

**Arkusze zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia
egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2019



Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.04**

Wersja arkusza: **AG**

T.04-AG-20.06

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2020

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

CZĘŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 13 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.

*** w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość**

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 krutek 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!

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. rodzyneków.
- 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 $1,029 \text{ g/cm}^3$
Kwasowość	$6 \div 8^\circ\text{SH}$
Zawartość tłuszczu	nie mniej niż 3,2%

Która próbka mleka spożywczego spełnia wymagania określone w zamieszczonej tabeli?

- A. Próbka I: gęstość: $1,031 \text{ g/cm}^3$, kwasowość: 6°SH , zawartość tłuszczu: 3,3%
- B. Próbka II: gęstość: $1,030 \text{ g/cm}^3$, kwasowość: 6°SH , zawartość tłuszczu: 3,1%
- C. Próbka III: gęstość: $1,029 \text{ g/cm}^3$, kwasowość: 5°SH , zawartość tłuszczu: 3,3%
- D. Próbka IV: gęstość: $1,028 \text{ g/cm}^3$, 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 $0 \div 3^\circ\text{C}$
- B. Suche pomieszczenia o temperaturze $15 \div 20^\circ\text{C}$
- C. Wilgotne pomieszczenia o temperaturze $10 \div 14^\circ\text{C}$
- D. Zaciemnione pomieszczenia o temperaturze $4 \div 8^\circ\text{C}$

Zadanie 11.

Wyposażeniem 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?

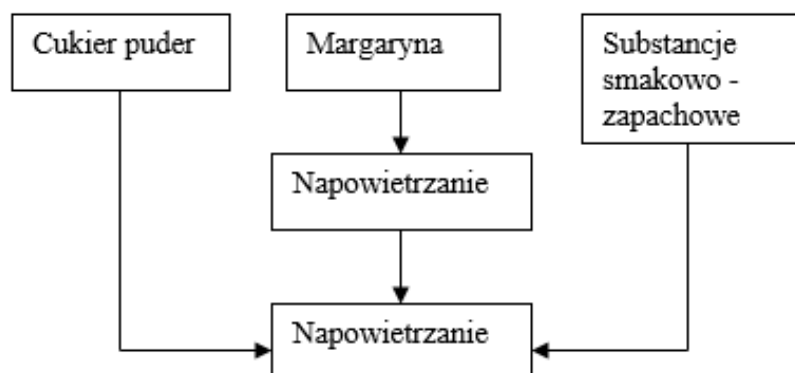
- A. 5 kg
- B. 10 kg
- C. 15 kg
- D. 20 kg

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

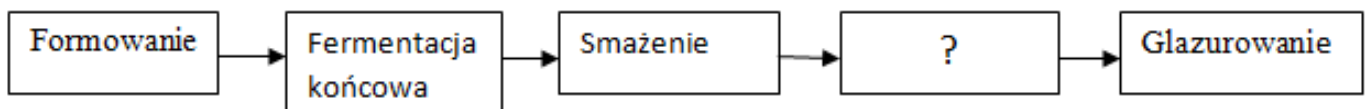
- A. $20 \div 25^{\circ}\text{C}$
- B. $28 \div 33^{\circ}\text{C}$
- C. $37 \div 42^{\circ}\text{C}$
- D. $48 \div 53^{\circ}\text{C}$

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 ogrzonym mleku.
- C. pokruszeniu i dokładnym wymieszaniu z solą.
- D. wymieszaniu z wodą, jajami i płynnym tłuszczem.

Zadanie 25.

W celu zapobiegania sklejanu 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.

Masą 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.