

*Arkusze zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Układ graficzny © CKE 2015



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

T.06-X-15.05

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
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.

Które z przedstawionych warzyw zalicza się do liściowych?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 2.

Który środek spożywczy dostarczy po spożyciu pełnowartościowe białko?

- A. Kuskus.
- B. Jajo kurze.
- C. Ciecierzycy.
- D. Kasza gryczana.

Zadanie 3.

Kaszę jaglaną otrzymuje się

- A. z owsa.
- B. z prosa.
- C. z orkisz.
- D. z pszenicy.

Zadanie 4.

Do przypraw o działaniu przeciwbakteryjnym należy zaliczyć

- A. imbir i czosnek.
- B. chrzan i bazylię.
- C. kminek i gorczycę.
- D. wanilię i kurkumę.

Zadanie 5.

Który deser należy zestalić żelatyną?

- A. Krem bawarski.
- B. Krem sułtański.
- C. Mleczko waniliowe.
- D. Sorbet truskawkowy.

Zadanie 6.

Aby zapewnić optymalne warunki przechowywania warzyw strączkowych, w magazynie powinny być zachowane następujące warunki

	Temperatura	Wilgotność względna
A.	0÷4°C	ok. 60%
B.	0÷4°C	ok. 95%
C.	10÷14°C	ok. 60%
D.	10÷14°C	ok. 95%

Zadanie 7.

Na podstawie danych zawartych w tabeli wskaż maksymalny czas przechowywania pasternaka w chłodni.

	Grupa warzyw	Czas przechowywania w chłodni
A.	Liściowe	2 tygodnie
B.	Owocowe	5 tygodni
C.	Cebulowe	6 miesięcy
D.	Korzeniowe	8 miesięcy

Zadanie 8.

Która zmiana zachodzi w jajach podczas długiego ich przechowywania?

- A. Żółtko staje się wypukłe.
- B. Skorupa staje się przeświecająca.
- C. Białko traci galaretowatą konsystencję.
- D. Następuje zmniejszenie komory powietrznej.

Zadanie 9.

Przechowywanie warzyw korzennych w ciepłym i suchym pomieszczeniu przyspiesza ich

- A. ciemnienie.
- B. wysychanie.
- C. fermentację.
- D. kiełkowanie.

Zadanie 10.

System HACCP podczas procesu produkcyjnego **nie obejmuje**

- A. ustalania normatywu potraw.
- B. sposobu mycia i dezynfekcji jaj.
- C. warunków zmywania naczyń i sprzętu.
- D. warunków przechowywania surowców i potraw.

Zadanie 11.

Do przetworów utrwalanych cukrem należy zaliczyć

- A. powidła i soki.
- B. dżemy i nektary.
- C. miody i kompoty.
- D. konfitury i syropy.

Zadanie 12.

Który produkt otrzymano w wyniku chemicznej metody utrwalania?

- A. Kapustę kiszoną.
- B. Szynkę wędzoną.
- C. Grzyby liofilizowane.
- D. Mleko pasteryzowane.

Zadanie 13.

Którego przyrządu należy użyć do pomiaru wilgotności w magazynie?

- A. Pirometru.
- B. Manometru.
- C. Psychometru.
- D. Wakuometru.

Zadanie 14.

Zmywalnia naczyń kuchennych w zakładzie gastronomicznym powinna znajdować się w części

- A. socjalnej.
- B. kuchennej.
- C. kelnerskiej.
- D. magazynowej.

Zadanie 15.

W strefie czystej zakładu gastronomicznego należy wykonywać

- A. sortowanie czystych naczyń.
- B. obróbkę wstępną surowców.
- C. układanie naczyń na regałach.
- D. porcjowanie gotowych potraw.

Zadanie 16.

Do obróbki surowego drobiu należy stosować deski koloru

- A. białego.
- B. żółtego.
- C. brązowego.
- D. niebieskiego.

Zadanie 17.

Wskaż, ile mąki pszennej i jaj należy użyć do sporządzenia 45 porcji klusek, jeżeli do sporządzenia 10 porcji klusek zużywa się 400 g mąki pszennej i 2 jaj.

	Ilość mąki pszennej (w kg)	Ilość jaj (w szt.)
A.	1,8	9
B.	1,8	10
C.	4,5	9
D.	4,5	10

Zadanie 18.

Do sporządzenia którego wyrobu należy wykorzystać wszystkie surowce wymienione w załączonym normatywie?

- A. Pączków.
- B. Racuszków.
- C. Babki drożdżowej.
- D. Placka z kruszonką.

Surowce i półprodukty	Normatyw
Mąka pszenna	300 g
Mleko	200 ml
Drożdże	20 g
Cukier	30 g
Jaja	2 szt.
Sól	1 g
Olej	250 ml
Cukier puder	30 g

Zadanie 19.

Techniką siekania należy sporządzać ciasto

- A. kruche.
- B. piaskowe.
- C. drożdżowe.
- D. biszkoptowe.

Zadanie 20.

Do przygotowania krupników należy kasze gotować do konsystencji

- A. sypkiej.
- B. półsypkiej.
- C. rozklejonej gęstej.
- D. rozklejonej rzadkiej.

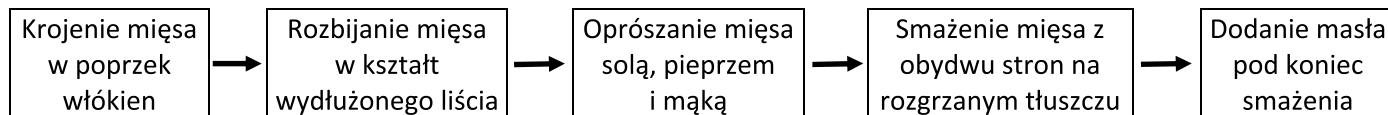
Zadanie 21.

