CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

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

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 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 kratek w KARCIE ODPOWIEDZI:

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

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.

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*

Układ graficzny
© CKE 2020

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

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 wybiciu?

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.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

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 pszczeli 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

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 12.

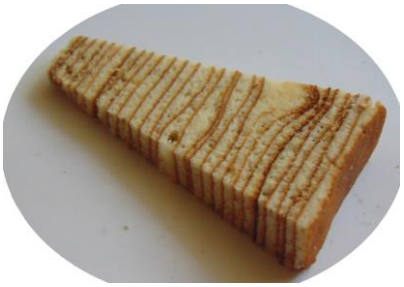
Wyrobem cukierniczym składającym się z dwóch podłużnych korpusów z ciasta parzonego o długości około 10 cm, przełożonych kremem gotowanym jest

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

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

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.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 21.

Przygotowanie mleczka 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.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 26.

Dokonując oceny organoleptycznej rozczynu, 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.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

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.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

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 waflowe.
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 pierniczków?

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.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

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.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl