

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.07**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.07-SG-22.06

## **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”:

|                                     |   |   |   |
|-------------------------------------|---|---|---|
| <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.

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

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

### Zadanie 2.

Do warzyw o jadalnych ogonkach liściowych należy zaliczyć

- A. fenkuł.
- B. rabarbar.
- C. szparagi.
- D. kukurydzę.

### Zadanie 3.

Na którym rysunku przedstawiono indyka?



A.



B.



C.



D.

### Zadanie 4.

Do produktów pochodzenia roślinnego należą

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

### Zadanie 5.

Które warzywo zawiera przede wszystkim chlorofil?

- A. Dynia.
- B. Brokuł.
- C. Marchew.
- D. Bakłażan.

### Zadanie 6.

Truskawki należą do grupy owoców

- A. pestkowych.
- B. jagodowych.
- C. ziarnkowych.
- D. południowych.

### Zadanie 7.

Na rysunku przedstawiono

- A. flądrę.
- B. turbotę.
- C. kalmara.
- D. krewetkę.



### Zadanie 8.

Schab jest przedstawiony na rysunku



Rysunek I.



Rysunek II.



Rysunek III.



Rysunek IV.

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

### Zadanie 9.

Zdezynfekowane jaja należy przechowywać

- A. w lodówce w czystej przykrytej misce.
- B. w lodówce w wylączarkach.
- C. na regale w kuchni w czystej odkrytej misce.
- D. na regale w kuchni w wylączarkach.

### Zadanie 10.

Zakres temperatur  $0^{\circ}\text{C} \div 4^{\circ}\text{C}$  należy zapewnić

- A. w komorze chłodniczej.
- B. w magazynie ziemniaków.
- C. w komorze niskotemperaturowej.
- D. w magazynie produktów suchych.

### Zadanie 11.

| 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 najmniej węglowodanów.

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

### Zadanie 12.

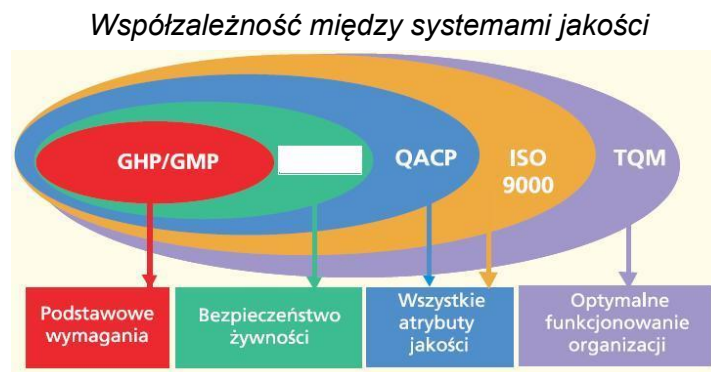
W czasie powolnego zamrażania surowców dochodzi do

- A. zmniejszenia ich objętości.
- B. tworzenia dużych kryształów lodu.
- C. tworzenia drobnych kryształów lodu.
- D. zmniejszenia ciśnienia osmotycznego.

### Zadanie 13.

Którego elementu - oznaczonego na schemacie białym polem - brakuje w przedstawionym schemacie „Współzależność między systemami jakości”?

- A. IŻiŻ
- B. CCP
- C. QAFP
- D. HACCP



**Zadanie 14.**

Technikę peklowania należy stosować do utrwalania

- A. jaj.
- B. mięs.
- C. mleka.
- D. warzyw.

**Zadanie 15.**

Do przetworów utrwalanych technologicznie cukrem należy zaliczyć

- A. napoje i soki.
- B. miody i syropy.
- C. powidła i nektary.
- D. marmolady i konfitury.

**Zadanie 16.**

Przedstawioną na rysunku komorę należy stosować w magazynie do przechowywania

- A. alkoholi.
- B. kiszonek.
- C. warzyw okopowych.
- D. produktów mlecznych.

**Zadanie 17.**

Do dróg technologicznie czystych należy zaliczyć drogę

- A. surowców.
- B. konsumentów.
- C. gotowych potraw.
- D. odpadów i opakowań.

**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.

| <b>Pyzy z mięsem</b>                  |                  |
|---------------------------------------|------------------|
| <b>Normatyw surowcowy na 5 porcji</b> |                  |
| <b>Nazwa surowca</b>                  | <b>Ilość [g]</b> |
| Ziemiaki                              | 2000             |
| Mąka pszenna                          | 120              |
| Słonina                               | 80               |
| Kiełbasa                              | 300              |
| Sól, pieprz                           | do smaku         |

### Zadanie 19.

Na podstawie zamieszczonego normatywu surowcowego oblicz, ile natki pietruszki należy przygotować do sporządzenia 16 porcji soku z pomidorów.

