

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.07**

Wersja arkusza: **AG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.07-AG-20.06

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2020

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 14 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.

** w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość*

8. Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krutek 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!

Zadanie 1.

Cyfra 3 na początku kodu: 3-PL-66448877 umieszczonego na skorupce jaja oznacza, że pochodzi ono od kur hodowanych w sposób

- A. klatkowy.
- B. ściółkowy.
- C. ekologiczny.
- D. wolnowybiegowy.

Zadanie 2.

Za cierpki smak owoców aronii odpowiadają

- A. garbniki.
- B. antocyjany.
- C. benzoesany.
- D. związki pektynowe.

Zadanie 3.

Orzechy są surowcem wysokoenergetycznym ze względu na zawartość

- A. białek.
- B. błonnika.
- C. tłuszczów.
- D. węglowodanów.

Zadanie 4.

Na której ilustracji przedstawiono anyż?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 5.

Spośród podanych surowców najmniej trwałym jest

- A. ryż.
- B. ocet.
- C. drób.
- D. cukier.

Zadanie 6.

Które warzywo spośród wymienionych zawiera najwięcej witaminy C w 100 g surowca?

- A. Dynia.
- B. Ogórek.
- C. Papryka.
- D. Bakłażan.

Zadanie 7.

Do serów typu włoskiego należy zaliczyć

- A. gouda.
- B. gruyere.
- C. parmezan.
- D. mazdamer.

Zadanie 8.

Środkiem spożywczym pochodzenia zwierzęcego jest

- A. kapar.
- B. komosa.
- C. kindziuk.
- D. karczoch.

Zadanie 9.

Którą rybę przedstawiono na ilustracji?

- A. Lina.
- B. Amura.
- C. Sandacza.
- D. Szczupaka.



Zadanie 10.

Schab i biodrówka to elementy rozbioru tuszy

- A. cielęcej.
- B. baraniej.
- C. wołowej.
- D. wieprzowej.

Zadanie 11.

Optymalna temperatura przechowywania lodów śmietankowych wynosi

- A. 4°C
- B. 0°C
- C. -4°C
- D. -18°C

Zadanie 12.

Metodę chemiczną utrwalania surowca należy stosować do produkcji

- A. gruszek w occie.
- B. kapusty kiszonej.
- C. powideł śliwkowych.
- D. borowików suszonych.

Zadanie 13.

Na podstawie przedstawionego normatywu surowcowego dobierz metodę utrwalania kapusty białej.

- A. Kiszenie.
- B. Peklowanie.
- C. Zagęszczanie.
- D. Marynowanie.

Normatyw surowcowy	
Kapusta biała	2,0 kg
Marchew	0,2 kg
Kminek	łyżeczka
Sól	3 łyżki

Zadanie 14.

Przedstawione na ilustracji wyposażenie magazynu o optymalnej temperaturze 10÷15°C i wilgotności 50÷65% należy stosować do przechowywania

- A. nabiału.
- B. ziemniaków.
- C. artykułów suchych.
- D. warzyw nietrwałych.



Zadanie 15.

System jakości zdrowotnej żywności GMP **nie dotyczy**

- A. higieny personelu.
- B. układania receptur.
- C. postępowania z surowcem.
- D. przechowywania żywności.

Zadanie 16.

Do krojenia mięsa pieczonego należy stosować deskę koloru

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

Zadanie 17.

Na podstawie zamieszczonego sposobu wykonania należy sporządzić

- A. mus.
- B. tartę.
- C. krem.
- D. budyń.

- Jabłka upiecz, przetrzuj przez sito.
- Żelatynę namocz a następnie upłynnij.
- Ubij białka z cukrem.
- Wymieszaj rozpuszczoną żelatynę z przecierem jabłkowym.
- Do gęstniejącego przecieru dodawaj partiami pianę z białek.
- Wyporcuj i schłodź.

Zadanie 18.

Na podstawie zamieszczonego normatywu surowcowego oblicz, ile szpinaku i mleka należy przygotować do sporządzenia 9 porcji szpinaku zasmażanego.

- A. 1,8 kg szpinaku i 0,36 l mleka.
- B. 1,8 kg szpinaku i 1,08 l mleka.
- C. 5,4 kg szpinaku i 0,36 l mleka.
- D. 5,4 kg szpinaku i 1,08 l mleka.

Normatyw surowcowy na 3 porcje szpinaku zasmażanego	
Nazwa surowca	Ilość
szpinak	600 g
masło	30 g
mąka	30 g
mleko	120 ml
czosnek	2 ząbki

Zadanie 19.

Przedstawiony na ilustracji sposób formowania należy zastosować do sporządzania

- A. bryzoli.
- B. rumsztyków.
- C. kotletów de volaille.
- D. steków wieprzowych.

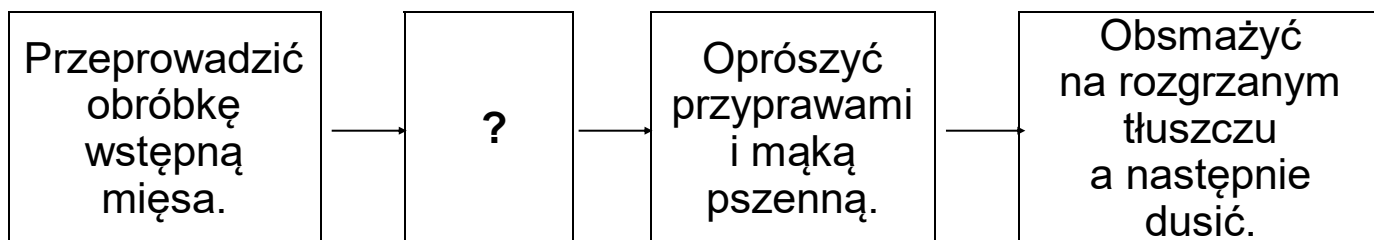


Zadanie 20.

Sporządzając krokiety z nadzieniem słonym, naleśniki należy uformować

- A. w sakiewkę.
- B. w chusteczkę.
- C. w rulon otwarty.
- D. w rulon zamknięty.

Zadanie 21.



Której czynności brakuje w zamieszczonym schemacie przedstawiającym technikę sporządzania boeuf Strogonow?

- A. Mięso pokroić w paski.
- B. Mięso naszpikować słoniną.
- C. Płaty mięsa rozbić, nadziać i zrolować.
- D. Plastry mięsa rozbić, nadając okrągły kształt.

Zadanie 22.



Przedstawione etapy składania i wałkowania należy zastosować do sporządzania ciasta

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

Zadanie 23.

Którą technikę obróbki cieplnej należy stosować do sporządzania „Pstrąga na niebiesko”?

- A. Pieczenie.
- B. Grillowanie.
- C. Smażenie tradycyjne.
- D. Gotowanie w wodzie.

Zadanie 24.

Na ilustracji przedstawiono makaron

- A. penne.
- B. fusilli.
- C. spaghetti.
- D. tagliatelle.

**Zadanie 25.**

Którą technikę obróbki cieplnej należy stosować do sporządzenia budyniu serowego?

- A. Duszenie.
- B. Smażenie.
- C. Gotowanie.
- D. Zapiekanie.

Zadanie 26.

Do sporządzenia sałatki przedstawionej na ilustracji należy wykorzystać ser

- A. ricotta.
- B. mozzarella.
- C. camembert.
- D. mascarpone.



Zadanie 27.

Zamieszczony wykaz surowców do sporządzenia ćwikły należy uzupełnić o korzeń

- A. brukwi.
- B. chrzanu.
- C. marchwi.
- D. pasternaku.

Buraki ćwikłowe
?
Sok z cytryny
Sól
Cukier

Zadanie 28.

Sporządzając tradycyjne gołąbki, należy użyć: kapusty białej, mięsa mielonego mieszanego oraz

- A. ryżu.
- B. pieczarek.
- C. kaszy manny.
- D. grzybów suszonych.

Zadanie 29.

Do przygotowania greckiej musaki należy użyć

- A. szparagów.
- B. karczochów.
- C. bakłażanów.
- D. pomarańczy.

Zadanie 30.

Tradycyjne bliny należy sporządzić z mąki

- A. jaglanej.
- B. ryżowej.
- C. gryczanej.
- D. kukurydzianej.

Zadanie 31.

Na ilustracji przedstawiono grzankę z jajem

- A. mollet.
- B. sadzonym.
- C. poszetowym.
- D. po wiedeńsku.



Zadanie 32.

Brązowa piana powstająca podczas gotowania rosółu spowodowana jest

- A. pęcznieniem kolagenu.
- B. wytapianiem tłuszczów.
- C. denaturacją białek prostych.
- D. karmelizacją cukrów prostych.

Zadanie 33.

Namoczona żelatyna w zimnej wodzie ulega

- A. pęcznieniu.
- B. rozklejeniu.
- C. denaturacji.
- D. retrogradacji.

Zadanie 34.

Nóż przedstawiony na ilustracji należy zastosować do krojenia

- A. serów.
- B. wędlin.
- C. owoców.
- D. pieczywa.



Zadanie 35.

Które urządzenie przedstawiono na ilustracji?

- A. Rożeń.
- B. Toster.
- C. Salamander.
- D. Frytkownicę.



Zadanie 36.

Przedstawione na ilustracji narzędzia należy stosować do sporządzania

- A. zup.
- B. sosów.
- C. racuchów.
- D. naleśników.

**Zadanie 37.**

Podajnik ślimakowy, nóż czteroskrzydłowy i szarpak to elementy budowy

- A. wilka.
- B. kutra.
- C. krajalnicy.
- D. kotleciarki.

Zadanie 38.

Które urządzenie przedstawiono na ilustracji?

- A. Warnik.
- B. Kombiwar.
- C. Perkolator.
- D. Szybkwowar.

**Zadanie 39.**

Do zaparzania kawy po turecku należy stosować

- A. termos.
- B. dzbanek.
- C. tygielek miedziany.
- D. ekspres ciśnieniowy.

Zadanie 40.

Naczynie o pojemności 250 ml przedstawione na ilustracji należy stosować do podania

- A. caprese.
- B. carpaccio.
- C. cannelloni.
- D. consomme.

