

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

Układ graficzny © CKE 2020

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**

Wersja arkusza: **SG**

T.06-SG-22.06

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2022

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

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.

Ziarna zbóż działają zakwaszająco na organizm człowieka, dzięki dużej zawartości w nich

- A. sodu.
- B. jodu.
- C. wapnia.
- D. fosforu.

Zadanie 2.

Do warzyw o jadalnych ogonkach liściowych należy zaliczyć

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

Zadanie 3.

Na którym rysunku przedstawiono indyka?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 4.

Do produktów pochodzenia roślinnego należą

- A. miód i szparagi.
- B. pasternak i trufle.
- C. drożdże i kalmary.
- D. żelatyna i karczochy.

Zadanie 5.

Które warzywo zawiera przede wszystkim chlorofil?

- A. Dynia.
- B. Brokuł.
- C. Marchew.
- D. Bakłażan.

Zadanie 6.

Truskawki należą do grupy owoców

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

Zadanie 7.

Na rysunku przedstawiono

- A. flądrę.
- B. turbot.
- C. kalmara.
- D. krewetkę.



Zadanie 8.

Schab jest przedstawiony na rysunku



Rysunek I.



Rysunek II.



Rysunek III.



Rysunek IV.

- A. I.
- B. II.
- C. III.
- D. IV

Zadanie 9.

Zdezynfekowane jaja należy przechowywać

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

Zadanie 10.

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.

Skład chemiczny 100 g różnych rodzajów kasz						
Lp.	Rodzaj kaszy	Białko (g)	Skrobia (g)	Błonnik (g)	Popiół (g)	Tłuszcz (g)
1.	manna	8,7	74,0	2,5	0,3	1,0
2.	jaglana	10,5	55,0	3,2	1,0	3,5
3.	pęczak	8,4	68,2	5,4	1,1	2,0
4.	gryczana	12,6	60,5	5,9	2,0	1,9

Na podstawie danych w tabeli wskaż środek spożywczy, który zawiera najmniej węglowodanów.

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

Zadanie 12.

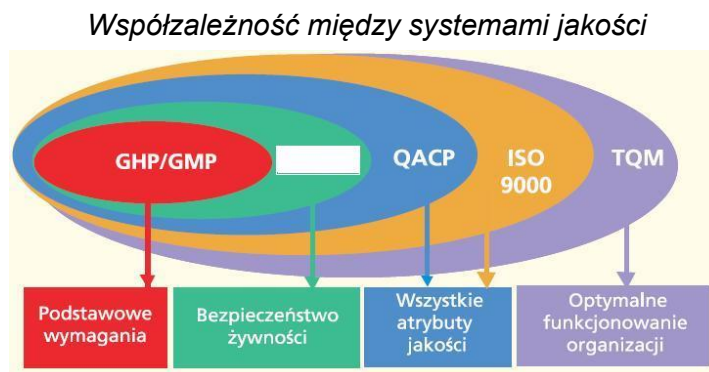
W czasie powolnego zamrażania surowców dochodzi do

- 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. IŻŻ
- 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.

Korzystając z przedstawionego normatywu surowcowego, oblicz, ile porcji potrawy należy sporządzić z 1,2 kg kielbasy.

- A. 16 porcji.
- B. 20 porcji.
- C. 25 porcji.
- D. 40 porcji.

Pyzy z mięsem	
Normatyw surowcowy na 5 porcji	
Nazwa surowca	Ilość [g]
Ziemniaki	2000
Mąka pszenna	120
Słonina	80
Kielbasa	300
Sól, pieprz	do smaku

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.

Przedstawiony na rysunku wyrób cukierniczy, należy sporządzać z ciasta

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



Zadanie 21.

Przedstawiony na rysunku sposób formowania należy stosować do sporządzania

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



Zadanie 22.

Do sporządzenia potrawy należy użyć mięsa

- A. wołowego lub cielęcego.
- B. cielęcego lub drobiowego.
- C. wołowego lub wieprzowego.
- D. wieprzowego lub drobiowego.

Zadanie 23.

Którą technikę obróbki cieplnej należy stosować do sporządzania jaj poszetych?

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

Zadanie 24.

Do wyrobów z ciasta zarabianego w naczyniu należy zaliczyć

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

Zadanie 25.

Którą technikę należy stosować do napowietrzania mąki?

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

Zadanie 26.

Carpaccio wołowe należy serwować

- A. w kokilce.
- B. w bulionówce.
- C. na płaskim talerzu.
- D. na paterze szklanej.

Zadanie 27.

Zastosowanie którego urządzenia pozwala na utrzymanie określonej temperatury wydawanych ciepłych potraw?

- A. Bemara.
- B. Warnika.
- C. Autoklawu.
- D. Szybkowaru.

Zadanie 28.

Którą nazwę surowca należy wpisać do tabeli w miejscu X, niezbędnego do sporządzenia *Fasolki po bretońsku*?

- A. Wołowina.
- B. Pieczarki.
- C. Cukinia.
- D. Cebula.

Fasolka po bretońsku
Fasola biała
Kiełbasa
Smalec
X
Koncentrat pomidorowy 30%
Mąka pszenna
Przyprawy

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 podawać z częstką cytryny?

- A. Kurczaka po krakowsku.
- B. Ziemniaki po nelsonsku.
- C. Jaja po wiedeńsku.
- D. Rybę po polsku.

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. rožen.
- 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

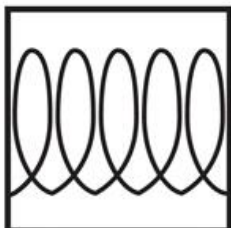
- A. żółtego.
- B. białego.
- C. zielonego.
- D. niebieskiego.

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.

Ile porcji napoju otrzyma się z 8 opakowań soku o pojemności 1,5 l każdy, jeżeli na 1 porcję napoju potrzeba 200 ml soku?

- A. 16 porcji.
- B. 45 porcji.
- C. 60 porcji.
- D. 75 porcji.