

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-15.01**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

Układ graficzny © CKE 2015

**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”:

<input checked="" type="checkbox"/>	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.

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

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.**

Warzywa strączkowe suche dostarczają po spożyciu organizmowi człowieka białka oraz

- A. błonnika i jodu.
- B. błonnika i skrobi.
- C. cholesterolu i jodu.
- D. cholesterolu i skrobi.

### **Zadanie 2.**

Do warzyw strączkowych należy zaliczyć

- A. cykorię i soję.
- B. cykorię i rukolę.
- C. ciecierzycę i soję.
- D. ciecierzycę i rukolę.

### **Zadanie 3.**

Pęczak otrzymuje się

- A. z owsa.
- B. z gryki.
- C. z pszenicy.
- D. z jęczmienia.

### **Zadanie 4.**

Najwięcej witaminy A dostarczają po spożyciu

- A. jabłka i masło.
- B. jabłka i słonina.
- C. wątroba i masło.
- D. wątroba i słonina.

### **Zadanie 5.**

Do ryb słodkowodnych zalicza się

- A. leszcza i makrełę.
- B. sandacza i pstrąga.
- C. dorsza i szczupaka.
- D. karpia i morszczuka.

### **Zadanie 6.**

Który deser zagęszczany jest jajami?

- A. Mus malinowy.
- B. Suflet makowy.
- C. Krem cytrynowy.
- D. Mleczko kawowe.

### Zadanie 7.

Do środków żywnościowych trwałych należy zaliczyć

- A. mąkę i mleko.
- B. mąkę i cukier.
- C. marchew i mleko.
- D. marchew i cukier.

### Zadanie 8.

Oliwę należy przechowywać w pomieszczeniu o temperaturze

- A. od 0 do 4°C
- B. od 6 do 9°C
- C. od 10 do 18°C
- D. od 20 do 25°C

### Zadanie 9.

Na podstawie danych zawartych w tabeli, określ maksymalny czas przechowywania bakłażanów.

- A. 2 tygodnie.
- B. 4 tygodnie.
- C. 7 miesięcy.
- D. 8 miesięcy.

Nazwa grupy warzyw	Czas przechowywania w chłodni
liściowe	2 tygodnie
owocowe	4 tygodnie
cebulowe	7 miesięcy
korzeniowe	8 miesięcy

### Zadanie 10.

W wyniku których zmian czerstwieje pieczywo?

- A. Fizycznych.
- B. Chemicznych.
- C. Biochemicznych.
- D. Mikrobiologicznych.

### Zadanie 11.

System Dobrej Praktyki Higienicznej obejmuje

- A. opis rozmrażania produktów zamrożonych.
- B. procedury przyjmowania dostaw do zakładu.
- C. procedury mycia i dezynfekcji maszyn i urządzeń.
- D. sposoby zagospodarowania odpadów i produktów ubocznych.

### Zadanie 12.

GMP oznacza

- A. System Jakości Produkcji.
- B. Dobrą Praktykę Produkcyjną.
- C. Dobrą Praktykę Gastronomiczną.
- D. Gwarantowaną Jakość Żywności.

### Zadanie 13.

Który produkt powstał w wyniku zastosowania chemicznej metody utrwalania?

- A. Jogurt.
- B. Korniszony.
- C. Śledzie solone.
- D. Powidła śliwkowe.

### Zadanie 14.

Do urządzeń magazynowych należy zaliczyć:

- A. witrynę chłodniczą i kostkarkę do lodu.
- B. witrynę chłodniczą i komorę chłodniczą.
- C. zamrażarkę skrzyniową i kostkarkę do lodu.
- D. zamrażarkę skrzyniową i komorę chłodniczą.

### Zadanie 15.

Do pomiaru wilgotności w magazynie surowców należy stosować

- A. barometr.
- B. higrometr.
- C. manometr.
- D. piknometr.

### Zadanie 16.

Wykorzystując wszystkie surowce wymienione w normatywie, należy sporządzić

- A. gulasz.
- B. pieczeń.
- C. sztuface.
- D. paprykarz.

Surowce i półprodukty	Normatyw na 4 porcje
Wieprzowina	600 g
Mąka pszenna	50 g
Tłuszcz	70 g
Cebula	50 g
Woda	250 g
Sól, pieprz, papryka, ziele angielskie, liść laurowy	do smaku

### Zadanie 17.

Na 1 porcję pierogów należy użyć 160 g ugotowanej wołowiny. Ile surowej wołowiny należy zamówić do sporządzenia 40 porcji pierogów, jeśli straty podczas jej obróbki cieplnej wynoszą 20%?

- A. 5,00 kg
- B. 6,40 kg
- C. 7,20 kg
- D. 8,00 kg

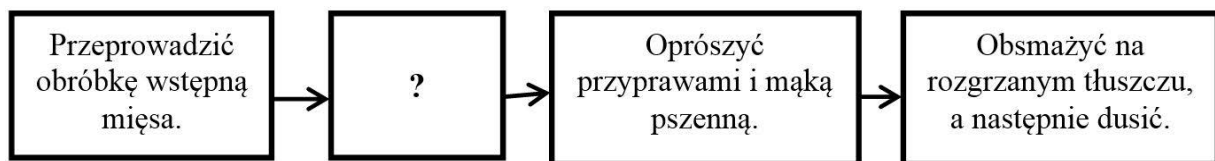
### Zadanie 18.

Do produkcji zapiekanki na 600 g makaronu należy użyć 150 g ugotowanej wieprzowiny. Ile ugotowanej wieprzowiny należy przygotować do sporządzenia zapiekanki z 3 kg makaronu?

