

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**

Wersja arkusza: **X**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

T.06-X-13.10

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2013

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”:

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.

A	B	C	D
---	---	---	---

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.

Która potrawa dostarcza po spożyciu najwięcej błonnika pokarmowego ?

- A. Pierogi leniwe.
- B. Bulion wołowy.
- C. Surówka z kapusty.
- D. Mleczko waniliowe.

Zadanie 2.

Które warzywo należy do grupy warzyw owocowych ?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 3.

Które surowce po spożyciu są najlepszym źródłem witaminy C ?

- A. Truskawki, porzeczki, papryka.
- B. Kiwi, marchew, pomarańcze.
- C. Jagody, czereśnie, szczaw.
- D. Jabłka, rabarbar, cytryny.

Zadanie 4.

Do tłuszczów pochodzenia zwierzęcego należy zaliczyć

- A. smalec i olej.
- B. oliwę i słoninę.
- C. masło i sadło.
- D. margarynę i łój.

Zadanie 5.

Którą metodę oceny jakości żywności stosuje kucharz próbując sporządzoną potrawę ?

- A. Organoleptyczną.
- B. Gastronomiczną.
- C. Konsumencką.
- D. Sensoryczną.

Zadanie 6.

Aby zapewnić optymalne warunki przechowywania mrożonej żywności, zamrażarki powinny utrzymywać temperaturę w zakresie

- A. $-2 \div -5\text{ }^{\circ}\text{C}$
- B. $-5 \div -10\text{ }^{\circ}\text{C}$
- C. $-12 \div -16\text{ }^{\circ}\text{C}$
- D. $-18 \div -20\text{ }^{\circ}\text{C}$

Zadanie 7.

Schłodzone elementy drobiowe należy przechowywać nie dłużej niż 48 godzin od daty produkcji w temperaturze

- A. $-5 \div -2\text{ }^{\circ}\text{C}$
- B. $-1 \div +2\text{ }^{\circ}\text{C}$
- C. $+3 \div +6\text{ }^{\circ}\text{C}$
- D. $+7 \div +10\text{ }^{\circ}\text{C}$

Zadanie 8.

Zatrucie jadem kiełbasianym może spowodować spożycie

- A. niedogotowanych udek z drobiu.
- B. kiełbasy z nieprzebadanego mięsa.
- C. zawartości wybrzuszonej konserwy mięsnej.
- D. rozmrożonych i ponownie zamrożonych lodów.

Zadanie 9.

Przechowywanie ziemniaków w ciepłym i wilgotnym pomieszczeniu przyspieszy proces ich

- A. dojrzewania.
- B. kiełkowania.
- C. wysychania.
- D. fermentacji.

Zadanie 10.

Dobłą praktykę higieniczną określa się skrótem

- A. HACCP
- B. GMP
- C. GHP
- D. BHP

Zadanie 11.

Do przetworów utrwalanych cukrem należy zaliczyć

- A. dżemy i soki.
- B. powidła i musy.
- C. nektary i miody.
- D. konfitury i syropy.

Zadanie 12.

Do metod utrwalania żywności wysokimi temperaturami należy zaliczyć

- A. sterylizację i pasteryzację.
- B. liofilizację i peklowanie.
- C. mrożenie i apertyzację.
- D. suszenie i fermentację.

Zadanie 13.

Higrometr to urządzenie służące do pomiaru

- A. wilgotności względnej powietrza.
- B. czasu procesu technologicznego.
- C. temperatury wewnątrz surowca.
- D. gęstości struktury produktu.

Zadanie 14.

Urządzeniem przedstawionym na zdjęciu jest

- A. grill kontaktowy.
- B. zamrażarka skrzyniowa.
- C. zmywarka dwukomorowa.
- D. wyparacz dwuzbiornikowy.



Zadanie 15.

Magazyn podręczny w zakładzie gastronomicznym powinien znajdować się w jego części

- A. produkcyjnej.
- B. magazynowej.
- C. ekspedycyjnej.
- D. administracyjnej.

Zadanie 16.

Dział ekspedycyjny zakładu gastronomicznego to połączenie jego części

- A. magazynowej z usługowo-handlową.
- B. produkcyjnej z usługowo-handlową.
- C. produkcyjnej z magazynową.
- D. socjalnej z produkcyjną.

Zadanie 17.

Zmywalnia naczyń kuchennych w zakładzie gastronomicznym powinna znajdować się w części

- A. ekspedycyjnej.
- B. magazynowej.
- C. produkcyjnej.
- D. socjalnej.

Zadanie 18.

W strefie czystej zakładu gastronomicznego należy wykonywać

- A. sortowanie owoców.
- B. porcjowanie potraw.
- C. dezynfekcję jaj.
- D. rozmrażanie ryb.

Zadanie 19.

Który zabieg polega na chemicznym niszczeniu drobnoustrojów ?

- A. Dezynsekcja.
- B. Pasteryzacja.
- C. Dezynfekcja.
- D. Sterylizacja.

Zadanie 20.

