

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**Oznaczenie kwalifikacji: **TG.04**Wersja arkusza: **SG**Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.04-SG-21.06

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

Instrukcja dla zdającego

- Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
- 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.
- Arkusze egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
- Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
- Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
- Czytaj uważnie wszystkie zadania.
- Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
- Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krerek w KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

- Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
- Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	D
-------------------------------------	---	---	---

- 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"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

- 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.

Maliny, porzeczki i agrest zaliczane są do owoców

- A. pestkowych.
- B. jagodowych.
- C. ziarnkowych.
- D. południowych.

Zadanie 2.

Na ilustracji przedstawiono

- A. migdały słodkie.
- B. kasztany jadalne.
- C. orzechy laskowe.
- D. ziarno sezamowe.



Zadanie 3.

Folia karotenowa stosowana w produkcji ciastek bankietowych zaliczana jest do

- A. produktów ubocznych.
- B. substancji dodatkowych.
- C. surowców podstawowych.
- D. materiałów pomocniczych.

Zadanie 4.

Magazynier zakładu cukierniczego, który przyjmuje do magazynu partię twarogu, powinien

- A. sprawdzić termin jego przydatności do spożycia.
- B. umieścić opakowania w dobrze oświetlonym miejscu.
- C. otworzyć każde opakowanie jednostkowe i ocenić smak.
- D. poinformować natychmiast kierownika produkcji o przyjęciu dostawy.

Zadanie 5.

Podczas oceny organoleptycznej masła, należy sprawdzić jego smak oraz

- A. zapach i konsystencję.
- B. barwę i zawartość wody.
- C. smarowność i kwasowość.
- D. wygląd i zawartość tłuszczu.

Zadanie 6.

Drożdży świeżych piekarskich prasowanych **nie należy** stosować do produkcji cukierniczej, jeżeli posiadają

- A. swoisty zapach.
- B. muszłowy przełom.
- C. mazistą konsystencję.
- D. kremowo-szarą barwę.

Zadanie 7.

Masło świeże powinno zawierać nie mniej niż 82% tłuszczu oraz nie więcej niż 16% wody. Wymagania te spełnia masło o zawartości

- A. 81,5% tłuszczu i 15% wody.
- B. 82% tłuszczu i 16,2% wody.
- C. 83% tłuszczu i 15,6% wody.
- D. 82,5% tłuszczu 16,5% wody.

Zadanie 8.

Owoce mrożone dostarczone do magazynu zakładu cukierniczego należy umieścić

- A. w zamrażarce.
- B. w chłodziarce.
- C. na metalowych regałach.
- D. na drewnianych podestach.

Zadanie 9.

Drożdże świeże piekarskie prasowane należy przechowywać w temperaturze w zakresie

- A. $-4\div 0^{\circ}\text{C}$
- B. $0\div 4^{\circ}\text{C}$
- C. $8\div 12^{\circ}\text{C}$
- D. $14\div 18^{\circ}\text{C}$

Zadanie 10.

Który z wymienionych przyrządów należy zastosować do pomiaru wilgotności podczas magazynowania mąki?

- A. Wagę.
- B. Barometr.
- C. Manometr.
- D. Higrometr.

Zadanie 11.

W magazynie zakładu cukierniczego znajduje się 5 opakowań zawierających po 20 kg marmolady. Ile kilogramów marmolady zostanie w magazynie, jeżeli do produkcji należy wydać 40 kg marmolady?

- A. 20 kg
- B. 40 kg
- C. 60 kg
- D. 80 kg

Zadanie 12.

Oblicz na podstawie danych zamieszczonych w przedstawionej recepturze, ile kilogramów orzechów arachidowych należy zamówić, jeżeli zaplanowano produkcję 20 kilogramów masy gryłażowej.

- A. 4,5 kg
- B. 6,5 kg
- C. 8,0 kg
- D. 9,0 kg

Receptura na masę gryłażową

Surowce	Ilość w gramach
Orzechy arachidowe	450
Cukier kryształ	650
Tłuszcz cukierniczy	90
Wydajność	1000

Zadanie 13.

Ze względu na zagrożenie zakażeniem mikrobiologicznym, **nie wolno** przechowywać razem

- A. jaj i masła.
- B. śmietany i sera.
- C. migdałów i maku.
- D. truskawek i porzeczek.

Zadanie 14.

Półproduktem cukierniczym otrzymywanym z połączenia czekolady i śmietanki o wysokiej zawartości tłuszczu jest

- A. ganasz.
- B. pralina.
- C. gianduja.
- D. kuwertura.

Zadanie 15.

Z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego produkuje się

- A. sękacze i keksy.
- B. eklery i karpátky.
- C. strucle i sucharki.
- D. makaroniki i sokoły.

Zadanie 16.

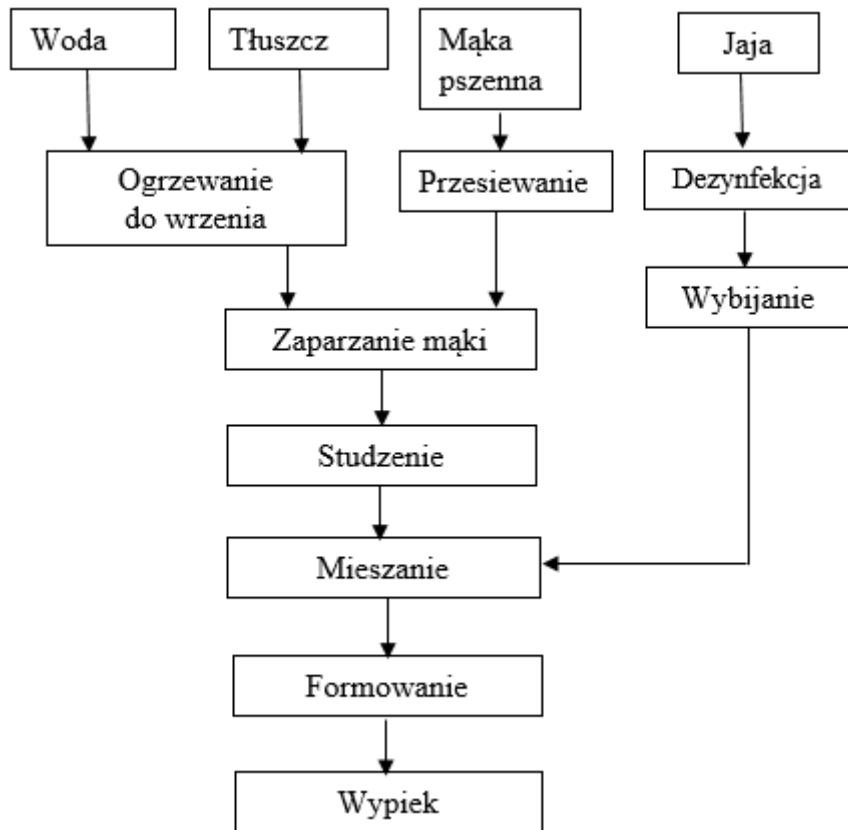
Zbijanie i wałkowanie jest stosowane podczas produkcji

- A. ciastek stefanek.
- B. róż karnawałowych.
- C. herbatników baletek.
- D. gniazdek poznańskich.

Zadanie 17.

Które wyroby cukiernicze są produkowane zgodnie z przedstawionym schematem?

- A. Wafle.
- B. Ptysie.
- C. Anyżki.
- D. Keksiki.



Zadanie 18.

Ile kilogramów blatów biszkoptowych wyprodukowano zgodnie z przedstawioną recepturą, jeżeli zużyto 9 kilogramów mąki pszennej typ 650?

- A. 10 kg
- B. 15 kg
- C. 20 kg
- D. 25 kg

Receptura na blaty biszkoptowe

Surowce	Ilość w gramach
Mąka pszenna typ 650	450
Mąka ziemniaczana	85
Cukier kryształ	325
Jaja	850
Wydajność	1000

Zadanie 19.

Zgodnie z danymi zawartymi w zamieszczonej recepturze, największą porcję mąki pszennej zużywa się do produkcji 1 kilograma

- A. korpusów.
- B. herbatników.
- C. blatów stefanka.
- D. blatów camargo.

Receptura na korpusy i blaty z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego

Surowce	Ilość w gramach			
	Korpusy	Blaty camargo	Blaty stefanka	Herbatniki
Mąka pszenna typ 650	580	70	390	530
Cukier kryształ	195	330	330	270
Jaja	155	330	330	400
Margaryna	390	330	330	330
Mąka ziemniaczana	-	260	-	-
Proszek do pieczenia	-	5	-	-
Kwaśny węglan amonu	-	-	3	-
Wydajność	1000	1000	1000	1000

Zadanie 20.

Bezy, aby nie zmieniły swojego białego koloru, należy wypiekać w temperaturze w zakresie

- A. 110÷130°C
- B. 150÷170°C
- C. 180÷200°C
- D. 210÷230°C

Zadanie 21.

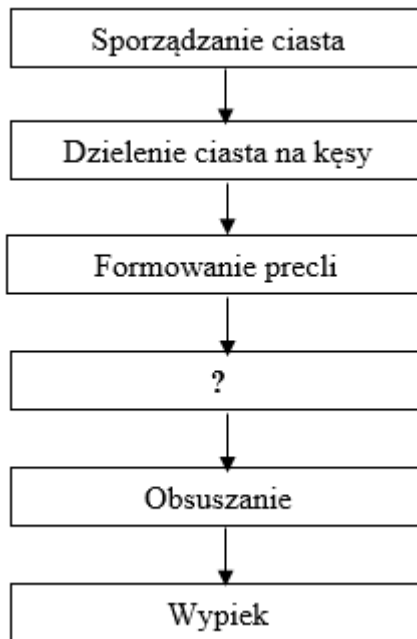
Produkcję ciasta drożdżowego metodą dwufazową należy rozpocząć od

- A. sporządzenia solanki.
- B. przygotowania rozczyну.
- C. roztarcia drożdży z mąką.
- D. wymieszania wszystkich surowców.

Zadanie 22.

Która z czynności jest oznaczona znakiem zapytania w przedstawionym schemacie produkcji precli?

- A. Nakłuwanie.
- B. Smarowanie.
- C. Spłaszczanie.
- D. Obgotowywanie.



Zadanie 23.

Do produkcji serników na zimno jako substancje żelujące są stosowane

- A. agar i żelatyna.
- B. agar i kurkuma.
- C. pektyna i karoten.
- D. żelatyna i lecytyna.

Zadanie 24.

Pieprz jest dodatkiem smakowym stosowanym w produkcji ciasta na

- A. keksy.
- B. pierniki.
- C. sękacze.
- D. makaroniki.

Zadanie 25.

Które z wymienionych surowców należy zastosować do produkcji kremu szwedzkiego?

- A. Cukier puder, masło, jaja.
- B. Cukier puder, margarynę, wanilię.
- C. Cukier kryształ, śmietankę, spirytus.
- D. Cukier kryształ, mąkę ziemniaczaną, mleko.

Zadanie 26.

Orzechy arachidowe, które będą stosowane do produkcji masy grylażowej, należy uprzednio

- A. zaparzyć.
- B. wypłukać.
- C. namoczyć.
- D. zrumienić.

Zadanie 27.

Żelazko jest urządzeniem stosowanym w cukiernictwie do

- A. wypieku wafli.
- B. zgniatania maku.
- C. smażenia faworków.
- D. formowania sękaczy.

Zadanie 28.

Do formowania herbatników z ciasta kruchego należy zastosować

- A. rogalikarki.
- B. wydłużarki.
- C. dzielarko-zaokrąglarki.
- D. formierki wykrawające.

Zadanie 29.

Przed przystąpieniem do sporządzania ciasta w miesiarce należy

- A. zdjąć siatkę ochronną i uruchomić urządzenie.
- B. sprawdzić stan i zamocowanie elementu roboczego przed włączeniem do sieci.
- C. włączyć urządzenie i dokładnie je umyć, używając czystej ściereczki.
- D. przygotować łyżkę do usuwania nadmiaru ciasta z miesidła podczas pracy miesiarki.

Zadanie 30.

Wyprodukowane bezy bardzo dobrej jakości powinny być

- A. bardzo miękkie, matowe i lepkie.
- B. łamliwe, matowe i lekko ciągliwe.
- C. dość twarde, bez połysku i wilgotne na przełomie.
- D. bardzo kruche, błyszczące i bardzo dobrze wysuszone.

Zadanie 31.

Pojawienie się na powierzchni pomady białych plam w czasie jej przechowywania świadczy o

- A. rozpoczęciu procesu wysychania.
- B. świeżości i bardzo dobrej jakości pomady.
- C. wzmożonym pochłanianiu wody z otoczenia.
- D. zbyt dużej ilości wody użytej w procesie produkcji.

Zadanie 32.

Uformowane ciastka języki z ciasta francuskiego przed wypiekiem należy

- A. zwilżyć wodą.
- B. posypać ziarnem kminku.
- C. skropić wodą i obtoczyć w maku lub sezamie.
- D. posmarować masą jajową i posypać cukrem kryształem.

Zadanie 33.

Wyroby wyprodukowane z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego, składające się z dwóch okrągłych korpusów o średnicy około trzech centymetrów, przełożonych marmoladą nazywane są

- A. sokołami.
- B. baletkami.
- C. tartaletkami.
- D. bajaderkami.

Zadanie 34.

Nadmierne kruszenie się gotowych wyrobów z ciasta kruchego jest spowodowane użyciem do jego produkcji

- A. za dużej ilości całych jaj.
- B. zbyt małej ilości tłuszczu.
- C. samych żółtek zamiast całych jaj.
- D. cukru kryształu zamiast cukru pudru.

Zadanie 35.

Chemicznym zagrożeniem jakości zdrowotnej wyrobów cukierniczych są

- A. jaja używane do produkcji.
- B. detergenty stosowane do mycia stołów.
- C. papierowe opakowania surowców cukierniczych.
- D. dzikie drożdże występujące na jabłkach w magazynie.

Zadanie 36.

Monitorowanie krytycznych punktów kontroli w procesie produkcji wyrobów spożywczych jest jedną z zasad systemu opisanego skrótem

- A. GHP
- B. GMP
- C. HACCP
- D. ISO 9000

Zadanie 37.

Do formowania figurek i przestrzennych elementów dekoracyjnych wyrobów cukierniczych należy zastosować

- A. ganasz.
- B. frużelinę.
- C. masę cukrową.
- D. masę cygaretkową.

Zadanie 38.

Do wykonywania dekoracyjnych napisów z czekolady na wyrobach cukierniczych należy zastosować

- A. wałek i foremkę.
- B. szablon i radełko.
- C. wykrojnik i wycinak.
- D. worek cukierniczy i tylkę.

Zadanie 39.

Maksymalna temperatura przechowywania serników i ciast przekładanych kremem russel wynosi

- A. 6°C
- B. 12°C
- C. 18°C
- D. 24°C

Zadanie 40.

Temperatura wewnątrz szafy chłodniczej powinna wynosić 5°C. Na skutek awarii urządzenia wzrosła do 17°C. Torty, które były przechowywane w tej szafie, należy przeznaczyć do

- A. utylizacji.
- B. sprzedaży detalicznej.
- C. produkcji ciastek okruchowych.
- D. spożycia przez pracowników cukierni.