

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

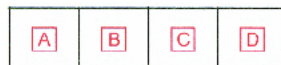
TG.04-X-19.06

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2019**  
**CZĘŚĆ PISEMNA**

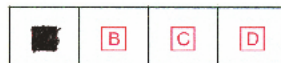
**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2017**

**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 krerek 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

### **Zadanie 1.**

Orzechy o nasionach barwy zielonej, słodkawym, przyjemnym smaku i intensywnym aromacie, pokryte twardą skorupą o szarej barwie to orzechy

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

### **Zadanie 2.**

Agar to substancja żelująca pozyskiwana z

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

### **Zadanie 3.**

Używkami stosowanymi w cukiernictwie są:

- A. kawa, kakao, spirytus.
- B. rum, wanilia, cynamon.
- C. przyprawy korzenne, orzechy, rodzynki.
- D. żelatyna, miód sztuczny, kawa zbożowa.

### **Zadanie 4.**

Drożdże są przydatne do produkcji, jeśli na podstawie oceny organoleptycznej stwierdzono, że posiadają

- A. zapach rozkładającego się białka.
- B. biały nalot na powierzchni.
- C. mazistą konsystencję.
- D. muszłowy przełom.

### **Zadanie 5.**

Do oceny organoleptycznej granulacji mąki wykorzystuje się zmysł

- A. smaku.
- B. słuchu.
- C. węchu.
- D. dotyku.

**Zadanie 6.**

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

		Wilgotność	Kwasowość
A.	Próbka I	13%	4 stopnie kwasowości
B.	Próbka II	14%	2 stopnie kwasowości
C.	Próbka III	15%	4 stopnie kwasowości
D.	Próbka IV	16%	2 stopnie kwasowości

**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.**

W magazynie surowców cukierniczych higrometr stosowany jest do pomiaru

- A. kwasowości.
- B. wilgotności.
- C. ciśnienia.
- D. lepkości.

**Zadanie 9.**

Do wyprodukowania 1 kg strucli makowej zużyto 0,2 kg maku. Ile maku potrzeba do wyprodukowania 100 kg tego ciasta?

- A. 5 kg
- B. 10 kg
- C. 15 kg
- D. 20 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.**

