

*Arkusze zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Układ graficzny © CKE 2016



Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**
Wersja arkusza: **X**

T.06-X-16.08

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
CZĘŚĆ PISEMNA

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 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”:

☒	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.

☒	B	C	☒
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

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 grupa zawiera wyłącznie owoce pestkowe?

- A. Pigwy, śliwki, wiśnie.
- B. Jabłka, gruszki, pigwy.
- C. Brzoskwinie, wiśnie, śliwki.
- D. Żurawiny, borówki, nektarynki.

Zadanie 2.

Która przyprawa dodana do potrawy powoduje jej pomarańczowe zabarwienie?

- A. Anyż.
- B. Imbir.
- C. Szafran.
- D. Oregano.

Zadanie 3.

Orzechy są surowcem wysokoenergetycznym ze względu na dużą zawartość

- A. białka.
- B. skrobi.
- C. tłuszczu.
- D. błonnika.

Zadanie 4.

Rokfor należy do serów

- A. kwasowych.
- B. solankowych.
- C. miękkich pleśniowych.
- D. twardych podpuszczkowych.

Zadanie 5.

Truskawki są bogatym źródłem witaminy

- A. C
- B. B₁
- C. B₂
- D. K

Zadanie 6.

Który element półtuszy wieprzowej przedstawiono na rysunku?

- A. Schab.
- B. Szynka.
- C. Karkówka.
- D. Polędwica.



Zadanie 7.

Która ryba jest przedstawiona na rysunku?

- A. Sum.
- B. Karp.
- C. Łosoś.
- D. Pstrąg.



Zadanie 8.

Do tłuszczów utwardzanych zalicza się

- A. łój.
- B. smalec.
- C. słoninę.
- D. margarynę.

Zadanie 9.

Korzystając z danych zawartych w tabeli wskaż, który z wymienionych środków żywnościowych należy przechowywać w najniższej temperaturze.

- A. Dżem.
- B. Kasza.
- C. Sałata.
- D. Masło.

Optymalne warunki przechowywania żywności			
Temperatura	0 ÷ 4°C	6 ÷ 10°C	10 ÷ 18°C
Wilgotność względna	ok. 60%	ok. 90%	ok. 60%
Środki żywnościowe	Drób Tłuszcze Przetwory mleczne	Warzywa Owoce Ziemniaki	Koncentraty Cukier Przetwory zbożowe

Zadanie 10.

Makarony należy przechowywać w pomieszczeniach

- A. suchych w temperaturze 0÷4°C
- B. suchych w temperaturze 10÷18°C
- C. wilgotnych w temperaturze 6÷10°C
- D. wilgotnych w temperaturze 10÷18°C

Zadanie 11.

Które opakowanie jest optymalne do przechowywania ciepłego chleba?

- A. Torebka foliowa.
- B. Woreczek lniany.
- C. Pojemnik metalowy.
- D. Pojemnik plastikowy.

Zadanie 12.

Zmiany związane z aktywnością pleśni i bakterii gnilnych w przechowywanej żywności są zmianami

- A. fizycznymi.
- B. chemicznymi.
- C. biologicznymi.
- D. mikrobiologicznymi.

Zadanie 13.

System HACCP dotyczy

- A. normatywów surowcowych.
- B. całego zakładu gastronomicznego.
- C. tylko pomieszczeń produkcyjnych.
- D. tylko pracowników części produkcyjnej.

Zadanie 14.

Celem systemu HACCP jest

- A. spełnienie potrzeb gościa.
- B. kontrola wartości odżywczej potraw.
- C. zapewnienie bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.
- D. analiza twardości wody używanej podczas płukania naczyń.

Zadanie 15.

Którą metodę utrwalania stosuje się do produkcji liści laurowych?

- A. Fizyczną.
- B. Chemiczną.
- C. Biologiczną.
- D. Mikrobiologiczną.

Zadanie 16.

Na podstawie podanego normatywu surowcowego określ metodę utrwalania kapusty czerwonej.

- A. Kiszenie.
- B. Peklowanie.
- C. Koncentracja.
- D. Marynowanie.

2 kg czerwonej kapusty 50 dag jabłek 3 łyżki soli kilka ziaren jałowca

Zadanie 17.

Który dodatek dodany do żywności wzmocni jej smak?

- A. Karoten.
- B. Lecytyna.
- C. Glutaminian sodu.
- D. Skrobia modyfikowana.

Zadanie 18.

Metodę pasteryzacji należy stosować do utrwalania

- A. mleka.
- B. miodu.
- C. majonezu.
- D. majeranku.

Zadanie 19.

Który sposób utrwalania mięsa przedstawiono w opisie?

- A. Kiszenie.
- B. Bejcowanie.
- C. Peklowanie.
- D. Blanszowanie.

„Wodę zagotować z pokrojoną w krążki cebulą, przyprawami i octem. Ostudzić. Zimną zalewą zalać ułożone w naczyniu mięso.”

Zadanie 20.

Korzystając z danych w tabeli wskaż, w którym przetworze owocowym nastąpił największy ubytek witaminy C, jeżeli 100 g świeżych truskawek zawiera 62 mg witaminy C.

	Artykuł spożywczy (100 g)	Zawartość wit. C (w mg)
A.	Konfitura truskawkowa	9
B.	Syrop truskawkowy	16
C.	Truskawki w puszcze	30
D.	Truskawki mrożone	60

Zadanie 21.

Zamrożone truskawki w workach o wadze 20 kg należy przechowywać

- A. w szafach mroźniczych.
- B. w szafach chłodniczych.
- C. w zamrażarkach szokowych.
- D. w zamrażarkach skrzyniowych.

