

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

Układ graficzny © CKE 2020



Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**

Wersja arkusza: **SG**

T.06-SG-21.06

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 8 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 grupy warzyw liściowych należy zaliczyć

- A. kapustę pekińską i jarmuż.
- B. cykorię sałatową i szczypiorek.
- C. sałatę głowiastą i seler naciowy.
- D. kapustę głowiastą i pietruszkę naciową.

Zadanie 2.

Wskaż elementy półtuszy wołowej.

- A. Rostbef i pachwina.
- B. Comber i karkówka.
- C. Antrykot i szponder.
- D. Rozbratel i nerkówka.

Zadanie 3.

Kaszami otrzymywanymi z pszenicy są

- A. kasza manna i bulgur.
- B. kasza jaglana i perłowa.
- C. płatki jaglane i kasza pęczak.
- D. płatki górskie i kasza perłowa.

Zadanie 4.

W okresie zimowym i wiosennym najwięcej dobrze przyswajalnej witaminy C znajduje się

- A. w kiszonych ogórkach.
- B. w kiszonej kapuście.
- C. w owocach jagodowych.
- D. w owocach ziarnkowych.

Zadanie 5.

Na podstawie danych zawartych w tabeli wskaż, która ryba zawiera najwięcej niezbędnych nienasyconych kwasów tłuszczowych.

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

	Art. spożywcze (na 100g części jadalnych)	Tłuszcze ogółem [g]	NNKT [g]	Cholesterol [mg]
I	Sardynka	9,6	4,10	80
II	Śledź	10,7	7,24	64
III	Makrela	11,9	7,28	75
IV	Łosoś	13,6	10,31	70

Zadanie 6.

Śluz na skórze ryb świeżych powinien być

- A. gęsty i szary.
- B. rzadki i mętny.
- C. ciągliwy i nieprzezroczysty.
- D. przezroczysty i nieciągliwy.

Zadanie 7.

Na podstawie danych zawartych w tabeli wskaż optymalne warunki przechowywania jabłek.

	Surowiec	Temperatura środowiska [°C]	Wilgotność powietrza [%]
I	owoce pestkowe	0 ÷ 2	85 ÷ 90
II	owoce jagodowe	0 ÷ 2	90 ÷ 95
III	owoce ziarnkowe	2 ÷ 4	85 ÷ 90
IV	owoce południowe	10 ÷ 15	90 ÷ 95

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

Zadanie 8.

Befszyk tatarski należy przechowywać w warunkach optymalnych od momentu sporządzenia maksymalnie

- A. 2 godziny.
- B. 4 godziny.
- C. 6 godzin.
- D. 8 godzin.

Zadanie 9.

W magazynie, w którym wilgotność powietrza jest niższa niż 75%, przechowywana marchew będzie

- A. gnić.
- B. więdnąć.
- C. kiełkować.
- D. dojrzewać.

Zadanie 10.

Przechowywanie których środków spożywczych, w optymalnych warunkach, zwiększa ich jakość organoleptyczną?

- A. Serów.
- B. Warzyw.
- C. Cytrusów.
- D. Przypraw.

Zadanie 11.

GHP to system kontroli, który nie obejmuje procesów

- A. przyjmowania surowców.
- B. magazynowania surowców.
- C. przygotowywania receptur.
- D. przygotowywania posiłków.

Zadanie 12.

Którym skrótem oznacza się krytyczne punkty kontroli?

- A. CCP
- B. FAO
- C. GMP
- D. WHO

Zadanie 13.

Zastosowanie której metody utrwalania spowoduje powstanie najmniejszych strat składników odżywczych w żywności?

- A. Suszenia.
- B. Wędzenia.
- C. Zamrażania.
- D. Pasteryzowania.

Zadanie 14.

Marynaty otrzymuje się w wyniku utrwalania surowca

- A. kwasem octowym.
- B. dwutlenkiem siarki.
- C. mieszkanką pekującą.
- D. kwasem benzoesowym.

Zadanie 15.

Do wyposażenia pomieszczeń magazynowych należy zaliczyć

- A. lody chłodnicze i wilki.
- B. witryny chłodnicze i bema.
- C. szafy chłodnicze pełne i regały.
- D. szafy chłodnicze przeszklone i steamery.

Zadanie 16.

Higrometr to urządzenie instalowane w pomieszczeniach magazynowych w celu kontroli

- A. wilgotności powietrza.
- B. temperatury powietrza.
- C. temperatury surowców.
- D. zanieczyszczenia powietrza.

Zadanie 17.

W celu zapewnienia prawidłowego funkcjonowania zakładu gastronomicznego zmywalnia naczyń stołowych powinna

- A. stanowić wydzieloną część kuchni zimnej.
- B. stanowić wydzieloną część kuchni gorącej.
- C. być bezpośrednio połączona z przygotowalnią.
- D. być bezpośrednio połączona z rozdzielnią kelnerską.

Zadanie 18.

Jednorazowych rękawiczek należy używać podczas

- A. wydawania zup gorących.
- B. wydawania dań zasadniczych.
- C. dekorowania zakąsek zimnych.
- D. dekorowania zakąsek gorących.

Zadanie 19.

„Z mięsnej masy mielonej uformować kule, obtoczyć w mące i gotować w wywarze z włoszczyzny kilka minut”
– to fragment receptury opisującej wykonanie

- A. zrazów.
- B. klopsów.
- C. pulpetów.
- D. klopsików.

Zadanie 20.

Normatyw surowcowy		
Surowiec	Jednostka miary	Ilość
ziemniaki	kg	1,75
jaja	szt.	2
mąka ziemniaczana	kg	0,38
sól	kg	do smaku

Korzystając z przedstawionego normatywu surowcowego należy sporządzić

- A. knedle.
- B. kopytka.
- C. kluski śląskie.
- D. leniwe pierogi.

Zadanie 21.

Oblicz, ile wody należy przygotować do sporządzenia kleiku z 250 cm³ kaszy manny, jeżeli na jedną objętość kaszy należy użyć 6 objętości wody.

- A. 0,25 l
- B. 1,50 l
- C. 2,50 l
- D. 15,00 l

Zadanie 22.

Oblicz, ile mięsa należy przygotować do sporządzenia 25 porcji sztufady, jeżeli na jedną porcję tej potrawy należy użyć 250 gramów mięsa.

- A. 2,50 kg
- B. 6,25 kg
- C. 25,00 kg
- D. 62,50 kg

Zadanie 23.

„Rozpuścić drożdże w podgrzanym mleku, dodać sól, podgrzaną masę jajowo-cukrową, przesianą mąkę, wyrobić ciasto. Dodać upłynniony tłuszcz, połączyć z ciastem i zostawić do wyrośnięcia”.

Według przedstawionego opisu należy sporządzić ciasto

- A. krucho-drożdżowe.
- B. półfrancuskie drożdżowe.
- C. drożdżowe metodą dwufazową.
- D. drożdżowe metodą jednofazową.

Zadanie 24.

Zagęszczanie potraw zawiesiną z mąki ziemniaczanej i wody należy stosować podczas sporządzania

- A. musów i mleczek.
- B. sufletów i budyni.
- C. kisieli i zup owocowych.
- D. galaretek i zup mlecznych.

Zadanie 25.

Wskaż czynności obróbki wstępnej.

- A. Mieszanie i pieczenie.
- B. Porcjowanie i duszenie.
- C. Moczenie i przesiewanie.
- D. Formowanie i zapiekanie.

Zadanie 26.

Podstawowymi surowcami do sporządzenia ciasta kruchego są: mąka pszenna, tłuszcz, cukier puder oraz

- A. żółtka.
- B. śmietana.
- C. soda oczyszczona.
- D. proszek do pieczenia.

Zadanie 27.

Charakterystyczną barwę barszczu czerwonego uzyska się, doprawiając barszcz

- A. cukrem.
- B. majerankiem.
- C. pieprzem ziołowym.
- D. kwaskiem cytrynowym.

Zadanie 28.

Sos beszamelowy należy doprawiać

- A. chili.
- B. curry.
- C. papryką słodką.
- D. gałką muszkatołową.

Zadanie 29.

W zamieszczonym wykazie składników na pierogi leniwe w miejsce znaku zapytania należy dobrać

- A. masło.
- B. śmietanę
- C. ser twarogowy.
- D. ser podpuszczkowy.

Składniki pierogów leniwych
?
Ugotowane ziemniaki
Mąka pszenna
Jaja
Sól

Zadanie 30.

Białka jaj należy stosować do produkcji

- A. mleczek.
- B. sufletów.
- C. zup kremów.
- D. zup zabielenych.

Zadanie 31.

Czerstwy razowy chleb należy wykorzystać

- A. do emulgowania zup.
- B. do zagęszczania sosów.
- C. do związania mas mielonych.
- D. do spulchnienia mas mielonych.

Zadanie 32.

Związki Maillarda powstają podczas

- A. gotowania na parze.
- B. gotowania sous vide.
- C. duszenia dietetycznego.
- D. smażenia tradycyjnego.

Zadanie 33.

Pojawienie się „kłaczków” podczas zagęszczania żółtkami zupy kremu wskazuje, że zupa była zbyt

- A. słona.
- B. zimna.
- C. gorąca.
- D. słodka.

Zadanie 34.

Które urządzenie zapewni optymalną temperaturę talerzy podczas ekspedycji potraw gorących?

- A. Warnik.
- B. Podgrzewacz.
- C. Szafa przelotowa.
- D. Barm bankietowy.

Zadanie 35.

Optymalną temperaturę wyporcjowanych surówek zapewni przechowywanie ich

- A. na stole produkcyjnym.
- B. w szafach chłodniczych.
- C. w rozdzielni kelnerskiej.
- D. w kuchni potraw zimnych.

Zadanie 36.

Do wydania kremu brûlée, należy dobrać

- A. talerzyk deserowy.
- B. pucharek na spodku.
- C. kokilkę na talerzyku.
- D. kompotierkę na podstawce.

Zadanie 37.

Budyń z sera z sosem malinowym wieloporcjowo, należy wydawać

- A. na talerzu szklanym.
- B. w salaterce szklanej.
- C. na paterze ceramicznej.
- D. na półmisku metalowym.

Zadanie 38.

Mizerię jednoporcjowo do dania zasadniczego należy podawać

- A. na talerzyku zakąskowym.
- B. w pucharku z podstawkiem.
- C. w kompotierce z podstawkiem.
- D. na talerzu z daniem zasadniczym.

Zadanie 39.

Charakterystycznym elementem dekoracyjnym kremu brûlée jest

- A. sos malinowy.
- B. ubita śmietanka.
- C. cukier trzcinowy.
- D. skarmelizowany cukier.

Zadanie 40.

Monitorowanie temperatury pieczonego mięsa, ma na celu wyeliminowanie zagrożeń spowodowanych obecnością w mięsie

- A. ciał obcych.
- B. pestycydów.
- C. drobnoustrojów.
- D. metali ciężkich.

www.EgzaminZawodowy.info