

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Układ graficzny © CKE 2016

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

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

T.04-X-16.08
Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
CZĘŚĆ PISEMNA

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.

Substancją żelującą stosowaną w produkcji cukierniczej jest

- A. skrobia.
- B. karoten.
- C. pektyna.
- D. aspartam.

Zadanie 2.

Owoce suche przedstawione na ilustracji to

- A. pistacje.
- B. migdały.
- C. ziarna kakaowca.
- D. orzechy laskowe.



Zadanie 3.

Przetworem owocowym uzyskanym w wyniku smażenia całych lub częściowo rozdrobnionych owoców z dodatkiem cukru jest

- A. dżem.
- B. powidła.
- C. konfitura.
- D. marmolada.

Zadanie 4.

Zakres temperatur przechowywania masła i serów wynosi

- A. $-5 \div 0^{\circ}\text{C}$
- B. $2 \div 6^{\circ}\text{C}$
- C. $8 \div 10^{\circ}\text{C}$
- D. $15 \div 20^{\circ}\text{C}$

Zadanie 5.

Dokonując oceny organoleptycznej cukru, należy zwrócić uwagę na

- A. barwę.
- B. wagę netto.
- C. rozpuszczalność.
- D. zawartość wody.

Zadanie 6.

Zapach mąki sprawdza się po jej

- A. ogrzaniu w dłoni.
- B. zmieszaniu z wodą.
- C. wysuszeniu w piecu.
- D. wyrobieniu na ciasto.

Zadanie 7.

W magazynie o wilgotności względnej poniżej 75% oraz temperaturze 18°C należy przechowywać

- A. kakao.
- B. jabłka.
- C. mleko.
- D. śmietanę.

Zadanie 8.

Dokonaj odczytu wilgotności na przedstawionym termohigrometrze.

- A. 17%
- B. 24%
- C. 36%
- D. 50%



Zadanie 9.

Określ stan magazynowy jaj na dzień 15 maja, jeżeli dnia 13 maja stan wyniósł 3 000 sztuk, a 14 maja dostarczono 1 000 jaj i do produkcji wykorzystano 2 200 sztuk.

- A. 800 sztuk.
- B. 1 200 sztuk.
- C. 1 800 sztuk.
- D. 2 000 sztuk.

Zadanie 10.

W celu zwalczania insektów w pomieszczeniach produkcyjnych **nie wolno** stosować

- A. lepu na muchy.
- B. siatek na oknie.
- C. trutki w aerozolu.
- D. lampy owadobójczej.

Zadanie 11.

Zgodnie z procedurami zapewnienia jakości zdrowotnej żywności towar nadgryziony przez myszy należy

- A. oczyścić.
- B. zutylizować.
- C. przepakować.
- D. przeklasyfikować.

Zadanie 12.

Wyroby wyprodukowane z białek jaj i cukru, ewentualnie z odrobiną mąki i dodatków smakowych, to

- A. bezy.
- B. torty.
- C. ptysie.
- D. biszkopty.

Zadanie 13.

Andruty należą do wyrobów

- A. kruchych.
- B. waflowych.
- C. biszkoptowych.
- D. półfrancuskich.

Zadanie 14.

Przedstawione ciastka należą do wyrobów z ciast

- A. kruchych.
- B. francuskich.
- C. zaparzanych.
- D. biszkoptowych.



Zadanie 15.

Na podstawie receptury na 1000 g masy makowej oblicz, ile gramów maku i migdałów należy użyć, aby uzyskać 1,5 kg masy makowej.

- A. 250 g maku i 10 g migdałów.
- B. 500 g maku i 20 g migdałów.
- C. 750 g maku i 30 g migdałów.
- D. 1000 g maku i 50 g migdałów.

Surowce/dodatki	Ilość (g)
mak	500
cukier	120
jaja	100
miód	100
masło	40
mąka pszenna	40
skórka pomarańczowa	20
migdały	20

Zadanie 16.

...mąkę przesiej, posiekaj z tłuszczem, dodaj jajo i żółtko, śmietanę, zagnieć ciasto i pozostaw w chłodnym miejscu na około 30 minut..., przygotuj nadzienie...

Zamieszczony fragment instrukcji technologicznej dotyczy produkcji

- A. sękacza.
- B. karpatki.
- C. babki piaskowej.
- D. ciastek kruchych.

Zadanie 17.

Wskaż charakterystyczne czynności technologiczne występujące podczas produkcji wyrobu przedstawionego na ilustracji

- A. Mieszanie, żelowanie, chłodzenie.
- B. Prażenie, gotowanie mas, walcowanie.
- C. Sporządzanie masy, wyciąganie i formowanie.
- D. Przygotowanie miazgi, konszowanie i temperowanie.



Zadanie 18.

Spirytus wykorzystuje się jako dodatek do produkcji

- A. bezów.
- B. pączków.
- C. biszkoptów.
- D. obwarzanków.

Zadanie 19.

Wskaż brakujący w tabeli surowiec niezbędny do produkcji sękacza.

- A. Jaja.
- B. Miód.
- C. Kakao.
- D. Drożdże.

Surowce/dodatki
Mąka pszenna
Masło
.....?
Cukier puder
Proszek do pieczenia
Cukier waniliowy

Zadanie 20.

Mleko przeznaczone do sporządzenia rozczyну drożdżowego należy podgrzać do temperatury w granicach

- A. 5÷10°C
- B. 10÷15°C
- C. 35÷40°C
- D. 55÷60°C

Zadanie 21.

