

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

T.04-SG-21.01

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

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 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.

Który surowiec stosowany w cukiernictwie charakteryzuje się właściwościami przedstawionymi w zamieszczonym opisie?

- A. Mąka pszenna.
- B. Mączka ryżowa.
- C. Mąka ziemniaczana.
- D. Mączka kukurydziana.

Stosowana jest np. podczas produkcji ciast oraz kremów. Produkowana jest z ziemniaków. Ma wygląd białego drobnego proszku, wydającego przy zgniataniu charakterystyczny chrzęst.

Zadanie 2.

Syrop skrobiowy jest zaliczany do substancji

- A. mącznych.
- B. słodzących.
- C. spulchniających.
- D. smakowo-zapachowych.

Zadanie 3.

Gęstą, białą cieczą o kwaśnym smaku i zapachu jest

- A. serwatka.
- B. śmietana.
- C. śmietanka.
- D. mleko spożywcze.

Zadanie 4.

Do magazynu cukierni przywieziono sery twarogowe, które mają krótki okres przydatności do spożycia. Maksymalnie w którym zakresie temperatur należy je przechowywać, aby przetrwały 5 dni?

- A. $-8 \div 0^{\circ}\text{C}$
- B. $1 \div 2^{\circ}\text{C}$
- C. $8 \div 10^{\circ}\text{C}$
- D. $12 \div 14^{\circ}\text{C}$

Zadanie 5.

Którą metodą oznacza się konsystencję miodu?

- A. Chemiczną.
- B. Organoleptyczną.
- C. Fizykochemiczną.
- D. Mikrobiologiczną.

Zadanie 6.

Do produkcji masy makowej, ze względu na zagrożenie dla zdrowia, jest niedopuszczalne zastosowanie maku, który ma

- A. stęchły zapach.
- B. niebieską barwę.
- C. lekko orzechowy smak.
- D. drobnoziarnistą konsystencję.

Zadanie 7.

Aby zachować cechy świeżości jaj przez 3 tygodnie, temperatura ich przechowywania powinna wynosić

- A. -15°C
- B. -1°C
- C. 4°C
- D. 15°C

Zadanie 8.

W jednym magazynie można razem przechowywać następujące surowce cukiernicze:

- A. jaja, jabłka, śmietanę kremówkę.
- B. mąkę pszenną, sól kuchenną i masło.
- C. mleko w proszku, mleko spożywcze i masło.
- D. drożdże prasowane, margarynę i mleko spożywcze.

Zadanie 9.

Elektronicznym przyrządem do bezdotykowego pomiaru temperatury na powierzchni magazynowanych surowców jest

- A. pirometr.
- B. higrometr.
- C. psychometr.
- D. refraktometr.

Zadanie 10.

Na której ilustracji przedstawiono sprzęt niezbędny do magazynowania mąki w workach po 50 kg w magazynie surowców suchych?



I.



II.



III.



IV.

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

Zadanie 11.

Na podstawie danych zawartych w zamieszczonej kartotece magazynowej oblicz ilość cukru w magazynie, według stanu na dzień 3 stycznia.

- A. 116,2 kg
- B. 118,5 kg
- C. 122,7 kg
- D. 125,0 kg

Kartoteka magazynowa				
Nazwa produktu: Cukier				
Przyjęto		Wydano		Stan magazynowy
Data	Ilość	Data	Ilość	Ilość
1.01				25 kg
2.01	100 kg	2.01	6,5 kg	
-	-	3.01	2,3 kg	

Zadanie 12.

Wyrób przedstawiony na rysunku produkowany jest z ciasta

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

**Zadanie 13.**

Keksy to wyroby z ciast

- A. drożdżowych z dodatkiem marmolady.
- B. kruchych z dodatkiem owoców świeżych.
- C. biszkoptowo-tłuszczowych z dodatkiem przypraw korzennych.
- D. biszkoptowo-tłuszczowych z dodatkiem owoców kandyzowanych.

Zadanie 14.

Oblicz, ile kilogramów jaj będzie potrzebnych do sporządzenia 20 kg kremu bezowego zgodnie z przedstawioną recepturą, jeżeli białko stanowi 60% jaja.

- A. 4,80 kg
- B. 5,00 kg
- C. 8,00 kg
- D. 8,20 kg

Receptura na krem bezowy na 1 kg	
surowiec	Ilość w g
Cukier kryształ	610
Woda	200
Białka jaj	240
Kwas cytrynowy	6

Zadanie 15.

Na podstawie przedstawionej receptury oblicz, ile potrzeba cukru do zrealizowania zamówienia na 100 sztuk babek o masie 0,5 kg.

