

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

T.06-X-19.01Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
CZEŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 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.

Do warzyw o jadalnych ogonkach liściowych należy zaliczyć

- A. fenkuł.
- B. rabarbar.
- C. szparagi.
- D. kukurydzę.

Zadanie 2.

Na rysunku przedstawiono

- A. nerki.
- B. ozory.
- C. grasice.
- D. śledziony.



Zadanie 3.

Na którym rysunku przedstawiono perliczkę?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 4.

Które warzywo jest przedstawione na rysunku?

- A. Sałata.
- B. Kapusta.
- C. Cykoria.
- D. Pasternak.



Zadanie 5.

Chlorofil występuje

- A. w dyni.
- B. w brokule.
- C. w marchwi.
- D. w bakłażanie.

Zadanie 6.

Truskawki należą do grupy owoców

- A. pestkowych.
- B. jagodowych.
- C. ziarnkowych.
- D. południowych.

Zadanie 7.

Na rysunku przedstawiono

- A. flądę.
- B. turbota.
- C. kalmara.
- D. krewetkę.



Zadanie 8.

Element rozbioru tuszy wołowej jest przedstawiony na rysunku



A.



B.



C.



D.

Zadanie 9.

Zdezynfekowane jaja należy przechowywać

- A. w lodówce w czystej misce.
- B. w lodówce w wytłaczarkach.
- C. na regale w kuchni w czystej misce.
- D. na regale w kuchni w wytłaczarkach.

Zadanie 10.

Optymalny zakres temperatur $0^{\circ}\text{C} \div 4^{\circ}\text{C}$ należy zapewnić

- A. w komorze chłodniczej.
- B. w magazynie ziemniaków.
- C. w komorze niskotemperaturowej.
- D. w magazynie produktów suchych.

Zadanie 11.

Na podstawie danych zawartych w tabeli wskaż zakres temperatur przechowywania szpinaku.

	Grupa warzyw	Zakres temperatur przechowywania
A.	Inne	$2 \div 3^{\circ}\text{C}$
B.	Liściowe	$0 \div 1^{\circ}\text{C}$
C.	Owocowe	$6 \div 8^{\circ}\text{C}$
D.	Cebulowe	$-2 \div 0^{\circ}\text{C}$

Zadanie 12.

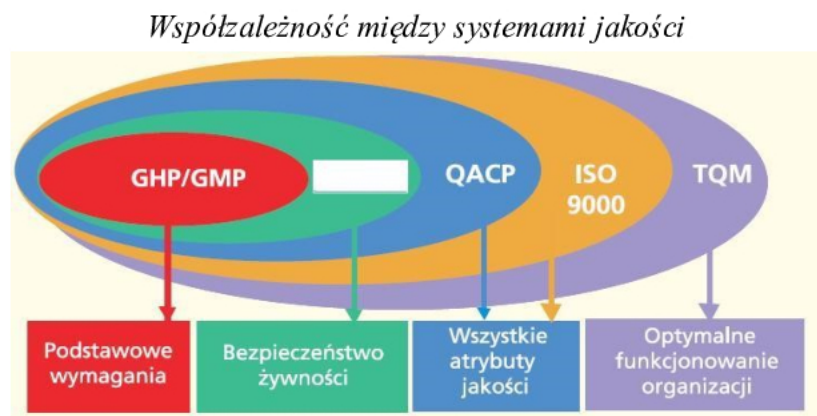
W czasie powolnego zamrażania surowców dochodzi do

- A. zmniejszenia ich objętości.
- B. tworzenia dużych kryształów lodu.
- C. tworzenia drobnych kryształów lodu.
- D. zmniejszenia ciśnienia osmotycznego.

Zadanie 13.

Którego elementu – oznaczonego na schemacie białym polem – brakuje w przedstawionym schemacie „Współzależność między systemami jakości”?

- A. IŻiŻ
- B. CCP
- C. QAFP
- D. HACCP



Zadanie 14.

Technikę peklowania należy stosować do utrwalania

- A. jaj.
- B. mięs.
- C. mleka.
- D. warzyw.

Zadanie 15.

Do przetworów utrwalanych technologicznie cukrem należy zaliczyć

- A. napoje i soki.
- B. miody i syropy.
- C. powidła i nektary.
- D. marmolady i konfitury.

Zadanie 16.

Przedstawioną na rysunku komorę należy stosować w magazynie do przechowywania

- A. alkoholi.
- B. kiszonek.
- C. warzyw okopowych.
- D. produktów mlecznych.

**Zadanie 17.**

Do dróg technologicznie czystych należy zaliczyć drogę

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

Zadanie 18.

Na podstawie zamieszczonego sposobu wykonania należy sporządzić

- A. zawiesinę z mąki.
- B. zasmażkę I stopnia.
- C. zasmażkę II stopnia.
- D. podprawę zacieraną.

Sposób wykonania
<ul style="list-style-type: none"> • Połącz rozgrzany tłuszcz z mąką w proporcji 1:1. • Ogrzewaj mieszaninę do utraty zapachu surowej mąki, bez zmiany wyraźnej koloru.

Zadanie 19.

Na podstawie zamieszczonego normatywu surowcowego oblicz, ile natki pietruszki należy przygotować do sporządzenia 16 porcji soku z pomidorów.

- A. 1 pęczek.
- B. 2 pęczki.
- C. 3 pęczki.
- D. 4 pęczki.

