

**Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2016

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**

Wersja arkusza: **X**

T.06-X-17.06

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
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.

Który owoc zawiera najwięcej witaminy C w 100 g?

- A. Cytryna.
- B. Czereśnia.
- C. Czarna jagoda.
- D. Czarna porzeczka.

Zadanie 2.

Na którym rysunku w naczyniu z wodą znajduje się jajo najświeższe?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 3.

Na rysunku przedstawiono dojrzały owoc

- A. figi.
- B. kiwi.
- C. papai.
- D. marakui.



Zadanie 4.

Które grzyby przedstawiono na rysunku?

- A. Trufle.
- B. Shiitake.
- C. Smardze.
- D. Boczniaki.



Zadanie 5.

Warzywo przedstawione na rysunku należy zaliczyć do grupy

- A. kapustnych.
- B. owocowych.
- C. rzepowatych.
- D. strączkowych.



Zadanie 6.

Koncentratem mlecznym jest

- A. kefir.
- B. maślanka.
- C. mleko zsiadłe.
- D. mleko instant.

Zadanie 7.

Do grupy ryb słodkowodnych hodowanych w stawach zalicza się

- A. dorsza.
- B. turbota.
- C. tuńczyka.
- D. sandacza.

Zadanie 8.

Soczewicę przedstawiono na rysunku



A.



B.



C.



D.

Zadanie 9.

Najdłuższym elementem rozbioru tuszy wieprzowej w części grzbietowej jest

- A. schab.
- B. szynka.
- C. karkówka.
- D. biodrówka.

Zadanie 10.

Na którym rysunku przedstawiono krewetkę?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 11.

W magazynach o najniższej wilgotności należy przechowywać

- A. mięso i drób.
- B. ryby i ziemniaki.
- C. owoce i warzywa.
- D. kasze i makarony.

Zadanie 12.

W warunkach chłodniczych należy przechowywać

- A. śledzie solone.
- B. ogórki kiszone.
- C. ser twarogowy.
- D. olej rzepakowy.

Zadanie 13.

System technologiczny sporządzania potraw mięsnych					
Dostawa mięsa	Magazynowanie w chłodni	?	Gotowanie, smażenie, pieczenie, duszenie	Schładzanie, odgrzewanie	Wydawanie potraw

W przedstawionym systemie technologicznym, w miejscu oznaczonym znakiem zapytania, należy zaplanować

- A. obróbkę cieplną.
- B. obróbkę wstępną.
- C. zamrażanie surowca.
- D. porcjowanie wyrobu.

Zadanie 14.

Metodę liofilizacji utrwalania żywności należy zastosować do

- A. kiszenia ogórków.
- B. suszenia owoców.
- C. peklowania mięsa.
- D. marynowania warzyw.

Zadanie 15.

Mleko utrwalone metodą UHT charakteryzuje się

- A. zachowaniem cech mleka surowego.
- B. zwiększoną zawartością witaminy C.
- C. możliwością jego spożycia bez uprzedniego gotowania.
- D. znacznie zwiększoną zawartością bakterii kwasu mlekowego.

Zadanie 16.

W magazynie wyposażonym w umywalkę do rąk, stół ze zlewem, chłodziarkę i urządzenie do naświetlania promieniami UV należy przechowywać

- A. jaja.
- B. ryby.
- C. mleko.
- D. mięsa.

Zadanie 17.

W tabeli przedstawiono sposób wykonania klusek

- A. lanych.
- B. francuskich.
- C. kładzionych.
- D. półfrancuskich.

Sposób wykonania
1. Do miski przesiać mąkę. 2. Wymieszać jaja z wodą i solą. 3. Wlać masę jajeczną do mąki mieszając. 4. Metalową łyżką zwilżoną we wrzącej wodzie formować małe kluski. 5. Kluski wrzucać do wrzącej wody. Gotować około 5 minut.

Zadanie 18.

Korzystając z zamieszczonego normatywu surowcowego, należy sporządzić

- A. kotlety.
- B. bryzole.
- C. szaszłyki.
- D. befsztyki.

Normatyw surowcowy na 5 porcji	
Nazwa surowca	Ilość
Wołowina bez kości	700 g
Mąka	10 g
Smalec	50 g
Masło	20 g

Zadanie 19.

Ile lodów i śmietanki należy przygotować do sporządzenia 5 porcji deseru, jeżeli do sporządzenia 1 porcji deseru zużywa się 80 g lodów waniliowych i 40 g bitej śmietanki?

