

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

TG.04-SG-22.01

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2022

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

Instrukcja dla zdającego

- Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 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 krater 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.

Frytura stosowana w zakładach cukierniczych jest tłuszczem

- A. w kształcie płyty, używanym do ciast listkujących.
- B. o wysokim punkcie dymienia, stosowanym do smażenia.
- C. z dodatkiem emulgatora, stosowanym do produkcji ciast drożdżowych.
- D. cukierniczym stosowanym do produkcji polew, dającym wyroby o gładkiej konsystencji.

Zadanie 2.

Kwaśny węglan sodu jest stosowany w cukiernictwie jako

- A. środek słodzący.
- B. barwnik spożywczy.
- C. środek spulchniający.
- D. środek zagęszczający.

Zadanie 3.

Pudełka kartonowe stosowane do pakowania drobnych ciastek w cukiernictwie zaliczane są do

- A. surowców pomocniczych.
- B. materiałów dodatkowych.
- C. surowców podstawowych.
- D. materiałów pomocniczych.

Zadanie 4.

Który wskaźnik oceny mąki możliwy jest do oznaczenia za pomocą oceny organoleptycznej?

- A. Typ mąki.
- B. Barwa mąki.
- C. Kwasowość mąki.
- D. Ilość glutenu w mące.

Zadanie 5.

Który opis charakteryzuje świeże jajo bezpośrednio po wybicciu?

- A. Żółtko wypukłe i matowe, a białko rzadkie i rozlane.
- B. Żółtko spłaszczone i matowe, a białko rzadkie i rozlane.
- C. Żółtko spłaszczone i ciemne, a białko rzadkie i zielonkawe.
- D. Żółtko wypukłe i błyszczące, a białko gęste i przezroczyste.

Zadanie 6.

Drożdże prasowane **nie nadają** się do produkcji ciast drożdżowych jeżeli, posiadają

- A. kremową barwę.
- B. zapach drożdżowy.
- C. ścisłą konsystencję.
- D. mazistą konsystencję.

Zadanie 7.

Margarynę i masło należy przechowywać w warunkach

- A. ciepłych i wilgotnych.
- B. mroźniczych o dużej wilgotności.
- C. chłodniczych bez dostępu światła.
- D. ciepłych i dobrze nasłonecznionych.

Zadanie 8.

Sól, cukier puder i nasiona maku należy przechowywać w magazynie

- A. mroźniczym.
- B. chłodniczym.
- C. surowców sypkich.
- D. wyrobów gotowych.

Zadanie 9.

Na ilustracji przedstawiono odczyt parametru z przyrządu pomiarowego w magazynie. Które surowce mogą być przechowywane we wskazanych warunkach?

- A. Owoce jagodowe.
- B. Produkty mączne.
- C. Drożdże prasowane.
- D. Surowce tłuszczowe.



Zadanie 10.

Mąkę w workach należy przechowywać w magazynach, układając ją

- A. na podłodze, opierając o ścianę.
- B. na paletach drewnianych, odsuniętych od ściany.
- C. w skrzyniach drucianych, przysuniętych do ściany.
- D. na półkach magazynowych, nie wyższych niż 1,5 m.

Zadanie 11.

Korzystając z informacji zamieszczonych w tabeli, oblicz ile miodu pszczelego pobrano z magazynu do zrealizowania produkcji w dniu 17 stycznia.

Nazwa produktu: Miód pszczelego wielokwiatowy				
Przyjęto do magazynu		Wydano z magazynu		Stan magazynowy
15.01.22				800 g
16.01.22	-	16.01.22	225 g	575 g
17.01.22	2,4 kg	17.01.22	X	2,3 kg

- A. 100 g
- B. 565 g
- C. 675 g
- D. 900 g

Zadanie 12.

Wyrobem cukierniczym składającym się z dwóch podłużnych korpusów z ciasta parzonego o długości około 10 cm, przełożonych kremem gotowanym jest

- A. ptyś.
- B. ekler.
- C. wuzetka.
- D. napoleonka.

Zadanie 13.

Sękacz przedstawiony na ilustracji wyprodukowany jest z ciasta

- A. drożdżowego.
- B. półfrancuskiego.
- C. krucho-drożdżowego.
- D. biszkoptowo-tłuszczowego.