Technikę smażenia w głębokim tłuszczu należy zastosować do sporządzania

- A. jabłek w cieście
- B. kotletów de volaille.
- C. eskalopek cielęcych.
- D. placków ziemniaczanych.

Zadanie 21.

Które wyroby są sporządzane z ciast zarabianych w naczyniu ?

- A. Makaron, naleśniki biszkoptowe, knedle.
- B. Kluski półfrancuskie, ciasto lane, naleśniki.
- C. Kluski francuskie, kołduny, zacierkę skubaną.
- D. Kluski krajane, zacierkę tartą, kluski kładzione.

Zadanie 22.

„Rybę po polsku” należy sporządzać techniką

- A. zapiekania.
- B. gotowania.
- C. smażenia.
- D. pieczenia.

Zadanie 23.

Garniowanie jest techniką

- A. filetowania ryb.
- B. dekorowania potraw.
- C. wyrabiania masy mielonej.
- D. dzielenia pieczonego drobiu.

Zadanie 24.

Która potrawę sporządzi kucharz wykorzystując następujące surowce: *polędwicę wołową, smalec, cebulę, koncentrat pomidorowy, śmietanę, mąkę pszenną, wodę, przyprawy* ?

- A. Sztufadę wołową.
- B. Boeuf Strogonow.
- C. Roladę nadziewaną.
- D. Polędwicę po angielsku.

Zadanie 25.

Nierozpadający się i zwięzły po ugotowaniu miąższ ziemniaka jest polecany

- A. jako składnik sałatek.
- B. jako dodatek do sernika.
- C. do wyrobu ziemniaków puree.
- D. do produkcji suszu ziemniaczanego.

Zadanie 26.

Do podstawowych składników ciast ziemniaczanych, oprócz ugotowanych ziemniaków, należy zaliczyć:

- A. mąkę pszenną, margarynę, wodę.
- B. mąkę ziemniaczaną, jaja, śmietanę.
- C. mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną, jaja.
- D. mąkę pszenną, dodatki smakowe, śmietanę.

Zadanie 27.

Zestaw przypraw *Bouquet garni* należy użyć do sporządzania

- A. zupy owocowej.
- B. bulionu wołowego.
- C. sałatki koktajlowej.
- D. ostrego dipu z awokado.

Zadanie 28.

Jasna zasmażka, mleko, sól, biały pieprz i gałka muszkatołowa są składnikami

- A. zupy mlecznej „nic”.
- B. zupy neapolitańskiej.
- C. sosu beszamelowego.
- D. sosu holenderskiego.

Zadanie 29.

Potrawy z warzyw kapustnych uzyskają delikatny smak, jeżeli będą gotowane z dodatkiem

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

Zadanie 30.

Który deser należy zestawić żelatyną?

- A. Suflet jabłkowy.
- B. Kisiel karmelowy.
- C. Mus porzeczkowy.
- D. Sorbet truskawkowy.

Zadanie 31.

Zacieranie jajem kaszy krakowskiej przed jej gotowaniem ma na celu

- A. zwiększanie zdolności pęcznienia skrobi.
- B. skrócenie czasu obróbki termicznej kaszy.
- C. zwiększanie zdolności zagęszczającej kaszy.
- D. zapobieganie nadmiernemu rozklejaniu kaszy.

Zadanie 32.

Aby nie dopuścić do dużych strat składników odżywczych podczas krojenia owoców, należy rozdrobnione surowce

- A. chronić przed dostępem światła i tlenu.
- B. posłodzić natychmiast po rozdrobnieniu.
- C. schłodzić w osłodzonej wodzie z lodem.
- D. zalać przegotowaną letnią wodą z octem.

Zadanie 33.

Związki Maillarda powstają podczas produkcji

- A. frytek.
- B. musów.
- C. surówek.
- D. pulpetów.

Zadanie 34.

Ile objętości wody należy użyć do przygotowania musu z jednej objętości kaszy manny?

- A. $9 \div 10$
- B. $6 \div 8$
- C. $5 \div 3$
- D. $2 \div 1$

Zadanie 35.

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

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

Zadanie 36.

Niebieską deskę należy użyć do krojenia

- A. surowych ryb.
- B. surowego mięsa.
- C. pieczonego drobiu.
- D. gotowanych warzyw.

Zadanie 37.

Pluczko-obieraczka jest urządzeniem mechanicznym ułatwiającym obróbkę wstępną brudną

- A. rzepy i cebuli.
- B. porów i pietruszki.
- C. marchewki i kalarepy.
- D. ziemniaków i selerów.

Zadanie 38.

Urządzeniem przedstawionym na zdjęciu jest

- A. wyparacz.
- B. salamandra.
- C. zmywarka kapturowa.
- D. trzon kuchenny z okapem.



Zadanie 39.

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.

Zadanie 40.

Którą z wymienionych zup należy podać w naczyniu przedstawionym na rysunku?

- A. Pieczarkową z makaronem.
- B. Ogórkową z ziemniakami.
- C. Barszcz z pasztecikiem.
- D. Pomidorową z ryżem.