- A. 0,04 kg lodów waniliowych i 0,20 kg bitej śmietanki.
- B. 0,04 kg lodów waniliowych i 0,02 kg bitej śmietanki.
- C. 0,40 kg lodów waniliowych i 0,20 kg bitej śmietanki.
- D. 0,40 kg lodów waniliowych i 0,02 kg bitej śmietanki.

Zadanie 20.

Leczo to potrawa

- A. duszona.
- B. smażona.
- C. pieczona.
- D. gotowana.

Zadanie 21.

Potrawą smażoną z mięsa jest

- A. terrina.
- B. szaszłyk.
- C. carpaccio.
- D. galantyna.

Zadanie 22.

Do grupy deserów zestalanych na zimno należy zaliczyć

- A. krem bawarski.
- B. suflet jabłkowy.
- C. budyń bakaliowy.
- D. mleczko karmelowe.

Zadanie 23.

Głównymi surowcami do sporządzania ciasta biszkoptowego są:

- A. mąka, jaja, cukier.
- B. jaja, mleko, cukier.
- C. mleko, cukier, masło.
- D. mąka, jaja, margaryna.

Zadanie 24.

W liście surowców do sporządzenia kisielu porzeczkowego brakuje

- A. agaru.
- B. żelatyny.
- C. mąki pszennej.
- D. mąki ziemniaczanej.

Lista surowców do sporządzenia kisielu porzeczkowego
porzeczka czarna
woda
?
cukier

Zadanie 25.

W klasycznym sposobie wykonania sałatki caprese, oprócz pomidorów, należy wykorzystać ser

- A. brie.
- B. parmezan.
- C. mozzarella.
- D. camembert.

Zadanie 26.

Sporządzając kotlet de volaille, należy go panierować

- A. w cieście.
- B. podwójnie.
- C. pojedynczo.
- D. w grzankach.

Zadanie 27.

Postępując zgodnie z zamieszczonym opisem, tuskę

- A. spina się jedną nitką.
- B. formuje się w kieszeń.
- C. spina się dwiema nitkami.
- D. formuje się sposobem angielskim.

Opis
1. Ułóż tuskę grzbietem na desce.
2. Przetnij skórę w dolnej części brzucha z obu stron.
3. Włóż w przecięcia nogi.
4. Skrzydła wykręć w stawie barkowym załóż na grzbiet.

Zadanie 28.

Czynność zbijania ciasta wykonuje się podczas produkcji

- A. pączków.
- B. eklerków.
- C. faworków.
- D. napoleonek.

Zadanie 29.

Które zjawisko zachodzi podczas sporządzania mizerii?

- A. Osmoza.
- B. Oddychanie.
- C. Dojrzewanie.
- D. Transpiracja.

Zadanie 30.

Który składnik mąki powoduje zagęszczanie potraw?

- A. Białko.
- B. Tłuszcz.
- C. Skrobia.
- D. Błonnik.

Zadanie 31.

Akryloamidy występują w żywności

- A. surowej.
- B. smażonej.
- C. gotowanej.
- D. marynowanej.

Zadanie 32.

Granitor przedstawiony na rysunku służy do

- A. parzenia kawy.
- B. wyciskania cytrusów.
- C. serwowania sorbetów.
- D. podgrzewania czekolady.



Zadanie 33.

Które urządzenie przedstawiono na rysunku?

- A. Rożen pionowy.
- B. Płytę indukcyjną.
- C. Grill do hot dogów.
- D. Grill z płytą ceramiczną.



Zadanie 34.

Którą tarczę należy wykorzystać do szatkowania kapusty?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 35.

Mieszadło robota wieloczynnościowego przedstawione na rysunku należy wykorzystać do sporządzania ciasta

- A. francuskiego.
- B. pierogowego.
- C. drożdżowego.
- D. biszkoptowego.



Zadanie 36.

Przedstawioną na rysunku patelnię należy używać do smażenia

- A. naleśników.
- B. befsztyków.
- C. omletów biszkoptowych.
- D. placków ziemniaczanych.



Zadanie 37.

Które urządzenie przedstawiono na rysunku?

- A. Blikser.
- B. Salamander.
- C. Piec do pizzy.
- D. Naświetlacz do jaj.



Zadanie 38.

Urządzeniem przedstawionym na rysunku jest

- A. blender.
- B. malakser.
- C. mikser zanurzeniowy.
- D. wyciskarka do owoców.



Zadanie 39.

Wskazany strzałką na rysunku element szybkowaru służy do

- A. blokowania pokrywy.
- B. odprowadzania wody.
- C. mierzenia temperatury.
- D. regulowania ilości pary.



Zadanie 40.

W przedstawionej na ilustracji szklance należy podawać herbatę

- A. po chińsku.
- B. po rosyjsku.
- C. po japońsku.
- D. po angielsku.

