

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

T.06-X-15.08

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
CZEŚĆ 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.

Środkiem spożywczym bogatym w mioglobinę jest

- A. mleko.
- B. mięso.
- C. makaron.
- D. marchew.

Zadanie 2.

Którymi cechami charakteryzuje się patison?

- A. Owoc wydłużony zwężony u nasady, często cętkowany.
- B. Owoc spłaszczony, często karbowany o barwie kremowej.
- C. Owoc w kształcie gruszki, spożywany po obróbce cieplnej.
- D. Owoc ma twardą skórę, częściami jadalnymi są miąższ i pestki.

Zadanie 3.

Które warzywo jest zabarwione karotenem?

- A. Burak.
- B. Dynia.
- C. Chrzan.
- D. Szczaw.

Zadanie 4.

Do grupy owoców jagodowych należy zaliczyć

- A. śliwki i morele.
- B. jagody i pigwy.
- C. poziomki i agrest.
- D. truskawki i wiśnie.

Zadanie 5.

Z którego elementu kulinarnego należy sporządzić potrawkę cielęcą?

- A. Górki.
- B. Schabu.
- C. Combera.
- D. Biodrówki.

Zadanie 6.

Kaszę pęczak otrzymuje się

- A. z jęczmienia.
- B. z kukurydzy.
- C. z prosa.
- D. z gryki.

Zadanie 7.

Do surowców o najkrótszym terminie do spożycia należy zaliczyć

- A. jaja.
- B. ryby.
- C. pomidory.
- D. ziemniaki.

Zadanie 8.

Na obecność włośni należy badać mięso

- A. baranie.
- B. wołowe.
- C. drobiowe.
- D. wieprzowe.

Zadanie 9.

Na podstawie danych zawartych w tabeli określ maksymalny czas przechowywania papryki.

- 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.

Który z wymienionych surowców należy przechowywać w najniższej temperaturze?

- A. Mleko.
- B. Owoce.
- C. Warzywa.
- D. Pieczywo.

Zadanie 11.

Wskaż optymalne warunki przechowywania produktów zbożowych.

	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 12.

Mycie mięsa przed włożeniem do lodówki powoduje

- A. twardnienie mięsa.
- B. rozwój drobnoustrojów.
- C. pęcznienie substancji białkowych.
- D. wypłukiwanie składników mineralnych.

Zadanie 13.

Która instrukcja stosowana w zakładzie gastronomicznym dotyczy systemu GHP?

- A. Instrukcja przyjęcia towaru.
- B. Instrukcja higieny personelu.
- C. Instrukcja ekspedycji potraw.
- D. Instrukcja rozmrażania surowców.

Zadanie 14.

Który produkt został utrwalony metodą biologiczną?

- A. Ogórki kiszone.
- B. Pomidory suszone.
- C. Szpinak blanszowany.
- D. Pieczarki liofilizowane.

Zadanie 15.

W celu całkowitego zniszczenia drobnoustrojów w utrwalanej żywności należy zastosować

- A. mrożenie.
- B. peklowanie.
- C. sterylizowanie.
- D. pasteryzowanie.

Zadanie 16.

Na podstawie normatywu surowcowego wskaż metodę utrwalania dyni.

- A. Kiszenie.
- B. Liofilizacja.
- C. Pasteryzacja.
- D. Marynowanie.

Normatyw surowcowy
1,0 kg obranej dyni
0,5 kg cukru
0,3 l octu winnego
przyprawy

Zadanie 17.

Urządzenia przedstawionego na zdjęciu należy użyć do

- A. wyparzania jaj.
- B. schładzania potraw.
- C. pakowania próżniowego.
- D. przechowywania mrożonek.



Zadanie 18.

Kuchnia gorąca **nie może** mieć bezpośredniego połączenia

- A. z ekspedycją potraw.
- B. z magazynem odpadów.
- C. z przygotowalnią czystą.
- D. z magazynem szefa kuchni.

Zadanie 19.

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 20.

Jeśli do produkcji 5 porcji potrawy zużyto 600 g surowca, to do sporządzenia 3 porcji tej potrawy należy przygotować

- A. 0,12 kg
- B. 0,20 kg
- C. 0,36 kg
- D. 0,48 kg

Zadanie 21.