Zadanie 14.

Korzystając z receptury zamieszczonej w tabeli oblicz, ile uzyska się pierniczków, jeżeli do ich produkcji zużyje się 6 kg miodu.

- A. 25 kg
- B. 30 kg
- C. 200 kg
- D. 300 kg

Receptura na pierniczki świąteczne	
Surowce	Ilość w g
Mąka pszenna	500
Miód	200
Cukier kryształ	200
Margaryna	120
Jaja	60
Soda	5
Przyprawa korzenna	40
Razem	1125
Straty	125
Wydajność	1000

Zadanie 15.

Ile sztuk jaj potrzeba do sporządzenia 12,5 kg ciasta biszkoptowego na baletki zgodnie z recepturą zamieszczoną w tabeli, przyjmując wagę jaja 60 g?

- A. 38 sztuk.
- B. 50 sztuk.
- C. 64 sztuk.
- D. 80 sztuk.

Receptura na ciasto biszkoptowe	
Surowce	Ilość w g
Mąka pszenna	450
Cukier	220
Jaja	240
Margaryna	200
Razem	1110
Straty	110
Wydajność	1000

Zadanie 16.

W metodzie „na ciepło” sporządzania ciasta biszkoptowego, po odważeniu i zmieszaniu jaj z cukrem, należy uzyskaną mieszaninę podgrzać w zakresie temperatur

- A. 20÷24 °C
- B. 37÷42 °C
- C. 75÷80 °C
- D. 97÷100 °C

Zadanie 17.

W którym zakresie temperatur należy wypiekać ciastka z ciasta francuskiego?

- A. 140÷160 °C
- B. 170÷190 °C
- C. 220÷240 °C
- D. 260÷280 °C

Zadanie 18.

Który cukier należy dobrać do posypywania przed wypiekiem wyrobów cukierniczych, aby po wypieku zachowała się struktura kryształów?

- A. Cukier puder.
- B. Cukier surowy.
- C. Cukier brązowy.
- D. Cukier rafinada.

Zadanie 19.

Proszek do pieczenia należy zastosować do produkcji

- A. babki piaskowej.
- B. groszku ptysiowego.
- C. pączków wiedeńskich.
- D. krawatów francuskich.

Zadanie 20.

Które surowce, oprócz mąki pszennej, należy zastosować do produkcji biszkoptów?

- A. Cukier, jaja.
- B. Jaja, tłuszcz.
- C. Cukier, białka.
- D. Cukier, tłuszcz.

Zadanie 21.

Przygotowanie mlecza drożdżowego do sporządzenia ciast drożdżowych polega na

- A. zmieszaniu drożdży z margaryną pogrzaną do temperatury 36÷40 °C.
- B. rozpuszczeniu drożdży w mleku lub w wodzie o temperaturze 6÷10 °C.
- C. rozczynieniu drożdży w mleku lub w wodzie o temperaturze 28÷32 °C.
- D. zmieszaniu rozkruszonych drożdży z cukrem i wodą o temperaturze 14÷18 °C.

Zadanie 22.

Który surowiec przygotowuje się do produkcji poprzez zalanie wodą i ogrzewanie do zmiękczenia, odsączenie, a następnie trzykrotne zmielenie w trójwalcówce?

- A. Ser.
- B. Mak.
- C. Orzechy.
- D. Migdały.

Zadanie 23.

Sprzęt przedstawiony na ilustracji wykorzystywany jest do obróbki cieplnej podczas produkcji

- A. mini-ptysi i bezików.
- B. babeczek i tart z owocami.
- C. faworków i róż karnawałowych.
- D. drożdżówek i rogali nadziewanych.



Zadanie 24.

Na ilustracji przedstawiono formę do wypieku

- A. blatów na tarty.
- B. babki poznańskiej.
- C. placka drożdżowego.
- D. blatów na tort bezowy.



Zadanie 25.

Do wprowadzania sera twarogowego do komory mielenia w wilku należy zastosować

- A. nóż.
- B. pałkę.
- C. widelec.
- D. popychacz.

Zadanie 26.

Dokonując oceny organoleptycznej rozczyntu, należy sprawdzić jego

- A. ciężar.
- B. dojrzałość.
- C. kwasowość.
- D. temperaturę.

Zadanie 27.

Sporządzając krem półtłusty, masło należy dodać do

- A. żółtek utartych z cukrem i zmieszanych z mąką.
- B. mleka, przed jego zagotowaniem i zagęszczeniem.
- C. masy budyniowej, której temperatura osiągnęła 100 °C.
- D. masy budyniowej po chłodzeniu jej do temperatury 20 °C.

Zadanie 28.

Kolejną czynnością w procesie produkcji pomady, która następuje po ochłodzeniu ugotowanego syropu cukrowego, jest

- A. ubijanie.
- B. dojrzewanie.
- C. szumowanie.
- D. rozcieńczanie.

Zadanie 29.

Określ przyczynę występowania grudek w kremie gotowanym.

- A. Za duży dodatek cukru.
- B. Dodanie mąki niedojrzałej.
- C. Zbyt długie gotowanie kremu.
- D. Gotowanie kremu bez mieszania.

Zadanie 30.

Blachy wypiekowe stosowane w produkcji wyrobów cukierniczych powinny być myte

- A. co kilka dni.
- B. raz na tydzień.
- C. na koniec zmiany.
- D. po każdym użyciu.

Zadanie 31.

Na której ilustracji przedstawiono tort z dekoracją symetryczną?



1.



2.



3.



4.

- A. 1.
- B. 2.
- C. 3.
- D. 4.

Zadanie 32.

Do dekoracji tortów w stylu angielskim stosuje się

- A. glazury i pomady.
- B. krem i świeże owoce.
- C. marcepan i masy cukrowe.
- D. czekoladę i masy czekoladopodobne.

Zadanie 33.

Na której ilustracji przedstawiono końcówkę do wykonania rozetek na wyrobach gotowych?



1.



2.



3.



4.

- A. 1
- B. 2.
- C. 3.
- D. 4.

Zadanie 34.

Przygotowanie posypki z czekolady do dekorowania wyrobów cukierniczych polega na

- A. wylewaniu jej do metalowych form.
- B. przecieraniu jej przez tarkę o grubych oczkach.
- C. upłynnieniu jej i ręcznym formowaniu granulek.
- D. upłynnieniu jej i wyciskaniu za pomocą woreczka.

Zadanie 35.

Na ilustracji przedstawiono dekorację typową dla

- A. tortu weselnego.
- B. mazurka wielkanocnego.
- C. ciasteczka bankietowego.
- D. tortu bożonarodzeniowego.



Zadanie 36.

W temperaturze 25 °C należy przechowywać

- A. listki wafłowe.
- B. ciastka kremowe.
- C. pączki nadziewane.
- D. keksy w czekoladzie.

Zadanie 37.

Płaskie, okrągłe, metalowe pudełka stosowane są do pakowania

- A. keksów.
- B. herbatników.
- C. babek piaskowych.
- D. strucli drożdżowych.

Zadanie 38.

Do szafy chłodniczej należy wkładać serniki

- A. gorące, zaraz po wyjęciu z pieca.
- B. ciepłe, o temperaturze około 70 °C.
- C. schłodzone do temperatury około 20 °C.
- D. tylko zamrożone do temperatury -20 °C.

Zadanie 39.

Pierniczki w czekoladzie pakowane są w torebki foliowe po 200 g, a następnie układane w kartony po 2 kg. Ile sztuk opakowań tego typu należy przygotować do wysyłki 10 kg pierniczek?

- A. 25 torebek i 5 pudełek kartonowych.
- B. 50 torebek i 5 pudełek kartonowych.
- C. 40 torebek i 10 pudełek kartonowych.
- D. 50 torebek i 10 pudełek kartonowych.

Zadanie 40.

W którym etapie produkcji ciasteczek bankietowych występuje największe zagrożenie bezpieczeństwa zdrowotnego gotowego wyrobu?

- A. Wypieku biszkoptów.
- B. Sporządzania kremu.
- C. Nasączania syropem.
- D. Dekorowania czekoladą.

www.EgzaminZawodowy.info