- A. 0,45 kg
- B. 0,60 kg
- C. 0,75 kg
- D. 0,90 kg

### Zadanie 19.

Której czynności brakuje w zamieszczonym schemacie przedstawiającym technikę sporządzania potrawy boeuf Strogonow?



- A. Mięso pokroić w paski.
- B. Mięso naszpikować słoniną.
- C. Płaty mięsa rozbić, nadziać i zrolować.
- D. Plastry mięsa rozbić, nadając okrągły kształt.

### Zadanie 20.

Gotowanie w kąpielii wodnej jaj wybitych do szklanki to technika sporządzenia jaj

- A. mollet.
- B. w koszulce.
- C. po wiedeńsku.
- D. garnirowanych.

### Zadanie 21.

Sznyceł ministerski przed smaženiem należy

- A. zanurzyć w cieście.
- B. oprószyć mąką pszenną.
- C. panierować w bułce tartej i serze.
- D. panierować w bułce tartej i grzankach.

### Zadanie 22.

Paprykarz z kury jest potrawą

- A. duszoną.
- B. pieczoną.
- C. zapiekaną.
- D. gotowaną.

### **Zadanie 23.**

Mięso na medalion należy formować

- A. w koło.
- B. w owal.
- C. w „liść”.
- D. w prostokąt.

### **Zadanie 24.**

Na kotlety pożarskie należy przeznaczyć mięso

- A. wołowe lub z indyka.
- B. cielęce lub z kurczaka.
- C. baranie lub z kurczaka.
- D. wieprzowe lub z indyka.

### **Zadanie 25.**

Do sporządzenia sosu potrawkowego oprócz wywaru mięsnego należy użyć:

- A. mleko, mąkę pszenną, masło.
- B. mleko, mąkę ziemniaczaną, żółtka.
- C. śmietankę, mąkę pszenną, masło, żółtka.
- D. śmietankę, mąkę ziemniaczaną, cebulę, żółtka.

### **Zadanie 26.**

Bazą sosu tatarskiego jest sos

- A. holenderski.
- B. śmietanowy.
- C. majonezowy.
- D. beszamelowy.

### **Zadanie 27.**

Które elementy tuszy wołowej należy przeznaczyć na potrawy smażone?

- A. Rostbef i szponder.
- B. Polędwicę i rostbef.
- C. Szponder i antrykot.
- D. Łopatkę i polędwicę.

### **Zadanie 28.**

W trakcie zagęszczania zupy podprawą zacieraną

- A. tłuszcz emulguje.
- B. białko koaguluje.
- C. skrobia rozkleja się.
- D. błonnik rozpuszcza się.

### Zadanie 29.

Który sprzęt jest niezbędny do sporządzenia zacierek?



A.



B.



C.



D.

### Zadanie 30.

Do sporządzenia pasty z jaj należy użyć

- A. młynka.
- B. blendera.
- C. miesiarki.
- D. spulchniacza.

### Zadanie 31.

Wskaż, o której pojemności garnek należy użyć do ugotowania  $5 \text{ dm}^3$  grochu, który w czasie obróbki zwiększa swoją objętość o 200%?

- A.  $10 \text{ dm}^3$
- B.  $15 \text{ dm}^3$
- C.  $20 \text{ dm}^3$
- D.  $25 \text{ dm}^3$

### Zadanie 32.

Barszcz ukraiński jednoporcjowo należy podawać

- A. w talerzu głębokim.
- B. w miseczce ze spodkiem.
- C. we flaczarce na podstawce.
- D. w bulionówce na podstawce.

### **Zadanie 33.**

Budyń z sera należy podawać

- A. w pucharku.
- B. w kompotierce.
- C. w szklanej salaterce.
- D. na talerzyku deserowym.

### **Zadanie 34.**

Do zupy krem z pieczarek należy podawać

- A. tosty lub kromki.
- B. paluszki lub krakersy.
- C. diablutki lub paszteciki.
- D. grzanki lub groszek ptysiowy.

### **Zadanie 35.**

Do zrazów wieprzowych w sosie własnym należy zaproponować

- A. frytki i surówkę z kapusty czerwonej.
- B. ziemniaki z wody i surówkę z kapusty białej.
- C. ziemniaki obsmażane i surówkę z kapusty białej.
- D. ziemniaki opiekane i surówkę z kapusty czerwonej.

### **Zadanie 36.**

Do pieczonego indyka należy podawać wino

- A. białe wytrawne.
- B. białe półsłodkie.
- C. czerwone wytrawne.
- D. czerwone półsłodkie.

### **Zadanie 37.**

Suflet należy podawać

- A. gorący.
- B. płonący.
- C. zmrożony.
- D. schłodzony.



**Zadanie 38.**

Ile porcji deseru otrzyma się z 5 opakowań lodów o masie jednostkowej 1,5 kg, jeżeli na 1 porcję deseru należy użyć 100 g lodów?

- A. 15 porcji.
- B. 30 porcji.
- C. 50 porcji.
- D. 75 porcji.

**Zadanie 39.**

Do krojenia gotowanych jaj należy użyć deski w kolorze

- A. białym.
- B. żółtym.
- C. brązowym.
- D. niebieskim.

**Zadanie 40.**

Temperatura wewnątrz upieczonego kurczaka mierzona przez 2 minuty powinna wynosić nie mniej niż

- A. 50°C
- B. 60°C
- C. 75°C
- D. 85°C