CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

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

Układ graficzny © CKE 2013

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

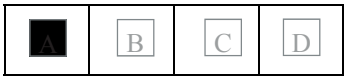
T.06-X-13.10
Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2013
CZĘŚĆ PISEMNA

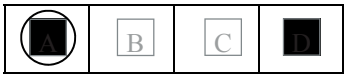
Instrukcja dla zdającego

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 kratek w KARCIE ODPOWIEDZI:

9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:



11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.



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

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 1.

Która potrawa dostarcza po spożyciu najwięcej błonnika pokarmowego ?

A. Pierogi leniwe.
B. Bulion wołowy.
C. Surówka z kapusty.
D. Mleczko waniliowe.

Zadanie 2.

Które warzywo należy do grupy warzyw owocowych ?

A.

B.

C.

D.

Zadanie 3.

Które surowce po spożyciu są najlepszym źródłem witaminy C ?

A. Truskawki, porzeczki, papryka.
B. Kiwi, marchew, pomarańcze.
C. Jagody, czereśnie, szczaw.
D. Jabłka, rabarbar, cytryny.

Zadanie 4.

Do tłuszczów pochodzenia zwierzęcego należy zaliczyć

A. smalec i olej.
B. oliwę i słoninę.
C. masło i sadło.
D. margarynę i łój.

Zadanie 5.

Którą metodę oceny jakości żywności stosuje kucharz próbując sporządzoną potrawę ?

A. Organoleptyczną.
B. Gastronomiczną.
C. Konsumencką.
D. Sensoryczną.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 6.

Aby zapewnić optymalne warunki przechowywania mrożonej żywności, zamrażarki powinny utrzymywać temperaturę w zakresie

A. - 2 ÷ - 5 °C
B. - 5 ÷ -10 °C
C. -12 ÷ -16 °C
D. -18 ÷ -20 °C

Zadanie 7.

Schłodzone elementy drobiowe należy przechowywać nie dłużej niż 48 godzin od daty produkcji w temperaturze

A. - 5 ÷ - 2 °C
B. - 1 ÷ + 2 °C
C. + 3 ÷ + 6 °C
D. + 7 ÷ + 10 °C

Zadanie 8.

Zatrucie jadem kiełbasianym może spowodować spożycie

A. niedogotowanych udek z drobiu.
B. kiełbasy z nieprzebadanego mięsa.
C. zawartości wybrzuszonej konserwy mięsnej.
D. rozmrożonych i ponownie zamrożonych lodów.

Zadanie 9.

Przechowywanie ziemniaków w ciepłym i wilgotnym pomieszczeniu przyspieszy proces ich

A. dojrzewania.
B. kiełkowania.
C. wysychania.
D. fermentacji.

Zadanie 10.

Dobrą praktykę higieniczną określa się skrótem

A. HACCP
B. GMP
C. GHP
D. BHP

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 11.

Do przetworów utrwalanych cukrem należy zaliczyć

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

Zadanie 12.

Do metod utrwalania żywności wysokimi temperaturami należy zaliczyć

A. sterylizację i pasteryzację.
B. liofilizację i peklowanie.
C. mrożenie i apertyzację.
D. suszenie i fermentację.

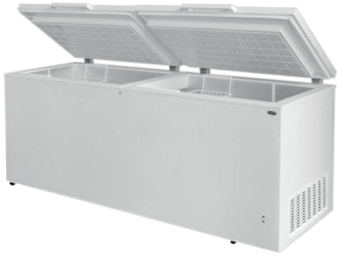
Zadanie 13.

Higrometr to urządzenie służące do pomiaru

A. wilgotności względnej powietrza.
B. czasu procesu technologicznego.
C. temperatury wewnątrz surowca.
D. gęstości struktury produktu.

Zadanie 14.

Urządzeniem przedstawionym na zdjęciu jest



A. grill kontaktowy.
B. zamrażarka skrzyniowa.
C. zmywarka dwukomorowa.
D. wyparzacz dwuzbiornikowy.

Zadanie 15.

Magazyn podręczny w zakładzie gastronomicznym powinien znajdować się w jego części

A. produkcyjnej.
B. magazynowej.
C. ekspedycyjnej.
D. administracyjnej.

Zadanie 16.

Dział ekspedycyjny zakładu gastronomicznego to połączenie jego części

A. magazynowej z usługowo-handlową.
B. produkcyjnej z usługowo-handlową.
C. produkcyjnej z magazynową.
D. socjalnej z produkcyjną.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 17.

Zmywalnia naczyń kuchennych w zakładzie gastronomicznym powinna znajdować się w części

A. ekspedycyjnej.
B. magazynowej.
C. produkcyjnej.
D. socjalnej.

Zadanie 18.

W strefie czystej zakładu gastronomicznego należy wykonywać

A. sortowanie owoców.
B. porcjowanie potraw.
C. dezynfekcję jaj.
D. rozmrażanie ryb.

Zadanie 19.

Który zabieg polega na chemicznym niszczeniu drobnoustrojów ?

A. Dezynsekcja.
B. Pasteryzacja.
C. Dezynfekcja.
D. Sterylizacja.

Zadanie 20.

Technikę smażenia w głębokim tłuszczu należy zastosować do sporządzania

A. jabłek w cieście
B. kotletów de volaille.
C. eskalopek cielęcych.
D. placków ziemniaczanych.

Zadanie 21.

Które wyroby są sporządzane z ciast zarabianych w naczyniu ?

A. Makaron, naleśniki biszkoptowe, knedle.
B. Kluski półfrancuskie, ciasto lane, naleśniki.
C. Kluski francuskie, kołduny, zacierkę skubaną.
D. Kluski krajane, zacierkę tartą, kluski kładzione.

Zadanie 22.

„Rybę po polsku” należy sporządzać techniką

A. zapiekania.
B. gotowania.
C. smażenia.
D. pieczenia.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 23.

Garnirowanie jest techniką

A. filetowania ryb.
B. dekorowania potraw.
C. wyrabiania masy mielonej.
D. dzielenia pieczonego drobiu.

Zadanie 24.

Która potrawę sporządzi kucharz wykorzystując następujące surowce: *polędwicę wołową, smalec, cebulę, koncentrat pomidorowy, śmietanę, mąkę pszenną, wodę, przyprawy* ?

A. Sztufadę wołową.
B. Boeuf Strogonow.
C. Roladę nadziewaną.
D. Polędwicę po angielsku.

Zadanie 25.

Nierozpadający się i zwięzły po ugotowaniu miąższ ziemniaka jest polecany

A. jako składnik sałatek.
B. jako dodatek do sernika.
C. do wyrobu ziemniaków puree.
D. do produkcji suszu ziemniaczanego.

Zadanie 26.

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 27.

Zestaw przypraw *Bouguet garni* należy użyć do sporządzania

A. zupy owocowej.
B. bulionu wołowego.
C. sałatki koktajlowej.
D. ostrego dipu z awokado.

Zadanie 28.

Jasna zasmażka, mleko, sól, biały pieprz i gałka muszkatołowa są składnikami

A. zupy mlecznej „nic”.
B. zupy neapolitańskiej.
C. sosu beszamelowego.
D. sosu holenderskiego.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 29.

Potrawy z warzyw kapustnych uzyskają delikatny smak, jeżeli będą gotowane z dodatkiem

A. oleju.
B. cukru.
C. masła.
D. mleka.

Zadanie 30.

Który deser należy zestalić żelatyną?

A. Suflet jabłkowy.
B. Kisiel karmelowy.
C. Mus porzeczkowy.
D. Sorbet truskawkowy.

Zadanie 31.

Zacieranie jajem kaszy krakowskiej przed jej gotowaniem ma na celu

A. zwiększanie zdolności pęcznienia skrobi.
B. skrócanie czasu obróbki termicznej kaszy.
C. zwiększanie zdolności zagęszczającej kaszy.
D. zapobieganie nadmiernemu rozklejaniu kaszy.

Zadanie 32.

Aby nie dopuścić do dużych strat składników odżywczych podczas krojenia owoców, należy rozdrobnione surowce

A. chronić przed dostępem światła i tlenu.
B. posłodzić natychmiast po rozdrobnieniu.
C. schłodzić w osłodzonej wodzie z lodem.
D. zalać przegotowaną letnią wodą z octem.

Zadanie 33.

Związki Maillarda powstają podczas produkcji

A. frytek.
B. musów.
C. surówek.
D. pulpetów.

Zadanie 34.

Ile objętości wody należy użyć do przygotowania musu z jednej objętości kaszy manny?

A. 9 ÷ 10
B. 6 ÷ 8
C. 5 ÷ 3
D. 2 ÷ 1

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 35.

Podczas sporządzania wyrobów z ciasta drożdżowego, gluten zawarty w mące pszennej zwiększa

A. objętość i trwałość ciasta.
B. spoistość i ciągliwość ciasta.
C. ilość skrobi podczas zarabiania ciasta.
D. ilość powietrza w wyrobach ciastkarskich.

Zadanie 36.

Niebieską deskę należy użyć do krojenia

A. surowych ryb.
B. surowego mięsa.
C. pieczonego drobiu.
D. gotowanych warzyw.

Zadanie 37.

Płuczko-obieraczka jest urządzeniem mechanicznym ułatwiającym obróbkę wstępną brudną

A. rzepy i cebuli.
B. porów i pietruszki.
C. marchewki i kalarepy.
D. ziemniaków i selerów.

Zadanie 38.

Urządzeniem przedstawionym na zdjęciu jest

A. wyparzacz.
B. salamandra.
C. zmywarka kapturowa.
D. trzon kuchenny z okapem.

Zadanie 39.

Deser sporządzony z owoców ugotowanych w wodzie z dodatkiem cukru należy konsumentowi podać

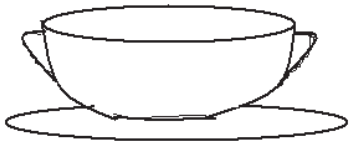
A. w pokalu.
B. w filiżance.
C. w pucharku.
D. w kompotierce.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 40.

Którą z wymienionych zup należy podać w naczyniu przedstawionym na rysunku?

A. Pieczarkową z makaronem.
B. Ogórkową z ziemniakami.
C. Barszcz z pasztecikiem.
D. Pomidorową z ryżem.



Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl