

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Symbol kwalifikacji: **TG.07**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.07-SG-24.01

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2024**

**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.



Która ryba jest przedstawiona na ilustracji?

- A. Karp.
- B. Okoń.
- C. Flądra.
- D. Tuńczyk.

### Zadanie 2.

Mąka pszenna dobrej jakości charakteryzuje się smakiem

- A. lekko słonym.
- B. lekko słodkim.
- C. lekko gorzkim.
- D. lekko kwaśnym.

### Zadanie 3.

Na którym rysunku przedstawiono gicz cielęcą?



I.



II.



III.



IV.

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

**Zadanie 4.**

<b>Nazwa warzywa</b>	Boćwina	Brukselka	Rzodkiewki	Papryka	Pomidory
<b>Zawartość witaminy C w 100 g warzywa</b>	34,0 mg	94,0 mg	20,6 mg	144,0 mg	23,0 mg

Z danych zamieszczonych w tabeli wynika, że więcej witaminy C znajduje się

- A. w brukselce niż w papryce.
- B. w boćwinie niż w brukselce.
- C. w rzodkiewkach niż w pomidorach.
- D. w pomidorach niż w rzodkiewkach.

**Zadanie 5.**

Surowcami trwałymi są:

- A. ryż, jaja, fasola.
- B. szparagi, smalec, sól.
- C. kasza, soczewica, mąka.
- D. makaron, brukselka, mleko.

**Zadanie 6.**

Który element kulinarny należy do tuszy jagnięcej?

- A. Gicz.
- B. Schab.
- C. Rostbef.
- D. Comber.

**Zadanie 7.**

Kalafior należy do grupy warzyw

- A. liściowych.
- B. kapustnych.
- C. strączkowych.
- D. korzeniowych.

**Zadanie 8.**

Którą potrawę mięsną należy podać udekorowaną masłem smakowym?

- A. Pieczeń duszoną.
- B. Sztufadę wołową.
- C. Befszyk po angielsku.
- D. Zrazy wołowe nadziewane.

**Zadanie 9.**

W magazynie o wilgotności 56-60% z dopuszczalnym pośrednim dostępem światła naturalnego można przechowywać

- A. sery.
- B. kasze.
- C. jaja.
- D. tłuszcze.

**Zadanie 10.**

Które produkty należy przechowywać w chłodni?

- A. Drób, ryż, miód.
- B. Mięso, kasze, sery.
- C. Mleko, jaja, mięso.
- D. Oliwę, orzechy, masło.

**Zadanie 11.**

Podczas przechowywania jaj

- A. zwiększa się gęstość białka jaja.
- B. zmniejsza się gęstość białka jaja.
- C. komora powietrzna w jajach ulega zmniejszeniu.
- D. barwa skorupki jaja ulega ciemnieniu.

**Zadanie 12.**

System HACCP polega na

- A. zatwierdzaniu opracowanych receptur gastronomicznych.
- B. określaniu wymagań zdrowotnych pracowników w gastronomii.
- C. organizowaniu stanowiska roboczego zgodnie z zasadami ergonomii.
- D. kontroli ustalonych punktów krytycznych danego procesu technologicznego.

**Zadanie 13.**

Która metoda utrwalania gwarantuje jedynie trzy dni przydatności mięsa do spożycia?

- A. Wędzenie.
- B. Liofilizacja.
- C. Zamrażanie.
- D. Marynowanie.

**Zadanie 14.**

Które urządzenie chłodnicze stanowi wyposażenie pomieszczeń magazynowych?

- A. Stół chłodniczy.
- B. Lada chłodnicza.
- C. Szafa chłodnicza.
- D. Witryna chłodnicza.

**Zadanie 15.**

Którą czynność obróbki wstępnej należy wykonywać w przygotowalni czystej zakładu gastronomicznego?

- A. Płukanie warzyw.
- B. Oczyszczanie pieczarek.
- C. scieranie warzyw na surówkę.
- D. Oczkowanie obranych ziemniaków.

**Zadanie 16.**

Która procedura **nie zapewnia** bezpieczeństwa zdrowotnego sporządzanych w zakładzie gastronomicznym potraw?

- A. Mycie i dezynfekcja rąk po obróbce wstępnej brudnej.
- B. Monitorowanie temperatur przechowywania surowców i półproduktów.
- C. Monitorowanie temperatur wewnątrz potraw smażonych z mięsa, drobiu, ryb.
- D. Wydawanie z magazynu surowców zgodnie z zasadą *pierwsze przyszło – pierwsze wyszło*.

**Zadanie 17.**

Zgodnie z recepturą, z 0,6 kg buraków otrzymuje się 5 porcji sałatki. Ile porcji tej potrawy sporządza się z 12 kg buraków?

- A. 60 porcji.
- B. 100 porcji.
- C. 120 porcji.
- D. 160 porcji.

**Zadanie 18.**

Które ciasto wyrabiane w naczyniu należy sporządzić na podstawie zamieszczonego normatywu surowcowego?

- A. Lane.
- B. Francuskie.
- C. Naleśnikowe.
- D. Półfrancuskie.

Mąka (g)	Jaja (szt)	Woda (cm <sup>3</sup> )	Masło (g)
380	3	270	65

**Zadanie 19.**

Ile mąki ziemniaczanej należy przygotować do sporządzenia klusek śląskich z 3 kg ugotowanych ziemniaków, jeżeli proporcja mąki ziemniaczanej do ziemniaków w cieście wynosi 1:5?

- A. 400 g mąki.
- B. 600 g mąki.
- C. 800 g mąki.
- D. 1000 g mąki.

**Zadanie 20.**

Którą potrawę z drobiu należy smażyć w głębokim tłuszczu?

- A. Filet z kostką.
- B. Kotlet pożarski.
- C. Kotlet de volaille.
- D. Sznycel ministerski.

**Zadanie 21.**

Technikę zaparzania mąki mieszaniną wody z tłuszczem stosuje się do sporządzania ciasta

- A. zbijanego.
- B. ptysiowego.
- C. drożdżowego.
- D. piernikowego.

**Zadanie 22.**

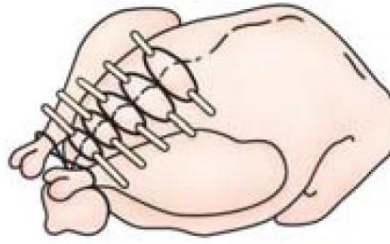
Którą technikę obróbki cieplnej stosuje się do sporządzania tradycyjnych pyz ziemniaczanych?

- A. Gotowanie na parze.
- B. Gotowanie w wodzie.
- C. Smażenie zanurzeniowe.
- D. Smażenie beztłuszczowe.

**Zadanie 23.**

Na rysunku przedstawiono efekt

- A. spinania tuszki jedną nitką.
- B. formowania tuszki w kieszeń.
- C. spinania tuszki dwiema nitkami.
- D. formowania tuszki po angielsku.

**Zadanie 24.**

Sous vide to technika obróbki cieplnej stosowana do sporządzania potraw

- A. duszonych.
- B. pieczonych.
- C. smażonych.
- D. gotowanych.

**Zadanie 25.**

Składnikiem zagęszczającym mleczko waniliowe jest

- A. jajo.
- B. agar.
- C. skrobia.
- D. żelatyna.

**Zadanie 26.**

Który sos należy sporządzić na bazie emulsji żółtka i masła?

- A. Chrzanowy.
- B. Holenderski.
- C. Potrawkowy.
- D. Beszamelowy.

**Zadanie 27.**

Z przedstawionego na rysunku surowca należy sporządzić

- A. leczo.
- B. carpaccio.
- C. ozorki w galarecie.
- D. cynaderki duszone.



**Zadanie 28.**

Który z przetworów należy zastosować do nadziewania tradycyjnych zrazów wołowych zawijanych?

- A. Ogórki kiszone.
- B. Kapustę kiszoną.
- C. Pomidory suszone.
- D. Paprykę konserwową.

**Zadanie 29.**

Ciasto na pierogi leniwe należy sporządzić z jaj, mąki pszennej oraz

- A. kaszy manny.
- B. sera twarogowego.
- C. surowych ziemniaków.
- D. sera podpuszczkowego.

**Zadanie 30.**

Bulion wołowy należy sporządzać

- A. z pręgi.
- B. z udźca.
- C. z ligawy.
- D. z łopatki.

**Zadanie 31.**

Który deser należy sporządzać na podstawie zamieszczonego sposobu wykonania?

- A. Krem.
- B. Kisiel.
- C. Sorbet.
- D. Mleczko.

**Sposób wykonania**

*Na patelni zrumienić cukier i sporządzić karmel. Wymieszać mąkę ziemniaczaną z częścią zimnego mleka. Pozostałe mleko zagotować z cukrem, dodać masło i karmel. Zagotowane mleko połączyć z zawiesiną z mąki ziemniaczanej, zagotować, ciągle mieszając. Wyporcjować.*

**Zadanie 32.**

Którą czynność obróbki wstępnej ryby należy wykonać przy sporządzaniu „ryby na niebiesko”?

- A. Umyć gorącą wodą.
- B. Umyć sokiem z cytryny.
- C. Umyć dokładnie, aby usunąć z niej śluz.
- D. Umyć delikatnie, aby nie usunąć z niej śluzu.



**Zadanie 33.**

Rozbity płat mięsa wieprzowego, uformowany w kształcie koła o średnicy 14 cm i grubości 0,5 cm, oprószony solą, pieprzem i mąką, to przygotowany półprodukt na

- A. filet.
- B. bryzol.
- C. befszyk.
- D. rumszyk.

**Zadanie 34.**

Których czynności brakuje w sposobie wykonania sufletu w miejscu oznaczonym znakiem zapytania?

- A. Upiec jabłka i przetrzeć przez sito.
- B. Zetrzeć jabłka na tarce i obgotować.
- C. Zetrzeć jabłka na grube wióry i upiec.
- D. Pokrajać jabłka w kostkę i obgotować.

<b>Sposób wykonania sufletu jabłkowego.</b>
Jabłka umyć, usunąć gniazda nasienne.
?
Z białek ubić pianę, utrwalić cukrem.
Wymieszać pianę z przygotowanymi jabłkami.
Przełożyć masę do foremek.
Piec w piekarniku nagrzanym do temperatury 180 °C

**Zadanie 35.**

Podczas moczenia suchych nasion fasoli w zimnej wodzie zachodzi

- A. osmoza i pęcznienie skrobi.
- B. osmoza i kleikowanie skrobi.
- C. transpiracja i pęcznienie skrobi.
- D. transpiracja i kleikowanie skrobi.

**Zadanie 36.**

Przystawkę do maszyny wieloczynnościowej, przedstawioną na rysunku, należy zastosować do

- A. mielenia kawy.
- B. przecierania zup.
- C. spulchniania mięsa.
- D. obierania ziemniaków.



**Zadanie 37.**

Garnek przedstawiony na rysunku należy przeznaczyć do

- A. gotowania ryb.
- B. duszenia mięsa.
- C. duszenia warzyw.
- D. gotowania bulionu.

**Zadanie 38.**

Naczynie przedstawione na rysunku należy zastosować do podawania

- A. ostryg.
- B. fondue.
- C. gulaszu.
- D. czerniny.

**Zadanie 39.**

Który zestaw potraw należy podać jednoporcjowo na talerzu do dania zasadniczego?

- A. Kotlet schabowy, ziemniaki z wody, mizeria.
- B. Pulpety w sosie koperkowym, ryż, sałatka z buraków.
- C. Sznycel ministerski, ziemniaki purée, fasolka szparagowa z wody.
- D. Sztuka mięsa w sosie chrzanowym, kasza jaglana, sałatka z czerwonej kapusty.

**Zadanie 40.**

W której grupie znajdują się wyłącznie surowce należące do grupy produktów tłuszczowych?

- A. Słonina, jaja, soja.
- B. Łój, margaryna, smalec.
- C. Masło, słonina, śmietana.
- D. Boczek, margaryna, kukurydza