

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.07**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.07-SG-21.01

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

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.

Na podstawie przedstawionego w tabeli składu chemicznego mąki pszennej wskaż jej typ.

- A. 500
- B. 650
- C. 750
- D. 870

Składnik mąki	Zawartość w %
Woda	13,5
Białko	8,7
Tłuszcz	1,9
Węglowodany	75,0
Błonnik	0,4
Popiół	0,5

Zadanie 2.

Które warzywo przedstawiono na ilustracji?

- A. Skorzonerę.
- B. Pietruszkę.
- C. Chrzan.
- D. Rzepę.

**Zadanie 3.**

Zestaw cech	Barwa	Smak	Konsystencja	Zawartość tłuszczu w %
I	biała	kwaśny, orzeźwiający	płynna, gęsta	0 ÷ 4
II	kremowa	słodki	płynna	12 ÷ 36
III	kremowa	lekko kwaśny	gęsta, zawieszista	12 ÷ 20
IV	biała	łagodnie kwaśny	galaretowata	10 ÷ 50

Który zestaw cech jest charakterystyczny dla śmietanki?

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

Zadanie 4.

Dodanie której przyprawy do ryżu powoduje jego pomarańczowe zabarwienie?

- A. Anyżu.
- B. Imbiru.
- C. Szafranu.
- D. Goździków.

Zadanie 5.

Które warzywo spośród podanych jest bogatym źródłem karotenu?

- A. Dynia.
- B. Cebula.
- C. Cukinia.
- D. Kalafior.

Zadanie 6.

Które warzywa należy zaliczyć do owocowych?

- A. Karczoch i ogórek.
- B. Bakłażan i patison.
- C. Jarmuż i brukselka.
- D. Endywia i cieciora.

Zadanie 7.

Do owoców trwałych należy zaliczyć

- A. maliny i poziomki.
- B. jabłka i pomarańcze.
- C. truskawki i grapefruity.
- D. brzoskwinie i winogrona.

Zadanie 8.

Który element rozbioru tuszy wołowej przedstawiono na ilustracji?

- A. Ligawę.
- B. Rostbef.
- C. Antrykot.
- D. Polędwicę.

**Zadanie 9.**

Optymalna temperatura przechowywania ryb świeżych do 2 dni w lodówce powinna wynosić

- A. $-3^{\circ}\text{C} \div -1^{\circ}\text{C}$.
- B. $0^{\circ}\text{C} \div 3^{\circ}\text{C}$.
- C. $5^{\circ}\text{C} \div 8^{\circ}\text{C}$.
- D. $9^{\circ}\text{C} \div 12^{\circ}\text{C}$.

Zadanie 10.

Wskaż optymalne warunki przechowywania mąki.

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

warunki	Temperatura w $^{\circ}\text{C}$	Wilgotność w %
I.	$0 \div 3$	90
II.	$4 \div 8$	80
III.	$10 \div 12$	70
IV.	$15 \div 18$	60

Zadanie 11.

Która zmiana zachodzi w jajach w trakcie ich przechowywania?

- A. Gęstnienie białka.
- B. Zwiększenie masy.
- C. Zmniejszenie komory powietrznej.
- D. Zwiększenie przepuszczalności skorupki.

Zadanie 12.

Który sposób utrwalania mięsa przedstawiono w opisie?

- A. Kiszenie.
- B. Bejcowanie.
- C. Peklowanie.
- D. Blanszowanie.

„Wodę zagotować z pokrojoną w krążki cebulą, przyprawami i octem. Po ostudzeniu zalać ułożone w naczyniu mięso”.

Zadanie 13.

Który magazyn należy wyposażyć w urządzenie przedstawione na ilustracji?

- A. Jaj.
- B. Mięsa.
- C. Nabiału.
- D. Warzyw.



Zadanie 14.

W przygotowalni brudnej należy

- A. płukać ziemniaki.
- B. spulchniać mięso.
- C. porcjować surówki.
- D. rozdrabniać kapustę.

Zadanie 15.

Potrawę wyprodukowaną w systemie cook-chill po podgrzaniu do temperatury minimum 70°C należy wydać do konsumpcji w ciągu

- A. 5 min.
- B. 9 min.
- C. 15 min.
- D. 25 min.

Zadanie 16.

Na podstawie zamieszczonego sposobu wykonania należy sporządzić

- A. melbę.
- B. tiramisu.
- C. krem bawarski.
- D. budyń kakaowy.

- Jaja umyj, sprawdź świeżość i oddziel żółtka od białek.
- Żółtka wymieszaj z cukrem i odrobiną likieru, do masy dodaj ser mascarpone i ucieraj do uzyskania masy o konsystencji gęstej śmietany.
- Zaparz kawę i dodaj pozostały likier, maczaj w kawie biszkopty i układaj na dnie naczynia jednoporcjowego lub wieloporcjowego. Wyłóż część kremu.
- Na warstwie kremu ułóż biszkopty i przykryj następną warstwą kremu. Deser schładzaj w lodówce, przed podaniem posyp kakao.

Zadanie 17.

Korzystając z zamieszczonego normatywu surowcowego wskaż, ile wina białego wytrawnego i jaj należy przygotować do sporządzenia 15 porcji sosu szodonowego.

- A. 1,29 l wina, 12 jaj.
- B. 1,29 l wina, 3 jaja.
- C. 12,9 l wina, 12 jaj.
- D. 12,9 l wina, 3 jaja.

Normatyw surowcowy na 5 porcji sosu szodonowego	
Nazwa surowca	Ilość
Wino białe wytrawne	430 ml
Żółtko	3 szt.
Jaja	1 szt.
Cukier	100 g
Skórka cytrynowa	15 g

Zadanie 18.

W zamieszczonym schemacie kolejnych czynności przedstawiono sposób sporządzania ciasta

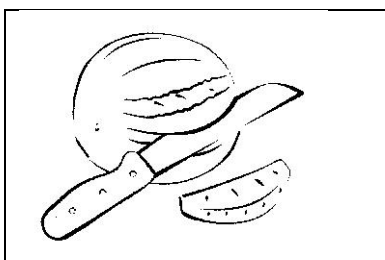
- A. kruchego.
- B. piaskowego.
- C. francuskiego.
- D. biszkoptowego.

Ubijanie jaj z cukrem → ucieranie tłuszczu na puszystą masę → dodanie masy jajecznej do tłuszczu → dodanie mąki pszennej z proszkiem do pieczenia → mieszanie masy → formowanie masy → pieczenie 180 ÷ 200°C

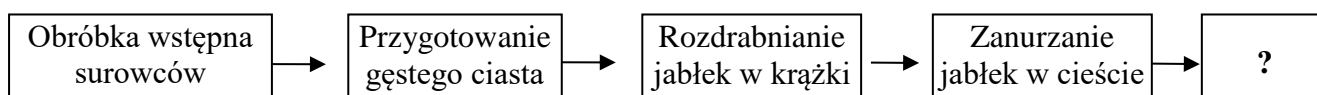
Zadanie 19.

Którą czynność przedstawiono na ilustracji?

- A. Obieranie.
- B. Filetowanie.
- C. Trybowanie.
- D. Tablerowanie.



Zadanie 20.



Która technika obróbki cieplnej została oznaczona znakiem zapytania w przedstawionym schemacie sporządzania jabłek w cieście?

- A. Smażenie.
- B. Zapiekanie.
- C. Konfitowanie.
- D. Blanszowanie.

Zadanie 21.

Posypanie powierzchni ugotowanej marchwi mąką pszenną z dodatkiem cukru i jej ponowne zagotowanie, to sposób zagęszczania przez

- A. zacieranie.
- B. oprószanie.
- C. zasmażanie.
- D. glazurowanie.

Zadanie 22.

Techniką obróbki wstępnej czystej jest

- A. płukanie.
- B. obieranie.
- C. sortowanie.
- D. formowanie.

Zadanie 23.

Którą technikę obróbki cieplnej należy stosować, przygotowując „*Wołową sztukę mięsa*”?

- A. Duszenie.
- B. Pieczenie.
- C. Gotowanie.
- D. Grillowanie.

Zadanie 24.

Do sporządzenia rolmopsów należy wykorzystać

- A. śledzie.
- B. sardele.
- C. makrele.
- D. węgorze.

Zadanie 25.

Środkiem spożywczym spulchniającym suflet jest

- A. jajo.
- B. mąka.
- C. mleko.
- D. śmietana.

