Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Układ graficzny © CKE 2020

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**
Wersja arkusza: **SG**

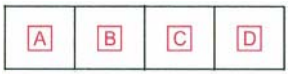
T.06-SG-21.01
Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2021
CZĘŚĆ PISEMNA

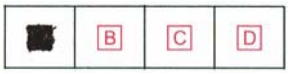
PODSTAWA PROGRAMOWA 2012

Instrukcja dla zdającego

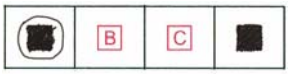
1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
   – wpisz oznaczenie kwalifikacji,
   – zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
   – 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 kratek 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!

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

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 1.

Na podstawie przedstawionego w tabeli składu chemicznego mąki pszennej wskaż jej typ.

A. 500
B. 650
C. 750
D. 870

Składnik mąki	Zawartość w %
Woda	13,5
Białko	8,7
Tłuszcz	1,9
Węglowodany	75,0
Błonnik	0,4
Popiół	0,5

Zadanie 2.

Które warzywo przedstawiono na ilustracji?

A. Skorzonerę.
B. Pietruszkę.
C. Chrzan.
D. Rzepę.

Zadanie 3.

Zestaw cech	Barwa	Smak	Konsystencja	Zawartość tłuszczu w %
I	biała	kwaśny, orzeźwiający	płynna, gęsta	0 ÷ 4
II	kremowa	słodki	płynna	12 ÷ 36
III	kremowa	lekko kwaśny	gęsta, zawiesista	12 ÷ 20
IV	biała	łagodnie kwaśny	galaretowata	10 ÷ 50

Który zestaw cech jest charakterystyczny dla śmietanki?

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

Zadanie 4.

Dodanie której przyprawy do ryżu powoduje jego pomarańczowe zabarwienie?

A. Anyżu.
B. Imbiru.
C. Szafranu.
D. Goździków.

Zadanie 5.

Które warzywo spośród podanych jest bogatym źródłem karotenu?

A. Dynia.
B. Cebula.
C. Cukinia.
D. Kalafior.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 6.

Które warzywa należy zaliczyć do owocowych?

A. Karczoch i ogórek.
B. Bakłażan i patison.
C. Jarmuż i brukselka.
D. Endywia i cieciorka.

Zadanie 7.

Do owoców trwałych należy zaliczyć

A. maliny i poziomki.
B. jabłka i pomarańcze.
C. truskawki i grapefruity.
D. brzoskwinie i winogrona.

Zadanie 8.

Który element rozbioru tuszy wołowej przedstawiono ma ilustracji?

A. Ligawę.
B. Rostbef.
C. Antrykot.
D. Polędwicę.

Zadanie 9.

Optymalna temperatura przechowywania ryb świeżych do 2 dni w lodówce powinna wynosić

A. -3°C ÷ -1°C.
B. 0°C ÷ 3°C.
C. 5°C ÷ 8°C.
D. 9°C ÷ 12°C.

Zadanie 10.

Wskaż optymalne warunki przechowywania mąki.

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

warunki	Temperatura w °C	Wilgotność w %
I.	0 ÷ 3	90
II.	4 ÷ 8	80
III.	10 ÷ 12	70
IV.	15 ÷ 18	60

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 11.

Która zmiana zachodzi w jajach w trakcie ich przechowywania?

A. Gęstnienie białka.
B. Zwiększenie masy.
C. Zmniejszenie komory powietrznej.
D. Zwiększenie przepuszczalności skorupki.

Zadanie 12.

Który sposób utrwalania mięsa przedstawiono w opisie?

A. Kiszenie.
B. Bejcowanie.
C. Peklowanie.
D. Blanszowanie.

„Wodę zagotować z pokrojoną w krążki cebulą, przyprawami i octem. Po ostudzeniu zalać ułożone w naczyniu mięso”

Zadanie 13.

Który magazyn należy wyposażyć w urządzenie przedstawione na ilustracji?

A. Jaj.
B. Mięsa.
C. Nabiału.
D. Warzyw.

Zadanie 14.

W przygotowalni brudnej należy

A. płukać ziemniaki.
B. spulchniać mięso.
C. porcjować surówki.
D. rozdrabniać kapustę.

Zadanie 15.