- A. 2 kg
- B. 4 kg
- C. 14 kg
- D. 28 kg

Receptura na 1 kg babki piaskowej	
Surowiec	Ilość w g
Mąka pszenna	180
Mąka ziemniaczana	150
Cukier kryształ	280
Margaryna	300
Jaja	224
Cukier wanilinowy	20
Proszek do pieczenia	6

Zadanie 16.

Określ maksymalną temperaturę suszenia bezików, odpowiednią do zachowania ich koloru.

- A. 70°C
- B. 130°C
- C. 180°C
- D. 200°C

Zadanie 17.

Po zaparzeniu mąki w czasie produkcji ciasta parzonego, przed dodaniem jaj, masę należy

- A. szybko schłodzić.
- B. długo zagęszczać.
- C. wymieszać z cukrem.
- D. zagnieść z margaryną.

Zadanie 18.

Który tłuszcz należy wykorzystać do smażenia faworków?

- A. Fryturę płynną.
- B. Masło roślinne.
- C. Margarynę cukierniczą.
- D. Margarynę puff pastry.

Zadanie 19.

Dodatek miodu do masy makowej powoduje wzrost jej wartości odżywczej oraz

- A. poprawę barwy makowca.
- B. nadanie kruchości makowca.
- C. przedłużenie trwałości makowca.
- D. uzyskanie sztywnej konsystencji makowca.

Zadanie 20.

Na czym polega przygotowanie margaryny przy sporządzaniu ciasta drożdżowego?

- A. Ogrzaniu jej do temperatury 58°C.
- B. Ogrzaniu jej do temperatury 38°C.
- C. Ochłodzeniu jej do temperatury 4°C.
- D. Ochłodzeniu jej do temperatury -4°C.

Zadanie 21.

Przygotowanie migdałów do produkcji masy migdałowej polega na

- A. zalaniu ich wodą o temperaturze 70°C i usunięciu błony po jej zmiękczeniu.
- B. suszeniu ich w piecu w temperaturze 120°C, a po ostudzeniu obraniu z błony.
- C. dokładnym obraniu z błony, a następnie suszeniu w piecu w temperaturze 70°C.
- D. gotowaniu ich w wodzie o temperaturze 120°C i usunięciu błony po jej zmiękczeniu.

Zadanie 22.

Do ubicia piany z białek należy wybrać mieszadło



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

Zadanie 23.

Przy produkcji masy serowej, twaróg należy rozdrobnić za pomocą

- A. wilka.
- B. blendera.
- C. gniotownika.
- D. młynka udarowego.

Zadanie 24.

Przed smażeniem pączków w smaźalniku przygotowane wyroby należy

- A. wrzucać bezpośrednio ręką do zbiornika z tłuszczem.
- B. umieścić na łyżce stołowej a następnie zanurzyć w zbiorniku z tłuszczem.
- C. umieścić w metalowym koszyku, a następnie zanurzyć w zbiorniku z tłuszczem.
- D. zsunąć z blach do metalowego koszyka, znajdującego się w zbiorniku z tłuszczem.

Zadanie 25.

Wyprodukowane bezy, które na podstawie oceny organoleptycznej spełniają wymagania jakościowe, powinny być

- A. lepkie, ciągliwe w środku, matowe na powierzchni.
- B. suche, kruche w środku, błyszczące na powierzchni.
- C. suche, ciągliwe w środku, błyszczące na powierzchni.
- D. wilgotne, ciągliwe w środku, matowe na powierzchni.

Zadanie 26.

Które półprodukty, oprócz masy serowej, są stosowane do produkcji sernika krakowskiego?

- A. Ciasto kruche i glazura.
- B. Ciasto kruche i masa makowa.
- C. Ciasto biszkoptowe i galaretka.
- D. Ciasto biszkoptowe i cukier puder.

Zadanie 27.

Który rodzaj ciasta produkuje się na podstawie przedstawionej instrukcji technologicznej?

- A. Kruche.
- B. Waflowe.
- C. Drożdżowe.
- D. Półfrancuskie.

Instrukcja technologiczna

Przesiej mąkę na stół roboczy.
Dodaj tłuszcz i posiekaj z mąką, aż do uzyskania drobnych cząsteczek.
Dodaj cukier puder i żółtka.
Zagnieć ciasto.

Zadanie 28.

Przyczyną uzyskania biszkoptu zakalcowatego, niskiego i niewyrośniętego jest

- A. zbyt długi wypiek gotowych wyrobów.
- B. nieporuszenie form z ciastem podczas wypieku.
- C. wypiek ciasta bezpośrednio po jego sporządzeniu.
- D. zbyt długie mieszanie masy jajowo-cukrowej z mąką.

