

*Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Układ graficzny © CKE 2016



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

T.04-X-16.05

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
CZĘŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 8 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”:

☒	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!

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

Zadanie 1.

Ciasto biszkoptowe należy sporządzić z mąki

- A. żytniej jasnej.
- B. ziemniaczanej.
- C. pszennej o małej zawartości glutenu.
- D. pszennej o dużej zawartości glutenu.

Zadanie 2.

W postaci brunatnej kory o słodkawym smaku i silnym charakterystycznym zapachu występuje

- A. szafran.
- B. wanilia.
- C. cynamon.
- D. kardamon.

Zadanie 3.

Dodatki żelujące – agar i karagen otrzymywane są

- A. z nasion zbóż.
- B. z gum roślinnych.
- C. z morskich wodorostów.
- D. z surowców zwierzęcych.

Zadanie 4.

Drożdże świeże prasowane mogą być przyjęte do magazynu, gdy posiadają

- A. barwę kremową i swoisty zapach.
- B. barwę brunatną i kwaśny zapach.
- C. mazistą konsystencję.
- D. zapach octowy.

Zadanie 5.

Oceniając organoleptycznie świeżość jaj, należy wykorzystać

- A. metody fizyczne.
- B. metody chemiczne.
- C. wybijanie na talerzyk.
- D. zaparzanie syropem cukrowym.

Zadanie 6.

Wadą dyskwalifikującą twaróg z użycia do produkcji sernika jest

- A. zapach swoisty.
- B. smak delikatny.
- C. oślizgła powierzchnia.
- D. zniekształcone opakowanie.

Zadanie 7.

Która forma jaj **nie wymaga** warunków chłodniczych do przechowywania?

- A. Jaja świeże.
- B. Proszek jajeczny.
- C. Płynna masa jajowa.
- D. Mrożona masa jajowa.

Zadanie 8.

W którym magazynie panują optymalne warunki do magazynowania umieszczonych w nich surowców?

Magazyny

A.	B.	C.	D.
-2°C	10°C	15°C	20°C
Jaja Czekolada	Jogurt Śliwki	Dżem Mąka	Masło Cukier

Zadanie 9.

Za pomocą higrometru w magazynie surowców sprawdza się

- A. wagę.
- B. ciśnienie.
- C. wilgotność.
- D. temperaturę.

Zadanie 10.

Dokumentem określającym przeniesienie surowców do innego magazynu zakładu cukierniczego jest

- A. PZ (Przyjęcie z zewnątrz).
- B. WZ (Wydanie na zewnątrz).
- C. RW (Rozchód wewnętrzny).
- D. MM (Przesunięcie magazynowe).

Zadanie 11.

Realizacja Dobrej Praktyki Produkcyjnej w produkcji wyrobów cukierniczych polega na

- A. kontrolowaniu zagrożeń tylko chemicznych.
- B. przestrzeganiu wymagań higieny pracowników.
- C. kontrolowaniu parametrów tylko w magazynie surowców i w wybranych etapach.
- D. ścisłym przestrzeganiu parametrów technologicznych we wszystkich fazach produkcji.

Zadanie 12.

Wymagania dotyczące higieny i zdrowia pracowników zawarte są w kodeksie oznaczonym skrótem literowym

- A. GMP
- B. GHP
- C. GLP
- D. GAP

Zadanie 13.

Precelki należą do wyrobów cukierniczych z ciast

- A. zbijanych.
- B. parzonych.
- C. smażonych.
- D. obgotowywanych.

Zadanie 14.

Babkę piaskową produkuje się z ciasta

- A. półkruchego.
- B. biszkoptowego.
- C. krucho-drożdżowego.
- D. biszkoptowo-tłuszczowego.

Zadanie 15.

Na podstawie receptury oblicz, ile należy zakupić opakowań zawierających po 15 g proszku do pieczenia, aby sporządzić 8 sztuk babek piaskowych.

- A. 2
- B. 3
- C. 4
- D. 5

Receptura na 2 sztuki babki piaskowej	
<i>Surowce/dodatki</i>	<i>Ilość (g)</i>
<i>mąka pszenna</i>	<i>200</i>
<i>mąka ziemniaczana</i>	<i>120</i>
<i>masło</i>	<i>250</i>
<i>jaja</i>	<i>300</i>
<i>cukier kryształ</i>	<i>200</i>
<i>proszek do pieczenia</i>	<i>8</i>
<i>esencja cytrynowa</i>	<i>5</i>
<i>cukier puder</i>	<i>30</i>

Zadanie 16.

Zamieszczone w instrukcji polecenie należy zastosować podczas produkcji

- A. wafli.
- B. bezów.
- C. ptysiów.
- D. muffinek.

...przygotowaną masę wyciskaj na blachę i wypiekaj w temperaturze 130°C przez około 40 minut...

Zadanie 17.

Wyrabianie, kilkukrotne wałkowanie i składanie, leżakowanie w chłodni, to czynności technologiczne produkcji ciasta

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

Zadanie 18.

Do produkcji ciast biszkoptowych sporządzanych metodą „na ciepło” należy wykorzystać

- A. całe jaja.
- B. zamienniki jaj.
- C. tylko białka jaj.
- D. tylko żółtka jaj.

Zadanie 19.

Przyprawa do pierników **nie zawiera**

- A. imbiru.
- B. kminku.
- C. pieprzu.
- D. cynamonu.

Zadanie 20.

Aby zapobiec ciemnieniu obranych jabłek, należy zastosować

- A. gotowanie.
- B. chłodzenie
- C. zamrażanie.
- D. blanszowanie.

Zadanie 21.

Przygotowanie migdałów do produkcji marcepanu polega na

- A. namoczeniu i oddzieleniu skórki.
- B. rozdrobnieniu i przesianiu.
- C. uprażeniu i odłuszczeniu.
- D. wysuszeniu w piecu.

Zadanie 22.

Urządzeniem stosowanym przy produkcji wyrobów z czekolady, które pozwala utrzymać czekoladę w stanie płynnym o stałej temperaturze, jest

- A. frezer.
- B. konsza.
- C. temperówka.
- D. krystalizator.

Zadanie 23.

Przy produkcji masy orzechowej do rozdrabniania orzechów należy zastosować

- A. trójwalcówkę.
- B. dryłownicę.
- C. ubijaczkę.
- D. wilk.

Zadanie 24.

Które urządzenie służy do przeprowadzania obróbki termicznej mieszanki lodowej w temperaturze $65 \pm 85^{\circ}\text{C}$?

- A. Pasteryzator.
- B. Mieszalnik.
- C. Chłodnia.
- D. Frezer.

Zadanie 25.

Urządzeniem służącym do rozwałkowania ciasta francuskiego jest

- A. mikser.
- B. walcówka.
- C. rogalikarka.
- D. wałkownica.

Zadanie 26.

Temperatura smażenia pączków w smażalniku nie powinna przekroczyć

- A. 100°C
- B. 120°C
- C. 140°C
- D. 180°C

Zadanie 27.

Pączki są blade i nasiąknięte tłuszczem, gdy

- A. czas smażenia jest za krótki.
- B. użyto za dużo tłuszczu do smażenia.
- C. temperatura smażenia jest zbyt niska.
- D. do ciasta dodano zbyt dużo spirytusu.

Zadanie 28.

Przyczyną zakalca w keksie jest

- A. użycie mąki o słabym glutenie.
- B. zbyt długi czas wypieku.
- C. zbyt duża ilość cukru.
- D. zaciągnięcie ciasta.

Zadanie 29.

Do produkcji marcepanu naturalnego należy wykorzystać

- A. migdały słodkie.
- B. orzechy laskowe.
- C. wiórki kokosowe.
- D. orzechy nerkowca.

Zadanie 30.

Siekane mąki z cukrem i tłuszczem jest charakterystyczne dla technologii produkcji ciasta

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

Zadanie 31.

Jak należy postąpić, jeżeli po przesianiu mąki na sicie stwierdzono obecność wołków zbożowych?

- A. Przesiewanie mąki powtórzyć przed produkcją.
- B. Mąkę mocno schłodzić, aby szkodniki zginęły.
- C. Mąkę wycofać z magazynu i przeprowadzić dezynfekcję.
- D. Podwyższyć temperaturę wypieku, aby zniszczyć szkodniki.

Zadanie 32.

Zgodnie z zasadami GHP pracownik produkcyjny zatrudniony w zakładzie spożywczym powinien posiadać

- A. dowód osobisty.
- B. legitymację pracowniczą.
- C. aktualną książeczkę zdrowia.
- D. świadectwo ukończenia szkoły.

Zadanie 33.

Do dekoracji napoleonek stosuje się

- A. czekoladę.
- B. kruszonkę.
- C. cukier puder.
- D. świeże owoce.

Zadanie 34.

Oblicz, ile należy użyć kartoników do zapakowania 320 sztuk muffinek, jeżeli w jednym kartoniku mieści się po 20 opakowań jednostkowych.

- A. 14 kartoników.
- B. 16 kartoników.
- C. 18 kartoników.
- D. 20 kartoników.

Zadanie 35.

Spośród wymienionych wyrobów gotowych najdłuższy termin przydatności do spożycia posiadają

- A. ptysie z bitą śmietaną.
- B. babki biszkoptowe.
- C. wafle suche.
- D. faworki.

Zadanie 36.

Do przechowywania gotowych tortów z kremem należy wykorzystać

- A. komorę chłodniczą.
- B. komorę rozrostową.
- C. wózki ciastkarskie.
- D. komory szokowe.

Zadanie 37.

Gryzonie z magazynu wyrobów gotowych usuwa się przez zastosowanie

- A. deratyzacji.
- B. dezynfekcji.
- C. dezynsekcji.
- D. detoksykacji.

Zadanie 38.

W celu wyeliminowania zagrożenia spowodowanego zakażeniem Salmonellą, jaja stosowane do produkcji należy

- A. gotować 5 minut.
- B. użyć bez obróbki.
- C. umyć w płynie do naczyń.
- D. naświetlić promieniami UV.

Zadanie 39.

Jeżeli termometr w komorze mroźniczej, w której przechowuje się lody, wskazał 5°C poniżej zera, to temperaturę należy

- A. obniżyć o 5°C.
- B. obniżyć o 15°C.
- C. podwyższyć o 5°C.
- D. podwyższyć o 15°C.

Zadanie 40.

Roladę z bitą śmietaną, ze względu na bezpieczeństwo zdrowotne, należy przechowywać w temperaturze

- A. od -12 do -10°C
- B. od 20 do 24°C
- C. od 15 do 18°C
- D. od 0 do 6°C

[www.EgzaminZawodowy.info](https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info)