Potrawę wyprodukowaną w systemie cook-chill po podgrzaniu do temperatury minimum 70°C należy wydać do konsumpcji w ciągu

A. 5 min.
B. 9 min.
C. 15 min.
D. 25 min.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 16.

Na podstawie zamieszczonego sposobu wykonania należy sporządzić

A. melbę.
B. tiramisu.
C. krem bawarski.
D. budyń kakaowy.

- *Jaja umyj, sprawdź świeżość i oddziel żółtka od białek.*
- *Żółtka wymieszaj z cukrem i odrobiną likieru, do masy dodaj ser mascarpone i ucieraj do uzyskania masy o konsystencji gęstej śmietany.*
- *Zaparz kawę i dodaj pozostały likier, maczaj w kawie biszkopty i układaj na dnie naczynia jednoporcjowego lub wieloporcjowego. Wyłóż część kremu.*
- *Na warstwie kremu ułóż biszkopty i przykryj następną warstwą kremu. Deser schładzaj w lodówce, przed podaniem posyp kakao.*

Zadanie 17.

Korzystając z zamieszczonego normatywu surowcowego wskaż, ile wina białego wytrawnego i jaj należy przygotować do sporządzenia 15 porcji sosu szodonowego.

A. 1,29 l wina, 12 jaj.
B. 1,29 l wina, 3 jaja.
C. 12,9 l wina, 12 jaj.
D. 12,9 l wina, 3 jaja.

Normatyw surowcowy na 5 porcji sosu szodonowego	
Nazwa surowca	Ilość
Wino białe wytrawne	430 ml
Żółtko	3 szt.
Jaja	1 szt.
Cukier	100 g
Skórka cytrynowa	15 g

Zadanie 18.

W zamieszczonym schemacie kolejnych czynności przedstawiono sposób sporządzania ciasta

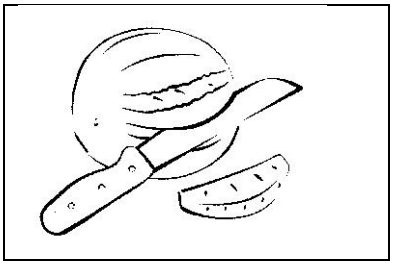
A. kruchego.
B. piaskowego.
C. francuskiego.
D. biszkoptowego.

Ubijanie jaj z cukrem → ucieranie tłuszczu na puszystą masę → dodanie masy jajecznej do tłuszczu → dodanie mąki pszennej z proszkiem do pieczenia → mieszanie masy → formowanie masy → pieczenie 180 ÷ 200°C

Zadanie 19.

Którą czynność przedstawiono na ilustracji?

A. Obieranie.
B. Filetowanie.
C. Trybowanie.
D. Tablerowanie.



Zadanie 20.

Obróbka wstępna surowców → Przygotowanie gęstego ciasta → Rozdrabnianie jabłek w krążki → Zanurzanie jabłek w cieście → **?**

Która technika obróbki cieplnej została oznaczona znakiem zapytania w przedstawionym schemacie sporządzania jabłek w cieście?

A. Smażenie.
B. Zapiekanie.
C. Konfitowanie.
D. Blanszowanie.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 21.

Posypanie powierzchni ugotowanej marchwi mąką pszenną z dodatkiem cukru i jej ponowne zagotowanie, to sposób zagęszczania przez

A. zacieranie.
B. oprószanie.
C. zasmażanie.
D. glazurowanie.

Zadanie 22.

Techniką obróbki wstępnej czystej jest

A. płukanie.
B. obieranie.
C. sortowanie.
D. formowanie.

Zadanie 23.

Którą technikę obróbki cieplnej należy stosować, przygotowując „*Wołową sztukę mięsa*”?

A. Duszenie.
B. Pieczenie.
C. Gotowanie.
D. Grillowanie.

Zadanie 24.

Do sporządzenia rolmopsów należy wykorzystać

A. śledzie.
B. sardele.
C. makrele.
D. węgorze.

Zadanie 25.

Środkiem spożywczym spulchniającym suflet jest

A. jajo.
B. mąka.
C. mleko.
D. śmietana.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 26.

Zamieszczony wykaz surowców do sporządzenia kisielu truskawkowego należy w miejscu znaku zapytania uzupełnić o

A. mąkę ziemniaczaną.
B. mąkę kukurydzianą.
C. żelatynę.
D. agar.

Kisiel truskawkowy - surowce
Truskawki
Woda
?
Cukier

Zadanie 27.

Do przygotowania galarety z mięsa zwierząt rzeźnych należy użyć

A. boczku.
B. golonki.
C. polędwicy.
D. podgardla.

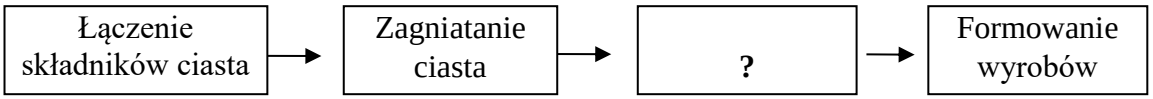
Zadanie 28.

Który surowiec występuje w miejscu znaku zapytania w zamieszczonym wykazie surowców niezbędnych do sporządzenia sosu holenderskiego?

A. Wywar jarski.
B. Oliwa z oliwek.
C. Masło klarowane.
D. Śmietanka kremowa.

Wykaz surowców
żółtka
?
ocet winny
sok z cytryny
sól, pieprz biały

Zadanie 29.



Która czynność występuje w miejscu znaku zapytania w przedstawionym schemacie produkcji ciasta kruchego?

A. Dodanie żółtek.
B. Chłodzenie ciasta.
C. Wyrabianie ciasta.
D. Siekanie składników.

Zadanie 30.

Który proces zachodzi podczas ogrzewania cukru na suchej patelni?

A. Denaturacja.
B. Karmelizacja.
C. Retrogradacja.
D. Dekstrynizacja.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 31.

W której potrawie dodatek soku z cytryny spowoduje utrwalenie barwy użytego surowca?

A. Buraki zasmażane.
B. Szpinak zasmażany.
C. Marchew oprószana.
D. Karczoch grillowany.

Zadanie 32.

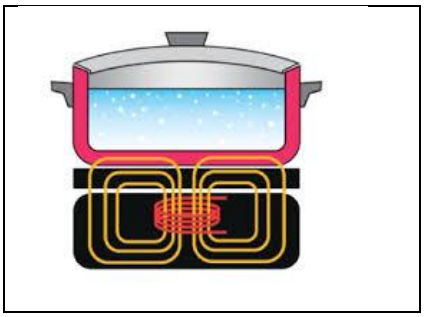
Pojemniki ze stali nierdzewnej przedstawione na ilustracji należy stosować podczas obróbki cieplnej potraw

A. na taborecie gazowym.
B. na patelni elektrycznej.
C. w piecu konwekcyjnym.
D. w kuchence mikrofalowej.

Zadanie 33.

Na ilustracji przedstawiono schemat działania

A. grilla.
B. salamandera.
C. kuchni indukcyjnej.
D. kuchni mikrofalowej.



Zadanie 34.

Które urządzenie należy stosować do sporządzania zup kremów?

A. Wilk.
B. Kuter.
C. Malakser.
D. Miesiarkę.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 35.

I.	II.	III.	IV.

Którym z noży przedstawionych na ilustracji należy siekać zioła?

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

Zadanie 36.

Które urządzenie skraca czas gotowania potraw?

A. Bemar.
B. Salamander.
C. Kocioł warzelny.
D. Cyrkulator zanurzeniowy.

Zadanie 37.

I.	II.	III.	IV.

Którą tarczę krajalnicy należy użyć do szatkowania kapusty?

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

Zadanie 38.

Które urządzenie należy stosować do schłodzenia ciepłej galaretki owocowej?

A. Szafę chłodniczą.
B. Regał chłodniczy.
C. Schładzarkę szokową.
D. Szafę dwutemperaturową.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 39.

I.	II.	III.	IV.

Które naczynie należy stosować do tradycyjnego podania deseru panna cotta?

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

Zadanie 40.

Którego naczynia **nie należy** używać do serwowania lodów?

I.

II.

III.

IV.

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

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl