

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

T.06-X-16.05

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
CZĘŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 8 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.

Wskaż, którymi cechami charakteryzuje się śmietanka.

	Barwa	Smak	Konsystencja	Zawartość tłuszczu w %
A.	biała	kwaśny, orzeźwiający	płynna, gęsta	0÷2
B.	kremowa	słodki	płynna	12÷36
C.	kremowa	lekko kwaśny	gęsta	12÷24
D.	biała	łagodnie kwaśny	struktura luźna	0÷55

Zadanie 2.

Które warzywo strączkowe przypomina kształtem orzech laskowy?

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

Zadanie 3.

Do grupy ryb tłustych należy zaliczyć

- A. dorsza i pstrąga.
- B. szczupaka i solę.
- C. mintaja i leszcza.
- D. łososia i węgorza.

Zadanie 4.

Na którym zdjęciu przedstawiono świeżą rukolę?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 5.

Który element kulinarny półtuszy wołowej powinien być użyty do sporządzenia potraw smażonych?

- A. Pręga.
- B. Ligawa.
- C. Golonka.
- D. Polędwica.

Zadanie 6.

Śmietana ze śladami pleśni

- A. nie może być używana do sporządzania potraw.
- B. może być wykorzystana do sporządzania potraw mięsnych.
- C. może być użyta do sporządzania sosów po usunięciu pleśni.
- D. nie może być używana do sporządzania potraw bez zahartowania.

Zadanie 7.

Którego środka spożywczego **nie należy** przechowywać w lodówce, w której temperatura wynosi $5 \div 10^{\circ}\text{C}$?

- A. Sałaty.
- B. Cykorii.
- C. Bananów.
- D. Truskawek.

Zadanie 8.

Optymalna wilgotność względna powietrza w magazynie mąki powinna wynosić

- A. 20%
- B. 40%
- C. 60%
- D. 80%

Zadanie 9.

Mięso w marynatach na bazie wina należy przechowywać w temp $0 \div 7^{\circ}\text{C}$ **nie dłużej** niż

- A. 1 dzień.
- B. 3 dni.
- C. 5 dni.
- D. 7 dni.

Zadanie 10.

Dostęp światła podczas przechowywania ziemniaków zwiększa koncentrację

- A. solaniny.
- B. węglowodanów.
- C. kwasu askorbinowego.
- D. składników mineralnych.

Zadanie 11.

System jakości zdrowotnej żywności GMP **nie dotyczy**

- A. higieny personelu.
- B. układania receptur.
- C. postępowania z surowcem.
- D. przechowywania żywności.

Zadanie 12.

Która substancja dodana do żywności pełni funkcję konserwującą?

- A. Lecytyna.
- B. Aspartam.
- C. Benzoesan sodu.
- D. Glutaminian sodu.

Zadanie 13.

Który środek żywnościowy zapakowany fabrycznie należy przechowywać w lodówce?

- A. Mleko UHT.
- B. Śmietankę UHT.
- C. Mleko zagęszczone.
- D. Mleko pasteryzowane.

Zadanie 14.

Biologiczną metodę utrwalania żywności należy stosować do sporządzania

- A. ogórków kiszonych.
- B. grzybów suszonych.
- C. owoców liofilizowanych.
- D. koncentratu pomidorowego.

Zadanie 15.

W przedstawione na zdjęciu urządzenie należy wyposażyć magazyn

- A. jaj.
- B. ryb.
- C. nabiału.
- D. warzyw.

**Zadanie 16.**

Do dróg technologicznych czystych należy zaliczyć

- A. drogę personelu.
- B. drogę surowców.
- C. drogę gotowych potraw.
- D. drogę odpadów i opakowań.

Zadanie 17.

„Kawę zaparzyć w ekspresie i wlać do wygrzanej filiżanki. Śmietankę podgrzać, podać w osobnym dzbanuszk. Cukier podać w cukiernicze.”

Na podstawie zamieszczonego opisu należy sporządzić

- A. kawę latte.
- B. kawę mocha.
- C. kawę po turecku.
- D. kawę po wiedeńsku.

Zadanie 18.

Na podstawie zamieszczonego normatywu surowcowego na 1 porcję należy sporządzać

- A. jaja mollet.
- B. jaja na twardo.
- C. jaja poszetywe.
- D. jaja po wiedeńsku.

Nazwa surowca	Ilość
Jaja	2 szt.
Ocet	40 cm ³
Woda	1 litr
Sól	do smaku

Zadanie 19.

Na podstawie zamieszczonego normatywu surowcowego wskaż, ile surowców należy użyć do produkcji 30 porcji dipu serowego.

- A. 6 kg sera pleśniowego i 9 kg twarogu.
- B. 3 kg sera pleśniowego i 4,5 kg twarogu.
- C. 0,6 kg sera pleśniowego i 0,9 kg twarogu.
- D. 0,3 kg sera pleśniowego i 0,45 kg twarogu.

Normatyw surowcowy na 5 porcji dipu serowego	
Nazwa surowca	Ilość [g]
Ser pleśniowy	100
Ser twarogowy chudy	150

Zadanie 20.

Z mąki pszennej, margaryny lub masła, jaj i wody należy sporządzać ciasto

- A. kruche.
- B. zbijane.
- C. parzone.
- D. maślane.

Zadanie 21.

Które warzywo należy gotować w małej ilości wody z dodatkiem tłuszczu?

- A. Fasolę.
- B. Brokuł.
- C. Marchew.
- D. Pasternak.

Zadanie 22.

Którą technikę obróbki cieplnej należy stosować do sporządzenia paprykarza drobiowego?

- A. Duszenie.
- B. Pieczenie.
- C. Smażenie.
- D. Gotowanie.

Zadanie 23.

Którą potrawę sporządzaną z mięsnej masy mielonej należy wykończyć panierunkiem z bułki tartej z grzankami?

- A. Klops.
- B. Pieczeń.
- C. Kotlet pożarski.
- D. Sznyceł ministerski.

Zadanie 24.

Jaja po wiedeńsku należy gotować od włożenia do wrzącej wody przez

- A. 1 minutę.
- B. 3 minuty.
- C. 5 minut.
- D. 7 minut.

Zadanie 25.

Do sporządzenia kaszy gryczanej na sypko na 1 kg surowca należy przygotować

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

Zadanie 26.

Zamieszczony wykaz surowców do sporządzenia sosu cumberland należy uzupełnić o galaretkę

- A. jabłkową.
- B. malinową.
- C. porzeczkową.
- D. pomarańczową.

Surowce na sos cumberland
sok z pomarańczy i cytryny
?
musztarda
wino Porto
pieprz

Zadanie 27.

Deser tiramisu należy sporządzać z sera

- A. ricotta.
- B. mozzarella.
- C. mascarpone.
- D. twarogowego.

Zadanie 28.

Sporządzając sztuftadę wołową, do szpikowania wołowiny należy użyć

- A. boczku.
- B. słoniny.
- C. kiełbasy.
- D. podgardla.

Zadanie 29.

Do sporządzania czerniny należy użyć krwi

- A. kacznej.
- B. wołowej.
- C. indyczej.
- D. końskiej.

Zadanie 30.

Vol-au-vent należy stosować jako dodatek do

- A. mięs sauté.
- B. zup czystych.
- C. zup zagęszczanych.
- D. mięs panierowanych.

Zadanie 31.

Której czynności brakuje w przedstawionym schemacie sporządzania ciasta kruchego?

- A. Dodanie żółtek.
- B. Chłodzenie ciasta.
- C. Wyrabianie ciasta.
- D. Siekanie składników.

łączenie składników ciasta	Zagniatanie ciasta	?	Formowanie wyrobów
----------------------------	--------------------	---	--------------------

Zadanie 32.

Którą potrawę należy wykonać, wykorzystując wszystkie surowce podane w normatywie?

- A. Kopytka.
- B. Krokiety.
- C. Kluski śląskie.
- D. Pierogi leniwe.

Surowce	Ilość
ziemniaki ugotowane zmielone	1,0 kg
ser twarogowy mielony	0,5 kg
mąka pszenna	0,17 kg
jaja	2 szt.
bułka tarta do posypania	0,02 kg
cukier do posypania	0,02 kg
masło do polania	0,05 kg
sól, cynamon	do smaku

Zadanie 33.

Sporządzając krem bezowy, białka należy

- A. zmrozić.
- B. zaparzyć.
- C. schłodzić.
- D. zagotować.

Zadanie 34.

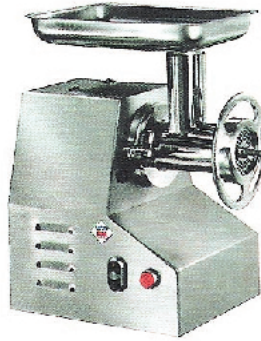
Który proces zachodzi podczas ogrzewania cukru na suchej patelni?

- A. Denaturacja.
- B. Karmelizacja.
- C. Retrogradacja.
- D. Dekstrylizacja.

Zadanie 35.

Które urządzenie przedstawione jest na zdjęciu?

- A. Wilk.
- B. Kuter.
- C. Krajalnica.
- D. Sokowirówka.



Zadanie 36.

Warzywa należy rozdrabniać na desce

- A. żółtej.
- B. zielonej.
- C. brązowej.
- D. czerwonej.

Zadanie 37.

Formę przedstawioną na zdjęciu należy wykorzystać przy sporządzaniu

- A. musu.
- B. sufletu.
- C. budyniu.
- D. mleczonek.



Zadanie 38.

W naczyniu przedstawionym na zdjęciu należy podawać

- A. sos.
- B. zupę.
- C. kawę.
- D. herbatę.



Zadanie 39.

Carpaccio wołowe należy serwować

- A. w kokilce.
- B. w bulionówce.
- C. na płaskim talerzu.
- D. na desce drewnianej.

Zadanie 40.

Który sprzęt przedstawiony jest na zdjęciu?

- A. Zmywarka.
- B. Schładzarka.
- C. Piec konwekcyjny.
- D. Podgrzewacz do talerzy.



