

**Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2018

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**

Wersja arkusza: **X**

T.06-X-18.06

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
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”:

☒	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.

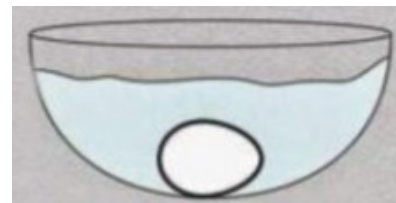
Który środek spożywczy zawiera w 100 g największą ilość błonnika pokarmowego?

- A. Miód pszczeleli.
- B. Ser twarogowy chudy.
- C. Kasza gryczana prażona.
- D. Ryż biały długoziarnisty.

Zadanie 2.

Na rysunku przedstawiono próbę wodną jaja

- A. świeżego.
- B. zepsutego.
- C. przechowywanego 15 dni.
- D. przechowywanego 21 dni.



Zadanie 3.

Która ryba jest przedstawiona na rysunku?

- A. Karp.
- B. Okoń.
- C. Flądra.
- D. Tuńczyk.



Zadanie 4.

Na rysunku przedstawiono owoce

- A. świeżych fig.
- B. dojrzałych liczi.
- C. suszonych karamboli.
- D. niedojrzałych granatów.



Zadanie 5.

Które warzywo jest przedstawione na rysunku?

- A. Fenkuł.
- B. Bakłażan.
- C. Karczoch.
- D. Awokado.



Zadanie 6.

Do grupy serów solankowych należy

- A. feta.
- B. brie.
- C. bryndza.
- D. gorgonzola.

Zadanie 7.

Element kulinarny przedstawiony na rysunku pochodzi z rozbioru tuszy

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



Zadanie 8.

Na którym rysunku jest przedstawiony makaron cannelloni?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 9.

Do warzyw o najdłuższym okresie przechowywania w warunkach optymalnych należy zaliczyć

- A. szparagi i pomidory.
- B. brokuły i paprykę.
- C. szpinak i selery.
- D. pory i cebulę.

Zadanie 10.

Które środki spożywcze należy przechowywać w magazynie produktów suchych?

- A. Oleje.
- B. Wędliny.
- C. Ogórki kiszone.
- D. Warzywa korzeniowe.

Zadanie 11.

W czasie przechowywania mięsa zachodzi proces

- A. autolizy.
- B. denaturacji.
- C. oddychania.
- D. kiełkowania.

Zadanie 12.

Który z czynników należy zastosować do suszenia produktów spożywczych metodą konwekcyjną?

- A. Kwas mlekowy.
- B. Gorące powietrze.
- C. Gorącą parę wodną w autoklawie.
- D. Niską temperaturę i wysoką próżnię.

Zadanie 13.

Stoły, regały, wagi i haki to elementy wyposażenia magazynu

- A. mięsa.
- B. nabiału.
- C. warzyw.
- D. kiszonek.

Zadanie 14.

Przedstawiony na rysunku regał należy zastosować do przechowywania

- A. piwa niepasteryzowanego w kebach.
- B. wina w dwulitrowych beczkach.
- C. butelek z koniakiem.
- D. butelek z winem.



Zadanie 15.

Do grupy magazynów nieżywnościowych należy zaliczyć magazyn

- A. zasobów.
- B. kiszonek.
- C. produktów suchych.
- D. napojów gazowanych.

Zadanie 16.

Procedura postępowania z jajami używanymi do produkcji

Dostawa jaj	Magazynowanie chłodnicze jaj	?	Włożenie jaj do czystych pojemników	Obróbka wstępna jaj
-------------	------------------------------	---	-------------------------------------	---------------------

Wskaż brakujący etap w przedstawionej procedurze postępowania z jajami dostarczonymi do zakładu gastronomicznego.

- A. Dezynfekowanie jaj.
- B. Wykonanie próby wodnej jaj.
- C. Prześwietlanie jaj w owoskopie.
- D. Określenie masy jaj w kilogramach.

Zadanie 17.

Kucharz, który ma sporządzić z 9,00 kg ziemniaków pyzy ziemniaczane, postępując zgodnie z zamieszczonym sposobem ich wykonania, powinien ugotować

- A. 2,50 kg ziemniaków.
- B. 3,00 kg ziemniaków.
- C. 5,00 kg ziemniaków.
- D. 6,50 kg ziemniaków.

Sposób wykonania pyz ziemniaczanych
1. 1/3 ziemniaków zagotować, ostudzić i zmielić.
2. 2/3 ziemniaków zetrzeć na tarce, odcisnąć i połączyć ze zmielonymi ziemniakami ugotowanymi.
3. Ziemniaki wymieszać na jednolitą masę, podzielić na porcje, uformować i ugotować.

Zadanie 18.

Ile 200-gramowych kostek masła należy użyć do sporządzenia 10 porcji kotletów de volaille zgodnie z zamieszczonym normatywem surowcowym?

- A. 1 kostkę.
- B. 2 kostki.
- C. 5 kostek.
- D. 10 kostek.

Normatyw surowcowy na 1 porcję Kotlet de volaille	
Nazwa surowca	Ilość
Filet z kurczaka z kostką	1 szt.
Masło	20 g
Mąka pszenna	8 g
Jaja	1/2 szt.
Bułka tarta	25 g
Olej	80 ml

Zadanie 19.

Technikę tarcia, skubania lub siekania należy stosować do formowania ciasta na

- A. uszka.
- B. zacierki.
- C. kołduny.
- D. kopytka.

