

Nazwa kwalifikacji: **Produkcja wyrobów cukierniczych**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.04**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.04-SG-23.01

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2023

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 11 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.

Na ilustracji przedstawiono orzechy

- A. włoskie.
- B. laskowe.
- C. pistacjowe.
- D. arachidowe.

**Zadanie 2.**

Żelatyna to substancja żelująca pozyskiwana z

- A. wysuszonych jabłek.
- B. wodorostów morskich.
- C. surowców zwierzęcych.
- D. drzew akacji senegalskiej.

Zadanie 3.

Aspartam jest stosowany w cukiernictwie jako

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

Zadanie 4.

Jak powinien postąpić pracownik podczas przyjmowania do magazynu zakładu cukierniczego świeżych owoców, jeżeli stwierdził, że niektóre z nich są niedojrzałe i nadgniłe?

- A. Odmówić przyjęcia owoców.
- B. Umieścić owoce w chłodziarce.
- C. Wydać owoce do produkcji w następnym dniu.
- D. Przeznaczyć owoce do produkcji dżemu wieloowocowego.

Zadanie 5.

Ocena organoleptyczna śmietanki 30% polega na ocenie jej smaku, zapachu oraz

- A. kwasowości i masy.
- B. barwy i konsystencji.
- C. wyglądu i zawartości wody.
- D. granulacji i zawartości tłuszczu.

Zadanie 6.

Numer próbki	Wilgotność	Kwasowość
Próbka I.	13%	4 stopnie kwasowości
Próbka II.	14%	2 stopnie kwasowości
Próbka III.	15%	4 stopnie kwasowości
Próbka IV.	16%	2 stopnie kwasowości

Która próbka mąki pszennej spełnia warunki przyjęcia do magazynu, jeżeli jej wilgotność nie może przekraczać 15%, a kwasowość nie może być wyższa niż 3 stopnie kwasowości?

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

Zadanie 7.

Surowce cukiernicze znajdujące się w magazynie, które są przeterminowane, w uszkodzonych opakowaniach, należy

- A. użyć do produkcji.
- B. usunąć z magazynu.
- C. oczyścić i przepakować.
- D. sprzedać po niższej cenie.

Zadanie 8.

Przyrząd kontrolno-pomiarowy przedstawiony na ilustracji służy do pomiaru

- A. temperatury.
- B. wilgotności.
- C. objętości.
- D. ciśnienia.



Zadanie 9.

Do wyprodukowania 1 kg strucli serowej zużyto 0,4 kg twarogu. Ile twarogu potrzeba do wyprodukowania 100 kg tego ciasta?

- A. 10 kg
- B. 20 kg
- C. 35 kg
- D. 40 kg

Zadanie 10.

W zakładzie cukierniczym jaja zgodnie z zasadami higieny należy przechowywać w

- A. wydzielonej chłodni magazynowej.
- B. magazynie artykułów sypkich.
- C. części szafy mroźnej.
- D. magazynie mąki.

Zadanie 11.

Krem russel waniliowy należy do kremów

- A. grzanych.
- B. gotowanych.
- C. zaparzanych.
- D. sporządzanych na zimno.

Zadanie 12.

Sękacze to wyroby otrzymywane z ciasta

- A. drożdżowego.
- B. biszkoptowego.
- C. biszkoptowo-tłuszczowego.
- D. półfrancuskiego śmietanowego.

Zadanie 13.

Gniazda poznańskie to wyroby otrzymywane z ciasta

- A. zbijanego.
- B. parzonego.
- C. francuskiego.
- D. obgotowywanego.

Zadanie 14.

Zakład cukierniczy produkuje ciastka kokosanki, gotowe wyroby pakuje w torebki po 100 g. Ile sztuk torebek należy przygotować, aby zapakować kokosanki wyprodukowane w ilości zgodnej z recepturą zamieszczoną w tabeli?

