

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**

Wersja arkusza: **X**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

T.06-X-14.08

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2014

CZĘŚĆ PISEMNA

Układ graficzny © CKE 2013

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.

Którymi cechami charakteryzuje się fasola typu flageolet?

- A. Dojrzałe, czarne ziarna o nerkowatym kształcie.
- B. Niedojrzałe, pozbawione włókien strąki i nasiona.
- C. Ziarna suche, o mocnym aromacie i słodkim smaku.
- D. Niedojrzałe nasiona o barwie zielonej i delikatnym smaku.

Zadanie 2.

Które warzywo strączkowe zawiera najwięcej białka?

- A. Soja.
- B. Groch.
- C. Soczewica.
- D. Ciecierzycyca.

Nazwa produktu	Zawartość białka w 100 g części jadalnych
Soczewica	23,5 g
Groch	22,9 g
Soja	34,9 g
Ciecierzycyca	19,0 g

Zadanie 3.

Do serów pochodzenia francuskiego należą:

- A. brie, camembert, roquefort.
- B. brie, kaszkawał, grana padano.
- C. camembert, parmezan, cheddar.
- D. rokpol, fromage bleu, gorgonzola.

Zadanie 4.

Którą kaszę otrzymuje się z pszenicy?

- A. Mannę.
- B. Jaglaną.
- C. Perłową.
- D. Krakowską.

Zadanie 5.

Który produkt jest wytwarzany z sardeli?

- A. Matias.
- B. Kawior.
- C. Anchois.
- D. Sztokfisz.

Zadanie 6.

Wskaż, którymi cechami organoleptycznymi powinna charakteryzować się dobrze jakościowo wykonana pieczeń.

	Wygląd	Zapach	Smak
A.	powierzchnia ciemno-brunatna	nieco zmieniony	zbyt słony
B.	powierzchnia spalona	nieprzyjemny	mało intensywny
C.	powierzchnia złocisto-brunatna	intensywny, aromatyczny	wyczuwalny smak przypraw
D.	powierzchnia wysuszona	mało wyczuwalny	posmak spalenizny

Zadanie 7.

Siekana połówkę wołową przeznaczoną na befsztyk tatarski należy przechowywać w warunkach chłodniczych maksymalnie

- A. 2 dni.
- B. 1 dzień.
- C. 8 godzin.
- D. 2 godziny.

Zadanie 8.

Podczas przechowywania sosów zagęszczonych skrobią, w temperaturze od -10°C do $+20^{\circ}\text{C}$, zachodzi w niej proces

- A. pęcznienia.
- B. kleikowania.
- C. retrogradacji.
- D. dekstrynizacji.

Zadanie 9.

Która zmiana zachodzi w czasie przechowywania jaj?

- A. Żółtko maleje i staje się wypukłe.
- B. Skorupka staje się prześwitująca.
- C. Białko uzyskuje galaretowatą konsystencję.
- D. Następuje powiększenie komory powietrznej.

Zadanie 10.

Który system zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności dotyczy analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli?

- A. GMP
- B. GHP
- C. QACP
- D. HACCP

Zadanie 11.

Aby całkowicie zniszczyć drobnoustroje w utrwalanej żywności, należy zastosować

- A. kiszenie.
- B. chłodzenie.
- C. sterylizację.
- D. pasteryzację.

Zadanie 12.

Która metoda utrwalania ryb, przeprowadzana na zimno lub gorąco, nadaje im charakterystyczny zapach i smak?

- A. Suszenie.
- B. Wędzenie.
- C. Peklowanie.
- D. Marynowanie.

Zadanie 13.

Magazyny środków spożywczych w zakładzie gastronomicznym należy wyposażyć

- A. w witryny chłodnicze.
- B. w schładzarki szokowe.
- C. w stoły chłodnicze i mroźnicze.
- D. w komory chłodnicze i zamrażalnicze.

Zadanie 14.

Do pomiaru wilgotności w magazynie należy użyć

- A. detektora.
- B. barometru.
- C. higrometru.
- D. manometru.

Zadanie 15.

Zgodnie z układem funkcjonalnym pomieszczeń w zakładzie gastronomicznym magazyn podręczny powinien znajdować się obok

- A. zmywalni naczyń.
- B. kuchni właściwej.
- C. magazynu opakowań.
- D. rozdzielni kelnerskiej.

Zadanie 16.

Pobrana z magazynu mąka ze śladami obecności szkodników

- A. może być zastosowana do wypieków.
- B. nie może być dopuszczona do produkcji.
- C. musi zostać przesiana dwukrotnie przed zastosowaniem.
- D. może zostać wykorzystana do produkcji ciasta gotowanego.

Zadanie 17.

Do porcjowania surowego drobiu należy używać deski koloru

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

Zadanie 18.

Ile dni maksymalnie należy przechowywać wyprodukowane potrawy schłodzone w czasie 90 min. do temperatury 3°C?

- A. 3 dni.
- B. 5 dni.
- C. 7 dni.
- D. 9 dni.

Zadanie 19.

Z 500 cm³ mleka, 50 g cukru oraz 20 g żelatyny wykonano 4 porcje galaretki karmelowej. Ile poszczególnych surowców należy przygotować do wykonania 60 porcji galaretki?

	mleko (w l)	cukier (w kg)	żelatyna (w kg)
A.	30	0,3	0,03
B.	30	0,75	0,12
C.	7,5	0,75	0,3
D.	7,5	3	1,2

Zadanie 20.

Z 1 kg ryżu surowego otrzymuje się 2,8 kg ryżu ugotowanego. Ile ryżu należy pobrać z magazynu, aby otrzymać 11,2 kg ugotowanego ryżu?

- A. 2,8 kg
- B. 4,0 kg
- C. 6,8 kg
- D. 8,0 kg

Zadanie 21.

Do przygotowania której grupy potraw należy zastosować technikę smażenia?

- A. Jaja nadziewane, filet saute.
- B. Jaja poszutowe, kotlet de volaille.
- C. Jaja po wiedeńsku, kotlet pożarski.
- D. Jaja faszerowane, sznycel ministerski.

Zadanie 22.

Do przygotowania której potrawy należy stosować technikę duszenia?

- A. Dorsz po nelsonsku.
- B. Szczupak po polsku.
- C. Karp w szarym sosie.
- D. Sandacz pod beszamelem.

Zadanie 23.

Którą technikę obróbki cieplnej należy zastosować do wykonania pulpetów w sosie potrawkowym?

- A. Duszenie.
- B. Smażenie.
- C. Gotowanie w parze.
- D. Gotowanie tradycyjne.

Zadanie 24.

Kawę po irlandzku należy wykonać z dodatkiem

- A. mleka.
- B. whiskey.
- C. cynamonu.
- D. żółtka i winiaku.

Zadanie 25.

Ciasto parzone należy przygotować z mąki pszennej, jaj, soli oraz

- A. cukru i wody.
- B. margaryny i wody.
- C. mąki ziemniaczanej i tłuszczu.
- D. proszku do pieczenia i śmietany.

Zadanie 26.

Której czynności oznaczonej znakiem zapytania brakuje w schemacie przedstawiającym technikę wykonania ziemniaków puree?



- A. Drażenie.
- B. Chłodzenie.
- C. Odcedzenie.
- D. Blanszowanie.

Zadanie 27.

„Po wyjęciu z zaprawy oczyścić wołowinę z jarzyn, szpikować przyprawioną, pokrojoną w cienkie słupki słoniną, rzędami mijanymi, jak na szachownicy. Posolić tuż przed obróbką cieplną”. Którą potrawę należy wykonać na podstawie przedstawionego przepisu?

- A. Zrazy.
- B. Sztufadę
- C. Pieczeń na dziko.
- D. Wołowinę po angielsku.

Zadanie 28.

Którą potrawę należy zagęścić podprawą zacieraną oraz śmietanką i żółtkami?

- A. Sos holenderski.
- B. Krem z pieczarek.
- C. Barszcz ukraiński.
- D. Sos beszamelowy.

Zadanie 29.

Pozostałe z filetowania ryb głowy i kręgosłupy należy

- A. wyrzucić do odpadów.
- B. poddać procesowi duszenia.
- C. wykorzystać do sporządzenia galarety.
- D. zmielić i dodać do rybnej masy mielonej.

Zadanie 30.

Utratę jędrności surówki z kapusty białej powoduje

- A. obecność musztardy i oleju.
- B. szatkowanie za pomocą noża.
- C. maszynowe szatkowanie kapusty.
- D. zbyt wczesne dodanie soli i cukru.

Zadanie 31.

Który sposób gotowania zmienia naturalną barwę brokułów na oliwkowo-brunatną?

- A. Od wody wrzącej.
- B. W małej ilości wody.
- C. Z dodatkiem soli i cukru.
- D. Z dodatkiem cukru i masła.

Zadanie 32.

Który zestaw urządzeń służy do rozdrabniania surowców?

- A. Spulchniacz do mięsa, ubijarka.
- B. Wałkownica do ciasta, kostkownica.
- C. Młynek do kawy, maszyna do krojenia frytek.
- D. Młynek do mielenia cukru, dozownik do napojów.

Zadanie 33.

Którego urządzenia należy użyć do przeprowadzenia obróbki cieplnej różnorodnych potraw w tym samym czasie?

- A. Kuchni mikrofalowej.
- B. Pieca konwekcyjnego.
- C. Kuchni indukcyjnej.
- D. Pieca do pizzy.

Zadanie 34.

Którego sprzętu oprócz talerzyka należy użyć do wykonania jaj poszetowych?

- A. Wysokiego garnka i gorącej szklanki.
- B. Szerokiego garnka i łyżki cedzakowej.
- C. Teflonowej patelni i łyżki drewnianej.
- D. Ceramicznej patelni i łopatkki drewnianej.

Zadanie 35.

W kuchenkach mikrofalowych **nie należy** przeprowadzać obróbki cieplnej potraw w naczyniach

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

Zadanie 36.

Prawidłowo uformowany kotlet de volaille powinien mieć kształt

- A. okrągły.
- B. owalny.
- C. prostokątny.
- D. wrzecionowaty.

Zadanie 37.

Zupę krem ze szparagów należy podać

- A. w filiżance z łyżką stołową dużą.
- B. w bulionówce z łyżką stołową średnią.
- C. w małej filiżance z łyżeczką do mokki.
- D. w talerzu głębokim z łyżką stołową dużą.

Zadanie 38.

Zupę szczawiową należy podać

- A. z kaszą manną.
- B. z lanymi kluskami.
- C. z makaronem nitki.
- D. z ugotowanym jajem.

Zadanie 39.

Niezbędnym warunkiem skuteczności łańcucha chłodniczego jest

- A. zachowanie ciągłości prawidłowej temperatury.
- B. niska temperatura w poszczególnych jego ogniwach.
- C. zamrożenie produktów na początku łańcucha do minus 40°C.
- D. powolne zamrażanie produktów na początku łańcucha do minus 20°C.

Zadanie 40.

Podczas wydawania potraw **nie mogą** krzyżować się drogi

- A. produktów z czystymi narzędziami pracy.
- B. porcjowania i ekspedycji gotowych potraw.
- C. wydawania potraw z odbiorem brudnych naczyń.
- D. wyprodukowanych potraw z czystą zastawą stołową.