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

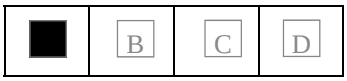
T.06-X-14.01
Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2014
CZĘŚĆ PISEMNA

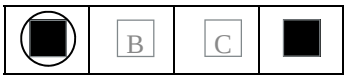
Instrukcja dla zdającego

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.

Który z produktów zawiera duże ilości kolagenu?

A. Nóżki wieprzowe.
B. Masło roślinne.
C. Marchew.
D. Ryba.

Zadanie 2.

Która grupa zawiera wyłącznie produkty pochodzenia zwierzęcego?

A. Por, masło, oliwa.
B. Karaś, jaja, mleko.
C. Olej, miód, halibut.
D. Masło, soja, brokuł.

Zadanie 3.

Który zestaw zawiera wyłącznie produkty bogate w węglowodany?

A. Ziemniaki, ryż, soja.
B. Makaron, jaja, miód.
C. Mąka, kasza, makaron.
D. Ryż, czekolada, jabłka.

Zadanie 4.

Który z produktów stanowi bogate źródło witaminy E oraz NNKT w diecie człowieka?

A. Jaja.
B. Masło.
C. Ser twarogowy.
D. Olej słonecznikowy.

Zadanie 5.

Które cechy jakościowe, oprócz barwy i smaku, brane są pod uwagę podczas oceny soków owocowych klarowanych?

A. Konsystencja i przekrój.
B. Klarowność i wygląd.
C. Klarowność i zapach.
D. Zapach i wygląd.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 6.

Do przechowywania przetworów zbożowych należy zastosować następujące parametry

A. temperatura 0 do 4°C, wilgotność względna ok. 60%
B. temperatura 0 do 10°C, wilgotność względna ok. 95%
C. temperatura 10 do 14°C, wilgotność względna ok. 60%
D. temperatura 15 do 20°C, wilgotność względna ok. 95%

Zadanie 7.

Jaka temperatura powinna panować w komorach chłodniczych do przechowywania potraw?

A. +10°C
B. +5°C
C. 0°C
D. –2°C

Zadanie 8.

Przemiany zachodzące pod wpływem drobnoustrojów w przechowywanej żywności należy zaliczyć do zmian

A. fizycznych.
B. chemicznych.
C. biologicznych.
D. mikrobiologicznych.

Zadanie 9.

Który z wymienionych procesów powoduje utratę wody z żywych komórek, w wyniku czego następuje wiotczenie i kurczenie się tkanki oraz marszczenie się produktu?

A. Kiełkowanie.
B. Dojrzewanie.
C. Transpiracja.
D. Stężenie.

Zadanie 10.

Który system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności analizuje możliwość wystąpienia zagrożeń i określa środki ich kontroli?

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

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 11.

Który z produktów został utrwalony metodą biologiczną?

A. Owoce kandyzowane.
B. Grzyby marynowane.
C. Ogórki kwaszone.
D. Owoce suszone.

Zadanie 12.

Którą z metod należy zastosować do utrwalania produktów ciekłych aseptycznie pakowanych?

A. Gotowanie.
B. Sterylizacja.
C. Zamrażanie.
D. Dodanie cukru.

Zadanie 13.

W celu utrwalenia naturalnej barwy mięsa oraz nadania mu pożądanego smaku i zapachu, a także zwiększenia jego trwałości, mięso należy poddać

A. smażeniu.
B. mrożeniu.
C. gotowaniu.
D. peklowaniu.

Zadanie 14.

W zakładzie gastronomicznym rozdzielnia kelnerska powinna być usytuowana między

A. kuchnią, przygotowalnią i salą konsumencką.
B. zmywalnią naczyń kuchennych i salą konsumencką.
C. przygotowalnią, salą konsumencką i zmywalnią naczyń.
D. salą konsumencką, zmywalnią naczyń stołowych i kuchnią.

Zadanie 15.

Temperatura mrożonek przyjmowanych do magazynu powinna wynosić poniżej

A. –18°C
B. –15°C
C. –13°C
D. –10°C

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 16.

Podstawową normę obowiązującą w produkcji gastronomicznej stanowi

A. normatyw surowcowy.
B. sposób wykonania.
C. procedura.
D. receptura.

Zadanie 17.

Do produkcji 5 porcji sznycla ministerskiego potrzeba 500 g cielęciny bez kości. Ile mięsa należy użyć, aby przygotować 25 porcji tej potrawy?

A. 1,50 kg
B. 2,00 kg
C. 2,25 kg
D. 2,50 kg

Zadanie 18.

Ile ziemniaków należy użyć do sporządzenia 2 porcji placków ziemniaczanych, jeżeli na 10 porcji potrzeba 3,5 kg tego surowca?

A. 35 dag
B. 70 dag
C. 1,05 kg
D. 1,40 kg

Zadanie 19.

Aby sporządzić podprawę zacieraną, mąkę należy

A. utrzeć z tłuszczem.
B. utrzeć ze śmietaną.
C. zasmażyć z tłuszczem.
D. wymieszać ze śmietanką.

Zadanie 20.

Który z procesów polega na zanurzaniu produktu kolejno w mące, masie jajecznej i tartej bułce?

A. Kształtowanie.
B. Panierowanie.
C. Garnirowanie.
D. Formowanie.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 21.

Podczas którego z procesów następuje usunięcie z surowca zanieczyszczeń, części niejadalnych i zepsutych, mycie oraz nadanie mu odpowiedniego kształtu?

A. Sortowania.
B. Formowania.
C. Rozdrabniania.
D. Obróbki wstępnej.

Zadanie 22.

Który element mięsny należy zastosować do sporządzenia potrawy boeuf Stroganow?

A. Zrazową.
B. Szponder.
C. Rozbratel.
D. Polędwicę.

Zadanie 23.

Który z surowców należy użyć do sporządzenia sosu szodonowego?

A. Wino białe wytrawne.
B. Wino czerwone.
C. Ocet winny.
D. Karmel.

Zadanie 24.

Galaretki należy sporządzać z owoców o dużej zawartości

A. pektyn.
B. witamin.
C. karotenu.
D. błonnika.

Zadanie 25.

Które dodatki należy zastosować podczas sporządzania *kawy po irlandzku*?

A. Rum i cukier.
B. Cukier puder i whisky.
C. Cukier brunatny i whisky.
D. Śmietankę i lody waniliowe.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 26.

Do sporządzenia rolady biszkoptowej należy wybrać mąkę charakteryzującą się

A. niską zawartością skrobi.
B. niską zawartością glutenu.
C. wysoką zawartością skrobi.
D. wysoką zawartością glutenu.

Zadanie 27.

Któremu z wymienionych zjawisk ulega skrobia w czasie sporządzania zasmażki?

A. Pęcznienia.
B. Kleikowania.
C. Retrogradacji.
D. Dekstrynizacji.

Zadanie 28.

Zwiększenie objętości fasoli podczas moczenia w wodzie spowodowane jest zjawiskiem

A. osmozy.
B. ekstrakcji.
C. koagulacji.
D. kleikowania.

Zadanie 29.

Lada bemarowa to urządzenie służące do

A. chłodzenia potraw.
B. wydawania gotowych potraw.
C. podgrzewania chłodnych potraw.
D. utrzymania stałej temperatury potraw.

Zadanie 30.

Do gotowania w podwyższonej temperaturze należy stosować

A. kuchnie mikrofalowe.
B. garnki akutermiczne.
C. garnki ciśnieniowe.
D. kotły warzelne.

Zadanie 31.

Które urządzenie do pieczenia pozwala skrócić czas obróbki i uzyskać większą wydajność?

A. Piekarnik.
B. Kombiwar.
C. Piec konwekcyjny.
D. Piec konwekcyjno-parowy.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 32.

Której z cech potrawy **nie ocenia się** organoleptycznie?

A. Barwy.
B. Smaku.
C. Zapachu.
D. Lepkości.

Zadanie 33.

Krytycznym punktem kontroli podczas sporządzania mleczka waniliowego jest

A. gotowanie mleka.
B. dodanie jaj do mleka.
C. niewłaściwa receptura.
D. odmierzanie składników.

Zadanie 34.

Którego naczynia należy użyć do podania sorbetów?

A. Kokilki.
B. Pucharka.
C. Talerzyka deserowego.
D. Kieliszka koktajlowego.

Zadanie 35.

Zupę *krem z dyni* należy podać

A. w kokilkach.
B. w salaterkach.
C. w talerzach głębokich.
D. w bulionówkach na podstawce.

Zadanie 36.

Które ze sztućców należy podać do serwowania musów?

A. Łyżeczkę.
B. Widelczyk.
C. Dużą łyżkę.
D. Łyżeczkę koktajlową.

Zadanie 37.

Charakterystycznymi cechami mięs smażonych po angielsku są

A. krwisty sok i bladoróżowy przekrój.
B. krwisty sok i szarobrązowy przekrój.
C. różowy sok i różowoczerwony przekrój.
D. szarobrązowy sok i bladoróżowy przekrój.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 38.

Ile powinna wynosić masa porcji kremów i musów?

A. 40 – 60 g
B. 60 – 80 g
C. 80 – 100 g
D. 100 – 150 g

Zadanie 39.

Temperatura podawania zup zimnych powinna wynosić poniżej

A. 65°C
B. 35°C
C. 26°C
D. 14°C

Zadanie 40.

Które działania zapobiegające występowaniu zagrożeń należy zastosować podczas przyjęcia towaru?

A. Kontrola dostawcy.
B. Kontrola czasu składowania.
C. Nadzór nad produkcją żywności.
D. Odpowiednie warunki magazynowania.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl