

*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-17.01

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.

Pączki kwiatowe są jadalną częścią

- A. rukoli.
- B. kalarepy.
- C. kalafiora.
- D. pomidora.

Zadanie 2.

Przyprawami uprawianymi w Polsce są

- A. imbir i kminek.
- B. szafran i czosnek.
- C. lubczyk i oregano.
- D. kurkuma i cynamon.

Zadanie 3.

Korzystając z danych w tabeli wskaż, w którym drobiu jest najwięcej tłuszczu.

	Art. spożywcze (na 100 g części jadalnych)	Białko w g (proteiny)	Tłuszcze w g ogółem	Kwasy tłuszczowe NNKT w g
A.	gęś	15,7	31,0	3,3
B.	kura	15,5	20,3	5,6
C.	indyk	20,2	8,5	2,4
D.	kaczka	18,1	17,2	2,2

Zadanie 4.

Czarny kawior pozyskiwany jest z ikry

- A. śledzi.
- B. jesiotrów.
- C. halibutów.
- D. tuńczyków.

Zadanie 5.

Fitoncydy występują

- A. w marchwi i w dyni.
- B. w cebuli i w czosnku.
- C. w pigwie i w jabłkach.
- D. w dyni i w porzeczkiach.

Zadanie 6.

Ocenę organoleptyczną żywności należy sprawdzać za pomocą

- A. zmysłów badającego.
- B. tabeli porównawczych.
- C. urządzeń laboratoryjnych.
- D. odczynników chemicznych.

Zadanie 7.

Ile dni maksymalnie można przechowywać świeże maliny w chłodni?

- A. 3 dni.
- B. 9 dni.
- C. 21 dni.
- D. 30 dni.

Zadanie 8.

Magazyn, w którym temperatura wynosi 0°C, a wilgotność względna jest około 60%, zapewnia optymalne warunki do przechowywania

- A. sałaty.
- B. cebuli.
- C. porów.
- D. marchwi.

Zadanie 9.

Przemiany w przechowywanych owocach, które prowadzą do poprawy wyglądu, smaku i zapachu, są wynikiem

- A. sorpcji.
- B. transpiracji.
- C. oddychania.
- D. dojrzewania.

Zadanie 10.

Do instrukcji GHP/GMP nie należy instrukcja

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

Zadanie 11.

Połączenie dwóch metod utrwalania żywności: zamrażania i suszenia stosuje się podczas

- A. wędzenia ryb.
- B. suszenia warzyw.
- C. liofilizacji owoców.
- D. marynowania grzybów.

Zadanie 12.

Biologiczna metoda utrwalania ogórków polega na zastosowaniu fermentacji

- A. kwasu octowego.
- B. kwasu sorbowego.
- C. kwasu mlekowego.
- D. kwasu fosforowego.

Zadanie 13.

Podstawowym wyposażeniem magazynu produktów suchych są:

- A. wagi, regały i palety.
- B. sortownik, stoły i lamy.
- C. separator, szatkownica i kuter.
- D. zamrażarka, chłodnia i naświetlacz.

Zadanie 14.

Wnętrze urządzeń chłodniczych po wcześniejszym odłączeniu od sieci elektrycznej należy myć wodą z dodatkiem

- A. octu winnego.
- B. mlecza czyszczącego.
- C. środka do mycia naczyń.
- D. płynu do usuwania kamienia

Zadanie 15.

Pomieszczenie przeznaczone do odpoczynku i spożywania posiłków dla pracowników kuchni powinno znajdować się

- A. w części socjalnej.
- B. w części produkcyjnej.
- C. w części ekspedycyjnej.
- D. w części konsumenckiej.

Zadanie 16.

Resztki talerzowe należy gromadzić

- A. w kuchni zimnej.
- B. w przedmagazynie.
- C. w magazynie odpadów.
- D. w rozdzielni kelnerskiej.

Zadanie 17.

Potrawę wyprodukowaną w systemie cook-chill po podgrzaniu do temperatury minimum 70°C należy wydać do konsumpcji w ciągu

- A. 5 minut.
- B. 9 minut.
- C. 15 minut.
- D. 19 minut.

Zadanie 18.

Instrukcja higieny osobistej pracownika zobowiązuje kucharza do umycia rąk

- A. po próbowaniu potrawy.
- B. po porcjowaniu potrawy.
- C. przed skorzystaniem z toalety.
- D. przed rozdrabnianiem półproduktu.

Zadanie 19.

Ile zmielonej kawy potrzeba do sporządzenia 50 porcji naparu po 200 ml, jeżeli do sporządzenia 1 litra zużywa się 60 g kawy?

- A. 0,3 kg
- B. 0,6 kg
- C. 1,0 kg
- D. 1,2 kg

Zadanie 20.

Czynnością obróbki wstępnej czystej jest

- A. płukanie.
- B. obieranie.
- C. sortowanie.
- D. formowanie.

Zadanie 21.

Posypanie powierzchni ugotowanej marchwi mąką pszenną z dodatkiem cukru jest sposobem zagęszczania przez

- A. zacieranie.
- B. oprószanie.
- C. zasmażanie.
- D. glazurowanie.

