

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE Czerwiec 2008

ETAP PISEMNY

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź czy arkusz egzaminacyjny zawiera 19 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której:
 - wpisz symbol cyfrowy zawodu,
 - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
 - wpisz swój numer PESEL,
 - wpisz swoją datę urodzenia,
 - przyklej naklejkę ze swoim numerem PESEL w oznaczonym miejscu na karcie.
3. Arkusz egzaminacyjny składa się z dwóch części. Część I zawiera 50 zadań, część II 20 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać **1 punkt**.
5. Aby zdać etap pisemny egzaminu musisz uzyskać co najmniej 25 punktów z części I i co najmniej 6 punktów z części II.
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 na 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!

CZĘŚĆ I

Zadanie 1.

Potrawą mączną z ciast sporządzanych na stolnicy są

- A. kluski francuskie.
- B. kluski kładzione.
- C. uszka.
- D. bliny.

Zadanie 2.

Kasza manna produkowana jest z ziaren

- A. pszenicy.
- B. prosa.
- C. owsa.
- D. żyta.

Zadanie 3.

Czynności polegające na przecięciu ryby wzdłuż grzbietu, usunięciu kręgosłupa i ości oraz zdjęciu skóry, to

- A. filetowanie.
- B. patroszenie.
- C. skórowanie.
- D. tranżerowanie.

Zadanie 4.

Kawę po turecku parzy się

- A. w ekspresie.
- B. w filiżance.
- C. w termosie.
- D. w tygielku.

Zadanie 5.

Kwaszenie to metoda utrwalania produktów spożywczych polegająca na

- A. samorzutnym rozwojowi bakterii produkujących kwas mlekowy.
- B. samorzutnym rozwojowi bakterii produkujących kwas masłowy.
- C. dodaniu kwasu askorbinowego w celu utrwalania produktu.
- D. dodaniu kwasu octowego w celu utrwalania produktu.

Zadanie 6.

Surówki są dobrym źródłem witamin oraz

- A. białka pełnowartościowego.
- B. tłuszczu nienasyconego.
- C. składników mineralnych.
- D. węglowodanów.

Zadanie 7.

Najwięcej witaminy A posiada śmietanka o zawartości tłuszczu

- A. 12,0%
- B. 18,0%
- C. 20,0%
- D. 36,0%

Zadanie 8.

Nadzienie z rozdrobnionych ziemniaków, sera twarogowego i cebuli wykorzystuje się do produkcji

- A. pierogów leniwych.
- B. pierogów ruskich.
- C. kołdunów.
- D. knedli.

Zadanie 9.

Do sporządzenia frytek należy wybrać ziemniaki

- A. o bardzo dużej zawartości skrobi: od 16% do 21%
- B. średnioskrobiowe: zawartość skrobi od 14% do 16%.
- C. niskoskrobiowe: zawartość skrobi od 12% do 14%.
- D. o bardzo małej zawartości skrobi: poniżej 12%

Zadanie 10.

Którą z mąk należy zastosować do produkcji sosu beszamelowego?

- A. Pszenną - typ 2000.
- B. Pszenną - typ 500.
- C. Żytnią - typ 1850.
- D. Żytnią - typ 580.

Zadanie 11.

Łączenie składników ciasta francuskiego odbywa się poprzez

- A. wałkowanie.
- B. zarabianie.
- C. mieszanie.
- D. ubijanie.

Zadanie 12.

Warzywa pokrojone w julienne mają kształt

- A. kostek.
- B. kulek.
- C. pasków.
- D. prostokątów.

Zadanie 13.

Zupę gulaszową po węgiersku podaje się

- A. w kociołku.
- B. w rondelku.
- C. w filiżance.
- D. w bulionówce.

Zadanie 14.

Krokiety z farszem mięsnym należy formować

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

Zadanie 15.

Przez okres do 7 miesięcy jaja można magazynować

- A. w chłodni po umyciu pod bieżącą wodą.
- B. w chłodni bez uprzedniego mycia.
- C. w temperaturze pokojowej po umyciu pod bieżącą wodą.
- D. w temperaturze pokojowej bez uprzedniego mycia.

Zadanie 16.

Aromatyczna i barwna powierzchnia wyrobów panierowanych powstaje w wyniku

- A. termohydrolyzy kolagenu.
- B. rozklejenia skrobi.
- C. reakcji Maillarda.
- D. pirolizy skrobi.

Zadanie 17.

Objawem starzenia się jaj jest

- A. zwiększenie ich ciężaru.
- B. zwiększenie liczby porów.
- C. pociemnienie barwy skorupki.
- D. powiększenie komory powietrznej.

Zadanie 18.

Tradycyjna polska potrawa wigilijna to

- A. indyk pieczony.
- B. kluski z makiem.
- C. żurek z białą kielbasą.
- D. paszteciki z mięsem i grzybami.

Zadanie 19.

Który z sosów **nie pochodzi** z kuchni francuskiej?

- A. Pesto.
- B. Ravigote.
- C. Holenderski.
- D. Beszamelowy.

Zadanie 20.

Która z potraw jest charakterystyczna dla kuchni włoskiej?

- A. Gazpacho.
- B. Ratatouille.
- C. Boeuf strogonow.
- D. Spaghetti bolognese.

Zadanie 21.

Napis na etykiecie wina „sec” oznacza wino

- A. słodkie.
- B. półsłodkie.
- C. wytrawne.
- D. półwytrawne.

Zadanie 22.

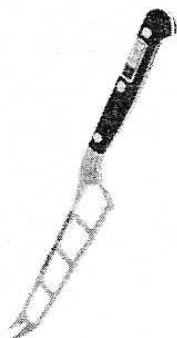
Które urządzenie służy do wypieku wyrobów kulinarnych?

- A. Salamandra.
- B. Szybkowar.
- C. Piec indukcyjny.
- D. Piec konwekcyjny.

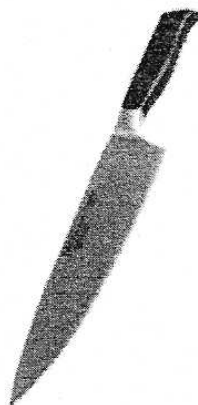
Zadanie 23.

Na której fotografii przedstawiono nóż jarzyniak?

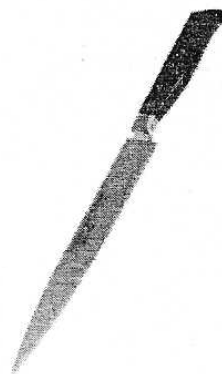
A.



B.



C.



D.



Zadanie 24.

Określ wartość energetyczną zestawu obiadowego, który dostarcza 20 g białka, 7 g tłuszczu oraz 55 g węglowodanów przyswajalnych.

- A. 603 kcal
- B. 428 kcal
- C. 363 kcal
- D. 328 kcal

Zadanie 25.

Sporządzono surówkę ze świeżej papryki i kapusty kwaszonej. Zawartość witaminy C w tej surówce wynosi 51 mg. Ile natki pietruszki należy dodać, aby surówka zawierała 60 mg witaminy C? - skorzystaj z zamieszczonych danych.

- A. 5 g
- B. 3 g
- C. 9 mg
- D. 5 mg

Produkt	Zawartość witaminy C [mg witaminy C/100g produktu]
natka pietruszki	180

Zadanie 26.

Zawartość białka w mleku spożywczym wynosi 3%. Ile białka pełnowartościowego zawiera 1 szklanka mleka (250 ml)?

- A. 3,0 g
- B. 4,5 g
- C. 6,0 g
- D. 7,5 g

Zadanie 27.

Ile kilogramów potrawy uzyskuje się po upieczeniu 120 kg schabu, jeżeli ubytek masy podczas pieczenia wynosi 40%?

- A. 72 kg
- B. 62 kg
- C. 58 kg
- D. 48 kg

Zadanie 28.

Podczas obierania marchwi powstaje 15% ubytków. Ile należy zużyć marchwi, aby otrzymać 85 kg półproduktu na surówkę?

- A. 70 kg
- B. 85 kg
- C. 95 kg
- D. 100 kg

Zadanie 29.

Która grupa dodatków do surówek, chroni je przed stratami witaminy C?

- A. Cukier, oliwa z oliwek, ocet winny.
- B.** Majonez, śmietana, oliwa z oliwek.
- C. Olej sojowy, majonez, cukier.
- D. Śmietana, olej sojowy, sól.

Zadanie 30.

Obieranie ze skorupki ugotowanych jaj ułatwia

- A.** zanurzenie gorących jaj w zimnej wodzie.
- B. gotowanie jaj z dodatkiem tłuszczu.
- C. gotowanie jaj w zakwaszonej wodzie.
- D. zanurzenie ochłodzonych jaj w gorącej wodzie.

Zadanie 31.

Które z dodatków należy zaproponować do zrazów wołowych?

- A. Frytki i marchew z wody.
- B. Puree z grochu i szpinak.
- C.** Kasza gryczana i buraczki.
- D. Ryż i kapusta zasmażana.

Zadanie 32.

Które wino powinno być podawane do potraw z dziczyzny?

- A. Białe półwytrawne.
- B. Wermut wytrawny.
- C.** Czerwone wytrawne.
- D. Czerwone deserowe.

Zadanie 33.

Która z potraw jest wegetariańska?

- A. Kolduny litewskie.
- B.** Kotlety sojowe.
- C. Paprykarz.
- D. Ossobuco.

Zadanie 34.

Jaja w szklance podawane są do śniadania

- A. angielskiego.
- B. wiedeńskiego.
- C. myśliwskiego.
- D. kontynentalnego.

Zadanie 35.

Która z zup powinna być w jadłospisie w sezonie letnim dla dzieci w wieku przedszkolnym?

- A. Barszcz ukraiński.
- B. Truskawkowa z makaronem.
- C. Fasolowa z łazankami.
- D. Grochowa z grzankami.

Zadanie 36.

Dietetyczny sos potrawkowy przyprawia się

- A. pieprzem cayenne.
- B. sokiem z cytryny.
- C. musztardą.
- D. kaparami.

Zadanie 37.

W diecie lekkostrawnej zaleca się spożywać jaja

- A. sadzone.
- B. faszerowane.
- C. gotowane na miękko.
- D. gotowane na twardo.

Zadanie 38.

Których produktów **nie należy** spożywać w diecie niskoenergetycznej?

- A. Jogurtów naturalnych, kefirów, maślanki.
- B. Kapusty białej, czerwonej i włoskiej.
- C. Arbuzów, poziomek i truskawek.
- D. Szprot, węgorki, łososi.

Zadanie 39.

Cena zakupu 1 butelki wina o pojemności 0,5 litra wynosi 50 zł, marża gastronomiczna 100%, a stawka podatku VAT wynosi 22%. określ cenę gastronomiczną sprzedaży jednej lampki wina białego (100 ml).

- A. 24,40 zł
- B. 20,00 zł
- C. 18,30 zł
- D. 12,20 zł

Zadanie 40.

Sporządzono porcję jajecznicy z dwóch jaj i 10 g masła. Jedno jajo kosztuje 0,40 zł, 10 g masła - 0,17 zł, a marża gastronomiczna wynosi 100%. Jaka jest cena gastronomiczna netto jednej porcji jajecznicy?

- A. 0,97zł
- B. 2,08 zł
- C. 1,94 zł
- D. 2,37 zł

Zadanie 41.