Zadanie 20.

Którą technikę obróbki należy zastosować w przedstawionym procesie wykonania sałatki z czerwonej kapusty?

„Cienko poszatkowaną kapustę skropić octem, obgotować przez około 2–3 minuty od wrzącej wody i ostudzić zimną wodą”.

- A. Bejcowanie.
- B. Macerowanie.
- C. Blanszowanie.
- D. Marynowanie.

Zadanie 21.

Zaparzanie mąki należy stosować do sporządzania ciasta

- A. kruchego.
- B. zbijanego.
- C. ptysiowego.
- D. biszkoptowego.

Zadanie 22.

Technikę smażenia mięsa po angielsku należy stosować do sporządzania

- A. befsztyka.
- B. medalionu.
- C. kotleta pożarskiego.
- D. kotleta schabowego.

Zadanie 23.

Zrazy nadziewane należy zaliczyć do potraw

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

Zadanie 24.

Do sporządzenia tradycyjnego krupniku należy użyć

- A. kaszy manny.
- B. mąki pszennej.
- C. kaszy jęczmiennej.
- D. mąki ziemniaczanej.

Zadanie 25.

Zamieszczony wykaz produktów do sporządzenia kawy po irlandzku należy uzupełnić

- A. o imbir.
- B. o mleko.
- C. o whisky.
- D. o czekoladę.

Produkty do sporządzenia kawy po irlandzku
Cukier trzcinowy
Napar kawowy
?
Bitą śmietana

Zadanie 26.

Którego składnika należy użyć, sporządzając tradycyjny befsztyk tatarski?

- A. Grillowanych bakłażanów.
- B. Marynowanych ogórków.
- C. Smażonych pieczarek.
- D. Świeżych pomidorów.

Zadanie 27.

Który deser należy wykończyć warstwą skarmelizowanego cukru?

- A. Tiramisu.
- B. Pana cotta.
- C. Krem brulee.
- D. Krem sułtański.

Zadanie 28.

Przedstawiony sposób wykonania potrawy należy stosować do sporządzania

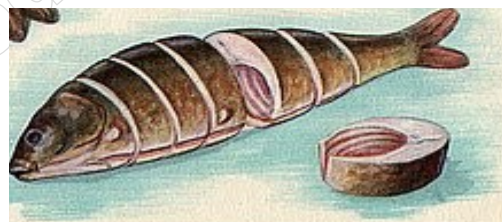
- A. sztuфady.
- B. paprykarza.
- C. potrawki cielęcej.
- D. zrazów zawijanych.

Sposób wykonania
1. Wykonaj obróbkę wstępną surowców.
2. Mięso pokrój w grubą kostkę, oprósz mąką, zrumień na rozgrzanym tłuszczu.
3. Dodaj pokrojoną i usmażoną cebulę, duś do miękkości ze słodką papryką mieloną.
4. Dodaj śmietanę z mąką, zagotuj i dopraw do smaku.

Zadanie 29.

Który element podziału ryby przedstawiono na rysunku?

- A. Dzwonko.
- B. Półdzwonko.
- C. Filet bez ości.
- D. Filet z ościami.



Zadanie 30.

Wypiek przedstawiony na rysunku sporządzony jest z ciasta

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



Zadanie 31.

Sinozielona otoczka na powierzchni ugotowanego żółtka jaja kurzego powstaje w wyniku

- A. zbyt długiego gotowania jaj.
- B. zbyt krótkiego gotowania jaj.
- C. długiego przechowywania jaj w warunkach chłodniczych.
- D. krótkiego przechowywania jaj w warunkach chłodniczych.

Zadanie 32.

Skrobia podczas ogrzewania w wodzie ulega

- A. karmelizacji.
- B. kleikowaniu.
- C. retrogradacji.
- D. dekstrynizacji.

Zadanie 33.

Na rysunku przedstawiono

- A. skrobaczkę do ryb.
- B. siekacz zmiękczejący.
- C. praskę do ziemniaków.
- D. szatkownicę mandolinę.



Zadanie 34.

Szarpak, element zestawu tnącego wilka, przedstawiono na rysunku



A.



B.



C.



D.

Zadanie 35.

Przedstawioną na rysunku końcówkę planetarnego robota wieloczynnościowego należy stosować do sporządzania ciasta

- A. bezowego.
- B. drożdżowego.
- C. naleśnikowego.
- D. biszkoptowego.



Zadanie 36.

Urządzenie przedstawione na rysunku należy stosować

- A. do schładzania deserów.
- B. do szybkiego zamrażania.
- C. do smażenia kontaktowego.
- D. do pakowania próżniowego.



Zadanie 37.

Przedstawiony na rysunku i zaznaczony strzałką element kotła warzelnego wskazuje

- A. temperaturę potrawy.
- B. ciśnienie pary w kotle.
- C. objętość płynu w kotle.
- D. czas gotowania potrawy.



Zadanie 38.

Deser z ugotowanych owoców w syropie i w nim podany należy serwować

- A. w szklance na spodku.
- B. w filiżance na spodku.
- C. w pucharku na talerzyku.
- D. w kompotierce na talerzyku.

Zadanie 39.

Przedstawiony na rysunku talerz służy do podawania

- A. jaj.
- B. ostryg.
- C. ślimaków.
- D. karczochów.



Zadanie 40.

Temperatura przechowywanych potraw w beamarze powinna wynosić

- A. 30°C
- B. 65°C
- C. 100°C
- D. 120°C