Ptysie i eklery to wyroby otrzymywane z ciasta

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

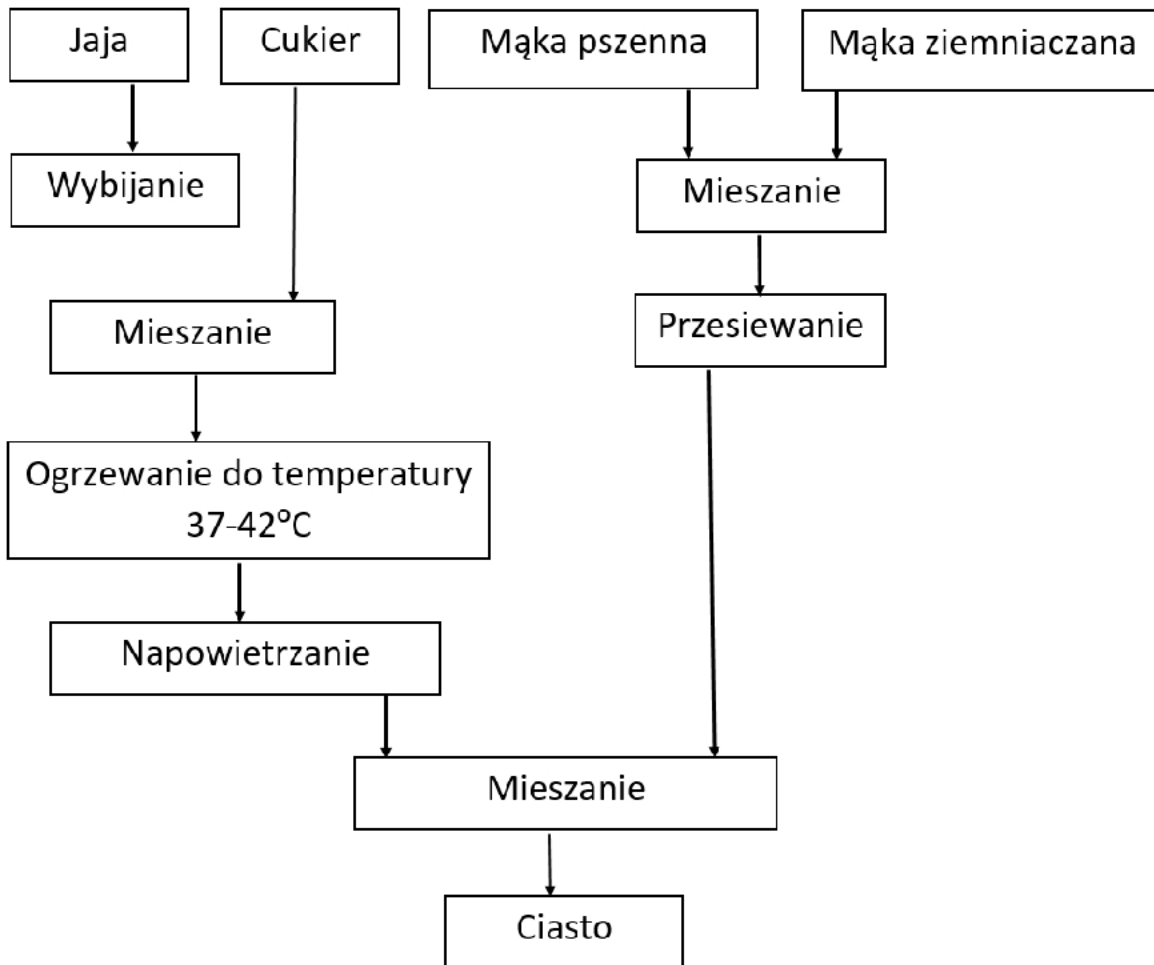
**Zadanie 14.**

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.**

Schemat technologiczny przedstawia proces produkcji ciasta

- A. bezowego zaparzanego.
- B. biszkoptowo-tłuszczowego.
- C. biszkoptowego metodą „na ciepło”.
- D. biszkoptowego metodą „na zimno”.

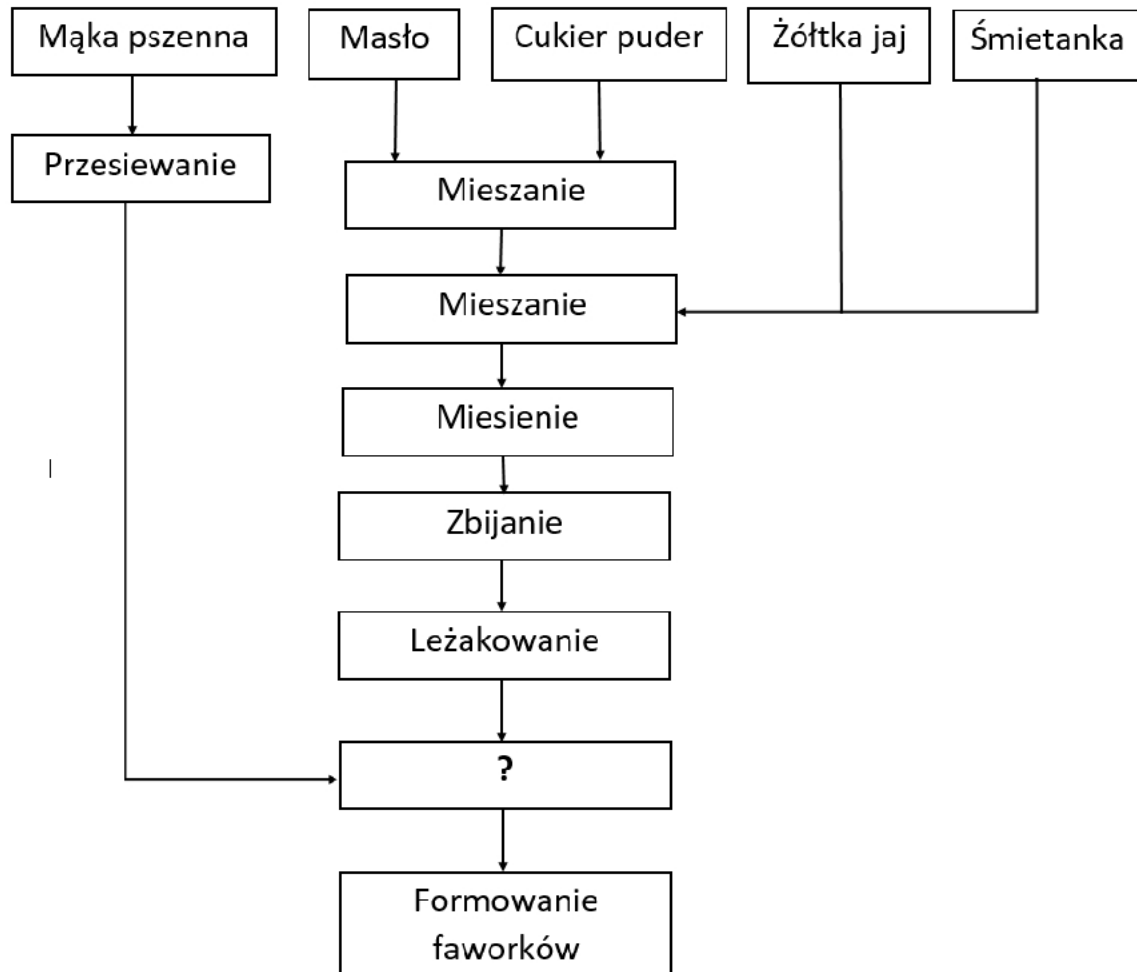
**Zadanie 16.**

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  $220\div 240^{\circ}\text{C}$ , 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.**

Wskaż optymalny zakres temperatur smażenia pączków.

- A.  $100\div 110^{\circ}\text{C}$
- B.  $130\div 140^{\circ}\text{C}$
- C.  $160\div 170^{\circ}\text{C}$
- D.  $200\div 210^{\circ}\text{C}$

**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 pomady wodnej, oprócz cukru i wody, należy użyć

- A. agaru.
- B. białek jaj.
- C. mąki ziemniaczanej.
- D. syropu ziemniaczanego.

**Zadanie 22.**

Mak przeznaczony do produkcji masy makowej należy poddać procesowi

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

**Zadanie 23.**

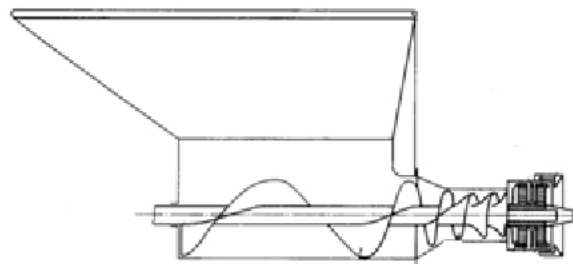
Podgrzanie mleka do temperatury  $35\div 40^{\circ}\text{C}$  przy produkcji ciasta drożdżowego

- 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.**

Na rysunku przedstawiono schemat budowy

- A. wilka.
- B. młynka.
- C. walcarki.
- D. gniotownika.



**Zadanie 25.**

W cukiernictwie trójwalcówka wykorzystywana jest do

- A. dzielenia ciasta.
- B. wałkowania ciasta.
- C. formowania wyrobów.
- D. rozdrabniania surowców.

**Zadanie 26.**

Na rysunku przedstawiono roboczy element ubijarki, wykorzystywany do sporządzania ciasta

- A. bezowego.
- B. drożdżowego.
- C. francuskiego serowego.
- D. biszkoptowo-tłuszczowego.

**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 popękana 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 zbijanego?

- A. Baletki.
- 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 zmiażdżonych migdałów i cukru pudru, stosowana do pokrywania powierzchni tortów i formowania figurek to

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

### **Zadanie 35.**

Do dekorowania tortów w stylu angielskim stosuje się

- A. masy cukrowe.
- B. ganasze maślane.
- C. glazury pomadowe.
- D. kuwertury czekoladowe.

### Zadanie 36.

Worki cukiernicze i zdobniki należy zastosować do dekoracji wyrobów cukierniczych wykończonych

- A. kremem.
- B. dragantem.
- C. masą cukrową.
- 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.

Do konfekcjonowania wafli przekładanych należy zastosować

- A. żelazka.
- B. krajalnice.
- C. nalewarki.
- D. gofrownice.

### Zadanie 39.

Witryny i lody chłodnicze stosowane są do

- A. przechowywania surowców i półproduktów cukierniczych.
- B. przechowywania, ekspozycji i sprzedaży wyrobów cukierniczych.
- C. momentalnego schłodzenia i zamrożenia wyrobów cukierniczych.
- D. krótkotrwałego schładzania surowców cukierniczych podczas produkcji.

### Zadanie 40.

Wyroby ciastkarskie niezawierające kremów należy przechowywać w pomieszczeniach o wilgotności nie wyższej niż 75% i temperaturze nieprzekraczającej

- A. 2°C
- B. 6°C
- C. 18°C
- D. 24°C