Normatyw surowcowy na 2 porcje soku z pomidorów	
Nazwa surowca	Ilość
Pomidory	500 g
Jabłka	250 g
Natka pietruszki	¼ pęczka
Sól, sok z cytryny	do smaku
Bazylia	do smaku

Zadanie 20.

Które ilości surowców należy przygotować do sporządzania ciasta kruchego, jeżeli proporcje mąki, tłuszczu i cukru w tym cieście wynoszą 3:2:1?

	Mąka w g	Tłuszcz w g	Cukier w g
A.	150	100	50
B.	150	200	50
C.	200	100	50
D.	200	200	50

Zadanie 21.

Przedstawiony na rysunku sposób formowania należy stosować do sporządzania

- A. łazanek.
- B. gnocchi.
- C. kopytek.
- D. kołdunów.

**Zadanie 22.**

Którą zupę należy zagęścić żółtkiem?

- A. Krupnik ryżowy.
- B. Zupę szczawiową.
- C. Barszcz ukraiński.
- D. Krem pieczarkowy.

Zadanie 23.

Którą technikę obróbki cieplnej należy stosować do sporządzenia jaj poszetych?

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

Zadanie 24.

Do wyrobów z ciasta zarabianego w naczyniu należy zaliczyć

- A. kopytka.
- B. makarony.
- C. kluski leniwe.
- D. kluski francuskie.

Zadanie 25.

Którą technikę należy stosować do napowietrzania mąki?

- A. Zaparzanie.
- B. Schładzanie.
- C. Naświetlanie.
- D. Przesiewanie.

Zadanie 26.

Którą technikę należy stosować do dokładnego wymieszania składników mięsnej masy mielonej?

- A. Filetowanie.
- B. Tablerowanie.
- C. Deglasowanie.
- D. Flambirowanie.

Zadanie 27.

Wątróbkę wieprzową sauté należy zaliczyć do potraw

- A. duszonych.
- B. pieczonych.
- C. smażonych.
- D. gotowanych.

Zadanie 28.

W zamieszczonym wykazie surowców do sporządzenia klusek francuskich brakuje

- A. wody.
- B. masła.
- C. mleka.
- D. cukru.

Mąka krupczatka
?
Jaja

Zadanie 29.

Do sporządzenia kruszonki, oprócz cukru, należy użyć

- A. mąki pszennej i masła.
- B. mąki pszennej i białka.
- C. mąki ziemniaczanej i masła.
- D. mąki ziemniaczanej i białka.

Zadanie 30.

Do sporządzenia vol-au-vent należy stosować ciasto

- A. francuskie.
- B. drożdżowe.
- C. naleśnikowe.
- D. makaronowe.

Zadanie 31.

Którą potrawę należy sporządzić według przedstawionego sposobu wykonania?

- A. Kisiel.
- B. Suflet.
- C. Budyń.
- D. Sorbet.

1. Namoczyć w mleku bułkę czerstwą, zemleć.
2. Migdały sparzyć, obrać i opłukać. Pozostałe bakalie opłukać i osączyć.
3. Utrzeć masło i dodawać stopniowo żółtka, roztartą bułkę i cukier.
4. Masę wymieszać z bakaliami i pianą z białek.
5. Masę wyłożyć do formy i gotować w łaźni wodnej 45 min.
6. Podawać z sosami.

Zadanie 32.

Kolagen pęcznieje i rozkleja się podczas

- A. gotowania mięsa.
- B. bejcowania mięsa.
- C. trybowania mięsa.
- D. szpikowania mięsa.

Zadanie 33.

Noża przedstawionego na rysunku należy użyć do rozdrabniania

- A. ziół.
- B. sera.
- C. mięsa.
- D. owoców.



Zadanie 34.

Na rysunku przedstawiono

- A. grill.
- B. rożen.
- C. griddle.
- D. salamander.



Zadanie 35.

Kuter należy stosować do

- A. wyciskania soków.
- B. rozdrabniania mięsa.
- C. podgrzewania talerzy.
- D. rozdrabniania ziemniaków.

Zadanie 36.

Przedstawiony na rysunku sprzęt należy użyć do

- A. destylacji wody.
- B. schładzania lodów.
- C. rozdrabniania owoców.
- D. napowietrzania śmietany.



Zadanie 37.

W zakładach gastronomicznych do obróbki surowego drobiu należy stosować deskę koloru

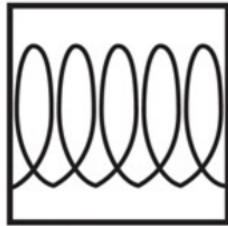
- A. żółtego.
- B. białego.
- C. zielonego.
- D. niebieskiego.

Zadanie 38.

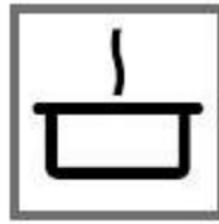
Na kuchni indukcyjnej należy stosować naczynia oznaczone symbolem



A.



B.



C.



D.

Zadanie 39.

Przedstawiony element wyposażenia pieca konwekcyjnego służy do pomiaru

- A. wilgotności wewnątrz potrawy.
- B. temperatury wewnątrz potrawy.
- C. wilgotności w komorze roboczej.
- D. temperatury w komorze roboczej.

**Zadanie 40.**

W przedstawionym na rysunku naczyniu należy podawać

- A. miód.
- B. małże.
- C. kawior.
- D. konfitury.

