

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

TG.04-SG-20.01

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2020

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 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.

Materiałem pomocniczym stosowanym w procesie produkcji ciastek bankietowych jest

- A. blat biszkoptowy.
- B. cukier waniliowy.
- C. śmietanka kremowa.
- D. foremka aluminiowa.

Zadanie 2.

Którą przyprawę stosowaną w cukiernictwie przedstawiono na rysunku?

- A. Anyż.
- B. Wanilię.
- C. Szafran.
- D. Cynamon.



Zadanie 3.

Jak powinien postąpić pracownik podczas przyjmowania do magazynu zakładu cukierniczego masła, jeżeli stwierdził, że upłynął jego termin przydatności do spożycia?

- A. Odmówić przyjęcia masła.
- B. Umieścić masło w zamrażarce.
- C. Wydać masło do produkcji w następnym dniu.
- D. Przeznaczyć masło do produkcji ciasta kruchego.

Zadanie 4.

Ocena organoleptyczna twarogu polega na ocenie jego smaku, zapachu oraz

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

Zadanie 5.

W metodach organoleptycznych badanie twardości, kruchości i miękkości wyrobów cukierniczych przeprowadza się na podstawie wrażeń odbieranych za pomocą zmysłu

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

Zadanie 6.

Świeże drożdże piekarskie dobrej jakości charakteryzują się muszlowym przełomem, przyjemnym zapachem oraz

- A. kremową barwą.
- B. kwaśnym smakiem.
- C. mazistą konsystencją.
- D. grudkowatą strukturą.

Zadanie 7.

Które surowce powinny być przechowywane w szafach chłodniczych?

- A. Kawa i kakao.
- B. Rum i wanilia.
- C. Drożdże i margaryna.
- D. Miód naturalny i sztuczny.

Zadanie 8.

Przyrząd przedstawiony na rysunku służy w magazynach surowców cukierniczych do pomiaru

- A. ciśnienia.
- B. wilgotności.
- C. temperatury.
- D. stężenia CO₂.

**Zadanie 9.**

Nośność wózka dwukołowego pionowego używanego do transportu surowców cukierniczych wynosi 70 kg. Używając tego wózka, można jednorazowo przewieźć

- A. 2 worki soli po 30 kg.
- B. 2 worki mąki po 50 kg.
- C. 3 worki cukru po 25 kg.
- D. 4 worki cukru pudru po 20 kg.

Zadanie 10.

Potwierdzeniem wydania towaru z magazynu surowców do działu produkcji jest dokument

- A. PZ – Przyjęcie zewnętrzne.
- B. RZ – Rozchód zewnętrzny.
- C. PW – Przyjęcie wewnętrzne.
- D. RW – Rozchód wewnętrzny.

Zadanie 11.

W celu zniszczenia drobnoustrojów w pomieszczeniach magazynowych należy przeprowadzić zabieg

- A. deratyzacji.
- B. denaturacji.
- C. dezynfekcji.
- D. dezynsekcji.

Zadanie 12.

Podczas kontroli jakości surowców w magazynie stwierdzono obecność pleśni na powierzchni marmolady. Marmolada z tego pojemnika

- A. nie nadaje się do produkcji.
- B. musi być poddana obróbce cieplnej.
- C. może być wykorzystana po usunięciu pleśni.
- D. powinna być natychmiast wydana do produkcji.

Zadanie 13.

Blaty do produkcji karpatki wykonane są z ciasta

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

Zadanie 14.

Które wyroby otrzymuje się z ciasta bezowego połączonego ze zmielonymi migdałami lub orzechami?

- A. Beziki.
- B. Słomki.
- C. Kokosanki.
- D. Makaroniki.

Zadanie 15.

Receptura	
Składniki	Ilość [g]
Mąka pszenna	450
Mąka ziemniaczana	80
Cukier	350
Jaja	700
Wydajność	1 000

Z surowców wymienionych w recepturze zamieszczonej w tabeli wyprodukuje się 1 000 g ciasta

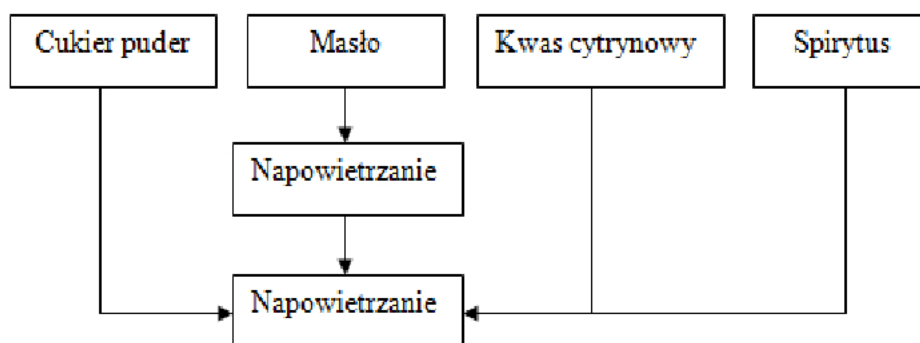
- A. kruchego.
- B. parzonego.
- C. francuskiego.
- D. biszkoptowego.