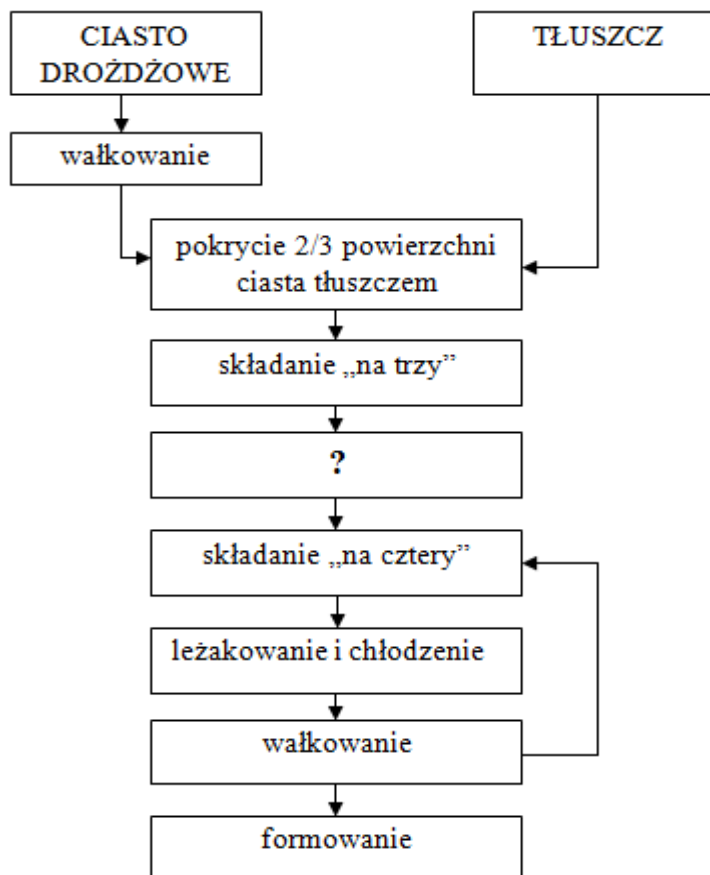
- A. 5 sztuk.
- B. 10 sztuk.
- C. 11 sztuk.
- D. 15 sztuk.

Receptura na kokosanki	
Surowce	Ilość [g]
Wiórki kokosowe	500
Jaja	200
Cukier puder	400
Wydajność	1 000

Zadanie 15.

W schemacie technologicznym produkcji wyrobów z ciasta półfrancuskiego znakiem zapytania oznaczono etap

- A. zbijania.
- B. zagniatania.
- C. wałkowania.
- D. napowietrzania.

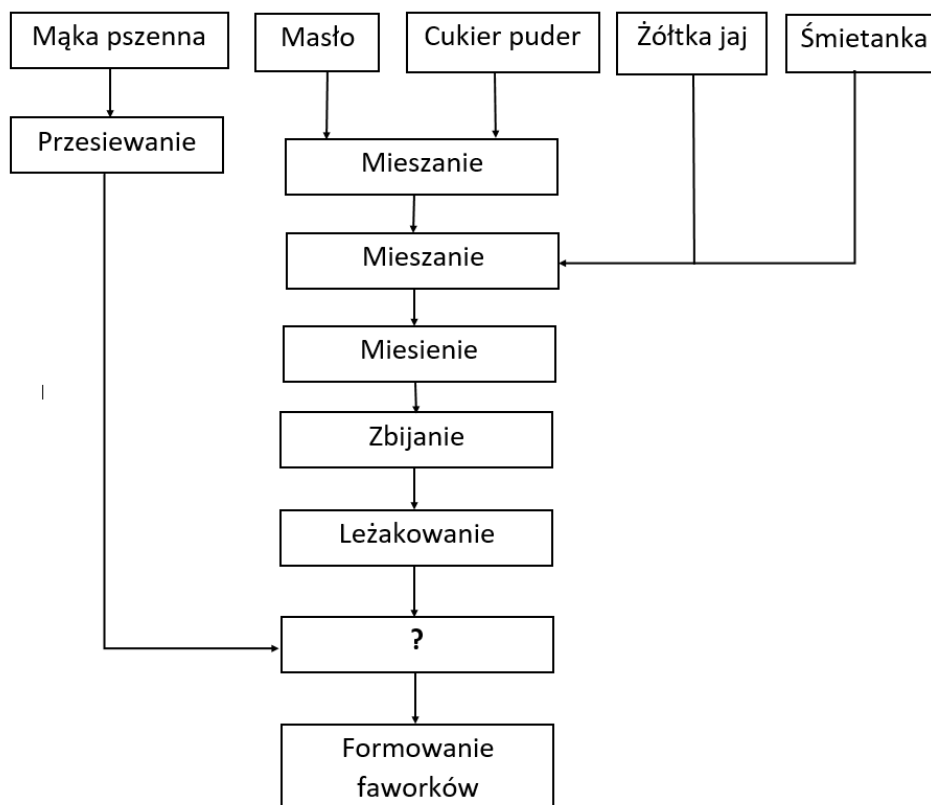


Zadanie 16.

