

Arkusze zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Układ graficzny © CKE 2019

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**

Wersja arkusza: **AG**

T.06-AG-20.06

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2020

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

CZĘŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

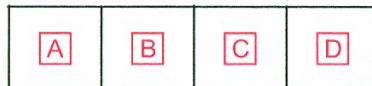
1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 14 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
 - wpisz oznaczenie kwalifikacji,
 - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
 - 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.

*** w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość**

6. Czytaj uważnie wszystkie zadania.

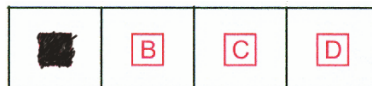
7. Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.

8. Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krerek w KARCIE ODPOWIEDZI:

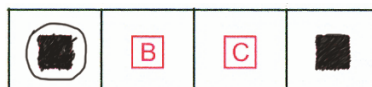


9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.

10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:



11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.



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!

Zadanie 1.

Cyfra 3 na początku kodu: 3-PL-66448877 umieszczonego na skorupce jaja oznacza, że pochodzi ono od kur hodowanych w sposób

- A. klatkowy.
- B. ściółkowy.
- C. ekologiczny.
- D. wolnowybiegowy.

Zadanie 2.

Za cierpki smak owoców aronii odpowiadają

- A. garbniki.
- B. antocyjany.
- C. benzoesany.
- D. związki pektynowe.

Zadanie 3.

Orzechy są surowcem wysokoenergetycznym ze względu na zawartość

- A. białek.
- B. błonnika.
- C. tłuszczów.
- D. węglowodanów.

Zadanie 4.

Na której ilustracji przedstawiono anyż?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 5.

Spośród podanych surowców najmniej trwałym jest

- A. ryż.
- B. ocet.
- C. drób.
- D. cukier.

Zadanie 6.

Które warzywo spośród wymienionych zawiera najwięcej witaminy C w 100 g surowca?

- A. Dynia.
- B. Ogórek.
- C. Papryka.
- D. Bakłażan.

Zadanie 7.

Do serów typu włoskiego należy zaliczyć

- A. gouda.
- B. gruyere.
- C. parmezan.
- D. mazdamer.

Zadanie 8.

Środkiem spożywczym pochodzenia zwierzęcego jest

- A. kapar.
- B. komosa.
- C. kindziuk.
- D. karczoch.

Zadanie 9.

Którą rybę przedstawiono na ilustracji?

- A. Lina.
- B. Amura.
- C. Sandacza.
- D. Szczupaka.



Zadanie 10.

Schab i biodrówka to elementy rozbioru tuszy

- A. cielęcej.
- B. baraniej.
- C. wołowej.
- D. wieprzowej.

Zadanie 11.

Optymalna temperatura przechowywania lodów śmietankowych wynosi

- A. 4°C
- B. 0°C
- C. -4°C
- D. -18°C

Zadanie 12.

Metodę chemiczną utrwalania surowca należy stosować do produkcji

- A. gruszek w occie.
- B. kapusty kiszanej.
- C. powideł śliwkowych.
- D. borowików suszonych.

Zadanie 13.

Na podstawie przedstawionego normatywu surowcowego dobierz metodę utrwalania kapusty białej.

- A. Kiszenie.
- B. Peklowanie.
- C. Zagęszczanie.
- D. Marynowanie.

Normatyw surowcowy	
Kapusta biała	2,0 kg
Marchew	0,2 kg
Kminek	łyżeczka
Sól	3 łyżki

Zadanie 14.

Przedstawione na ilustracji wyposażenie magazynu o optymalnej temperaturze 10÷15°C i wilgotności 50÷65% należy stosować do przechowywania

- A. nabiału.
- B. ziemniaków.
- C. artykułów suchych.
- D. warzyw nietrwałych.



Zadanie 15.

System jakości zdrowotnej żywności GMP **nie dotyczy**

- A. higieny personelu.
- B. układania receptur.
- C. postępowania z surowcem.
- D. przechowywania żywności.

Zadanie 16.

Do krojenia mięsa pieczonego należy stosować deskę koloru

- A. białego.
- B. żółtego.
- C. brązowego.
- D. czerwonego.

Zadanie 17.

Na podstawie zamieszczonego sposobu wykonania należy sporządzić

- A. mus.
- B. tartę.
- C. krem.
- D. budyń.

- Jabłka upiecz, przetrzyj przez sito.
- Żelatynę namocz a następnie upłynnij.
- Ubij białka z cukrem.
- Wymieszaj rozpuszczoną żelatynę z przecierem jabłkowym.
- Do gęstniejącego przecieru dodawaj partiami pianę z białek.
- Wyporcuj i schłodź.

Zadanie 18.

Na podstawie zamieszczonego normatywu surowcowego oblicz, ile szpinaku i mleka należy przygotować do sporządzenia 9 porcji szpinaku zasmażanego.

- A. 1,8 kg szpinaku i 0,36 l mleka.
- B. 1,8 kg szpinaku i 1,08 l mleka.
- C. 5,4 kg szpinaku i 0,36 l mleka.
- D. 5,4 kg szpinaku i 1,08 l mleka.

Normatyw surowcowy na 3 porcje szpinaku zasmażanego	
Nazwa surowca	Ilość
szpinak	600 g
masło	30 g
mąka	30 g
mleko	120 ml
czosnek	2 ząbki

Zadanie 19.

Przedstawiony na ilustracji sposób formowania należy zastosować do sporządzania

- A. bryzoli.
- B. rumsztyków.
- C. kotletów de volaille.
- D. steków wieprzowych.

