

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**

Oznaczenie kwalifikacji: **SPC.01**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

## **EGZAMIN ZAWODOWY CZĘŚĆ PISEMNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2019**

### **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 krerek 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.

Osobę nieprzytomną w wyniku porażenia prądem elektrycznym, do czasu przybycia fachowej pomocy medycznej, należy ułożyć w pozycji

- A. leżącej – na plecach.
- B. leżącej – na brzuchu.
- C. bocznej ustalonej.
- D. półsiedzącej.

### Zadanie 2.

Do oceny organoleptycznej granulacji mąki wykorzystuje się zmysł

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

### Zadanie 3.

Na rysunku przedstawiony jest roboczy element ubijarki, wykorzystywany do sporządzania ciasta

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



### Zadanie 4.

Urządzenie przedstawione na fotografii służy w cukierni do

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



### Zadanie 5.

W cukiernictwie trójwałcówka wykorzystywana jest do

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

**Zadanie 6.**

W magazynie surowców cukierniczych higrometr stosowany jest do pomiaru

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

**Zadanie 7.**

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

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

**Zadanie 8.**

Agar to substancja żelująca pozyskiwana z

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

**Zadanie 9.**

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
Próbka I	13%	4 stopnie kwasowości
Próbka II	14%	2 stopnie kwasowości
Próbka III	15%	4 stopnie kwasowości
Próbka IV	16%	2 stopnie kwasowości

- A. Próbka I
- B. Próbka II
- C. Próbka III
- D. Próbka IV

**Zadanie 10.**

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. muszlowy przełom.

### Zadanie 11.

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 12.

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 13.

Sękacze to wyroby otrzymywane z ciasta

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

### Zadanie 14.

Ptysie i eklery to wyroby otrzymywane z ciasta

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

### Zadanie 15. (Zadanie multimedialne)

Który wyrób powstaje z ciasta, którego etap produkcji przedstawiono na filmie?

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



### Zadanie 16.

Krem russel waniliowy należy do kremów

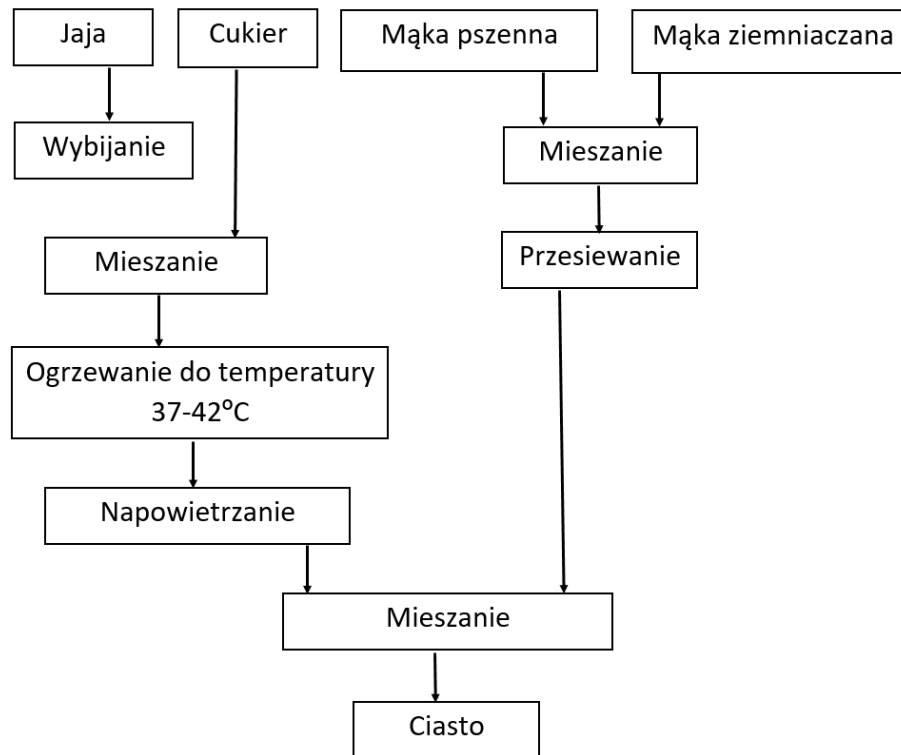
- A. grzanych.
- B. gotowanych.
- C. zaparzanych.
- D. sporządzanych na zimno.

### Zadanie 17.

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

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

### Zadanie 18.



Schemat technologiczny przedstawia proces produkcji ciasta

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

### Zadanie 19.

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 20.**

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 21.**

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 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÷40°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.**

Wypiek wyrobów z ciasta francuskiego prowadzony jest w temperaturze 220÷240°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 25.**

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 popękaną powierzchnią i delikatnie zbitym miękiszem.
- D. bardzo kruchym miękiszem o wyczuwalnym kwaskowym posmaku.

**Zadanie 26.**

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 27.**

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 28.**

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 29.**

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 30.**

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 31.**

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 32.**

Do dekorowania tortów w stylu angielskim stosuje się

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

**Zadanie 33.**

Worki cukiernicze i zdobniki należy zastosować do dekoracji wyrobów cukierniczych wykończonych

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

**Zadanie 34.**

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 35.**

Do konfekcjonowania wafli przekładanych należy zastosować

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

**Zadanie 36.**

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 37.**

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

**Zadanie 38.**

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 39.**

Wskaż optymalny zakres temperatur smażenia pączków.

- A. 100÷110°C
- B. 130÷140°C
- C. 160÷170°C
- D. 200÷210°C

**Zadanie 40.**

Planując harmonogram prac w procesie produkcji ciasta francuskiego należy ustalić następującą kolejność wykonywanych czynności:

- A. mieszanie, fermentacja, przebijanie, fermentacja, formowanie.
- B. namiarowanie surowców, miesienie, wałkowanie, formowanie, leżakowanie.
- C. miesienie, nakładanie tłuszczu, wałkowanie, składanie, formowanie, leżakowanie.
- D. miesienie ciasta, leżakowanie, wałkowanie, nakładanie tłuszczu, wałkowanie, leżakowanie, wałkowanie, chłodzenie, wałkowanie, chłodzenie.