

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

T.06-X-16.01

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
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.

Zdolnością do barwienia potraw charakteryzują się przyprawy:

- A. estragon i anyż.
- B. imbir i jałowiec.
- C. kurkuma i szafran.
- D. oregano i kardamon.

Zadanie 2.

Do warzyw zawierających kwas szczawiowy zalicza się

- A. rukolę i karczoch.
- B. szpinak i rabarbar.
- C. roszkę i fenkuł.
- D. endywię i boćwinę.

Zadanie 3.

Jaja po spożyciu dostarczają organizmowi człowieka

- A. witaminy C.
- B. węglowodanów złożonych.
- C. witamin rozpuszczalnych w tłuszczach.
- D. rozpuszczalnego błonnika pokarmowego.

Zadanie 4.

Najwięcej pełnowartościowego białka znajduje się

- A. w ryżu.
- B. w dyni.
- C. w jajach.
- D. w mleku.

Zadanie 5.

Rostbef jest elementem gastronomicznym otrzymywanym z tuszy

- A. cielęcej.
- B. baraniej.
- C. wołowej.
- D. wieprzowej.

Zadanie 6.

Który deser jest zestalany mąką ziemniaczaną?

- A. Kisiel kakaowy.
- B. Budyń bakaliowy.
- C. Mus truskawkowy.
- D. Mleczko wanilinowe.

Zadanie 7.

Wskaż początkową masę przechowywanych mrożonek rybnych, jeżeli stwierdzony 2% jej ubytek stanowi 2 kg.

- A. 60 kg
- B. 80 kg
- C. 100 kg
- D. 120 kg

Zadanie 8.

Optymalna temperatura przechowywania świeżych tuszek drobiowych w pomieszczeniu o wilgotności 90 % wynosi

- A. 2 ÷ 4°C.
- B. 6 ÷ 8°C.
- C. 10 ÷ 12°C.
- D. 14 ÷ 16°C.

Zadanie 9.

Na podstawie danych w tabeli wskaż optymalne warunki przechowywania pasztetu drobiowego.

	Środki spożywcze	Temperatura (w °C)	Wilgotność (w %)
A.	Koncentraty, produkty zbożowe	10 ÷ 14	~ 60
B.	Wyroby garmażeryjne, przetwory mleczne	0 ÷ 4	~ 60
C.	Warzywa korzeniowe, ziemniaki	6 ÷ 10	~ 90
D.	Ryby, mięso, drób	0 ÷ 3	~ 80

Zadanie 10.

Solanina powstaje w wyniku niewłaściwego przechowywania

- A. jaj.
- B. mleka.
- C. orzechów.
- D. ziemniaków.

Zadanie 11.

Która cecha charakteryzuje świeżą rybę?

- A. Oczy zapadnięte.
- B. Łuski bez połysku.
- C. Skrzela jasnoczerwone.
- D. Tkanka mięśniowa luźna.

Zadanie 12.

Przechowywanie warzyw i owoców w szczelnie zamkniętych opakowaniach plastikowych powoduje

- A. rozwój i aktywność drobnoustrojów.
- B. zachowanie cech organoleptycznych.
- C. zwiększenie bezpieczeństwa żywności.
- D. powstrzymanie rozwoju drobnoustrojów.

Zadanie 13.

System HACCP podczas produkcji majonezu obejmuje

- A. dezynfekcję jaj.
- B. kalkulację ceny.
- C. czas rozmrażania.
- D. ustalanie normatywu.

Zadanie 14.

Koncentrat pomidorowy otrzymuje się, stosując procesy

- A. suszenia i pasteryzacji.
- B. suszenia i marynowania.
- C. zagęszczania i pasteryzacji.
- D. zagęszczania i marynowania.

Zadanie 15.

Żywność liofilizowaną otrzymuje się, stosując procesy

- A. mrożenia i suszenia.
- B. gotowania i suszenia.
- C. homogenizacji i mrożenia.
- D. gotowania i homogenizacji.

Zadanie 16.

Przedmagazyn zakładu gastronomicznego powinien być wyposażony

- A. w wózki transportowe.
- B. w komory chłodnicze.
- C. w wózki bemarowe.
- D. w stoły chłodnicze.

Zadanie 17.

Które czynności technologiczne należy wykonywać w przygotowalni czystej zakładu gastronomicznego?

- A. Mycie i obieranie.
- B. Sortowanie i obieranie.
- C. Skórowanie i formowanie.
- D. Rozdrabnianie i formowanie.

Zadanie 18.

Wskaż, ile należy przygotować fasolki szparagowej do sporządzenia 5 porcji potrawy, jeżeli do sporządzenia 2 porcji zużywa się 260 g?

- A. 0,065 kg
- B. 0,650 kg
- C. 0,650 dag
- D. 650,0 dag

Zadanie 19.

Z mąki pszennej, masła, mleka, żółtek i przypraw należy sporządzić sos

- A. winegret.
- B. remoulade.
- C. holenderski.
- D. beszamelowy.

Zadanie 20.

Na podstawie zamieszczonego normatywu należy sporządzić

- A. kluski śląskie.
- B. pyzy ziemniaczane.
- C. babkę ziemniaczaną.
- D. kotlety ziemniaczane.

Normatyw surowcowy na 10 porcji	
Surowiec	Ilość
Ziemniaki obrane surowe	1 kg
Ziemniaki ugotowane	1 kg
Jajo	1 szt.
Mąka ziemniaczana	0,2 kg

Zadanie 21.

Normatyw surowcowy na sznycel ministerski należy uzupełnić

- A. o ser żółty.
- B. o mąkę pszenną.
- C. o bułkę na grzanki.
- D. o ogórki kwaszone.

Surowiec
Mięso mielone
Bułka czerstwa
Mleko
?
Jajo
Cebula
Bułka tarta
Tłuszcz
Sól, pieprz

Zadanie 22.

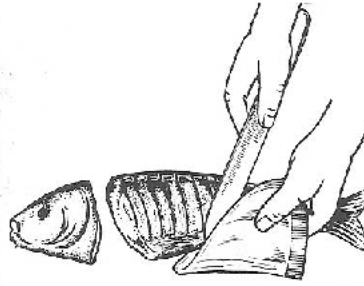
Którą technikę obróbki cieplnej należy stosować do sporządzenia ragoût?

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

Zadanie 23.

Na rysunku przedstawione jest

- A. golenie.
- B. patroszenie.
- C. filetowanie.
- D. oczyszczanie.



Zadanie 24.

Ciasta parzone są spulchnianie w wyniku działania

- A. pary wodnej.
- B. piany z białek.
- C. sody oczyszczonej.
- D. proszku do pieczenia.

Zadanie 25.

Według podanego sposobu wykonania: „*Drobiowe mięso mielone z dodatkami, zawiń w skórę, uformuj w ścisły rulon i ugotuj*” sporządza się

- A. klops.
- B. pasztet.
- C. pieczeń.
- D. galantynę.

Zadanie 26.

Do sporządzania tiramisu należy użyć

- A. wina białego.
- B. likieru amaretto.
- C. wina czerwonego.
- D. likieru kokosowego.

Zadanie 27.

Który element kulinarny powinien być użyty do sporządzenia rumsztyku?

- A. Pręga.
- B. Schab.
- C. Polędwica.
- D. Karkówka.

Zadanie 28.

Składnikiem spulchniającym suflet jest

- A. jajo.
- B. mąka.
- C. mleko.
- D. śmietanka.

Zadanie 29.

Do sporządzenia medalionu należy użyć

- A. łąty.
- B. schabu.
- C. łopatki.
- D. karkówki.

Zadanie 30.

Sos potrawkowy powinien być zagęszczony

- A. tłustą śmietanką.
- B. mąką ziemniaczaną.
- C. podprawą zacieraną.
- D. zasmażką II-go stopnia.

Zadanie 31.

Jak długo od włożenia do wody wrzącej należy gotować jaja mollet?

- A. Od 2 do 3 minut.
- B. Od 4 do 5 minut.
- C. Od 6 do 7 minut.
- D. Od 8 do 9 minut.

Zadanie 32.

Podczas tablerowania mięsnej masy mielonej

- A. tłuszcz jęlczeje.
- B. białko pęcznieje.
- C. białko denaturuje.
- D. tłuszcz hydrolizuje.

Zadanie 33.

W środowisku silnie kwaśnym kapusta czerwona zabarwia się na

- A. zielono.
- B. niebiesko.
- C. fioletowo.
- D. purpurowo.

Zadanie 34.

Kolagen zawarty w mięsie podczas gotowania

- A. topi się.
- B. kurczy się.
- C. ulatnia się.
- D. rozkleja się.

Zadanie 35.

Podczas sporządzania wyrobów z ciasta drożdżowego gluten zawarty w mące pszennej

- A. wzmacnia aromat ciasta.
- B. nadaje wyrobom złocistą barwę.
- C. zmniejsza objętość i trwałość ciasta.
- D. zwiększa spoistość i ciągliwość ciasta.

Zadanie 36.

Cyrkulator temperatury należy stosować do

- A. gotowania na parze.
- B. smażenia kontaktowego.
- C. gotowania w kąpeli wodnej.
- D. smażenia w głębokim tłuszczu.

Zadanie 37.

Które urządzenie przedstawione jest na rysunku?

- A. Blender.
- B. Malakser.
- C. Młynek do kawy.
- D. Mikser zanurzeniowy.



Zadanie 38.

Sprzęt przedstawiony na zdjęciu należy użyć do

- A. kruszenia lodu.
- B. łupania orzechów.
- C. wyciskania cytrusów.
- D. przeciskania ziemniaków.



Zadanie 39.

Do podania sufletu **nie należy** stosować

- A. kieliszków szklanych.
- B. kokilek żaroodpornych.
- C. talerzyków deserowych.
- D. pucharków porcelanowych.

Zadanie 40.

Deser sporządzony z owoców ugotowanych w wodzie z dodatkiem cukru należy konsumentowi podać

- A. w pokalu.
- B. w filiżance.
- C. w pucharku.
- D. w kompotierce.