Mąka krupczatka, masło, jaja, sól to składniki, których należy użyć do sporządzenia klusek

- A. lanych.
- B. francuskich.
- C. kładzionych.
- D. półfrancuskich.

Zadanie 22.

Który deser należy sporządzić na podstawie przedstawionego normatywu?

- A. Krem bawarski.
- B. Krem sułtański.
- C. Mus czekoladowy.
- D. Suflet czekoladowy.

Surowiec	Ilość
Śmietanka 30%	800 ml
Cukier puder	100 g
Kakao	30 g
Rodzynki	100 g
Płatki migdałowe	75 g
Bezy	100 g
Cukier waniliowy	do smaku

Zadanie 23.

Którego surowca brakuje w przedstawionym wykazie surowców, potrzebnych do sporządzenia pstrąga na niebiesko?

- A. Piwa.
- B. Octu.
- C. Oleju.
- D. Mleka.

Surowiec
Pstrąg rzeczny
Włoszczyzna
Ziele angielskie
Pieprz
Gorczyca
Sól

Zadanie 24.

Stopień wysmażenia steku well done charakteryzuje się

- A. słabym wysmażeniem.
- B. średnim wysmażeniem.
- C. bardzo dobrym wysmażeniem.
- D. praktycznie surowym mięsem.

Zadanie 25.

Cztery filety uzyskuje się podczas filetowania

- A. karpia.
- B. śledzia.
- C. turbota.
- D. węgorza.

Zadanie 26.

Forma rozdrabniania warzyw w piórka jest charakterystyczna dla

- A. cebuli.
- B. chrzanu.
- C. marchwi.
- D. pomidora.

Zadanie 27.

Kisiel mleczny należy zagęścić

- A. jajami.
- B. śmietanką.
- C. mąką pszenną.
- D. mąką ziemniaczaną.

Zadanie 28.

Eklery i ptysie należy sporządzać z ciasta

- A. zbijanego.
- B. parzonego.
- C. francuskiego.
- D. półfrancuskiego.

Zadanie 29.

Befsztyk należy sporządzać

- A. z ligawy.
- B. z antrykotu.
- C. z polędwicy wołowej.
- D. z polędwicy wieprzowej.

Zadanie 30.

Krokiety z farszem z kapusty i grzybów należy formować

- A. w sakiewkę.
- B. w chusteczkę.
- C. w rulon otwarty.
- D. w rulon zamknięty.

Zadanie 31.

Do ugotowania 1 kg kaszy gryczanej na sypko należy przygotować wodę w ilości

- A. 1,0 l
- B. 1,5 l
- C. 2,0 l
- D. 2,5 l

Zadanie 32.

Wskaż, ile czasu należy zaplanować do upieczenia 15 porcji zapiekaneek, jeżeli jednocześnie w czasie 30 minut można upiec 3 porcje.

- A. 1,5 godz.
- B. 2,0 godz.
- C. 2,5 godz.
- D. 3,0 godz.

Zadanie 33.

Zupę owocową należy zagęszczać

- A. zasmażką I stopnia.
- B. podprawą zacieraną.
- C. zawiesiną z mąki pszennej.
- D. zawiesiną z mąki ziemniaczanej.

Zadanie 34.

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

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

Zadanie 35.

Związki Maillarda powstają podczas produkcji

- A. kotletów.
- B. surówek.
- C. ziemniaków z wody.
- D. pulpetów drobiowych.

Zadanie 36.

Delikatny smak kapusty włoskiej uzyskuje się dzięki gotowaniu jej

- A. z olejem.
- B. z cukrem.
- C. z masłem.
- D. z mlekiem.

Zadanie 37.

Przedstawioną na zdjęciu przystawkę do maszyny wieloczynnościowej należy stosować do

- A. tarcia sera.
- B. mielenia kawy.
- C. nacinania kotletów.
- D. przecierania owoców.



Zadanie 38.

Steamery należy stosować do

- A. gotowania na parze.
- B. gotowania w wodzie.
- C. smażenia zanurzeniowego.
- D. smażenia beztłuszczowego.

Zadanie 39.

Do zapiekania produktów należy stosować

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

Zadanie 40.

Zupę szczawiową należy podawać

- A. z makaronem nitki.
- B. z ugotowanym jajem.
- C. z groszkiem ptysiowym.
- D. z krokietem ziemniaczanym.