Koszt zakupu 15 kg świeżej ryby wynosi 144 zł. Podczas jej oczyszczania i filetowania powstaje 6 kg odpadów poprodukcyjnych. Ile wyniesie koszt jednostkowy 1 kg filetów rybnych?

- A. 22 zł
- B. 24 zł
- C. 16 zł
- D. 15 zł

Zadanie 42.

Który z zestawów naczyń i narzędzi jest niezbędny do przygotowania 5 porcji kopytek?

- A. Miska, kula drewniana, sito, trzepaczka.
- B. Stolnica, wałek, trzepaczka, praska.
- C. Miska, kula drewniana, praska, nóż.
- D. Stolnica, praska, nóż, sito.

Zadanie 43.

W serwisie niemieckim surówkę warzywną do dania zasadniczego należy podać

- A. w nelsonce.
- B. na półmisku.
- C. na talerzu zakąskowym.
- D. w pucharku metalowym.

Zadanie 44.

Zgodnie z systemem HACCP, do oczyszczania ścieków w zakładzie gastronomicznym, należy wprowadzić

- A. osadniki do zanieczyszczeń mechanicznych.
- B. młynki do odpadów organicznych.
- C. separatory skrobi.
- D. odtłuszczacze.

Zadanie 45.

Do ogrzewania potraw w kuchenkach mikrofalowych **nie można** stosować naczyń

- A. ze szkła żaroodpornego.
- B. ze stali nierdzewnej.
- C. z cienkiego szkła.
- D. z porcelany.

Zadanie 46.

Które z produktów są produktami wysokiego ryzyka mikrobiologicznego?

- A. Dżemy niskosłodzone i marmolady twarde.
- B. Mięso i potrawy z mięsa surowego.
- C. Suszone i liofilizowane produkty.
- D. Pieczywo pszenne i żytnie.

Zadanie 47.

W strefie czystej zakładu gastronomicznego wykonuje się

- A. porcjowanie potraw.
- B. obróbkę wstępną surowców.
- C. układanie towarów w magazynach.
- D. sortowanie naczyń stołowych w zmywalni.

Zadanie 48.

Który sposób przygotowania stanowiska do sporządzania potraw jest zgodny z zasadami organizacji pracy, jeżeli miejsce pracy znajduje się w centralnej części stanowiska?

- A. Po stronie lewej - surowce/półprodukty; po prawej - naczynia na odpadki, półprodukty/wyroby gotowe; w górnej części stanowiska: przyprawy, dodatki narzędzia.
- B. Po stronie lewej - surowce/półprodukty, wyroby gotowe; po prawej - naczynia na odpadki, narzędzia; w górnej części stanowiska: przyprawy, dodatki.
- C. Po stronie lewej - naczynia na odpadki; przyprawy, dodatki; po prawej - narzędzia, surowce/półprodukty, wyroby gotowe; w górnej części stanowiska: przyprawy, dodatki.
- D. Po stronie lewej – narzędzia; po prawej - naczynia na odpadki; w górnej części stanowiska: surowce/półprodukty/wyroby gotowe, przyprawy, dodatki.

Zadanie 49.

Którą z czynności w pierwszej kolejności należy wykonać, udzielając pierwszej pomocy osobie z krwotokiem z przedramienia?

- A. Zabezpieczyć prawidłowe oddychanie poszkodowanego.
- B. Zabezpieczyć poszkodowanego przed utratą ciepła.
- C. Założyć poszkodowanemu opaskę uciskową poniżej rany.
- D. Założyć poszkodowanemu opaskę uciskową powyżej rany.

Zadanie 50.

Pracownik jest nieprzytomny, oddycha, ma wyczuwalne tętno. Jak należy postąpić przy udzielaniu mu pierwszej pomocy?

- A. Przeprowadzić masaż serca.
- B. Ułożyć w pozycji bezpiecznej.
- C. Podać szklankę zimnego napoju.
- D. Przeprowadzić sztuczne oddychanie.