

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.07**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.07-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 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”:

	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.

	B	C	
---	---	---	---

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.



Ilustracja 1.



Ilustracja 2.



Ilustracja 3.



Ilustracja 4.

Na której ilustracji przedstawiono warzywo liściowe?

- A. Na ilustracji 1.
- B. Na ilustracji 2.
- C. Na ilustracji 3.
- D. Na ilustracji 4.

Zadanie 2.

Ziarna zbóż działają zakwaszająco na organizm człowieka, dzięki dużej zawartości w nich

- A. sodu.
- B. jodu.
- C. wapnia.
- D. fosforu.

Zadanie 3.

Do produktów pochodzenia roślinnego należą

- A. miód i szparagi.
- B. pasternak i trufle.
- C. drożdże i kalmary.
- D. żelatyna i karczochy.

Zadanie 4.

Do tłuszczów o najkrótszym okresie przechowywania w optymalnych warunkach należy

- A. smalec wieprzowy.
- B. olej słonecznikowy.
- C. margaryna mleczna.
- D. masło śmietankowe.

Zadanie 5.

Skład chemiczny 100 g różnych rodzajów kasz						
Lp.	Rodzaj kaszy	Białko (g)	Skrobia (g)	Błonnik (g)	Popiół (g)	Tłuszcz (g)
1.	manna	8,7	74,0	2,5	0,3	1,0
2.	jaglana	10,5	55,0	3,2	1,0	3,5
3.	pęczak	8,4	68,2	5,4	1,1	2,0
4.	gryczana	12,6	60,5	5,9	2,0	1,9

Na podstawie danych w tabeli wskaż środek spożywczy, który zawiera najwięcej węglowodanów.

- A. 1.
- B. 2.
- C. 3.
- D. 4.

Zadanie 6.

Podstawowym surowcem do produkcji musztardy jest

- A. kminek.
- B. jałowiec.
- C. kolendra.
- D. gorczyca.

Zadanie 7.

Dobrej jakości surówka powinna charakteryzować się

- A. dużą ilością zaprawy.
- B. dominującym smakiem przypraw.
- C. równomiernie rozdrobnionymi składnikami.
- D. składnikami przesączonymi wydzielonym sokiem.

Zadanie 8.

Najkrócej w optymalnych warunkach chłodniczych należy przechowywać

- A. śliwki.
- B. maliny.
- C. borówki.
- D. czereśnie.

Zadanie 9.

W magazynie o wilgotności 50÷65% należy przechowywać

- A. jabłka.
- B. cykorię.
- C. ziemniaki.
- D. soczewicę.

Zadanie 10.

Przechowywanie kremu sułtańskiego w optymalnych warunkach dłużej niż 6 godzin, może spowodować, że krem

- A. skwaśnieje.
- B. będzie gorzki.
- C. rozwarstwi się.
- D. będzie grudkowaty.

Zadanie 11.

Instrukcje i procedury Dobrej Praktyki Higienicznej dotyczą działań związanych

- A. z zaopatrzeniem zakładu w wodę.
- B. z przechowywaniem gorących potraw.
- C. z monitorowaniem temperatur magazynów.
- D. z oznakowaniem magazynowanych towarów.

Zadanie 12.

Którą metodę utrwalania żywności należy zastosować, aby papryka zachowała jak największą ilość witaminy C?

- A. Suszenie.
- B. Wędzenie.
- C. Zamrażanie.
- D. Marynowanie.

Zadanie 13.

Którą metodę utrwalania zastosowano do otrzymania ogórków kiszonych?

- A. Fizyczną.
- B. Chemiczną.
- C. Skojarzoną.
- D. Biologiczną.

Zadanie 14.

Do otrzymania którego produktu zastosowano chemiczną metodę utrwalania?

- A. Maślanki.
- B. Rodzynek.
- C. Kurkumy.
- D. Rolmopsów.

Zadanie 15.

Przedmagazyn należy wyposażyć, oprócz wagi, stołu i umywalki, w wózek

- A. kelnerski.
- B. bemarowy.
- C. jodełkowy.
- D. platformowy.

Zadanie 16.

Minimalna temperatura mierzona przez 2 minuty wewnątrz pieczonego schabu, powinna wynosić nie mniej niż

- A. 60°C
- B. 65°C
- C. 70°C
- D. 75°C

Zadanie 17.

Ile kilogramów mrożonych, rybnych filetów należy pobrać z magazynu, aby przygotować 150 porcji potrawy o wadze 100 gramów każda, jeżeli ubytki w czasie obróbki cieplnej wynoszą 25%?

- A. 11,25 kg
- B. 15,00 kg
- C. 18,75 kg
- D. 20,00 kg

Zadanie 18.

Korzystając z przedstawionego normatywu surowcowego, oblicz ile porcji potrawy należy sporządzić z 1,2 kg kiełbasy.

- A. 16 porcji.
- B. 20 porcji.
- C. 25 porcji.
- D. 40 porcji.

Pyzy z mięsem	
Normatyw surowcowy na 5 porcji	
Nazwa surowca	Ilość [g]
Ziemniaki	2000
Mąka pszenna	120
Słonina	80
Kiełbasa	300
Sól, pieprz	

Zadanie 19.

Wykorzystując wszystkie surowce wymienione w przedstawionym normatywie, należy sporządzić czekoladowy

- A. krem.
- B. kisiel.
- C. budyń.
- D. kompot.

Normatyw surowcowy na 5 porcji	
Nazwa surowca	Ilość
Mleko	750 ml
Mąka ziemniaczana	50 g
Cukier	100 g
Czekolada gorzka	30 g
Masło	15 g

Zadanie 20.

