CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

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

TG.07-SG-23.01

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2023
CZĘŚĆ PISEMNA

PODSTAWA PROGRAMOWA 2017

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 11 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:

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.

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*

Układ graficzny
© CKE 2020

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 1.
Zdolnością do barwienia potraw charakteryzują się następujące przyprawy:

A. estragon, anyż.
B. imbir, jałowiec.
C. kurkuma, szafran.
D. oregano, kardamon.

Zadanie 2.
Najwięcej kwasu szczawiowego zawierają:

A. rukola, karczoch.
B. szpinak, rabarbar.
C. roszponka, fenkuł.
D. endywia, boćwina.

Zadanie 3.
Najdłuższym okresem przechowywania w optymalnych warunkach charakteryzują się

A. szparagi i pomidory.
B. brokuły i papryka.
C. szpinak i selery.
D. pory i cebula.

Zadanie 4.
Który środek spożywczy **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

A. zetrzeć do zapiekanek.
B. bezwzględnie wyrzucić.
C. wykorzystać do dekoracji kanapek.
D. użyć jako przekąskę do talerza serów.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 6.
Na podstawie danych zawartych w tabeli wskaż optymalne warunki przechowywania świeżego pasztetu drobiowego.

Warunki	Środki spożywcze	Temperatura (w ^{o}C)	Wilgotność (w %)
I	Koncentraty, produkty zbożowe	10 ÷ 14	~ 60
II	Wyroby garmażeryjne, przetwory mleczne	0 ÷ 4	~ 60
III	Warzywa korzeniowe, ziemniaki	6 ÷ 10	~ 90
IV	Ryby, mięso, drób	0 ÷ 3	~ 80

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

Zadanie 7.
Kilkudniowe przechowywanie warzyw i owoców w szczelnie zamkniętych opakowaniach plastikowych powoduje

A. rozwój i aktywność drobnoustrojów.
B. zachowanie cech organoleptycznych.
C. zwiększenie bezpieczeństwa żywności.
D. powstrzymanie rozwoju drobnoustrojów.

Zadanie 8.
Spadek wilgotności powietrza w magazynie ziemniaków do poziomu 60-70% spowoduje

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, jełki i gnilny zapach, porowata powierzchnia pokryta brunatną, śluzowatą warstwą, wzrost kwasowości”. Opisane zmiany zachodzą podczas przechowywania w **nieoptymalnych** warunkach

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

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 10.
Do instrukcji GHP/GMP **nie należy**

A. Instrukcja mycia chłodni.
B. Instrukcja ekspedycji potraw.
C. Instrukcja bezpieczeństwa pożarowego.
D. Instrukcja rozmrażania surowców/półproduktów.

Zadanie 11.
Przygotowując konfitury, owoce należy

A. zamrozić i zagęścić.
B. przetrzeć i odparować.
C. odparować pod ciśnieniem.
D. gotować w syropie cukrowym.

Zadanie 12.
Wskaż prawidłowy dobór metody utrwalania środka spożywczego.

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

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 13.
Którego sprzętu należy użyć do bezpiecznego transportu tac GN?

I. II. III. IV.

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

Zadanie 14.
Pomieszczenie, w którym odbywa się ekspedycja gotowych potraw, **nie może** znajdować się przy

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

Zadanie 15.
Do obróbki czystej podczas sporządzania surówki należy zaliczyć procesy

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

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 16.
Potrawę wyprodukowaną w systemie cook - chill po podgrzaniu do temperatury nie niższej niż 70°C należy wydać do konsumpcji w czasie

A. 5 min.
B. 9 min.
C. 15 min.
D. 19 min.

Zadanie 17.
Do sporządzenia ciasta biszkoptowego należy przygotować 2 kg jaj. Ile jaj o wadze 50 gramów należy zaplanować do tego ciasta?

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

Zadanie 18.
Ile kilogramów ziemniaków należy przygotować do sporządzenia 200 porcji ziemniaków o wadze 200 gramów każda, 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 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.
Którą technikę obróbki cieplnej należy stosować do sporządzania pulpetów?

A. Konfitowanie.
B. Gotowanie.
C. Zapiekanie.
D. Smażenie.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 21.
Które z warzyw należy rozdrabniać w szyfonadę?

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

Zadanie 22.
Którą technikę obróbki termicznej należy zastosować, sporządzając sztukę mięsa?

A. Duszenie.
B. Smażenie.
C. Gotowanie.
D. Grillowanie.

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

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

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.
Korzystając z mrożonych warzyw przy przygotowywaniu potrawy smażonej „Warzywa na patelnię", należy

A. umyć je i wrzucić na ciepły tłuszcz.
B. bez rozmrażania wrzucić je na gorący tłuszcz.
C. nie rozmrażać ich i wrzucić na zimny tłuszcz.
D. całkowicie je rozmrozić i wrzucić na gorący 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.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 31.
Które urządzenie skraca czas gotowania potraw?

A. Bemar.
B. Warnik.
C. Sous-vide.
D. Szybkowar.

Zadanie 32.
Salamander gastronomiczny należy stosować do

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

Zadanie 33.
Cyrkulator temperatury należy stosować do

A. gotowania na parze.
B. smażenia kontaktowego.
C. gotowania w kąpieli wodnej.
D. smażenia w głębokim tłuszczu.

Zadanie 34.
Które urządzenie przedstawione jest na ilustracji?

A. Blender.
B. Malakser.
C. Młynek do kawy.
D. Mikser zanurzeniowy.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 35.
Przedstawiony na ilustracji sprzęt należy zastosować do

A. kruszenia lodu.
B. wyciskania cytrusów.
C. miażdżenia orzechów.
D. przeciskania ziemniaków.

Zadanie 36.
Do oceny organoleptycznej chrupkości należy wykorzystać zmysł

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

Zadanie 37.
Przedstawione na ilustracji naczynie należy stosować do ekspedycji

A. jaj.
B. ostryg.
C. ślimaków.
D. karczochów.

Zadanie 38.
W przedstawionym na ilustracji naczyniu należy podawać

A. sos.
B. zupę.
C. kawę.
D. herbatę.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 39.
Carpaccio wołowe należy serwować

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

Zadanie 40.
Temperatura przechowywania ciepłych dań głównych w bemarze powinna wynosić

A. 45 °C
B. 65 °C
C. 80 °C
D. 100 °C

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl