

Link do produktu: <http://www.empi2.pl/testy-przygotowujace-do-egzaminu-z-kwalifikacji-tg07-t6-sporzadzanie-potraw-i-napojow-p-2089.html>



Testy przygotowujące do egzaminu z kwalifikacji TG.07 (T.6). Sporządzanie potraw i napojów

Cena	16,00 zł
Dostępność	Książka dostępna - końcówka nakładu!
Numer katalogowy	TSPIN
Kod CN	4901

Opis książki

zbiór zadań testowych i praktycznych przygotowujących do egzaminu; kwalifikacja TG.07 (T.6). Sporządzanie potraw i napojów
zawód kucharz i technik żywienia i usług gastronomicznych

Autorki: Karolina Mikołajczyk-Nieckarz, Anna Tomaszewska, Małgorzata Włodarczyk

Wyd. 1, 2019

ISBN 978-83-65149-01-5

ss. 88

oprawa: miękka

360 zadań testowych

9 zadań praktycznych

Zbiór zawiera dziewięć zestawów przygotowujących do egzaminu potwierdzającego kwalifikację TG.07 (T.6). Sporządzanie potraw i napojów. Każdy zestaw zawiera 40 zadań testowych oraz jedno zadanie praktyczne. Testy zostały przygotowane zgodnie z podstawą programową dla kucharza i dla technika żywienia i usług gastronomicznych.

Spis treści

SPIS TREŚCI

Zestaw pierwszy

Zadania testowe 5 Zadanie praktyczne 12

Zestaw drugi

Zadania testowe 14 Zadanie praktyczne 21

Zestaw trzeci

Zadania testowe 23 Zadanie praktyczne 30

Zestaw czwarty

Zadania testowe 32 Zadanie praktyczne 38

Zestaw piąty

Zadania testowe 40 Zadanie praktyczne 46

Zestaw szósty

Zadania testowe 48 Zadanie praktyczne 55

Zestaw siódmy

Zadania testowe 58 Zadanie praktyczne 65

Zestaw ósmy

Zadania testowe 68 Zadanie praktyczne 75

Zestaw dziewiąty

Zadania testowe 77 Zadanie praktyczne 84

Przykładowe strony

6. Do cech ryby świeżej należą:
- A. przylegająca ściśle łuska, przezroczysty śluz, błyszczące oczy, szare skrzela.
 - B. łuska bez połysku, przezroczysty śluz, błyszczące oczy, jasnoczerwone skrzela.
 - C. przylegająca ściśle łuska, przezroczysty śluz, zapadnięte oczy, jasnoczerwone skrzela.
 - D. przylegająca ściśle łuska, przezroczysty śluz, błyszczące oczy, jasnoczerwone skrzela.
7. Optymalne warunki przechowywania wina to
- A. temperatura od 0°C do 3°C i wilgotność powietrza 50–70%.
 - B. temperatura od 0°C do 3°C i wilgotność powietrza 60–80%.
 - C. temperatura od 7°C do 16°C i wilgotność powietrza 70–75%.
 - D. temperatura od 10°C do 18°C i wilgotność powietrza 90–95%.
8. W magazynie, w którym temperatura waha się od +4°C do +8°C, a wilgotność powietrza wynosi 80–85%, należy przechowywać
- A. ryby, drób i nabiał.
 - B. artykuły suche i warzywa.
 - C. wędliny, śledzie i kiszonki.
 - D. warzywa nietrwałe i owoce.
9. W czasie przechowywania ziemniaków wytworzyły się w nich duże ilości solaniny. Świadczy to o niewłaściwych warunkach przechowywania. Na wzrost solaniny w największym stopniu ma wpływ
- A. światło.
 - B. wilgotność.
 - C. temperatura.
 - D. działalność bakterii.
10. Procedury, które dotyczą m.in. przyjęcia towaru, sposobów magazynowania i obróbki technologicznej żywności, to
- A. GHP.
 - B. GMP.
 - C. QACP.
 - D. HACCP.
11. Liofilizację wykorzystuje się podczas produkcji
- A. kawy instant.
 - B. mleka w proszku.
 - C. miodu sztucznego.
 - D. dżemu wiśniowego.

29. Przy sporządzaniu galaret wieprzowych wykorzystuje się zdolność żelowania

- A. skrobi.
- B. elastyny.
- C. miozyny.
- D. kolagenu.

30. Na rysunku przedstawiono kieliszek do

- A. wina.
- B. brandy.
- C. grappy.
- D. szampana.



31. Marchew po ugotowaniu otrzyma intensywną barwę, jeśli będzie gotowana w

- A. dużej ilości wody z dodatkiem cukru.
- B. niewielkiej ilości wody z dodatkiem mleka.
- C. niewielkiej ilości wody z dodatkiem tłuszczu.
- D. dużej ilości wody z dodatkiem kwasu octowego.

32. Rysunek przedstawia

- A. kocioł warzelny.
- B. garnek indukcyjny.
- C. płuczko-obieraczkę.
- D. frytkownicę elektryczną.



33. Ile czasu zajmie kucharzowi usmażenie 310 porcji kotletów, jeżeli wydajność katalogowa wynosi 90 szt./godz.?

- A. 2 godziny i 26 minut.
- B. 2 godziny i 35 minut.
- C. 3 godziny i 26 minut.
- D. 3 godziny i 45 minut.

34. Kucharz przygotował krem śmietankowy, jednak podczas chłodzenia zmienił on swoją barwę na zielonkawą. Przyczyną tej wady jest

- A. niedogotowanie kremu.
- B. zbyt intensywne ogrzewanie.
- C. zbyt duży dodatek mąki ziemniaczanej.
- D. chłodzenie kremu w zbyt grubej warstwie.

35. Pożądane cechy organoleptyczne rosółu to

- A. wywar niezbyt klarowny, z lekko wyczuwalnym zapachem włościzny, o lekko kwaśnym smaku.
- B. wywar klarowny, zapach intensywny, esencjonalny, intensywny smak wywaru mięsnego z wyczuwalnym smakiem warzyw i przypraw.
- C. wywar klarowny, z lekko wyczuwalnym zapachem włościzny, intensywny smak wywaru mięsnego z wyczuwalnym smakiem warzyw i przypraw.
- D. wywar niezbyt klarowny, z lekko wyczuwalnym zapachem włościzny, intensywny smak wywaru mięsnego z wyczuwalnym smakiem warzyw i przypraw.

34. Dółkownica to rodzaj patelni do

- A. gotowania jaj.
- B. smażenia jajecznicy.
- C. sporządzania naleśników.
- D. sporządzania jaj sadzonych.

35. Przedstawione na rycinie urządzenie służy do

- A. wyparzania naczyń i sztućców.
- B. sporządzania potraw na gorąco.
- C. przetrzymywania gorących potraw w cieple.
- D. przetrzymywania potraw w warunkach chłodniczych.



36. Przed rozpoczęciem smażenia we frytkownicy w pierwszej kolejności należy

- A. włączyć ogrzewanie.
- B. napęlić zbiornik olejem.
- C. napęlić kosz produktem.
- D. zamknąć zawór spustowy oleju.

37. Do podania galaretki owocowej należy wykorzystać m.in.

- A. talerzyk deserowy i widelec deserowy.
- B. pucharek szklany i łyżeczkę deserową.
- C. miseczkę szklaną i łyżeczkę do herbaty.
- D. kieliszek koktajlowy i łyżeczkę koktajlową.

38. Przedstawione urządzenie służy do

- A. spieniania mleka.
- B. podawania wrzątku.
- C. parzenia kawy po włosku.
- D. parzenia herbaty po rosyjsku.



39. Porcja kremu sułtańskiego jako deseru powinna wynosić

- A. 50 g.
- B. 100 g.
- C. 200 g.
- D. 300 g.

40. W którym naczyniu należy podać zupę krem z zielonego groszku?



A.



B.



C.



D.

40. Kucharz zobaczył, że masło zalegające w chłodniach zjełczało, dlatego powinien
- A. wyrzucić całą partię zjełczanego tłuszczu.
 - B. całe masło sklarować i wykorzystać do smażenia potraw.
 - C. wymieszać masło z ziołami, które zneutralizują zjełczały smak.
 - D. zmieszać masło z czosnkiem, następnie posmarować nim pieczywo, zapiec i podać gościom jako „czekadełko”.

Zadanie praktyczne

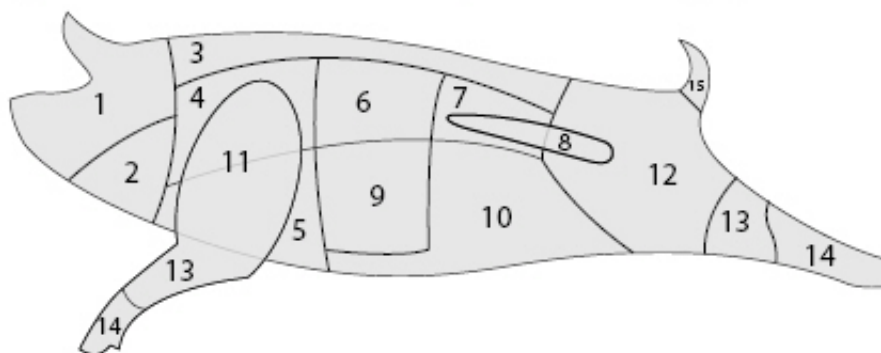
Instrukcja do wykonania zadania

1. Przeczytaj dokładnie treść zadania oraz zawarte w nim polecenia wraz z normatywem surowcowym i opisem wykonania potraw.
2. Zapoznaj się ze stanowiskiem egzaminacyjnym.
Na wykonanie punktów 1 i 2 masz 10 minut. Czas ten nie jest wliczony do czasu trwania egzaminu.
3. Zgłoś przez podniesienie ręki gotowość do wykonania zadania.
Od tego momentu masz 120 minut na wykonanie zadania.
4. Zorganizuj swoje stanowisko pracy: zgromadź potrzebny sprzęt i narzędzia, surowce i półprodukty niezbędne do wykonania zadania.
5. Surowce nietrwałe zabezpiecz w lodówce.
6. Sprawdź stan techniczny urządzeń potrzebnych do wykonania zadania.
7. Wykonaj zadanie zgodnie z opisem i podziel na trzy zestawy obiadowe; jeden spróbuj, a dwa podaj do oceny członkom komisji egzaminacyjnej.
8. Podczas pracy pamiętaj o czynnościach porządkowych.
9. Jeśli w zadaniu na którymś etapie pojawia się polecenie: „zgłoś gotowość do oceny”, podnieś rękę i czekaj na decyzję egzaminatora i przewodniczącego komisji egzaminacyjnej.
10. Przez podniesienie ręki zgłoś zakończenie swoich działań i gotowość do ekspedycji potraw.
11. Uporządkuj swoje stanowisko pracy.
12. Rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny pozostaw na swoim stanowisku.
13. Możesz opuścić salę po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego egzamin.

Powodzenia!

Wykonaj według podanego normatywu surowcowego trzy zestawy potraw: **pyzy nadziewane mięsem i pieczarkami, sos czosnkowy oraz sałatkę z pora i ananasa**. Wszystkie surowce zostały odważone, z wyjątkiem pieczarek i mięsa

17. Który zestaw obiadowy jest zgodny z zasadami racjonalnego żywienia?
- Zupa pomidorowa z ryżem, gołąbki, ziemniaki *purée*, kapusta zasmażana, koktajl truskawkowy.
 - Zupa gulaszowa, naleśniki ze szpinakiem polane sosem jogurtowo-czosnkowym, sok pomarańczowy.
 - Rosół z lanymi kluskami, *boeuf Strogonow* z kluskami półfrancuskimi, surówka z modrej kapusty, kompot z jabłek.
 - Zupa krem z brokułów, ryż gotowany, potrawka drobiowa, gotowany filet z kurczaka, brokuły gotowane polane masłem, koktajl z kiwi.
18. Na podstawie schematu wskaż, które części kulinarne nadają się do smażenia.



- 1, 2, 13.
- 3, 13, 14.
- 6, 7, 11.
- 9, 10, 15.

Tabela do zadań 19, 20 i 21

Normatyw surowcowy na 4 porcje schabu pieczonego ze śliwką:

schab wieprzowy bez kości 500 g, śliwki suszone 100 g, olej 50 g, mąka 50 g

Produkt spożywczy	Zawartość składników odżywczych w 100 g surowca		
	białko	tłuszcze	węglowodany
	g	g	g
schab bez kości	21,0	10,0	0,0
śliwki suszone	4,9	0,9	70,8
olej	0,0	100	0,0
mąka	10,9	1,1	74,9

19. Oblicz ze współczynnika Atwatera kaloryczność 1 porcji schabu pieczonego ze śliwką. Wynik zaokrąglaj do dwóch miejsc po przecinku.
- 32,50 kcal.
 - 180,70 kcal.
 - 325,05 kcal.
 - 451,86 kcal.

Karolina Mikołajczyk-Nieckarz – absolwentka Akademii Rolniczej w Poznaniu, nauczycielka dyplomowana w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu, uczy przedmiotów zawodowych i chemii, egzaminatorka w zawodach gastronomicznych.

Anna Tomaszewska, Małgorzata Włodarczyk – absolwentki Wydziału Nauki o Żywności Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, nauczycielki przedmiotów zawodowych w szkole ponadgimnazjalnej, egzaminatorki w zawodach gastronomicznych.