Zadanie 16.

Receptura na babkę biszkoptowo - tłuszczową	
Składniki	Ilość [g]
Mąka pszenna typ 500	300
Cukier	220
Jaja	300
Margaryna	250
Wydajność	1 000

Korzystając z receptury zamieszczonej w tabeli oblicz, ile kilogramów cukru potrzeba do wyprodukowania 20 sztuk babek biszkoptowych, jeżeli jedna babka waży 0,5 kg.

- A. 1,10 kg
- B. 2,20 kg
- C. 4,40 kg
- D. 5,50 kg

Zadanie 17.

Schemat technologiczny przedstawia proces produkcji kremu

- A. russel.
- B. półtłustego.
- C. szwedzkiego.
- D. śmietankowego.

Zadanie 18.

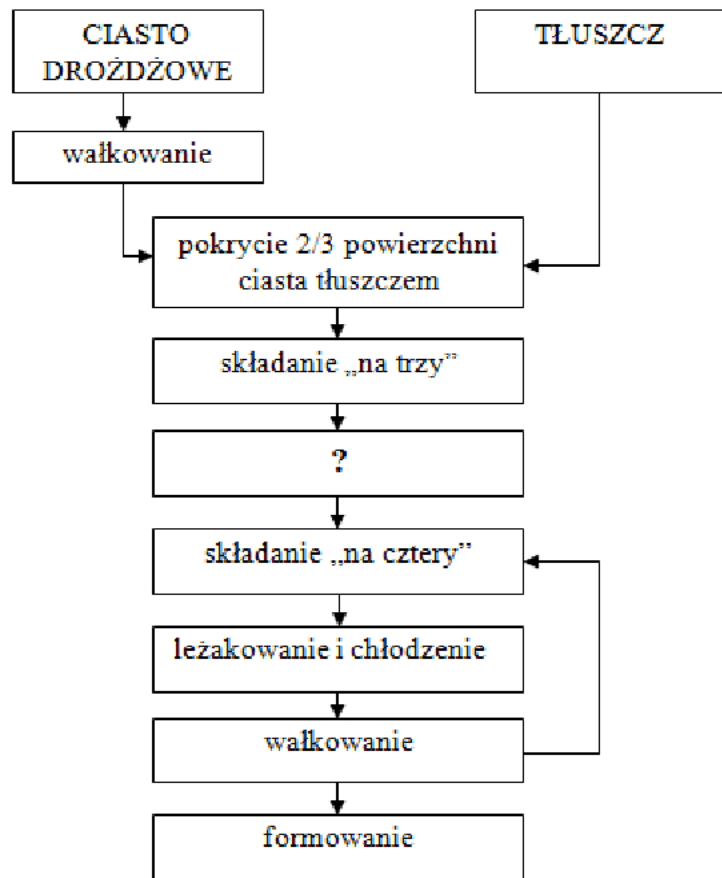
Zabieg nakłuwania blatów z ciasta kruchego przed wypiekiem

- A. zmniejsza nadmierną kruchość wyrobu.
- B. zapobiega powstaniu wybrzuszeń i pęcherzy.
- C. nadaje atrakcyjniejszy wygląd gotowym wyrobom.
- D. umożliwia wypływanie tłuszczu w wysokiej temperaturze.

Zadanie 19.

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

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

**Zadanie 20.**

Sernik wiedeński należy wypiekać około 1 godziny w zakresie temperatur

- A. 80÷100°C
- B. 140÷160°C
- C. 200÷220°C
- D. 240÷260°C

Zadanie 21.

Do produkcji masy grylazowej należy użyć

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

Zadanie 22.

Babki piaskowe marmurkowe produkuje się z ciasta biszkoptowo-tłuszczowego z dodatkiem

- A. maku.
- B. kakao.
- C. twarogu.
- D. marmolady.

Zadanie 23.

W celu sporządzenia ciasta drożdżowego metodą jednofazową na ciepło, należy świeże drożdże

- A. rozetrzeć z cukrem i podgrzać.
- B. rozprowadzić w ciepłej wodzie z solą.
- C. rozprowadzić w podgrzany do 40°C mleku.
- D. pokruszyć i dodać do ciasta pod koniec mieszania.

Zadanie 24.

Przy produkcji keksów owoce z syropu przed dodaniem do ciasta należy dokładnie odsączyć i osuszyć, pokroić w kostkę, a następnie

- A. oprószyć cukrem.
- B. wymieszać z mąką.
- C. skropić spirytusem.
- D. pokryć pianą z białek.

Zadanie 25.

Do usunięcia pestek z wiśni w zakładzie cukierniczym należy zastosować

- A. wialnie.
- B. obieraczki.
- C. dryłownice.
- D. nakłuwaczki.

Zadanie 26.

Trójwałcówka w zakładach cukierniczych służy do

- A. wałkowania ciasta zbijanego.
- B. rozdrabniania miękkich owoców.
- C. miażdżenia i rozcierania maku, orzechów.
- D. formowania wyrobów o podłużnych kształtach.

Zadanie 27.

Stopień rozdrobnienia twarogu przy użyciu wilka zależy od

- A. długości korpusu.
- B. wielkości koła zębatego.
- C. szerokości tacy podawczej.
- D. wielkości otworów w tarczach przeciskowych.

Zadanie 28.

Prawidłowo ubita pianka ze świeżych białek

- A. staje się zwarta i rozciągliwa.
- B. cechuje się galaretowatą konsystencją.
- C. jest lśniąca, nie odrywa się od ścianek misy.
- D. charakteryzuje się dużymi, nieregularnymi pęcherzami.

Zadanie 29.

Wskaż przyczynę występowania pęcherzy na powierzchni pierników drobnych.

- A. Zaciągnięcie ciasta.
- B. Zbyt wysoka temperatura wypieku.
- C. Zbyt mała ilość środków słodzących.
- D. Nadmierna ilość syropu skrobiowego.

Zadanie 30.

W którym zakresie temperatur należy podgrzewać masę jajowo-cukrową podczas produkcji ciasta biszkoptowo-tłuszczowego metodą na ciepło?

- A. 30÷35°C
- B. 37÷42°C
- C. 44÷49°C
- D. 50÷55°C

Zadanie 31.

Drobny sprzęt cukierniczy taki jak tylki i szpatułki po użyciu powinien być umyty i obowiązkowo

- A. czyszczony na sucho.
- B. wyparzony gorącą wodą.
- C. dezynfekowany wodą utlenioną.
- D. osuszony ręcznikiem papierowym.

Zadanie 32.

Aby kompozycja barwna dekoracji wyrobu cukierniczego była utrzymana w tonacji ciepłej, należy zastosować przewagę barwy

- A. żółtej.
- B. zielonej.
- C. fioletowej.
- D. niebieskiej.

Zadanie 33.

W której dekoracji tortu poszczególne elementy powtarzają się rytmicznie, tworząc określony motyw zdobniczy?

- A. Scalonej.
- B. Statycznej.
- C. Ornamentalnej.
- D. Rozdrobnionej.

Zadanie 34.

Którą masę wykorzystywaną do ozdabiania tortów i ciastek bankietowych sporządza się z białek, cukru pudru, masła i mąki w proporcji 1:1:1:1 ?

- A. Cukrową.
- B. Dragantową.
- C. Cygaretkową.
- D. Marcepanową.

Zadanie 35.

Do oblewania babek piaskowych należy zastosować

- A. glazurę.
- B. glukozę.
- C. frużelinę.
- D. nugatynkę.

Zadanie 36.

Do malowania metodą rozpylania płynnymi barwnikami figurki wykonane z masy cukrowej wykorzystuje się

- A. sitko.
- B. aerograf.
- C. szpatułkę.
- D. dozownik.

Zadanie 37.

Podstawową czynnością wykonywaną podczas dekorowania tortów w stylu angielskim jest

- A. cienkie rozwałkowanie masy cukrowej.
- B. równomierne obsypanie tortu cukrem pudrem.
- C. pokrojenie masy marcepanowej na równe paski.
- D. tworzenie powtarzalnych elementów dekoracyjnych z kremu.

Zadanie 38.

Ptysie z bitą śmietaną przeznaczone do sprzedaży samoobsługowej należy zapakować w

- A. cienką folię aluminiową.
- B. torby papierowe parafinowane.
- C. torebki foliowe termozgrzewalne.
- D. przezroczyste pudełka polistyrenowe.

Zadanie 39.

Do przechowywania nietrwałych wyrobów cukierniczych w magazynie wyrobów gotowych należy wykorzystać

- A. stół chłodniczy.
- B. tunel chłodzący.
- C. szafę chłodniczą.
- D. komorę mroźniczą.

Zadanie 40.

Maksymalna temperatura przechowywania przez 10 dni ciastek przekładanych kremem szwedzkim wynosi

- A. 2°C
- B. 6°C
- C. 18°C
- D. 24°C