Zamieszczony fragment sposobu wykonania ciasta dotyczy produkcji

- A. klusek śląskich.
- B. pierogów leniwych.
- C. kołdunów litewskich.
- D. krokietów ziemniaczanych.

Sposób wykonania
Ugotowane, obrane i przecięte przez praskę ziemniaki wyłożyć na stolnicę. Dodać wybite jajo i mąkę ziemniaczaną. Zarobić nożem, a następnie krótko zagnieść rękoma.

Zadanie 21.

Mruganie to technika gotowania

- A. rosółu.
- B. kompotu.
- C. szpinaku.
- D. szparagów.

Zadanie 22.

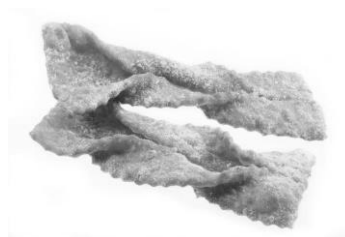
Które ciasto przed formowaniem wyrobów należy schłodzić w lodówce?

- A. Kruche.
- B. Parzone.
- C. Ucierane.
- D. Drożdżowe.

Zadanie 23.

Przedstawiony na rysunku wyrób cukierniczy, należy sporządzać z ciasta

- A. kruchego.
- B. zbijanego.
- C. francuskiego.
- D. drożdżowego.



Zadanie 24.

Który surowiec powinien być wpisany w miejscu oznaczonym w tabeli symbolem X, by mógł być zastosowany do sporządzenia *fasolki po bretońsku*?

- A. Cukinia.
- B. Kielbasa.
- C. Pieczarki.
- D. Wołowina.

Fasolka po bretońsku
Fasola biała
X
Smalec
Cebula
Koncentrat pomidorowy 30%
Mąka pszenna
Przyprawy

Zadanie 25.

Do sporządzenia potrawki należy użyć mięsa

- A. wołowego lub cielęcego.
- B. cielęcego lub drobiowego.
- C. wołowego lub wieprzowego.
- D. wieprzowego lub drobiowego.

Zadanie 26.

Powstałe podczas formowania sztufady okrawki mięsa należy wykorzystać do sporządzania

- A. pieczeni rzymskiej.
- B. boeuf Stroganowa.
- C. kotletów pożarskich.
- D. sznycła po wiedeńsku.

Zadanie 27.

Który proces zachodzi podczas sporządzania kisielu kawowego, po dodaniu zawiesiny z mleka i mąki?

- A. Koagulacja białek.
- B. Karmelizacja cukru.
- C. Kleikowanie skrobi.
- D. Żelowanie błonnika.

Zadanie 28.

Długotrwałe wyrabianie ciasta ziemniaczanego powoduje, że ciasto staje się

- A. szare.
- B. twarde.
- C. rzadkie.
- D. gorzkie.

Zadanie 29.

Długotrwałe gotowanie wywaru z rozdrobnionych buraków powoduje zmianę jego ciemnoczerwonej barwy na

- A. fioletową.
- B. oliwkową.
- C. jasnoróżową.
- D. żółto-brązową.

Zadanie 30.



Ilustracja 1.



Ilustracja 2.



Ilustracja 3.



Ilustracja 4.

Które z przedstawionych na ilustracjach mieszadeł, należy zamontować w miesiarce planetarnej, aby sporządzić ciasto na pączki?

- A. Na ilustracji 1.
- B. Na ilustracji 2.
- C. Na ilustracji 3.
- D. Na ilustracji 4.

Zadanie 31.

Przedstawiony na ilustracji nóż należy stosować

- A. do krojenia serów.
- B. do dzielenia pizzy.
- C. do rozdrabniania ziół.
- D. do szatkowania kapusty.



Zadanie 32.

Zastosowanie którego urządzenia pozwala na utrzymanie określonej temperatury wydawanych ciepłych potraw?

- A. Bemara.
- B. Warnika.
- C. Autoklawu.
- D. Szybkowaru.

Zadanie 33.

Suflet z sera należy podawać

- A. w talerzu głębokim.
- B. w kokilce na podstawce.
- C. w bulionówce na spodku.
- D. w pucharku na podstawce.

Zadanie 34.

Której potrawy **nie należy** podawać na półmisku platerowym?

- A. Rolady serowej.
- B. Jaj nadziewanych.
- C. Terriny drobiowej.
- D. Schabu pieczonego.

Zadanie 35.

Zupę cebulową należy wydawać

- A. z ryżem.
- B. z grzankami.
- C. z diablótkami.
- D. z ziemniakami.

Zadanie 36.

Którą potrawę należy podawać z cząstką cytryny?

- A. Rybę po polsku.
- B. Jaja po wiedeńsku.
- C. Ziemniaki po nelsonsku.
- D. Kurczaka po krakowsku.

Zadanie 37.

Ile porcji napoju otrzyma się z 8 opakowań soku o pojemności 1,5 l każdy, jeżeli na 1 porcję napoju potrzeba 200 ml soku?

- A. 16 porcji.
- B. 45 porcji.
- C. 60 porcji.
- D. 75 porcji.

Zadanie 38.

Zgodnie z zasadami HACCP rozmrażanie mięsa należy przeprowadzać w temperaturze

- A. 4°C
- B. 8°C
- C. 12°C
- D. 16°C

Zadanie 39.

Pasztet z kurczaka i warzyw należy kroić na desce koloru

- A. białego.
- B. żółtego.
- C. zielonego.
- D. brązowego.

Zadanie 40.

Krytycznym punktem kontrolnym, który należy monitorować podczas sporządzania udek faszerowanych pieczarkami i papryką, jest temperatura

- A. pieczenia udek.
- B. smażenia cebuli.
- C. duszenia pieczarek.
- D. blanszowania papryki.

www.EgzaminZawodowy.info