

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.04**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.04-SG-22.06

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2022

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 12 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 typ mąki pszennej należy zastosować do sporządzenia ciasta biszkoptowego?

- A. Typ 550
- B. Typ 750
- C. Typ 1400
- D. Typ 2000

Zadanie 2.

Który środek spulchniający stosowany jest przy produkcji ciasta biszkoptowo-tłuszczowego?

- A. Drożdże suszone.
- B. Soda oczyszczona.
- C. Drożdże prasowane.
- D. Proszek do pieczenia.

Zadanie 3.

Na ilustracji przedstawiono urządzenie do wypieku korpusów przeznaczonych do produkcji

- A. wafli przekładanych.
- B. rurek nadziewanych.
- C. orzeszków z kremem.
- D. eklerów z bitą śmietaną.



Zadanie 4.

Pracownik cukierni stwierdził, że wyraźnie pogorszył się smak i zapach tłuszczu stosowanego do smażenia. W takiej sytuacji należy tłuszcz

- A. zamrozić.
- B. wymienić.
- C. odstawić do lodówki.
- D. przeznaczyć do spożycia.

Zadanie 5.

Która z wymienionych cech jakościowych charakteryzuje świeże drożdże prasowane?

- A. Smak kwaśny.
- B. Zapach octowy.
- C. Luźna konsystencja.
- D. Ścisła konsystencja.

Zadanie 6.

Który składnik wykorzystywany do sporządzenia kremu może być przyczyną skażenia gotowego wyrobu bakteriami Salmonelli?

- A. Jaja.
- B. Mąka.
- C. Masło.
- D. Aromat.

Zadanie 7.

Świeże jajo po wybiciu na talerz charakteryzuje się

- A. zielonkawym odcieniem.
- B. nieprzyjemnym zapachem.
- C. rozlanym i mętnym białkiem.
- D. wypukłym i błyszczącym żółtkiem.

Zadanie 8.

W którym zakresie temperatur należy przechowywać roladę biszkoptową z kremem russel?

- A. 4÷6 °C
- B. 10÷12 °C
- C. 18÷20 °C
- D. 22÷24 °C

Zadanie 9.

Maksymalny czas przechowywania kremu bita śmietana w warunkach chłodniczych wynosi

- A. 6 godzin.
- B. 10 godzin.
- C. 14 godzin
- D. 18 godzin.

Zadanie 10.

Sporządzając ciasto biszkoptowo-tłuszczowe metodą na ciepło, podgrzewa się

- A. masę jajową.
- B. tłuszcz z mąką.
- C. mleko z cukrem.
- D. masę jajowo-cukrową.

Zadanie 11.

Do pomiaru wilgotności powietrza w magazynie surowców suchych służy

- A. piometr.
- B. pehametr.
- C. higrometr.
- D. termometr.

Zadanie 12.

W magazynie surowców suchych przechowuje się

- A. środki dezynfekujące i półprodukty z czekolady.
- B. sztuczne środki słodzące i tłuszcze zwierzęce.
- C. suszone owoce i opakowania papierowe.
- D. chemiczne środki spulchniające i używki.

Zadanie 13.

Kompleksowe zarządzanie przez jakość określa się skrótem

- A. GHP
- B. GMP
- C. TQM
- D. HACCP

Zadanie 14.

Surowce	Ilość [g]
ser twarogowy tłusty	600
cukier	200
jajo (8 sztuk)	400
masło	130
mąka ziemniaczana	60
kasza manna	60
proszek do pieczenia	15
skórka pomarańczowa	40
rodzynki	30
esencja pomarańczowa	1
tłuszcz do formy	20
bułka tarta	10

Który wyrób cukierniczy produkowany jest zgodnie z recepturą zamieszczoną w tabeli?

- A. Babka piaskowa.
- B. Sernik wiedeński.
- C. Herbatniki kruche.
- D. Sernik kajmakowy.

Zadanie 15.

Z okruchów i okrawków ciast powstających podczas produkcji ciastkarskiej sporządza się

- A. szampanki.
- B. bajaderki.
- C. orzeszki.
- D. keksiki.

Zadanie 16.

