

**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-23.01

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2023

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.

Zdolnością do barwienia potraw charakteryzują się następujące przyprawy:

- A. estragon, anyż.
- B. imbir, jałowiec.
- C. kurkuma, szafran.
- D. oregano, kardamon.

Zadanie 2.

Najwięcej kwasu szczawiowego zawierają:

- A. rukola, karczoch.
- B. szpinak, rabarbar.
- C. roszponka, fenkuł.
- D. endywia, boćwina.

Zadanie 3.

Najdłuższym okresem przechowywania w optymalnych warunkach charakteryzują się

- A. szparagi i pomidory.
- B. brokuły i papryka.
- C. szpinak i selery.
- D. pory i cebula.

Zadanie 4.

Który środek spożywczy nie zawiera cholesterolu?

- A. Pestki dyni.
- B. Smalec gęsi.
- C. Masło ekstra.
- D. Mięso wołowe.

Zadanie 5.

Obsuszony ser gouda bez żadnych zmian mikrobiologicznych należy

- A. zetrzeć do zapiekaneek.
- B. bezwzględnie wyrzucić.
- C. wykorzystać do dekoracji kanapek.
- D. użyć jako przekąskę do talerza serów.

Zadanie 6.

Na podstawie danych zawartych w tabeli wskaż optymalne warunki przechowywania świeżego pasztetu drobiowego.

Warunki	Środki spożywcze	Temperatura (w °C)	Wilgotność (w %)
I	Koncentraty, produkty zbożowe	10 ÷ 14	~ 60
II	Wyroby garmażeryjne, przetwory mleczne	0 ÷ 4	~ 60
III	Warzywa korzeniowe, ziemniaki	6 ÷ 10	~ 90
IV	Ryby, mięso, drób	0 ÷ 3	~ 80

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

Zadanie 7.

Kilkudniowe przechowywanie warzyw i owoców w szczelnie zamkniętych opakowaniach plastikowych powoduje

- A. rozwój i aktywność drobnoustrojów.
- B. zachowanie cech organoleptycznych.
- C. zwiększenie bezpieczeństwa żywności.
- D. powstrzymanie rozwoju drobnoustrojów.

Zadanie 8.

Spadek wilgotności powietrza w magazynie ziemniaków do poziomu 60-70% spowoduje

- A. rozkład skrobi w ziemniakach.
- B. duże ubytki naturalne ziemniaków.
- C. pochłanianie pary wodnej przez ziemniaki.
- D. zwiększenie zawartości witaminy C w ziemniakach.

Zadanie 9.

„Stęchły, jełki i gnilny zapach, porowata powierzchnia pokryta brunatną, śluzową warstwą, wzrost kwasowości”. Opisane zmiany zachodzą podczas przechowywania w **nieoptymalnych** warunkach

- A. sera twarogowego.
- B. smalcu wieprzowego.
- C. owoców jagodowych.
- D. warzyw korzeniowych.

Zadanie 10.

Do instrukcji GHP/GMP **nie należy**

- A. Instrukcja mycia chłodzi.
- B. Instrukcja ekspedycji potraw.
- C. Instrukcja bezpieczeństwa pożarowego.
- D. Instrukcja rozmrażania surowców/półproduktów.

Zadanie 11.

Przygotowując konfitury, owoce należy

- A. zamrozić i zagęścić.
- B. przetrzeć i odparować.
- C. odparować pod ciśnieniem.
- D. gotować w syropie cukrowym.