Którą technikę obróbki cieplnej należy stosować do sporządzania „pstrąga na niebiesko”?

- A. Zapiekanie.
- B. Gotowanie.
- C. Pieczenie.
- D. Smażenie.

Zadanie 22.

Przedstawiony schemat kolejnych czynności obróbki mięsa dotyczy wykonywania



- A. bryzola wołowego.
- B. fileta wieprzowego.
- C. medaliona cielęcego.
- D. sznycla wieprzowego.

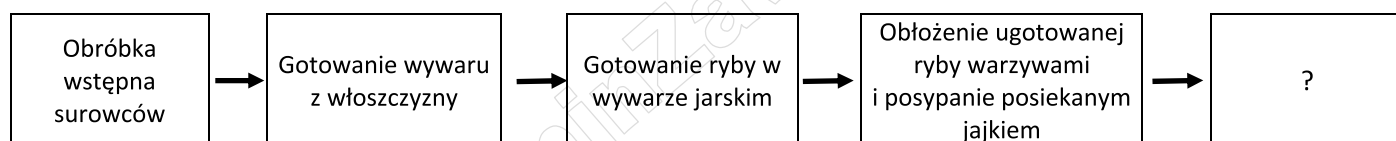
Zadanie 23.

Napowietrzanie masy cukrowo-jajowej i wymieszanie jej z mąką to etapy sporządzania ciasta

- A. kruchego.
- B. parzonego.
- C. piernikowego.
- D. biszkoptowego.

Zadanie 24.

Której czynności brakuje w przedstawionym schemacie wykonania „ryby po polsku”?



- A. Polanie masłem.
- B. Posypanie koperkiem.
- C. Polanie zredukowanym winem.
- D. Posypanie pokrojonymi migdałami.

Zadanie 25.

Który element gastronomiczny należy wykorzystać do sporządzenia befsztyku tatarskiego?

- A. Karkówkę.
- B. Polędwicę.
- C. Antrykot.
- D. Łopatkę.

Zadanie 26.

Który sos należy sporządzić, wykorzystując wszystkie składniki wymienione w normatywie?

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

Surowce i półprodukty	Normatyw
Masło	100 g
Mąka pszenna	90 g
Mleko	600 ml
Żółtka	4 szt.
Gałka muszkatołowa	do smaku
Sól	do smaku

Zadanie 27.

Do podstawowych składników ciast ziemniaczanych, oprócz ugotowanych ziemniaków, należy zaliczyć

- A. mąkę pszenną, margarynę, wodę.
- B. mąkę ziemniaczaną, jaja, śmietanę.
- C. mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną, jaja.
- D. mąkę pszenną, dodatki smakowe, śmietanę.

Zadanie 28.

Zestaw przypraw „bouquet garni” należy użyć do sporządzania

- A. zupy owocowej.
- B. sosu tatarskiego.
- C. bulionu wołowego.
- D. sałatki koktajlowej.

Zadanie 29.

Do zagęszczenia której zupy należy używać podprawy zacieranej?

- A. Krupniku z ryżem.
- B. Barszczu z uszkami.
- C. Kremu z borowików.
- D. Ogórkowej z kluskami.

Zadanie 30.

Vol-au-vent to słony wypiek z ciasta

- A. ptysiowego.
- B. półkruchego.
- C. francuskiego.
- D. drożdżowego.

Zadanie 31.

W trakcie sporządzania zasmażki

- A. błonnik rozpuszcza się.
- B. skrobia ulega retrogradacji.
- C. skrobia ulega dekstrynizacji.
- D. następuje denaturacja białek.

Zadanie 32.

Aby nie dopuścić do dużych strat składników odżywczych, pokrojone warzywa należy

- A. posypać solą.
- B. schłodzić w wodzie z lodem.
- C. zagotować i zakwasić sokiem z cytryny.
- D. chronić przed dostępem światła i powietrza.

Zadanie 33.

Na zdjęciu przedstawiono

- A. naczynie do gotowania ryb.
- B. formę do pieczenia sufletów.
- C. brytfannę do pieczenia jagnięciny.
- D. garnek do gotowania warzyw na parze.



Zadanie 34.

Do opiekania potraw należy stosować

- A. bema.
- B. patelnię.
- C. szybkowar.
- D. salamander.

Zadanie 35.

Na zdjęciu przedstawiono

- A. bema elektryczny.
- B. wannę podgrzewczą.
- C. opiekacz do pieczywa.
- D. podgrzewacz cateringowy.



Zadanie 36.

Do obróbki cieplnej w kuchenkach mikrofalowych nie należy stosować naczyń

- A. szklanych.
- B. metalowych.
- C. kamionkowych.
- D. porcelanowych.

Zadanie 37.

Barszcz czysty z uszkami jednoporcjowo należy podawać

- A. w głębokim talerzu.
- B. w filiżance na podstawce.
- C. w porcelanowej miseczce.
- D. w bulionówce na podstawce.

Zadanie 38.

Suflet owocowy do konsumpcji należy podać

- A. w kokilce.
- B. w kompotierce.
- C. w pucharku szklanym.
- D. na talerzyku deserowym.

Zadanie 39.

W którym naczyniu szklanym **nie należy podawać** piwa?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 40.

Temperatura wewnątrz upieczonej szynki mierzona przez 2 minuty powinna wynosić nie mniej niż

- A. 95°C
- B. 85°C
- C. 75°C
- D. 65°C