Korzystając z receptury zamieszczonej w tabeli oblicz, ile kg cukru kryształu potrzeba do wyprodukowania 50 sztuk babek piaskowych o masie 0,5 kg każda.

- A. 5,00 kg
- B. 10,00 kg
- C. 12,50 kg
- D. 15,00 kg

Receptura na babkę piaskową	
Surowce	Ilość [g]
Mąka pszenna, typ 480	300
Mąka ziemniaczana	150
Cukier kryształ	200
Jaja	240
Margaryna	250
Cukier waniliowy	10
Proszek do pieczenia	5
Wydajność	1 000

Zadanie 17.

W schemacie technologicznym produkcji faworków znakiem zapytania oznaczono etap

- A. krajania.
- B. zwijania.
- C. składania.
- D. wałkowania.

Zadanie 18.

Wypiek wyrobów z ciasta francuskiego prowadzony jest w temperaturze 220÷240 °C, dzięki czemu

- A. z ciasta wytapia się tłuszcz, a wyroby uzyskują kruchą konsystencję.
- B. wyrób nieznacznie wyrasta, a powierzchnia górna jest mocno popękana.
- C. wytwarza się dwutlenek węgla, powodujący powstanie pustych przestrzeni.
- D. z ciasta nie wycieka tłuszcz, a warstwy ciasta tworzą charakterystyczne listki.

Zadanie 19.

Pączki należy smażyć w tłuszczu o zakresie temperatur

- A. 70 ÷ 80 °C
- B. 110 ÷ 120 °C
- C. 160 ÷ 170 °C
- D. 200 ÷ 210 °C

Zadanie 20.

Mąkę pszenną o dużej zawartości mocnego glutenu należy zastosować do produkcji ciasta

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

Zadanie 21.

Do produkcji marcepanu należy użyć

- A. sezamu.
- B. białego maku.
- C. słodkich migdałów.
- D. orzechów arachidowych.

Zadanie 22.

Jabłka przeznaczone do produkcji szarlotki należy poddać procesowi

- A. prażenia.
- B. duszenia.
- C. zaparzania.
- D. blanszowania.

Zadanie 23.

Podgrzanie mleka do temperatury 35 ± 40 °C przy produkcji ciasta drożdżowego

- A. wydłuża czas fermentacji ciasta.
- B. zapobiega powstawaniu zakalca.
- C. stwarza optymalne warunki do rozmnażania drożdży.
- D. ułatwia proces powstawania kolorowej skórki w czasie wypieku.

Zadanie 24.

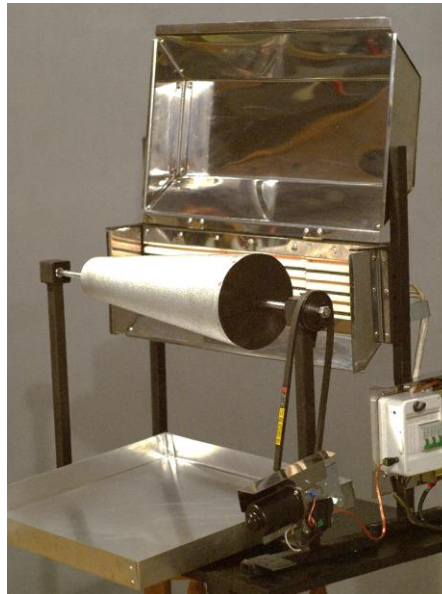
Do miażdżenia i rozcierania orzechów w zakładach cukierniczych stosuje się

- A. młynki udarowe.
- B. ubijarki planetarne.
- C. wyparki próżniowe.
- D. walcarki trójwalcowe.

Zadanie 25.

Przedstawione na ilustracji urządzenie wykorzystuje się do wypieku

- A. rurek.
- B. sękaczy.
- C. keksików.
- D. orzeszków.

**Zadanie 26.**

Urządzeniem do rozdrabniania surowców, w którym elementem roboczym są noże krzyżowe, znajdujące się tuż przy powierzchni nieruchomej siatki z otworami, przez które przeciska się surowiec, jest

- A. wilk.
- B. młynek.
- C. gniotownik.
- D. przecieraczka.

Zadanie 27.

Wypieczone babki z ciasta drożdżowego powinny charakteryzować się

- A. brązową, grubą skórką i wyczuwalnymi kryształami cukru.
- B. złotą skórką i pulchnym miękiszem o wyraźnej porowatości.
- C. lekko popękaną powierzchnią i delikatnie zbitym miękiszem.
- D. bardzo kruchym miękiszem o wyczuwalnym kwaskowym posmaku.

Zadanie 28.

Powierzchnie ciastek stefanek pokrywa się cienką warstwą kremu russel oraz

- A. smaruje marmoladą.
- B. oblewa polewą kakaową.
- C. smaruje masą orzechową.
- D. posypuje cukrem pudrem.

Zadanie 29.

Przyczyną występowania wyczuwalnych grudek tłuszczu w kremach grzanych jest

- A. niedogrzenie masy jajowo-cukrowej.
- B. zbyt długi czas napowietrzania tłuszczu.
- C. użycie zbyt małej ilości masy jajowo-cukrowej.
- D. połączenie zbyt ciepłej masy jajowo-cukrowej z tłuszczem.

Zadanie 30.

Który wyrób powstaje z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego?

- A. Eklerki.
- B. Tartaletki.
- C. Kocie języczki.
- D. Róże karnawałowe.

Zadanie 31.

Zagrożeniem chemicznym mającym wpływ na jakość zdrowotną wyrobów cukierniczych jest

- A. stosowanie w produkcji dużej ilości konserwantów.
- B. wypiekanie ciast w formach aluminiowych.
- C. stosowanie spirytusu zgodnie z recepturą.
- D. używanie przesiewaczy do mąki.

Zadanie 32.

Zgodnie z zasadami HACCP podczas produkcji kremu russel należy szczególnie kontrolować etap

- A. dezynfekcji jaj.
- B. dozowania spirytusu.
- C. napowietrzania masła.
- D. odważania składników.

Zadanie 33.

Przestrzenne formy z czekolady i świeżych owoców stosuje się do dekoracji

- A. babek i keksów.
- B. serników i sękaczy.
- C. bankietówek i tortów.
- D. pierniczków i kokosanek.

Zadanie 34.

Masa cukiernicza wytwarzana ze zmiądzonych migdałów i cukru pudru, stosowana do pokrywania powierzchni tortów i formowania figurek to

- A. nugat.
- B. grylaż.
- C. fondant.
- D. marcepan.

Zadanie 35.

Do wykonania dekoracji tortu przedstawionego na ilustracji należy użyć

- A. masy cukrowej.
- B. masy grylażowej.
- C. glazury pomadowej.
- D. kuwerty czokoladowej.

Zadanie 36.

Worki cukiernicze i zdobniki należy zastosować do dekoracji wyrobów cukierniczych wykończonych

- A. kremem.
- B. dragantem.
- C. masą cygaretkową.
- D. czekoladą plastyczną.

Zadanie 37.

Aerograf należy zastosować do

- A. napowietrzania czekolady.
- B. wykonywania żelowych napisów.
- C. tworzenia elementów dekoracyjnych z karmelu.
- D. barwienia powierzchni figurek z masy cukrowej.

Zadanie 38.

Konfekcjonowanie placka drożdżowego wypieczonego na blachach cukierniczych o wymiarach 40 cm x 60 cm, przeznaczonego do sprzedaży samoobsługowej, polega na

- A. ułożeniu porcji na podkładzie cukierniczym i wyeksponowaniu ich na wystawie.
- B. krojeniu na porcje i pakowaniu ich w jednostkowe opakowania cukiernicze.
- C. dekorowaniu go posypką i przechowywaniu w ladzie chłodniczej.
- D. zdobieniu go cukrem i cukrem wanilinowym.

Zadanie 39.

W części handlowej cukierni do przechowywania i ekspozycji deserów lodowych i sorbetów wykorzystuje się

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

Zadanie 40.

Ciastka żurawinowe 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 ciastek żurawinowych?

- 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.