Ciasto zbijane	
Surowce	Ilość [g]
mąka pszenna typ 500	600
żółtka jaj	300
masło	60
śmietana	70
cukier puder	30
?	10

Którego surowca oznaczonego znakiem zapytania brakuje w recepturze na ciasto zbijane zamieszczone w tabeli?

- A. Mleka.
- B. Miodu.
- C. Dżemu.
- D. Spirytusu.

Zadanie 17.

Ile miodu potrzeba do wyprodukowania 120 sztuk pierników, jeżeli receptura przewiduje 50 g miodu na 80 sztuk wyrobu?

- A. 75 g
- B. 80 g
- C. 85 g
- D. 90 g

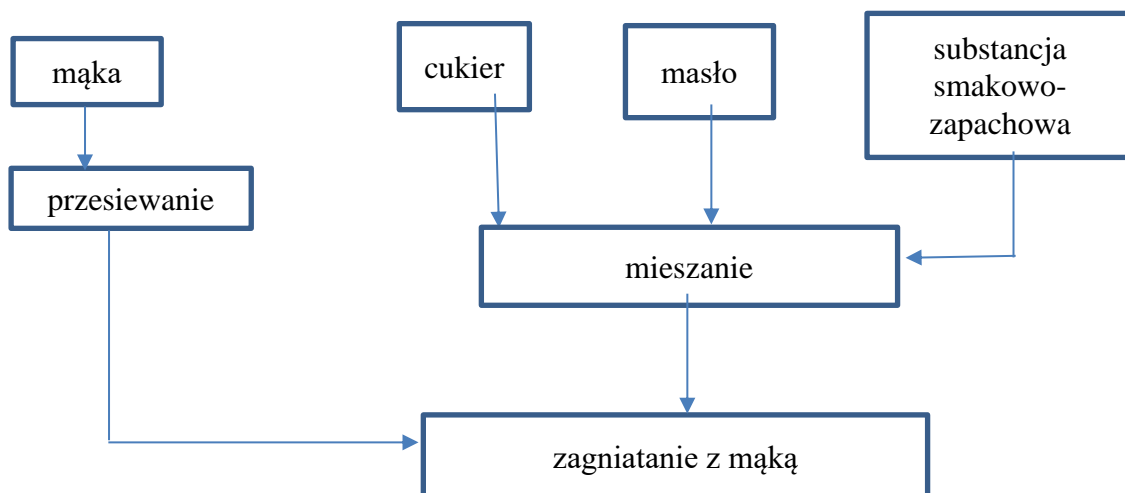
Zadanie 18.

Receptura na 12 sztuk muffinek	
Surowce	Ilość [g]
mąka pszenna	320
mleko	200
jajo	60
olej	100
cukier kryształ	40
proszek do pieczenia	20
sól	5

Korzystając z receptury zamieszczonej w tabeli oblicz, ile gramów jaj należy użyć do produkcji 60 sztuk muffinek.

- A. 150 g
- B. 200 g
- C. 230 g
- D. 300 g

Zadanie 19.



Na zamieszczonym schemacie technologicznym przedstawiono proces produkcji

- A. pierników.
- B. kruszonki.
- C. ciasta bezowego.
- D. ciasta waflowego.

Zadanie 20.

Wyroby wypiekane w podłużnych formach, produkowane z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z dodatkiem bakalii i owoców kandyzowanych nazywa się

- A. keksami.
- B. stefankami.
- C. sękaczami.
- D. miodownikami.

Zadanie 21.

Barwnikiem naturalnym, mającym zdolność barwienia produktów spożywczych na kolor czerwony, jest

- A. chlorofil.
- B. koszenila.
- C. kurkumina.
- D. ryboflawina.

Zadanie 22.

Który zestaw surowców należy wykorzystać do produkcji masy orzechowej?

- A. Orzechy, syrop, mleko.
- B. Orzechy, cukier, mąka.
- C. Orzechy, syrop, aromat.
- D. Orzechy, białka jaj, cukier.

Zadanie 23.

Materiałem pomocniczym stosowanym w procesie produkcji pierników drobnych jest

- A. wykrawaczka cukiernicza.
- B. przyprawa korzenna.
- C. szpatułka kątowna.
- D. mąka żytnia.

Zadanie 24.

Za właściwe spulchnienie ciasta w procesie produkcji strucli makowej odpowiada dodatek

- A. jaj.
- B. drożdży.
- C. proszku do pieczenia.
- D. kwaśnego węgla amoniu.

Zadanie 25.

Tłuszczem specjalnym stosowanym do produkcji ciasta francuskiego i półfrancuskiego jest

- A. masło kakaowe.
- B. smalec popularny.
- C. masło śmietankowe.
- D. margaryna puff pastry.

Zadanie 26.

Mleko stosowane do przygotowania rozczyну należy podgrzać w zakresie temperatur

- A. 35÷40 °C
- B. 44÷50 °C
- C. 55÷60 °C
- D. 63÷70 °C

Zadanie 27.

Na ilustracji przedstawiono formę do wypieku

- A. tart.
- B. rolad.
- C. babek.
- D. keksów.

Zadanie 28.

Które urządzenie przedstawiono na ilustracji?

- A. Oblewarkę.
- B. Zamrażarkę.
- C. Piec cukierniczy.
- D. Witrynę chłodniczą.



Zadanie 29.



Ilustracja I.



Ilustracja II.



Ilustracja III.



Ilustracja IV.

Do wykrawania ozdób z lukru plastycznego należy wykorzystać sprzęt przedstawiony na

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

Zadanie 30.

W której ocenie jakości wyrobu cukierniczego wyróżnia się cechy związane ze smakiem, zapachem i wyglądem?

- A. Fizycznej.
- B. Laboratoryjnej.
- C. Organoleptycznej.
- D. Mikrobiologicznej.

Zadanie 31.

Przyczyną rozlewania się korpusów eklerków wykonanych z ciasta parzonego jest

- A. zbyt długie mieszanie masy jajowo-cukrowej z mąką.
- B. za mały dodatek środka spulchniającego.
- C. za duży dodatek środków słodzących.
- D. użycie mąki o zbyt słabym glutenie.

Zadanie 32.

Kremy bezowe to półprodukty sporządzane na bazie

- A. białek jaj i cukru.
- B. masła i całych jaj.
- C. mąki ziemniaczanej i mleka.
- D. śmietany kremówki i cukru pudru.

Zadanie 33.

Lody mleczne, które uległy rozmrożeniu w cukierni, należy

- A. ponownie zamrozić.
- B. wykorzystać do kremu.
- C. przekazać do sprzedaży.
- D. przeznaczyć do utylizacji.

Zadanie 34.

Który półprodukt cukierniczy nadaje się do wałkowania, pokrywania powierzchni i formowania przestrzennych elementów dekoracyjnych?

- A. Ganasz.
- B. Glazura.
- C. Pomada.
- D. Marcepan.

Zadanie 35.

Do dekorowania ciastek drożdżowych cukrem pudrem należy zastosować

- A. sitko.
- B. aerograf.
- C. żelownicę.
- D. spryskiwacz.

Zadanie 36.

Dekorując ciastka stefanki należy, zastosować

- A. dżem i cukier puder.
- B. wiórki kokosowe i kakao.
- C. pomadę i rodzynki drobne.
- D. polewę czekoladową i krem.

Zadanie 37.

Ilustracja I.



Ilustracja II.



Ilustracja III.



Ilustracja IV.

Na której ilustracji przedstawiono cukierek zawinięty w folię systemem dwuskreću?

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

Zadanie 38.

Wyprodukowane wuzetki z bitą śmietaną wysyłane do sprzedaży w sklepach samoobsługowych należy zapakować w

- A. worki foliowe.
- B. torby papierowe.
- C. foremki aluminiowe.
- D. pudełka z tworzyw sztucznych.

Zadanie 39.

W części handlowej cukierni do przechowywania i ekspozycji lodów i sorbetów wykorzystuje się

- A. lody mroźnicze.
- B. tunele chłodzące.
- C. regały chłodnicze.
- D. zamrażarki kontaktowe.

Zadanie 40.

Chałwę należy przechowywać w temperaturze 6 ± 8 °C i wilgotności względnej powietrza

- A. 75%
- B. 88%
- C. 95%
- D. 97%

