

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

T.04-X-19.06
Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
CZĘŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 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”:

<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.

Orzechy o nasionach barwy zielonej, słodkawym, przyjemnym smaku i intensywnym aromacie, pokryte twardą skorupą o szarej barwie to orzechy

- A. włoskie.
- B. laskowe.
- C. pistacjowe.
- D. arachidowe.

Zadanie 2.

Agar to substancja żelująca pozyskiwana z

- A. wysuszonych jabłek.
- B. wodorostów morskich.
- C. surowców zwierzęcych.
- D. drzew akacji senegalskiej.

Zadanie 3.

Używkami stosowanymi w cukiernictwie są:

- A. kawa, kakao, spirytus.
- B. rum, wanilia, cynamon.
- C. przyprawy korzenne, orzechy, rodzynki.
- D. żelatyna, miód sztuczny, kawa zbożowa.

Zadanie 4.

Drożdże są przydatne do produkcji, jeśli na podstawie oceny organoleptycznej stwierdzono, że posiadają

- A. zapach rozkładającego się białka.
- B. biały nalot na powierzchni.
- C. mazistą konsystencję.
- D. muszłowy przełom.

Zadanie 5.

Do oceny organoleptycznej granulacji mąki wykorzystuje się zmysł

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

Zadanie 6.

Która próbka mąki pszennej spełnia warunki przyjęcia do magazynu, jeżeli wilgotność nie może przekraczać 15%, a kwasowość nie może być wyższa niż 3 stopnie kwasowości?

		Wilgotność	Kwasowość
A.	Próbka I	13%	4 stopnie kwasowości
B.	Próbka II	14%	2 stopnie kwasowości
C.	Próbka III	15%	4 stopnie kwasowości
D.	Próbka IV	16%	2 stopnie kwasowości

Zadanie 7.

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

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

Zadanie 8.

W magazynie surowców cukierniczych higrometr stosowany jest do pomiaru

- A. kwasowości.
- B. wilgotności.
- C. ciśnienia.
- D. lepkości.

Zadanie 9.

Do wyprodukowania 1 kg strucli makowej zużyto 0,2 kg maku. Ile maku potrzeba do wyprodukowania 100 kg tego ciasta?

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

Zadanie 10.

W zakładzie cukierniczym jaja zgodnie z zasadami higieny należy przechowywać w

- A. wydzielonej chłodni magazynowej.
- B. magazynie artykułów sypkich.
- C. części szafy mroźnej.
- D. magazynie mąki.

Zadanie 11.

Krem russel waniliowy należy do kremów

- A. grzanych.
- B. gotowanych.
- C. zaparzanych.
- D. sporządzanych na zimno.

Zadanie 12.

Sękacze to wyroby otrzymywane z ciasta

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

Zadanie 13.

Ptysie i eklery to wyroby otrzymywane z ciasta

- A. zbijanego.
- B. parzonego.
- C. francuskiego.
- D. obgotowywanego.

Zadanie 14.

