

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

Układ graficzny © CKE 2020

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Symbol kwalifikacji: **T.06**

Wersja arkusza: **SG**

T.06-SG-25.06

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2025

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 11 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.

Na rysunku przedstawiono

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



Zadanie 2.

Element rozbioru tuszy wołowej jest przedstawiony na rysunku



Rysunek 1.



Rysunek 2.



Rysunek 3.



Rysunek 4.

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

Zadanie 3.

Na którym rysunku przedstawiono perliczkę?



Rysunek 1.



Rysunek 2.



Rysunek 3.



Rysunek 4.

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

Zadanie 4.

Które warzywo jest przedstawione na rysunku?

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



Zadanie 5.

Które warzywo jest źródłem chlorofilu?

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

Zadanie 6.

W przedstawionym na rysunku naczyniu należy podawać

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



Zadanie 7.

Do warzyw o jadalnych nasionach znajdujących się na kolbach należy zaliczyć

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

Zadanie 8.

Na rysunku przedstawiono

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



Zadanie 9.

Korpusy ptysi należy sporządzać z ciasta

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

Zadanie 10.

Zakres temperatur $0\text{ }^{\circ}\text{C} \div 4\text{ }^{\circ}\text{C}$ jako optymalny 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.

Zakres temperatur przechowywania		Grupa warzyw
I.	$2 \div 3\text{ }^{\circ}\text{C}$	Inne
II.	$0 \div 1\text{ }^{\circ}\text{C}$	Liściowe
III.	$6 \div 8\text{ }^{\circ}\text{C}$	Owocowe
IV.	$-2 \div 0\text{ }^{\circ}\text{C}$	Cebulowe

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

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 w nich ciśnienia osmotycznego.

Zadanie 13.

Carpaccio wołowe należy serwować

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

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. kaszy.
- B. kiszonek.
- C. warzyw korzeniowych.
- 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. zawieszinę z mąki.
- B. zasmażkę I stopnia.
- C. zasmażkę II stopnia.
- D. podprawę zacieraną.

Sposób wykonania
- Połącz rozgrzany tłuszcz z mąką w proporcji 1:1. - Ogrzewaj mieszaninę do utraty zapachu surowej mąki, bez wyraźnej zmiany 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.

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

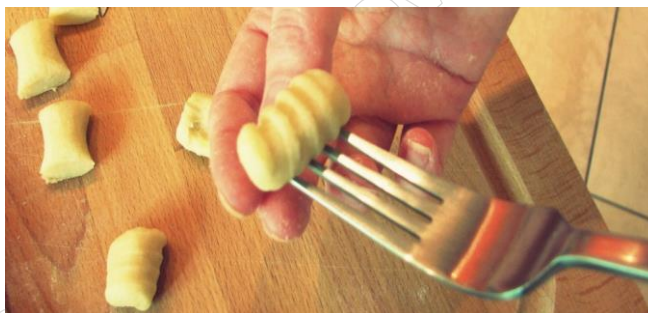
Wariant	Mąka w g	Tłuszcz w g	Cukier w g
I	150	100	50
II	150	200	50
III	200	100	50
IV	200	200	50

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

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 sporządzania jaj poszetowych?

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

Zadanie 24.

Do sporządzania ciasta biszkoptowego należy przygotować 1 kg jaj. Ile jaj o wadze 50 gramów należy zaplanować do tego ciasta?

- A. 20 sztuk.
- B. 30 sztuk.
- C. 40 sztuk.
- D. 50 sztuk.

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. Flambiowanie.

Zadanie 27.

Wątróbkę wieprzową sauté należy zaliczyć do potraw

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

Zadanie 28.

W zamieszczonym wykazie surowców do sporządzania 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.

Temperatura przechowywanych dań głównych w barmarce powinna wynosić

- A. 45 °C
- B. 65 °C
- C. 80 °C
- D. 100 °C

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, zgodnie z zasadami HACCP, należy stosować deskę koloru

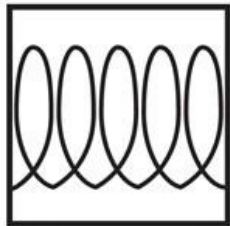
- A. żółtego.
- B. białego.
- C. zielonego.
- D. niebieskiego.

Zadanie 38.

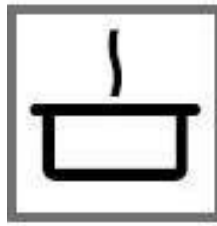
Na kuchni indukcyjnej należy stosować naczynia oznaczone symbolem



I.



II.



III.



IV.

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

Zadanie 39.

Do zagęszczenia 1 porcji zupy należy użyć 4 gramów mąki ziemniaczanej. Ile mąki należy użyć do sporządzenia 50 porcji zupy?

- A. 0,002 kg
- B. 0,020 kg
- C. 0,200 kg
- D. 2,000 kg

Zadanie 40.

Truskawki należą do grupy owoców

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