

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.07**
Wersja arkusza: **X**
Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.07-X-19.06

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2019

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 kratek 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.

Chalazy są elementem budowy

- A. jaja kurzego.
- B. bulwy ziemniaka.
- C. ozora wieprzowego.
- D. zielonego pomidora.

Zadanie 2.

Który środek spożywczy zawiera przyswajalne i nieprzyswajalne przez organizm człowieka węglowodany?

- A. Jajo.
- B. Masło.
- C. Mleko.
- D. Jabłko.

Zadanie 3.

Który olej należy przechowywać w warunkach chłodniczych?

- A. Lniany.
- B. Ryżowy.
- C. Palmowy.
- D. Kokosowy.

Zadanie 4.

Który produkt **nie zawiera** cholesterolu?

- A. Pestki dyni.
- B. Smalec gęsi.
- C. Masło ekstra.
- D. Mięso wołowe.

Zadanie 5.

Obsuszony ser gouda bez żadnych zmian mikrobiologicznych należy przeznaczyć

- A. do dekoracji kanapek.
- B. po starciu do zapiekanek.
- C. bezwzględnie do wyrzucenia.
- D. jako przekąskę do talerza serów.

Zadanie 6.

W pomieszczeniu o temperaturze 15-18°C i wilgotności względnej powietrza 55-60% należy przechowywać

- A. mąkę, cukier.
- B. masło, wędliny.
- C. owoce, warzywa.
- D. mleko, margarynę.

Zadanie 7.

Dostęp światła do przechowywanej żywności

- A. przyspiesza wysychanie.
- B. przyspiesza procesy utleniania.
- C. spowalnia rozwój drobnoustrojów.
- D. powoduje zakażenie mikrobiologiczne.

Zadanie 8.

Spadek wilgotności powietrza w magazynie ziemniaków do poziomu 60-70% powoduje

- A. rozkład skrobi w ziemniakach.
- B. duże ubytki naturalne ziemniaków.
- C. pochłanianie pary wodnej przez ziemniaki.
- D. zwiększenie zawartości witaminy C w ziemniakach.

Zadanie 9.

„Stęchły, jelki i gnilny zapach, porowata powierzchnia pokryta brunatną, śluzowatą warstwą, wzrost kwasowości”. Opisane zmiany zachodzą podczas przechowywania w nieodpowiednich warunkach

- A. sera twarogowego.
- B. smalcu wieprzowego.
- C. owoców jagodowych.
- D. warzyw korzeniowych.

Zadanie 10.

Czynności mycia i dezynfekcji maszyn i urządzeń opisane są przez system

- A. GMP
- B. GHP
- C. TQM
- D. CCP

Zadanie 11.

Sporządzając konfitury, owoce należy poddać

- A. przetarci i odparowaniu.
- B. zamrażaniu i zagęszczeniu.
- C. odparowaniu pod ciśnieniem.
- D. gotowaniu w syropie cukrowym.

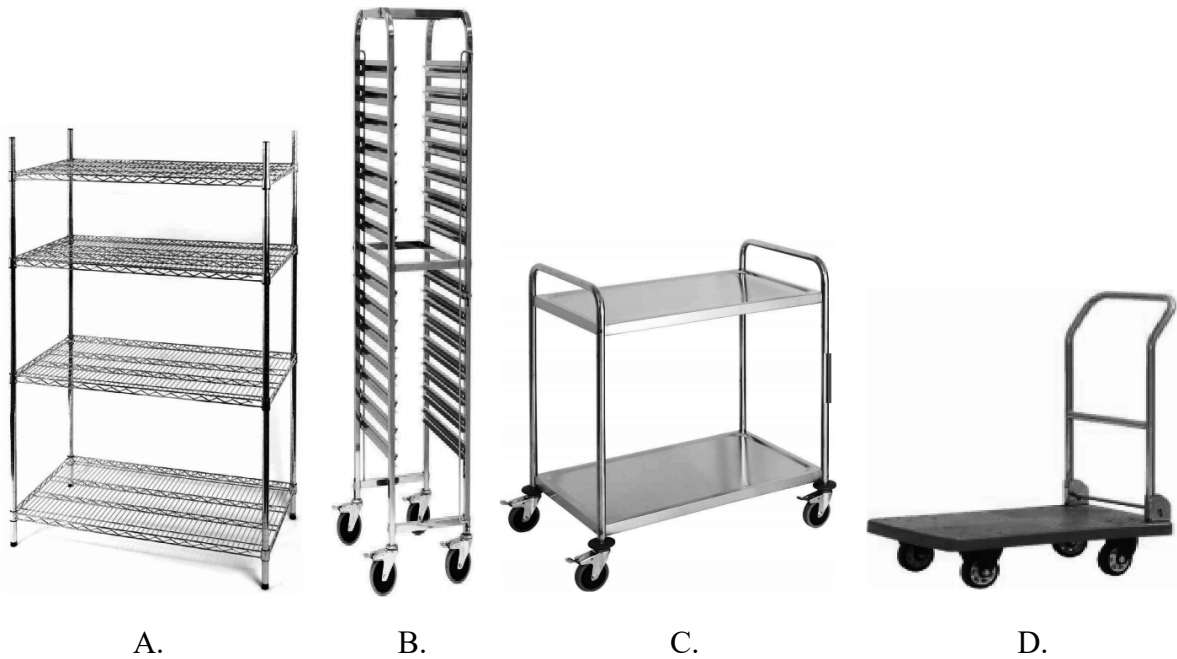
Zadanie 12.