Rodzynki przed wykorzystaniem do produkcji babki drożdżowej należy w pierwszej kolejności

- A. wysuszyć.
- B. rozdrobnić.
- C. oprószyć mąką.
- D. namoczyć w wodzie.

Zadanie 22.

Oblicz, ile kg detergentu należy użyć do przygotowania 80 litrów roztworu o stężeniu 2%, przy założeniu, że 1 dm³ roztworu waży 1 kg.

- A. 0,40 kg
- B. 0,80 kg
- C. 1,60 kg
- D. 2,00 kg

Zadanie 23.

Jak należy postąpić z proszkiem do pieczenia przed dodaniem do pozostałych składników ciasta?

- A. Wymieszać z cukrem.
- B. Rozpuścić w wodzie.
- C. Wymieszać z mąką.
- D. Rozpuścić w mleku.

Zadanie 24.

Urządzenie przedstawione na ilustracji służy do

- A. mieszania.
- B. gotowania.
- C. zagęszczania.
- D. rozdrabniania.



Zadanie 25.

Wałkownarkę wykorzystuje się do produkcji ciasta

- A. waflowego.
- B. francuskiego.
- C. biszkoptowego.
- D. obgotowywanego.

Zadanie 26.

W cukiernictwie szpryca służy do

- A. oblewania.
- B. odważania.
- C. wykrawania.
- D. nadziewania.

Zadanie 27.

Obsługując maszyny i urządzenia cukiernicze należy pamiętać, aby

- A. każdy pracownik potrafił naprawić urządzenie.
- B. nie wyłączać urządzenia trzymając za wtyczkę.
- C. podczas pracy stosować osłony zabezpieczające.
- D. w trakcie ruchu maszyny wymieniać zużyte uszczelki.

Zadanie 28.

Zagrożeniem dla pracownika podczas obsługi dzielarki automatycznej jest

- A. zatrucie czadem.
- B. oparzenie obu rąk.
- C. zmiążdżenie palców dłoni.
- D. zapróśnienie oczu przez okruchy.

Zadanie 29.

Który opis charakteryzuje wyroby z ciasta parzonego?

- A. Wyrób kruchy, łamliwy o suchym przełomie.
- B. Wyrób kruchy z dużymi komorami powietrznymi.
- C. Uwarstwienie duże, równomierne bez komór powietrznych.
- D. Miękkisz elastyczny, suchy w dotyku o wyrównanej porowatości.

Zadanie 30.

Wskaż brakującą czynność technologiczną (oznaczoną X) we fragmencie schematu technologicznego produkcji wyrobów z ciasta drożdżowego.

- A. Zaparzanie.
- B. Chłodzenie.
- C. Fermentacja.
- D. Nadziewanie.



Zadanie 31.

Żelowanie galaretek na bazie żelatyny zachodzi w temperaturze nie wyższej niż

- A. 0°C
- B. 5°C
- C. 20°C
- D. 50°C

Zadanie 32.

Pozostałość środka myjącego po płukaniu maszyn i urządzeń może stanowić dla produktu gotowego zagrożenie

- A. fizyczne.
- B. chemiczne.
- C. biologiczne.
- D. mikrobiologiczne.

Zadanie 33.

Aby zminimalizować zagrożenia mikrobiologiczne wynikające z użycia świeżych jaj do produkcji bezów, zaleca się zastąpić je

- A. jajami w proszku.
- B. białkiem w proszku.
- C. płynną masą jajową.
- D. masą jajową mrożoną.

Zadanie 34.

Maku należy użyć jako posypki dekorującej przy produkcji

- A. pączków.
- B. precelków.
- C. napoleonek.
- D. rolady owocowej.

Zadanie 35.

Do dekoracji eklerków należy zastosować

- A. pomadę.
- B. migdały.
- C. truskawki.
- D. marcepan.

Zadanie 36.

Oblicz, ile należy użyć papilotek do zapakowania ciastek w 80 kartoników mieszczących po 20 sztuk ciastek.

- A. 40 sztuk.
- B. 800 sztuk.
- C. 1250 sztuk.
- D. 1600 sztuk.

Zadanie 37.

Ile wynoszą straty opakowań jednostkowych, jeżeli do zapakowania 5 000 cukierków zużyto 5 100 etykietek do zawijania?

- A. 2%
- B. 50%
- C. 20%
- D. 102%

Zadanie 38.

Do wyrobów cukierniczych wymagających chłodniczych warunków magazynowania należą

- A. biszkopty.
- B. paluszki.
- C. beziki.
- D. serniki.

Zadanie 39.

Który dodatek stosowany w produkcji piernika powinien być monitorowany z uwagi na zagrożenie chemiczne?

- A. Jaja.
- B. Miód.
- C. Amoniak.
- D. Przyprawy.

Zadanie 40.

Jak należy postąpić, jeżeli w trakcie monitorowania obecności szkodników zauważono wołki zbożowe w 1 z 10 worków mąki, stanowiących jedną partię towaru dostarczonego poprzedniego dnia?

- A. Mąkę z worka z wołkami przesiać.
- B. Całą partię mąki odesłać do dostawcy.
- C. Worek mąki z wołkami zutylizować.
- D. Przesiać mąkę z wszystkich worków.

www.EgzaminZawodowy.info