Zadanie 29.

Zagrożenie mikrobiologiczne powstałe podczas produkcji kremów może być wynikiem użycia

- A. nieprzesianej mąki.
- B. nieodmierzonego mleka.
- C. niezdezynfekowanych jaj.
- D. nieschlodzonego tłuszczu.

Zadanie 30.

Który rodzaj dekoracji wyrobów cukierniczych przedstawiono w zamieszczonym opisie?

- A. Symetryczną.
- B. Asymetryczną.
- C. Kolorystyczną.
- D. Trójwymiarową.

Jest to dekoracja, w której elementy dekoracyjne znacznie wystają ponad powierzchnię wyrobu.

Zadanie 31.

Do dekoracji przedstawionego tortu zastosowano

- A. krem i żel na zimno.
- B. białą czekoladę i karmel.
- C. masę cukrową i barwniki.
- D. krem szwedzki i barwniki.



Zadanie 32.

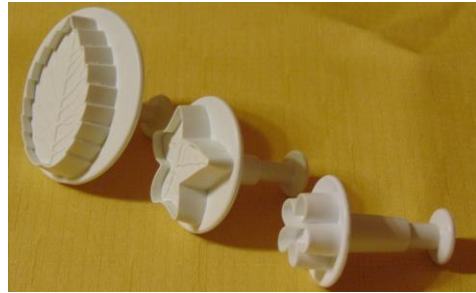
Świeże owoce, które bez dodatkowych zabiegów technologicznych można zastosować do udekorowania tortu, to:

- A. banany, jabłka, kiwi.
- B. jagody, jeżyny, maliny.
- C. banany, mandarynki, wiśnie.
- D. jabłka, pomarańcze, truskawki.

Zadanie 33.

Za pomocą sprzętu przedstawionego na rysunku można wykonać dekoracje z

- A. karmelu.
- B. masy cukrowej.
- C. płynnej galaretki.
- D. masy orzechowej.

**Zadanie 34.**

Charakterystycznymi elementami dekoracyjnymi, sporządzonymi z masy cukrowej do dekoracji tortu na Boże Narodzenie są:

- A. jajka, baranki, choinki.
- B. hostia, kielich, gwiazdki.
- C. gwiazdki, choinki, poinsecja.
- D. serduszka, misiaczki, różyczki.

Zadanie 35.

Typową dekoracją tortu Marcello jest pokrycie jego powierzchni

- A. zieloną galaretką.
- B. ciemną czekoladą.
- C. czerwonym karmelem.
- D. niezabarwioną glazurą.

Zadanie 36.

Które warunki przechowywania należy wybrać dla napoleonek z ciasta francuskiego?

- A. Temperatura -1°C , czas nie dłuższy niż 10 dni.
- B. Temperatura 4°C , czas nie dłuższy niż 3 dni.
- C. Temperatura 4°C , czas nie dłuższy niż 7 dni.
- D. Temperatura 10°C , czas nie dłuższy niż 3 dni.

Zadanie 37.

Opakowaniem jednostkowym dla tortu o średnicy 28 cm jest

- A. pudełko kartonowe.
- B. forma metalowa prostokątna.
- C. tortownica metalowa okrągła.
- D. podkładka kartonowa kwadratowa.

Zadanie 38.

Które z wymienionych urządzeń można zastosować do przygotowania i schłodzenia tortu?

- A. Szafę mroźniczą.
- B. Stół chłodniczy.
- C. Ladę chłodniczą.
- D. Komorę mroźniczą.

Zadanie 39.

Nazwa	Temperatura nie wyższa niż [°C]	Okres przechowywania nie dłuższy niż
Kremówki	8	4 dni
Wuzetka	8	3 dni
Makowiec	18	3 dni
Babka drożdżowa	18	2 dni
Pierniki z polewą czekoladową	18	7 dni
Serniki	6	4 dni

Który z wyrobów cukierniczych, na podstawie danych zamieszczonych w przedstawionej tabeli, może być przechowywany na półkach sklepowych dłużej niż 4 dni od czasu dostarczenia z cukierni rzemieślniczej?

- A. Rolada makowa.
- B. Sernik wiedeński.
- C. Pierniki w czekoladzie.
- D. Kremówka francuska.

Zadanie 40.

W celu uniknięcia zagrożenia zdrowotnego wuzetki należy przechowywać w magazynie wyrobów gotowych i systematycznie

- A. sprawdzać wagę wyrobów.
- B. zmieniać etykiety na pudełkach.
- C. kontrolować temperaturę w chłodni.
- D. przepakowywać wyroby w czyste pudełka.