Wskaż prawidłowy dobór metody utrwalania do środka spożywczego.

- A. Mleko UHT – kondensacja.
- B. Ogórki konserwowe – kiszenie.
- C. Susz warzywny – tyndalizacja.
- D. Fasolka w zalewie – pasteryzacja.

Zadanie 13.

Którego sprzętu należy użyć do bezpiecznego transportu tac GN?



Zadanie 14.

Pomieszczenie, w którym odbywa się ekspedycja gotowych potraw, **nie może** znajdować się przy

- A. kuchni właściwej.
- B. zmywalni naczyń.
- C. sali konsumenckiej.
- D. przygotowalni czystej.

Zadanie 15.

Do obróbki czystej podczas sporządzania surówki należy zaliczyć procesy

- A. mycia i oczyszczania.
- B. płukania i rozdrabniania.
- C. mieszania i doprawiania.
- D. sortowania i oczyszczania.

Zadanie 16.

Bakterie Salmonelli znajdujące się w środku jaja niszczy

- A. gotowanie w wodzie.
- B. wyparzenie gorącą wodą.
- C. naświetlenie promieniowaniem UV.
- D. zanurzenie w płynie dezynfekcyjnym.

Zadanie 17.

Podstawowe składniki ciasta biszkoptowego: jaja, mąka i cukier, należy zastosować w proporcji 2 kg : 1 kg : 1 kg. Ile jaj należy przygotować do sporządzenia ciasta z 1 kg mąki, przyjmując, że 1 jajo waży 50 gramów?

- A. 20 sztuk.
- B. 30 sztuk.
- C. 40 sztuk.
- D. 50 sztuk.

Zadanie 18.

Porcja ziemniaków do dania zasadniczego wynosi 200 g. Ile ziemniaków należy obrać do sporządzenia 200 porcji, jeżeli straty podczas obierania wynoszą 20% ?

- A. 40 kg
- B. 50 kg
- C. 70 kg
- D. 80 kg

Zadanie 19.

Do zagęszczenia 1 porcji zupy owocowej należy użyć 4 gramów mąki ziemniaczanej. Ile mąki należy użyć do sporządzenia 50 porcji zupy?

- A. 0,002 kg
- B. 0,020 kg
- C. 0,200 kg
- D. 2,000 kg

Zadanie 20.

Podczas stosowania której techniki cieplnej środek spożywczy nie styka się z wodą w postaci ciekłej?

- A. Gotowania na parze.
- B. Gotowania tradycyjnego.
- C. Duszenia z obsmażaniem.
- D. Duszenia bez obsmażania.

Zadanie 21.

Które z warzyw należy rozdrabniać w szyfonadę?

- A. Ogórki.
- B. Szpinak.
- C. Pomidory.
- D. Ziemniaki.

Zadanie 22.

Wskaż prawidłowe techniki obróbki termicznej dla wymienionych w tabeli potraw mięsnych.

Rodzaj potrawy	Pulpety	Klopsiki
A	gotowanie	duszenie
B	duszenie	smażenie
C	smażenie	pieczenie
D	pieczenie	gotowanie

Zadanie 23.