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

| Normatyw surowcowy na 2 porcje soku z pomidorów |          |
|---|----------|
| Nazwa surowca                                   | Ilość    |
| Pomidory  | 500 g    |
| Jabłka  | 250 g    |
| Natka pietruszki                                | ¼ pęczka |
| Sól, sok z cytryny                              | do smaku |
| Bazylia   | do smaku |

### Zadanie 20.

Przedstawiony na rysunku wyrób cukierniczy, należy sporządzać z ciasta

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



### Zadanie 21.

Przedstawiony na rysunku sposób formowania należy stosować do sporządzania

- A. łazanek.
- B. kopytek.
- C. gnocchi.
- D. kołdunów.



### Zadanie 22.

Do sporządzenia potrawy należy użyć mięsa

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

### Zadanie 23.

Którą technikę obróbki cieplnej należy stosować do sporządzania jaj poszetych?

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

**Zadanie 24.**

Do wyrobów z ciasta zarabianego w naczyniu należy zaliczyć

- A. kluski francuskie.
- B. kluski leniwe.
- C. makarony.
- D. kopytka.

**Zadanie 25.**

Którą technikę należy stosować do napowietrzania mąki?

- A. Zaparzanie.
- B. Schładzanie.
- C. Naświetlanie.
- D. Przesiewanie.

**Zadanie 26.**

Carpaccio wołowe należy serwować

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

**Zadanie 27.**

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

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

**Zadanie 28.**

Którą nazwę surowca należy wpisać do tabeli w miejscu X, niezbędnego do sporządzenia *Fasolki po bretońsku*?

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

| <b>Fasolka po bretońsku</b> |
|-----------------------------|
| Fasola biała                |
| Kiełbasa                    |
| Smalec                      |
| X                           |
| Koncentrat pomidorowy 30%   |
| Mąka pszenna                |
| Przyprawy                   |

**Zadanie 29.**

Do sporządzenia kruszonki, oprócz cukru, należy użyć

- A. mąki pszennej i masła.
- B. mąki pszennej i białka.
- C. mąki ziemniaczanej i masła.
- D. mąki ziemniaczanej i białka.

**Zadanie 30.**

Do sporządzenia vol-au-vent należy stosować ciasto

- A. francuskie.
- B. drożdżowe.
- C. naleśnikowe.
- D. makaronowe.

**Zadanie 31.**

Którą potrawę należy podawać z częstką cytryny?

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

**Zadanie 32.**

Kolagen pęcznieje i rozkleja się podczas

- A. gotowania mięsa.
- B. bejcowania mięsa.
- C. trybowania mięsa.
- D. szpikowania mięsa.

**Zadanie 33.**

Noża przedstawionego na rysunku należy użyć do rozdrabniania

- A. ziół.
- B. sera.
- C. mięsa.
- D. owoców.





**Zadanie 34.**

Na rysunku przedstawiono

- A. grill.
- B. rożen.
- C. griddle.
- D. salamander.

**Zadanie 35.**

Kuter należy stosować do

- A. wyciskania soków.
- B. rozdrabniania mięsa.
- C. podgrzewania talerzy.
- D. rozdrabniania ziemniaków.

**Zadanie 36.**

Przedstawiony na rysunku sprzęt należy użyć do

- A. destylacji wody.
- B. schładzania lodów.
- C. rozdrabniania owoców.
- D. napowietrzania śmietany.

**Zadanie 37.**

W zakładach gastronomicznych do obróbki surowego drobiu należy stosować deskę koloru

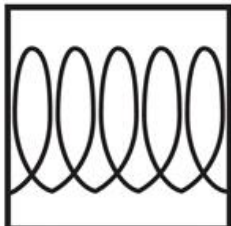
- A. żółtego.
- B. białego.
- C. zielonego.
- D. niebieskiego.

**Zadanie 38.**

Na kuchni indukcyjnej należy stosować naczynia oznaczone symbolem



A.



B.



C.



D.

**Zadanie 39.**

Przedstawiony element wyposażenia pieca konwekcyjnego służy do pomiaru

- A. wilgotności wewnątrz potrawy.
- B. temperatury wewnątrz potrawy.
- C. wilgotności w komorze roboczej.
- D. temperatury w komorze roboczej.

**Zadanie 40.**

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.