych owoców?

- A. Tarty.
- B. Keksy.
- C. Muffiny.
- D. Bajaderki.

Zadanie 33.

Przyczyną występowania drobnych, ciemnych plamek na skórcie wyrobów z ciasta biszkoptowego jest

- A. za niska temperatura wypieku.
- B. wstrząsanie ciastem podczas wypieku.
- C. obecność w cieście całych kryształków cukru.
- D. zbyt długie mieszanie masy jajowo-cukrowej z mąką.

Zadanie 34.

Jaja świeże mogą stanowić zagrożenie dla bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobów cukierniczych ze względu na możliwą obecność

- A. pestycydów.
- B. detergentów.
- C. dzikich drożdży.
- D. bakterii Salmonella.

Zadanie 35.

Systemem zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego wyrobów spożywczych, który zakłada kontrolę krytycznych punktów procesu produkcji, jest

- A. GHP
- B. GMP
- C. HACCP
- D. ISO 9000

Zadanie 36.

Polewę kakaową w dekorowaniu wyrobów cukierniczych stosuje się do

- A. oblewania wyrobów.
- B. wykonywania figurek.
- C. wałkowania i wycinania.
- D. wydmuchiwania i rozciągania.

Zadanie 37.

Masę sporządzaną z czekolady i śmietanki o wysokiej zawartości tłuszczu, którą stosuje się do powlekania powierzchni wyrobów cukierniczych, jest

- A. ganasz.
- B. dragant.
- C. fondant.
- D. gianduja.

Zadanie 38.

Do wykonania na cieście napisów i falbanek z kremu wykorzystuje się

- A. foremki.
- B. zdobniki.
- C. szablony.
- D. wykrojniki.

Zadanie 39.

Które z wymienionych wyrobów cukierniczych nadają się do przechowywania w temperaturze 18°C?

- A. Babki drożdżowe.
- B. Ptysie z bitą śmietaną.
- C. Torty z kremem russel bezowym.
- D. Eklery z kremem śmietankowym.

Zadanie 40.

Kokosanki produkowane w zakładzie cukierniczym pakowane są po 200 g do ozdobnych torebek. Ile torebek potrzeba do zapakowania 20 kilogramów kokosanek?

- A. 60 sztuk.
- B. 80 sztuk.
- C. 100 sztuk.
- D. 120 sztuk.