Do sporządzania których klusek należy użyć drożdży?

- A. Zacierek.
- B. Leniwych.
- C. Pampuchów.
- D. Francuskich.

Zadanie 24.

W celu uzyskania puszystej konsystencji naleśników do ciasta należy dodać

- A. suszone drożdże.
- B. roztopione masło.
- C. gazowaną wodę mineralną.
- D. przesianą mąkę ziemniaczaną.

Zadanie 25.

Do sporządzenia sosu „tzatziki” należy użyć

- A. oleju, żółtek, soku z cytryny.
- B. jogurtu, czosnku, świeżych ogórków.
- C. oleju, warzyw, przecieru pomidorowego.
- D. majonezu, ogórków i grzybów marynowanych.

Zadanie 26.

Obróbka wstępna brudna ziemniaków → rozdrabnianie → mieszanie składników → formowanie → smażenie

Przedstawiony schemat produkcyjny przedstawia etapy sporządzania

- A. ziemniaków puree.
- B. pyz ziemniaczanych.
- C. placków ziemniaczanych.
- D. ziemniaków faszerowanych.

Zadanie 27.

Kucharz przygotowuje potrawę smażoną „Warzywa na patelnię”, korzystając z mrożonych warzyw. Jak należy postąpić w tej sytuacji z mrożonymi warzywami?

- A. Umyć i wrzucić na ciepły tłuszcz.
- B. Nie rozmrażać i wrzucić na gorący tłuszcz.
- C. Częściowo rozmrozić i wrzucić na gorący tłuszcz.
- D. Całkowicie rozmrozić i wrzucić na zimny tłuszcz.

Zadanie 28.

Korpusy ptysi należy sporządzać z ciasta

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

Zadanie 29.

Które właściwości jaj wykorzystuje się, sporządzając suflet czekoladowy?

- A. Wiążące.
- B. Emulgujące.
- C. Zagęszczające.
- D. Spulchniające.

Zadanie 30.

Podczas zagęszczania kisielu kakaowego zachodzi proces

- A. karmelizacji cukru.
- B. kleikowania skrobi.
- C. koagulacji białka mleka.
- D. rozkładu proszku kakaowego.

Zadanie 31.

Które urządzenie skraca czas gotowania potraw?

- A. Bema.
- B. Warnik.
- C. Sous-vide.
- D. Szybko-war.

Zadanie 32.

Salamander gastronomiczny jest przeznaczony do

- A. wypieku pizzy.
- B. smażenia frytek.
- C. opiekania potraw.
- D. blanszowania warzyw.

Zadanie 33.

Radelka karbowanego należy używać do

- A. ubijania piany.
- B. obierania warzyw.
- C. formowania ciasta.
- D. otwierania konserw.

Zadanie 34.

Które urządzenie jest przeznaczone zarówno do gotowania, pieczenia, smażenia, zapiekania, jak i rozmrażania?

- A. Kuchenka indukcyjna.
- B. Piekarnik z termoobiegiem.
- C. Piec konwekcyjno-parowy.
- D. Kuchnia mikrofalowa z grillem.

Zadanie 35.

Sprzętu przedstawionego na rysunku należy używać do

- A. obierania warzyw.
- B. porcjowania lodów.
- C. wyciskania czosnku.
- D. miażdżenia orzechów.



Zadanie 36.

Przy ocenie organoleptycznej chrupkości należy wykorzystać zmysł

- A. węchu.
- B. słuchu.
- C. wzroku.
- D. zapachu.

Zadanie 37.

Którego naczynia **nie należy** używać do serwowania lodów?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 38.

Carpaccio wołowe należy serwować

- A. w kokilce.
- B. w bulionówce.
- C. na płaskim talerzu.
- D. na paterze szklanej.

Zadanie 39.

Wskaż dodatek, którego **nie należy** stosować przy serwowaniu barszczu czerwonego czystego.

- A. Ryż na sypko.
- B. Paluchy serowe.
- C. Uszka z grzybami.
- D. Krokiety z mięsem.

Zadanie 40.

Stosowanie odpowiednich kolorów desek do określonych środków spożywczych jest zgodne z wymaganiami

- A. systemu TQM.
- B. systemu HACCP.
- C. receptury potrawy.
- D. normatywu potrawy.