Zadanie 22.

Która czynność polega na stopniowym dodawaniu gorącego wywaru do śmietany, przed dodaniem jej do gorącej zupy lub sosu?

- A. Hartowanie.
- B. Emulgowanie.
- C. Blanszowanie.
- D. Poszetowanie.

Zadanie 23.

Rolady należy sporządzać z ciasta

- A. zbijanego.
- B. francuskiego.
- C. naleśnikowego.
- D. biszkoptowego.

Zadanie 24.

Do spulchnienia sufletu należy stosować

- A. pianę z białek.
- B. przesianą mąkę.
- C. namoczoną bułkę.
- D. sodę oczyszczoną.

Zadanie 25.

Wykaz surowców niezbędnych do sporządzenia sosu holenderskiego należy uzupełnić

- A. o oliwę z oliwek.
- B. o masło klarowane.
- C. o śmietankę kremową.
- D. o wywar mięsny jasny.

Wykaz surowców
?
żółtka
ocet winny
sok z cytryny
sól, pieprz biały

Zadanie 26.

Zgodnie z zamieszczonym sposobem wykonania należy sporządzać

- A. sztufadę.
- B. befszytk.
- C. boeuf Stroganowa.
- D. pieczeń po angielsku.

Sposób wykonania

1. Mięso (udziec wołowy) natrzeć przyprawami, odstawić w chłodne miejsce.
2. Słoninę pokroić w słupki.
3. Mięso naszpikować słoniną, oprószyć mąką, obsmażyć, podać płynem i dusić.

Zadanie 27.

Ile majonezu należy sporządzić według przedstawionego normatywu?

- A. 208 g
- B. 228 g
- C. 238 g
- D. 258 g

Normatyw surowcowy majonezu	
olej słonecznikowy	200 g
jaja (1 szt.)	50 g
ocet	4 g
musztarda	3 g
sól, cukier	1 g
Zwroty poprodukcyjne	
białka jaj	30 g

Zadanie 28.

W którym etapie obróbki technologicznej należy dodać sól do nasion fasoli?

- A. Pod koniec moczenia nasion.
- B. Pod koniec gotowania nasion.
- C. Na początku moczenia nasion.
- D. Na początku gotowania nasion.

Zadanie 29.

Czynnikiem przyspieszającym psucie się masła podczas jego przechowywania jest

- A. brak dostępu światła.
- B. niska wilgotność powietrza.
- C. niska temperatura powietrza.
- D. brak szczelnego opakowania.

Zadanie 30.

Aromatyczne związki Maillarda powstają w mięsie podczas

- A. smażenia.
- B. wędzenia.
- C. bejcowania.
- D. peklowania.

Zadanie 31.

Przedstawiony na zdjęciu sprzęt należy użyć do

- A. trybowania mięsa.
- B. krojenia mięsa na porcje.
- C. ostrzenia noży kuchennych.
- D. nabijania mięsa na szaszłyki.



Zadanie 32.

Które urządzenie przedstawiono na zdjęciu?

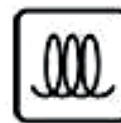
- A. Opiekacz.
- B. Gofrownica.
- C. Naleśnikarka.
- D. Podgrzewacz.



Zadanie 33.

Przedstawione na rysunku oznaczenie umieszczone na naczyniach kuchennych, informuje o przystosowaniu tych naczyń do obróbki cieplnej

- A. na płycie indukcyjnej.
- B. w kuchence mikrofalowej.
- C. w piecu konwekcyjno-parowym.
- D. na trzonie elektrycznym z płytą żeliwną.



Zadanie 34.

Którą cechę mąki należy ocenić przez przesuwanie próbki między palcami?

- A. Barwę.
- B. Zapach.
- C. Granulację.
- D. Wilgotność.

Zadanie 35.

W przedstawionym na ilustracji dzbanku należy podawać

- A. kawę.
- B. mleko.
- C. herbatę.
- D. bawarkę.



Zadanie 36.

Przedstawiony na ilustracji zestaw sztućców należy używać do porcjowania

- A. pizzy.
- B. tortu.
- C. puree.
- D. sufletu.



Zadanie 37.

Do której potrawy należy podawać przedstawiony na ilustracji wyrób kulinarny?

- A. Do ryby w galarecie.
- B. Do potrawy cielęcej.
- C. Do zupy krem z dyni.
- D. Do koktajlu z krewetek.



Zadanie 38.

W którym naczyniu szklanym należy podawać piwo?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 39.

Monitorowanie ciągłości łańcucha chłodniczego produktów mleczarskich podczas przyjmowania ich do magazynu ma na celu wyeliminowanie zagrożeń

- A. fizycznych.
- B. chemicznych.
- C. technologicznych.
- D. mikrobiologicznych.

Zadanie 40.

Temperatura wewnątrz smażonego kotleta wieprzowego powinna osiągnąć wartość nie mniejszą niż

- A. 63°C
- B. 72°C
- C. 83°C
- D. 92°C