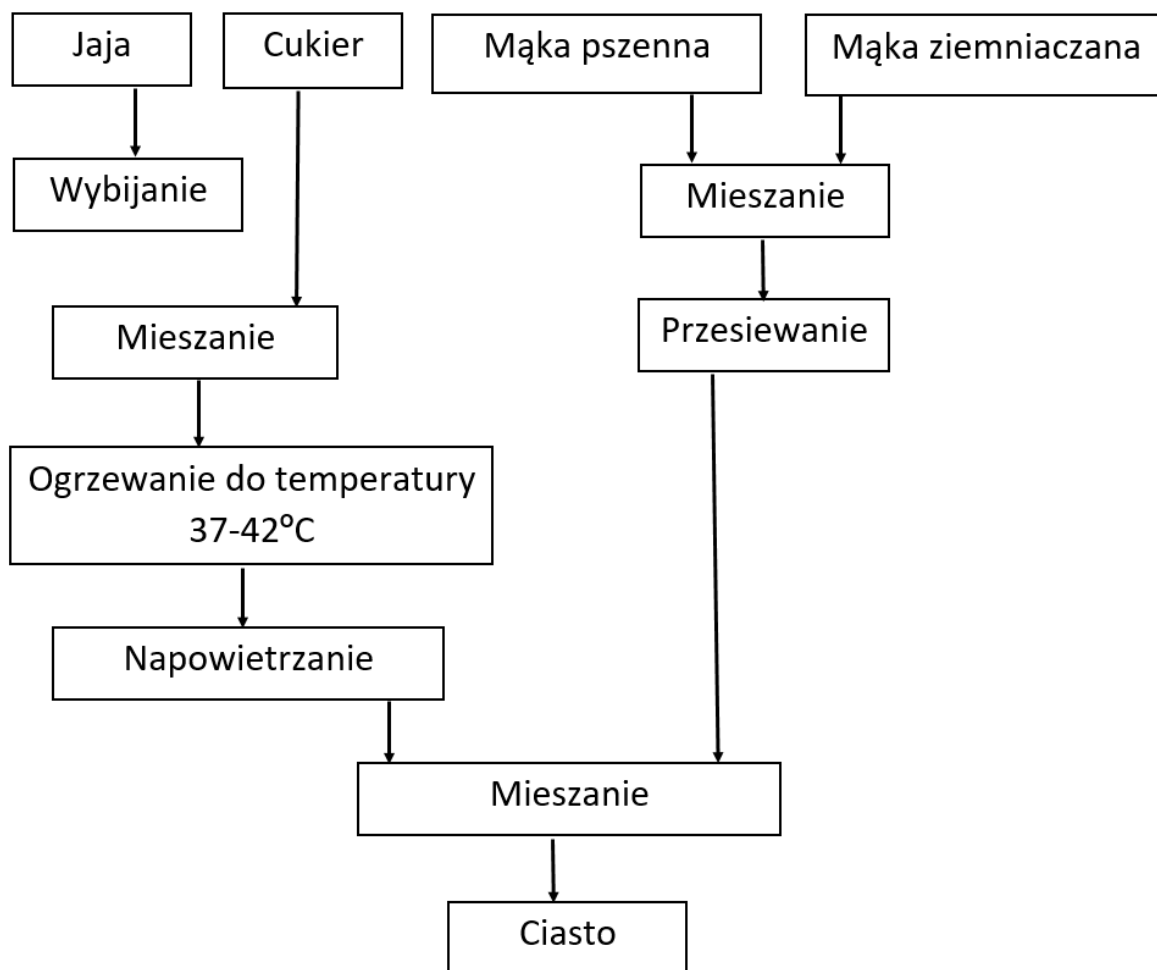
Zakład cukierniczy produkuje ciastka kokosanki, gotowe wyroby pakuje w torebki po 100 g. Ile sztuk torebek należy przygotować, aby zapakować kokosanki wyprodukowane w ilości zgodnej z recepturą zamieszczoną w tabeli?

- A. 5 sztuk.
- B. 10 sztuk.
- C. 11 sztuk.
- D. 15 sztuk.

Receptura na kokosanki

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

Zadanie 15.



Schemat technologiczny przedstawia proces produkcji ciasta

- A. bezowego zaparzanego.
- B. biszkoptowo-tłuszczowego.
- C. biszkoptowego metodą „na ciepło”.
- D. biszkoptowego metodą „na zimno”.

Zadanie 16.

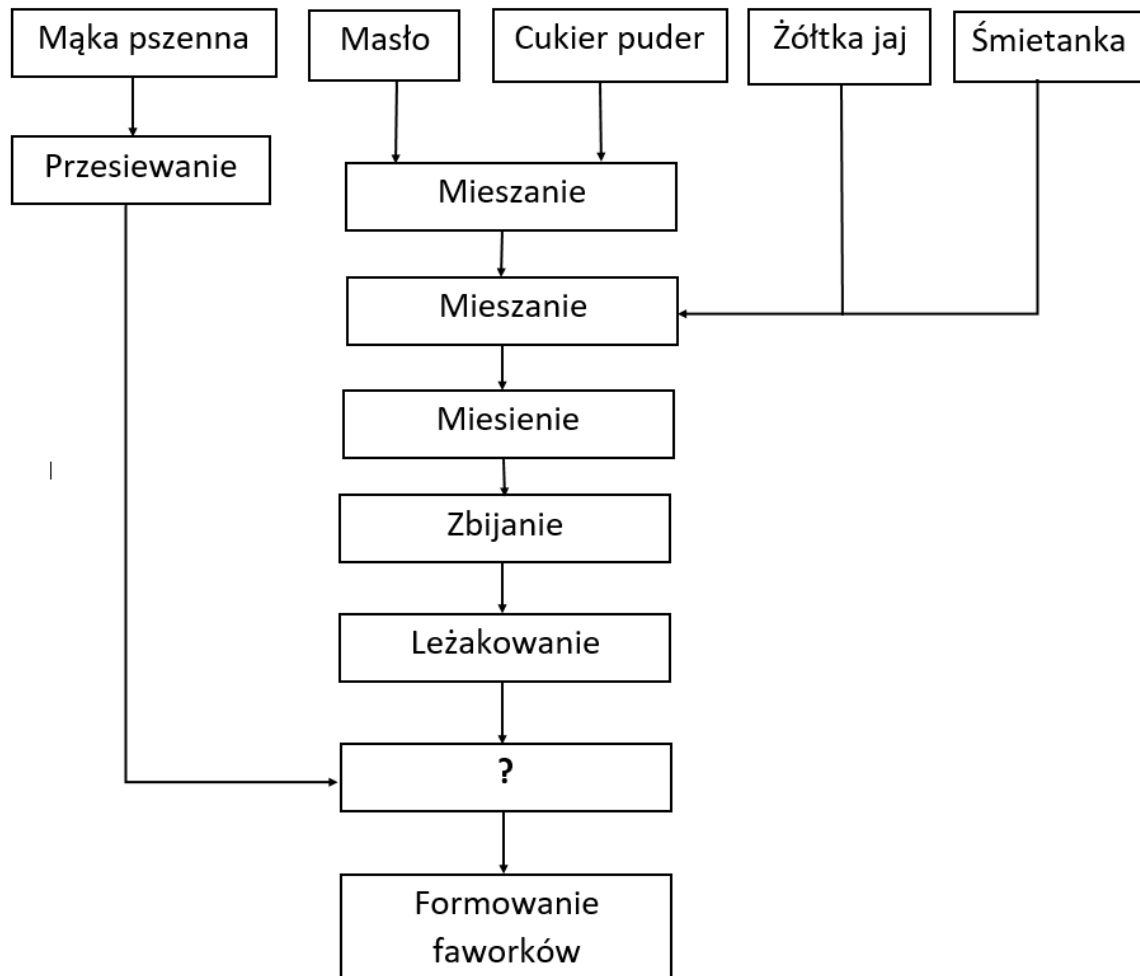
Korzystając z receptury zamieszczonej w tabeli oblicz, ile kg cukru kryształu potrzeba do wyprodukowania 50 sztuk babek piaskowych o masie 0,5 kg każda.

- A. 5,00 kg
- B. 10,00 kg
- C. 12,50 kg
- D. 15,00 kg

Receptura na babkę piaskową

Surowce	Ilość [g]
Mąka pszenna, typ 480	300
Mąka ziemniaczana	150
Cukier kryształ	200
Jaja	240
Margaryna	250
Cukier waniliowy	10
Proszek do pieczenia	5
Wydajność	1 000

Zadanie 17.



W schemacie technologicznym produkcji faworków znakiem zapytania oznaczono etap

- A. krajania.
- B. zwijania.
- C. składania.
- D. wałkowania.

Zadanie 18.

Wypiek wyrobów z ciasta francuskiego prowadzony jest w temperaturze $220\div 240^{\circ}\text{C}$, dzięki czemu

- A. z ciasta wytapia się tłuszcz, a wyroby uzyskują kruchą konsystencję.
- B. wyrób nieznacznie wyrasta, a powierzchnia górna jest mocno popękana.
- C. wytwarza się dwutlenek węgla, powodujący powstanie pustych przestrzeni.
- D. z ciasta nie wycieka tłuszcz, a warstwy ciasta tworzą charakterystyczne listki.

Zadanie 19.

Wskaż optymalny zakres temperatur smażenia pączków.

- A. $100\div 110^{\circ}\text{C}$
- B. $130\div 140^{\circ}\text{C}$
- C. $160\div 170^{\circ}\text{C}$
- D. $200\div 210^{\circ}\text{C}$

Zadanie 20.

Mąkę pszenną o dużej zawartości mocnego glutenu należy zastosować do produkcji ciasta

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

Zadanie 21.

Do produkcji pomady wodnej, oprócz cukru i wody, należy użyć

- A. agaru.
- B. białek jaj.
- C. mąki ziemniaczanej.
- D. syropu ziemniaczanego.

Zadanie 22.

Mak przeznaczony do produkcji masy makowej należy poddać procesowi

- A. prażenia.
- B. smażenia.
- C. zaparzania.
- D. blanszowania.

Zadanie 23.

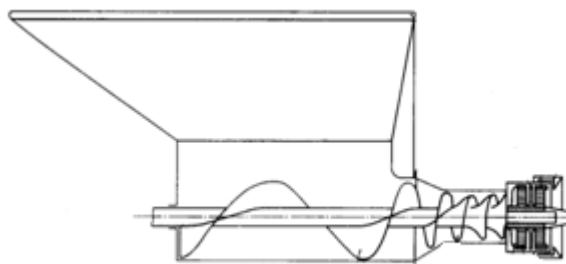
Podgrzanie mleka do temperatury $35\div 40^{\circ}\text{C}$ przy produkcji ciasta drożdżowego

- A. wydłuża czas fermentacji ciasta.
- B. zapobiega powstawaniu zakalca.
- C. stwarza optymalne warunki do rozmnażania drożdży.
- D. ułatwia proces powstawania kolorowej skórki w czasie wypieku.