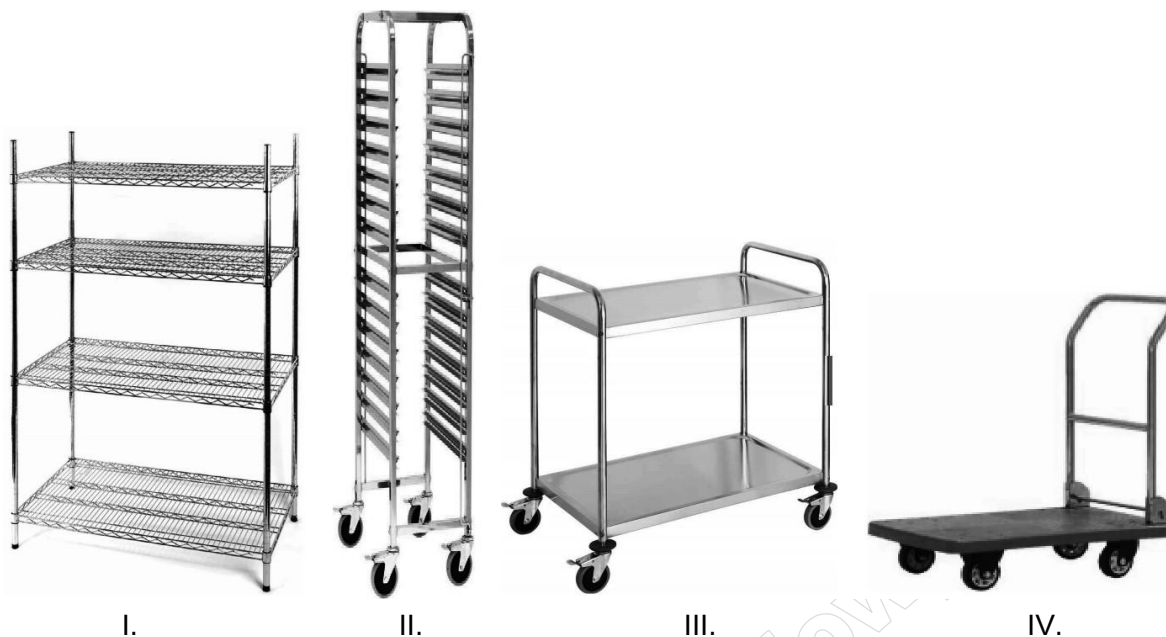
Zadanie 12.

Wskaż prawidłowy dobór metody utrwalania środka spożywczego.

- A. Mleko UHT – kondensacja.
- B. Ogórki konserwowe – kiszenie.
- C. Susz warzywny – tyndalizacja.
- D. Fasolka w zalewie – pasteryzacja.

Zadanie 13.

Którego sprzętu należy użyć do bezpiecznego transportu tac GN?



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

Zadanie 14.

Pomieszczenie, w którym odbywa się ekspedycja gotowych potraw, **nie może** znajdować się przy

- A. kuchni właściwej.
- B. zmywalni naczyń stołowych.
- C. sali konsumenckiej.
- D. przygotowalni czystej.

Zadanie 15.

Do obróbki czystej podczas sporządzania surówki należy zaliczyć procesy

- A. mycia i oczyszczania.
- B. płukania i sortowania.
- C. mieszania i rozdrabniania.
- D. sortowania i oczyszczania.

Zadanie 16.

Potrawę wyprodukowaną w systemie cook - chill po podgrzaniu do temperatury nie niższej niż 70°C należy wydać do konsumpcji w czasie

- A. 5 min.
- B. 9 min.
- C. 15 min.
- D. 19 min.

Zadanie 17.

Do sporządzenia ciasta biszkoptowego należy przygotować 2 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 18.

Ile kilogramów ziemniaków należy przygotować do sporządzenia 200 porcji ziemniaków o wadze 200 gramów każda, jeżeli straty podczas obierania wynoszą 20% ?

- A. 40 kg
- B. 50 kg
- C. 70 kg
- D. 80 kg

Zadanie 19.

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 20.

Którą technikę obróbki cieplnej należy stosować do sporządzania pulpetów?

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

Zadanie 21.

Które z warzyw należy rozdrabniać w szyfonadę?

- A. Ogórki.
- B. Szpinak.
- C. Pomidory.
- D. Ziemniaki.

Zadanie 22.

Którą technikę obróbki termicznej należy zastosować, sporządzając sztukę mięsa?

- A. Duszenie.
- B. Smażenie.
- C. Gotowanie.
- D. Grillowanie.

Zadanie 23.

Do sporządzania których klusek należy użyć drożdży?

- A. Zacierek.
- B. Leniwych.
- C. Pampuchów.
- D. Francuskich.

Zadanie 24.

W celu uzyskania puszystej konsystencji naleśników do ciasta należy dodać

- A. suszone drożdże.
- B. roztopione masło.
- C. gazowaną wodę mineralną.
- D. przesianą mąkę ziemniaczaną.

Zadanie 25.

Do sporządzenia sosu „tatziki” należy użyć

- A. oleju, żółtek i soku z cytryny.
- B. jogurtu, czosnku i świeżych ogórków.
- C. oleju, warzyw i przecieru pomidorowego.
- D. majonezu, ogórków i grzybów marynowanych.

Zadanie 26.

Obróbka wstępna brudna ziemniaków → rozdrabnianie → mieszanie składników → formowanie → smażenie

Przedstawiony schemat produkcyjny przedstawia etapy sporządzania

- A. ziemniaków puree.
- B. pyz ziemniaczanych.
- C. placków ziemniaczanych.
- D. ziemniaków faszerowanych.

Zadanie 27.

Korzystając z mrożonych warzyw przy przygotowywaniu potrawy smażonej „Warzywa na patelnię”, należy

- A. umyć je i wrzucić na ciepły tłuszcz.
- B. bez rozmrażania wrzucić je na gorący tłuszcz.
- C. nie rozmrażać ich i wrzucić na zimny tłuszcz.
- D. całkowicie je rozmrozić i wrzucić na gorący tłuszcz.

Zadanie 28.

Korpusy ptysi należy sporządzać z ciasta

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

Zadanie 29.

Które właściwości jaj wykorzystuje się, sporządzając suflet czekoladowy?

- A. Wiążące.
- B. Emulgujące.
- C. Zagęszczające.
- D. Spulchniające.

Zadanie 30.

Podczas zagęszczania kisielu kakaowego zachodzi proces

- A. karmelizacji cukru.
- B. kleikowania skrobi.
- C. koagulacji białka mleka.
- D. rozkładu proszku kakaowego.

Zadanie 31.

Które urządzenie skraca czas gotowania potraw?

- A. Bimar.
- B. Warnik.
- C. Sous-vide.
- D. Szybkuwar.

Zadanie 32.

Salamander gastronomiczny należy stosować do

- A. wypieku pizzy.
- B. smażenia frytek.
- C. opiekania potraw.
- D. blanszowania warzyw.

Zadanie 33.

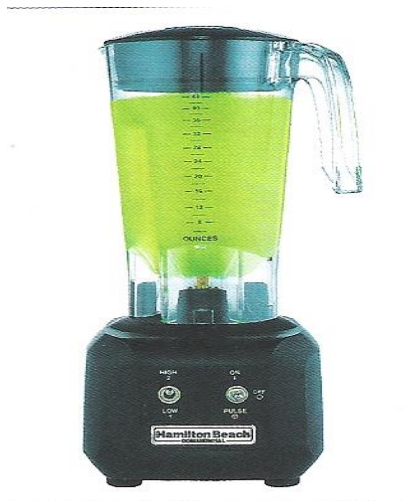
Cyrkulator temperatury należy stosować do

- A. gotowania na parze.
- B. smażenia kontaktowego.
- C. gotowania w kąpeli wodnej.
- D. smażenia w głębokim tłuszczu.

Zadanie 34.

Które urządzenie przedstawione jest na ilustracji?

- A. Blender.
- B. Malakser.
- C. Młyn do kawy.
- D. Mikser zanurzeniowy.



Zadanie 35.

Przedstawiony na ilustracji sprzęt należy zastosować do

- A. kruszenia lodu.
- B. wyciskania cytrusów.
- C. miażdżenia orzechów.
- D. przeciskania ziemniaków.



Zadanie 36.

Do oceny organoleptycznej chrupkości należy wykorzystać zmysł

- A. węchu.
- B. słuchu.
- C. wzroku.
- D. zapachu.

Zadanie 37.

Przedstawione na ilustracji naczynie należy stosować do ekspedycji

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



Zadanie 38.

W przedstawionym na ilustracji naczyniu należy podawać

- A. sos.
- B. zupę.
- C. kawę.
- D. herbatę.



Zadanie 39.

Carpaccio wołowe należy serwować

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

Zadanie 40.

Temperatura przechowywania ciepłych dań głównych w bemarze powinna wynosić

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