Zadanie 26.

Zamieszczony wykaz surowców do sporządzenia kisielu truskawkowego należy w miejscu znaku zapytania uzupełnić o

- A. mąkę ziemniaczaną.
- B. mąkę kukurydzianą.
- C. żelatynę.
- D. agar.

Kisiel truskawkowy - surowce
Truskawki
Woda
?
Cukier

Zadanie 27.

Do przygotowania galarety z mięsa zwierząt rzeźnych należy użyć

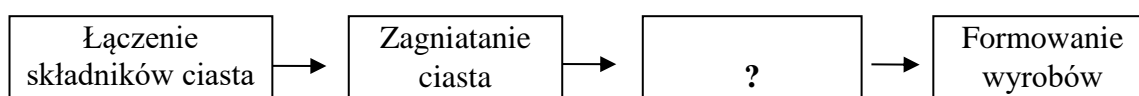
- A. boczku.
- B. golonki.
- C. polędwicy.
- D. podgardla.

Zadanie 28.

Który surowiec występuje w miejscu znaku zapytania w zamieszczonym wykazie surowców niezbędnych do sporządzenia sosu holenderskiego?

- A. Wywar jarski.
- B. Oliwa z oliwek.
- C. Masło klarowane.
- D. Śmietanka kremowa.

Wykaz surowców
żółtka
?
ocet winny
sok z cytryny
sól, pieprz biały

Zadanie 29.

Która czynność występuje w miejscu znaku zapytania w przedstawionym schemacie produkcji ciasta kruchego?

- A. Dodanie żółtek.
- B. Chłodzenie ciasta.
- C. Wyrabianie ciasta.
- D. Siekanie składników.

Zadanie 30.

Który proces zachodzi podczas ogrzewania cukru na suchej patelni?

- A. Denaturacja.
- B. Karmelizacja.
- C. Retrogradacja.
- D. Dekstrynizacja.

Zadanie 31.

W której potrawie dodatek soku z cytryny spowoduje utrwalenie barwy użytego surowca?

- A. Buraki zasmażane.
- B. Szpinak zasmażany.
- C. Marchew oprószana.
- D. Karczoch grillowany.

Zadanie 32.

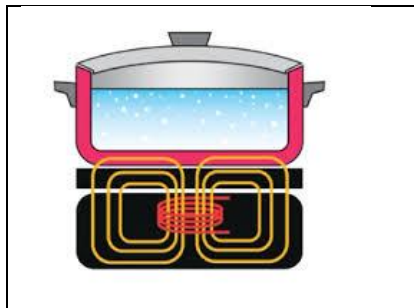
Pojemniki ze stali nierdzewnej przedstawione na ilustracji należy stosować podczas obróbki cieplnej potraw

- A. na taborecie gazowym.
- B. na patelni elektrycznej.
- C. w piecu konwekcyjnym.
- D. w kuchence mikrofalowej.

**Zadanie 33.**

Na ilustracji przedstawiono schemat działania

- A. grilla.
- B. salamandera.
- C. kuchni indukcyjnej.
- D. kuchni mikrofalowej.

**Zadanie 34.**

Które urządzenie należy stosować do sporządzania zup kremów?

- A. Wilk.
- B. Kuter.
- C. Malakser.
- D. Miesiarkę.

Zadanie 35.

Którym z noży przedstawionych na ilustracji należy siekać zioła?

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

Zadanie 36.

Które urządzenie skraca czas gotowania potraw?

- A. Bimar.
- B. Salamander.
- C. Kocioł warzelny.
- D. Cyrkulator zanurzeniowy.

Zadanie 37.

Którą tarczę krajalnicy należy użyć do szatkowania kapusty?


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

Zadanie 38.

Które urządzenie należy stosować do schłodzenia ciepłej galaretki owocowej?

- A. Szafę chłodniczą.
- B. Regał chłodniczy.
- C. Schładzarkę szokową.
- D. Szafę dwutemperaturową.

Zadanie 39.

			
I.	II.	III.	IV.

Które naczynie należy stosować do tradycyjnego podania deseru panna cotta?

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

Zadanie 40.

Którego naczynia nie należy używać do serwowania lodów?



I.



II.



III.



IV.

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