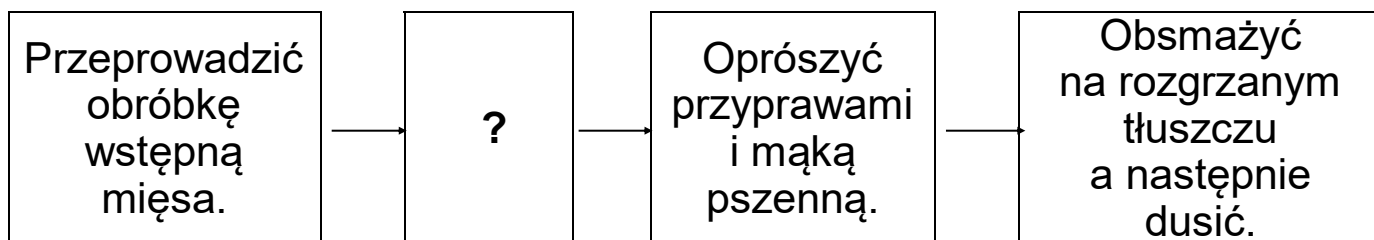


Zadanie 20.

Sporządzając krokiety z nadzieniem słonym, naleśniki należy uformować

- A. w sakiewkę.
- B. w chusteczkę.
- C. w rulon otwarty.
- D. w rulon zamknięty.

Zadanie 21.



Której czynności brakuje w zamieszczonym schemacie przedstawiającym technikę sporządzania boeuf Strogonow?

- A. Mięso pokroić w paski.
- B. Mięso naszpikować słoniną.
- C. Płaty mięsa rozbić, nadziać i zrolować.
- D. Plastry mięsa rozbić, nadając okrągły kształt.

Zadanie 22.



Przedstawione etapy składania i wałkowania należy zastosować do sporządzania ciasta

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

Zadanie 23.

Którą technikę obróbki cieplnej należy stosować do sporządzenia „Pstrąga na niebiesko”?

- A. Pieczenie.
- B. Grillowanie.
- C. Smażenie tradycyjne.
- D. Gotowanie w wodzie.

Zadanie 24.

Na ilustracji przedstawiono makaron

- A. penne.
- B. fussilli.
- C. spaghetti.
- D. tagliatelle.



Zadanie 25.

Którą technikę obróbki cieplnej należy stosować do sporządzenia budyniu serowego?

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

Zadanie 26.

Do sporządzenia sałatki przedstawionej na ilustracji należy wykorzystać ser

- A. ricotta.
- B. mozzarella.
- C. camembert.
- D. mascarpone.



Zadanie 27.

Zamieszczony wykaz surowców do sporządzenia ćwikły należy uzupełnić o korzeń

- A. brukwi.
- B. chrzanu.
- C. marchwi.
- D. pasternaku.

Buraki ćwikłowe
?
Sok z cytryny
Sól
Cukier

Zadanie 28.

Sporządzając tradycyjne gołąbki, należy użyć: kapusty białej, mięsa mielonego mieszanego oraz

- A. ryżu.
- B. pieczarek.
- C. kaszy manny.
- D. grzybów suszonych.

Zadanie 29.

Do przygotowania greckiej musaki należy użyć

- A. szparagów.
- B. karczochów.
- C. bakłażanów.
- D. pomarańczy.

Zadanie 30.

Tradycyjne bliny należy sporządzić z mąki

- A. jaglanej.
- B. ryżowej.
- C. gryczanej.
- D. kukurydzianej.

Zadanie 31.

Na ilustracji przedstawiono grzankę z jajem

- A. mollet.
- B. sadzonym.
- C. poszetowym.
- D. po wiedeńsku.



Zadanie 32.

Brązowa piana powstająca podczas gotowania rosółu spowodowana jest

- A. pęcznieniem kolagenu.
- B. wytapianiem tłuszczów.
- C. denaturacją białek prostych.
- D. karmelizacją cukrów prostych.

Zadanie 33.

Namoczona żelatyna w zimnej wodzie ulega

- A. pęcznieniu.
- B. rozklejeniu.
- C. denaturacji.
- D. retrogradacji.

Zadanie 34.

Nóż przedstawiony na ilustracji należy zastosować do krojenia

- A. serów.
- B. wędlin.
- C. owoców.
- D. pieczywa.



Zadanie 35.

Które urządzenie przedstawiono na ilustracji?

- A. Rożeń.
- B. Toster.
- C. Salamander.
- D. Frytkownicę.



Zadanie 36.

Przedstawione na ilustracji narzędzia należy stosować do sporządzania

- A. zup.
- B. sosów.
- C. racuchów.
- D. naleśników.



Zadanie 37.

Podajnik ślimakowy, nóż czteroskrzydłowy i szarpak to elementy budowy

- A. wilka.
- B. kutra.
- C. krajalnicy.
- D. kotleciarki.

Zadanie 38.

Które urządzenie przedstawiono na ilustracji?

- A. Warnik.
- B. Kombiwar.
- C. Perkolator.
- D. Szybkwowar.



Zadanie 39.

Do zaparzania kawy po turecku należy stosować

- A. termos.
- B. dzbanek.
- C. tygielek miedziany.
- D. ekspres ciśnieniowy.

Zadanie 40.

Naczynie o pojemności 250 ml przedstawione na ilustracji należy stosować do podania

- A. caprese.
- B. carpaccio.
- C. cannelloni.
- D. consomme.