Zadanie 24.

Na rysunku przedstawiono schemat budowy

- A. wilka.
- B. młynka.
- C. walcarki.
- D. gniotownika.



Zadanie 25.

W cukiernictwie trójwalcówka wykorzystywana jest do

- A. dzielenia ciasta.
- B. wałkowania ciasta.
- C. formowania wyrobów.
- D. rozdrabniania surowców.

Zadanie 26.

Na rysunku przedstawiono roboczy element ubijarki, wykorzystywany do sporządzania ciasta

- A. bezowego.
- B. drożdżowego.
- C. francuskiego serowego.
- D. biszkoptowo-tłuszczowego.



Zadanie 27.

Wypieczone babki z ciasta drożdżowego powinny charakteryzować się

- A. brązową, grubą skórką i wyczuwalnymi kryształami cukru.
- B. złotą skórką i pulchnym miękiszem o wyraźnej porowatości.
- C. lekko popękana powierzchnią i delikatnie zbitym miękiszem.
- D. bardzo kruchym miękiszem o wyczuwalnym kwaskowym posmaku.

Zadanie 28.

Powierzchnie ciastek stefanek pokrywa się cienką warstwą kremu russel oraz

- A. smaruje marmoladą.
- B. oblewa polewą kakaową.
- C. smaruje masą orzechową.
- D. posypuje cukrem pudrem.

Zadanie 29.

Przyczyną występowania wyczuwalnych grudek tłuszczu w kremach grzanych jest

- A. niedogrzenie masy jajowo-cukrowej.
- B. zbyt długi czas napowietrzania tłuszczu.
- C. użycie zbyt małej ilości masy jajowo-cukrowej.
- D. połączenie zbyt ciepłej masy jajowo-cukrowej z tłuszczem.

Zadanie 30.

Który wyrób powstaje z ciasta zbijanego?

- A. Baletki.
- B. Tartaletki.
- C. Kocie języczki.
- D. Róże karnawałowe.

Zadanie 31.

Zagrożeniem chemicznym mającym wpływ na jakość zdrowotną wyrobów cukierniczych jest

- A. stosowanie w produkcji dużej ilości konserwantów.
- B. wypiekanie ciast w formach aluminiowych.
- C. stosowanie spirytusu zgodnie z recepturą.
- D. używanie przesiewaczy do mąki.

Zadanie 32.

Zgodnie z zasadami HACCP podczas produkcji kremu russel należy szczególnie kontrolować etap

- A. dezynfekcji jaj.
- B. dozowania spirytusu.
- C. napowietrzania masła.
- D. odważania składników.

Zadanie 33.

Przestrzenne formy z czekolady i świeżych owoców stosuje się do dekoracji

- A. babek i keksów.
- B. serników i sękaczy.
- C. bankietówek i tortów.
- D. pierniczków i kokosanek.

Zadanie 34.

Masa cukiernicza wytwarzana ze zmiażdżonych migdałów i cukru pudru, stosowana do pokrywania powierzchni tortów i formowania figurek to

- A. nugat.
- B. grylaż.
- C. fondant.
- D. marcepan.

Zadanie 35.

Do dekorowania tortów w stylu angielskim stosuje się

- A. masy cukrowe.
- B. ganasze maślane.
- C. glazury pomadowe.
- D. kuwertury czekoladowe.

Zadanie 36.

Worki cukiernicze i zdobniki należy zastosować do dekoracji wyrobów cukierniczych wykończonych

- A. kremem.
- B. dragantem.
- C. masą cukrową.
- D. czekoladą plastyczną.

Zadanie 37.

Aerograf należy zastosować do

- A. napowietrzania czekolady.
- B. wykonywania żelowych napisów.
- C. tworzenia elementów dekoracyjnych z karmelu.
- D. barwienia powierzchni figurek z masy cukrowej.

Zadanie 38.

Do konfekcjonowania wafli przekładanych należy zastosować

- A. żelazka.
- B. krajalnice.
- C. nalewarki.
- D. gofrownice.

Zadanie 39.

Witryny i lody chłodnicze stosowane są do

- A. przechowywania surowców i półproduktów cukierniczych.
- B. przechowywania, ekspozycji i sprzedaży wyrobów cukierniczych.
- C. momentalnego schłodzenia i zamrożenia wyrobów cukierniczych.
- D. krótkotrwałego schładzania surowców cukierniczych podczas produkcji.

Zadanie 40.

Wyroby ciastkarskie niezawierające kremów należy przechowywać w pomieszczeniach o wilgotności nie wyższej niż 75% i temperaturze nieprzekraczającej

- A. 2°C
- B. 6°C
- C. 18°C
- D. 24°C