Zadanie 22.

Do porcjowania surowego kurczaka należy użyć deski koloru

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

Zadanie 23.

Jaja, woda, ocet to surowce, których należy użyć do wykonania jaj

- A. mollet.
- B. poszetowych.
- C. po wiedeńsku.
- D. po benedyktyńsku.

Zadanie 24.

Którą potrawę należy przygotować na podstawie przedstawionej receptury?

cielęcina z/k	600 g	• Przeprowadzić obróbkę wstępną mięsa i włoszczyzny.
włoszczyzna	150 g	• Zagotować i osolić wodę.
woda	600 g	• Włożyć mięso do wody, gotować wolno.
natka pietruszki	10 g	• Dodać włoszczyznę, gotować aż mięso będzie miękkie.
masło	50 g	• Wyjąć mięso, przestudzić i wyporcjować.
mąka pszenna	50 g	• Pokroić włoszczyznę w paski, dodać do wywaru.
		• Sporządzić podprawę zacieraną.
		• Dodać podprawę do wywaru, zagotować.
		• Podgrzać mięso w sosie.
		• Posypać przed podaniem posiekaną zieleniną.

- A. Potrawkę z cielęciny.
- B. Budyń z cielęciny i jarzyn.
- C. Pulpety cielęce w jarzynach.
- D. Sztukę mięsa cielęcego w sosie.

Zadanie 25.

Którą potrawę należy przygotować na podstawie przedstawionego schematu?

- A. Kotlety pożarskie.
- B. Kotlety de volaille.
- C. Roladki z kurczaka.
- D. Szaszłyki z kurczaka.

Filet z kurczaka rozbić, nadając kształt liścia → na duży filet nałożyć lekko rozbity mały filet → masło ułożyć wzdłuż filetu → dokładnie zwinąć nadając kształt wrzecionowaty → doprawić solą i pieprzem → panierować w mące, jajach i bułce → smażyć w głębokim tłuszczu

Zadanie 26.

Które ciasto należy przygotować na podstawie przedstawionego normatywu surowcowego?

- A. Zbijane.
- B. Krucho.
- C. Ptysiowe.
- D. Piaskowe.

mąka pszenna – 300 g
masło – 200 g
cukier puder – 100 g
żółtko jaja – 60 g

Zadanie 27.

Którą technikę należy stosować do sporządzania klusek kładzionych?

- A. Siekanie.
- B. Ucieranie.
- C. Wyrabianie.
- D. Zagniatanie.

Zadanie 28.

Którą technikę należy stosować przy usuwaniu kości z surowej tuszki drobiowej?

- A. Dzielenie.
- B. Filetowanie.
- C. Trybowanie.
- D. Tranżerowanie.

Zadanie 29.

Ciasta kruche należy sporządzać stosując technikę

- A. siekania.
- B. ubijania.
- C. ucierania.
- D. zaparzania.

Zadanie 30.

Do sporządzania omletu biszkoptowego, oprócz jaj, masła i soli, należy wykorzystać

- A. mąkę.
- B. wodę.
- C. mleko.
- D. szynkę.

Zadanie 31.

Do sporządzania sosu beszamelowego, oprócz masła, należy użyć

- A. wina i żółtek.
- B. mąki i mleka.
- C. jaj i śmietanki.
- D. śmietany i sera.

Zadanie 32.

Który składnik spulchniający należy wykorzystać do przygotowania sufletów?

- A. Utarte żółtka.
- B. Pianę z białek.
- C. Sodę oczyszczoną.
- D. Proszek do pieczenia.

Zadanie 33.

Które świeże owoce dodane do galaretek utrudniają jej zestalenie?

- A. Gruszki.
- B. Melony.
- C. Ananasy.
- D. Czereśnie.

Zadanie 34.

Ile 100-gramowych porcji sztuki mięsa otrzyma się z 10 kilogramów wołowiny, jeżeli podczas gotowania straty mięsa wynoszą 30%?

- A. 60 porcji.
- B. 70 porcji.
- C. 80 porcji.
- D. 90 porcji.

Zadanie 35.

Przy sporządzaniu mleczka waniliowego wytrącanie białek spowodowane jest

- A. gotowaniem pod przykryciem.
- B. przegrzaniem gotowanej potrawy.
- C. nie dodaniem cukru wanilinowego.
- D. niedokładnym wymieszaniem składników.

Zadanie 36.

Do zaparzania kawy po turecku należy wykorzystać

- A. termos.
- B. dzbanek.
- C. tygielek miedziany.
- D. ekspres ciśnieniowy.

Zadanie 37.

Które urządzenie należy wykorzystać do schłodzenia ciepłej galaretki owocowej?

- A. Szafę chłodniczą.
- B. Regał chłodniczy.
- C. Schładzarkę szokową.
- D. Szafę dwutemperaturową.

Zadanie 38.

Którego z urządzeń należy użyć do smażenia i duszenia?

- A. Autoklawu.
- B. Salamandera.
- C. Patelni elektrycznej.
- D. Frytownicy ciśnieniowej.

Zadanie 39.

W urządzeniu przedstawionym na rysunku należy przygotować

- A. kawę po turecku
- B. herbatę po rosyjsku.
- C. kawę po wiedeńsku.
- D. herbatę po angielsku



Zadanie 40.

Wieloporcjowo zupę pomidorową z makaronem należy podawać

- A. w wazie.
- B. w salaterce.
- C. w kociołku.
- D. w bulionówce.

www.EgzaminZawodowy.info