

Zawód: **kucharz małej gastronomii**

Symbol cyfrowy zawodu: **512[05]**

Wersja arkusza: **X**

**EGZAMIN  
POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE  
ZAWODOWE**

**512[05]-0X-082**

**ETAP PISEMNY**

**Instrukcja dla zdającego**

1. Sprawdź czy arkusz egzaminacyjny zawiera 18 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 uzyskasz **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. Dla 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 prawdziwą, 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!***

**CZERWIEC 2008**

**Czas trwania  
egzaminu  
120 minut**

**Liczba punktów  
do uzyskania:  
z części I – 50 pkt.  
z części II – 20 pkt.**

### **Zadanie 1.**

Jak nazywa się metoda obróbki cieplnej, która polega na ogrzewaniu półproduktu w płynie lub parze wodnej w temperaturze około 100 °C?

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

### **Zadanie 2.**

Wyrób kulinarny przeznaczony do bezpośredniej konsumpcji to

- A. posiłek.
- B. potrawa.
- C. surowiec.
- D. półprodukt.

### **Zadanie 3.**

Mąka pszenna utarta z surowym tłuszczem w stosunku 1:1, stosowana do zagęszczania potraw to

- A. zasmażka I stopnia.
- B. podprawa zacierana.
- C. glazura.
- D. zacierka.

### **Zadanie 4.**

Rośliną zbożową **nie jest**

- A. ryż.
- B. kukurydza.
- C. soczewica.
- D. proso.

### **Zadanie 5.**

Wskaż owoce ziarnkowe.

- A. Truskawka, poziomka.
- B. Morela, brzoskwinia.
- C. Pomarańcza, kiwi.
- D. Pigwa, jabłko.

### **Zadanie 6.**

Która z podanych potraw zawiera najwięcej węglowodanów?

- A. Knedle z truskawkami.
- B. Zrazy w jarzynach.
- C. Bigos staropolski.
- D. Pierogi z mięsem.

### **Zadanie 7.**

Właściwości zagęszczające jaj wykorzystuje się podczas produkcji

- A. omletów.
- B. majonezu.
- C. zup kremów.
- D. kotletów mielonych.

### **Zadanie 8.**

Kasza krakowska otrzymywana jest

- A. z jęczmienia.
- B. z pszenicy.
- C. z prosa.
- D. z gryki.

### **Zadanie 9.**

Do produktów mlecznych fermentowanych **nie zalicza się**

- A. jogurtu.
- B. śmietanki.
- C. maślanki.
- D. kefiru.

### **Zadanie 10.**

Półprodukty panierowane z mięsa można przechowywać w warunkach chłodniczych nie dłużej niż

- A. 6 godzin.
- B. 16 godzin.
- C. 24 godziny.
- D. 48 godzin.

### **Zadanie 11.**

Dla organizmu człowieka produktem o charakterze kwasotwórczym jest

- A. cytryna.
- B. kapusta.
- C. marchew.
- D. mięso.

### **Zadanie 12.**

Która zmiana **nie zachodzi** podczas gotowania mięsa?

- A. Denaturacja białka.
- B. Wytapianie tłuszczu.
- C. Rozklejanie kolagenu.
- D. Karmelizacja skrobi.

### **Zadanie 13.**

Ubijanie jaj z cukrem na parze i łączenie masy z przesianą mąką to etapy produkcji ciasta

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

### **Zadanie 14.**

Zupą zagęszczoną składnikiem głównym jest

- A. rosół.
- B. pomidorowa.
- C. krupnik.
- D. ogórkowa.

### **Zadanie 15.**

Bemar to urządzenie służące do

- A. gotowania wody.
- B. wyparzania naczyń stołowych.
- C. przechowywania gorących potraw.
- D. wyrabiania mięsnej masy mielonej.

### Zadanie 16.

Urządzenie, zbudowane z pojemnika na surowiec, obrotowych noży umieszczonych na dnie pojemnika oraz silnika elektrycznego jako napędu, to

- A. miesiarka.
- B. blender.
- C. warknik.
- D. obieraczka.

### Zadanie 17.

Na opakowaniu mleka UHT podano informację: „*Po otwarciu opakowania przechowywać nie dłużej niż 48 godzin w warunkach chłodniczych*”. Z informacji tej wynika, że mleko po otwarciu opakowania można przechowywać w lodówce

- A. 2 dni.
- B. 3 dni.
- C. 4 dni.
- D. 7 dni.

### Zadanie 18.

Na opakowaniu kostek rosołowych podano informację: „*Jedną kostkę rozpuścić w 500 cm<sup>3</sup> wrzącej wody*”. Ile kostek należy rozpuścić, aby otrzymać 5 litrów rosółu?

- A. 1 szt.
- B. 4 szt.
- C. 8 szt.
- D. 10 szt.

### Zadanie 19.

Zestaw obiadowy składa się z pieczeni wołowej, kaszy na sypko, surówki z białej kapusty. Potrawy te należy wykonać w kolejności:

- A. pieczeń wołowa, kasza na sypko, surówka z białej kapusty.
- B. kasza na sypko, surówka z białej kapusty, pieczeń wołowa.
- C. surówka z białej kapusty, pieczeń wołowa, kasza na sypko.
- D. pieczeń wołowa, surówka z białej kapusty, kasza na sypko.

### Zadanie 20.

Podczas produkcji wyrobów z ciasta ptysiowego należy kolejno:

- A. zaparzyć mąkę, dodać jaja, formować wyroby, upiec.
- B. utrzeć jaja, dodać mąkę, formować wyroby, upiec.
- C. zaparzyć mąkę, dodać jaja, upiec, formować wyroby.
- D. utrzeć tłuszcz, dodać mąkę i całe jaja, upiec.

### **Zadanie 21.**

Sos tatarski sporządzany jest na bazie

- A. śmietany.
- B. oleju.
- C. jogurtu.
- D. majonezu.

### **Zadanie 22.**

Do sporządzenia rumsztyku stosuje się

- A. polędwicę.
- B. schab.
- C. biodrówkę.
- D. comber.

### **Zadanie 23.**

Przygotowana mięsna masa mielona waży 6 kg. Ile porcji kotletów mielonych można z niej wykonać, jeżeli na 1 porcję potrzeba 120 g masy?

- A. 20 porcji.
- B. 30 porcji.
- C. 50 porcji.
- D. 60 porcji.

### **Zadanie 24.**

Ile kg filetów z dorsza należy zaplanować do przygotowania 30 porcji potrawy, jeżeli na jedną porcję potrzeba 150 g surowca?

- A. 1,50 kg
- B. 2,00 kg
- C. 4,50 kg
- D. 5,00 kg

### **Zadanie 25.**

Kilogram filetów drobiowych kosztuje 14 zł, 2 jaja –1 zł, 20 dag smalcu – 0,5 zł, 20 dag bułki tartej 0,5 zł. Z tych surowców sporządzono 10 porcji filetów panierowanych. Ile wynosi cena jednej porcji po doliczeniu 100% marży?

- A. 2,80 zł
- B. 3,20 zł
- C. 4,30 zł
- D. 5,50 zł

### **Zadanie 26.**

Zysk ze sprzedaży 1 porcji frytek wynosi 20 groszy. W ciągu dnia zakład produkuje i sprzedaje 800 porcji. Zysk zakładu po 20 dniach wynosi

- A. 160 zł
- B. 320 zł
- C. 2400 zł
- D. 3200 zł

### **Zadanie 27.**

Ile czasu należy przewidzieć na upieczenie podstawy do tortu o średnicy 24 cm z ciasta biszkoptowego, w piekarniku gazowym bez termoobiegu?

- A. 10 minut.
- B. 15 minut.
- C. 40 minut.
- D. 60 minut.

### **Zadanie 28.**

Jednorazowy wsad do obieraczki wynosi 5 kg ziemniaków. Czas obierania 2 minuty. Ile czasu potrzeba na obranie 150 kg ziemniaków?

- A. 20 minut.
- B. 60 minut.
- C. 90 minut.
- D. 120 minut.

### **Zadanie 29.**

Które urządzenie powinno być użyte do zmielenia 100 kg mięsa?

- A. Kuter.
- B. Wilk.
- C. Mikser.
- D. Krajalnica.

### **Zadanie 30.**

Barszcz czerwony z uszkami jednoporcjowo podaje się

- A. w wazie.
- B. w kubku.
- C. na talerzu.
- D. w filiżance.

### Zadanie 31.

W celu zachowania barwy warzyw zabarwionych chlorofilem należy je gotować

- A. w małej ilości wody, bez przykrycia, z kwaśnymi dodatkami.
- B. w dużej ilości wody, pod przykryciem, z kwaśnymi dodatkami.
- C. w dużej ilości wody, bez przykrycia, bez kwaśnych dodatków.
- D. w małej ilości wody, pod przykryciem, bez kwaśnych dodatków.

### Zadanie 32.

Aby zapobiec utlenieniu witaminy C, do rozdrobnionych warzyw przeznaczonych na surówkę należy dodać

- A. olej.
- B. sól.
- C. ocet.
- D. cukier.

### Zadanie 33.

Aby zapobiec utracie soczystości wątroby wieprzową należy posolić

- A. przed obróbką wstępną.
- B. po obróbce wstępnej.
- C. przed obróbką cieplną.
- D. po obróbce cieplnej.

### Zadanie 34.

Na podstawie danych z tabeli ustal, jaką ilość węglowodanów dostarczy organizmowi spożycie II śniadania składającego się ze 150 g jogurtu, 20 g wędliny, 100 g pomidorów i 50 g pieczywa.

- A. 23,4 g
- B. 32,3 g
- C. 40,7 g
- D. 66,5 g

<i>Produkt</i>	<i>Zawartość węglowodanów w 100 g produktu</i>
jogurt	6,0 g
wędlina	1,0 g
pomidor	3,5 g
pieczywo	56,0 g

### Zadanie 35.

Zawartość witaminy C w 100 g truskawek wynosi 63 mg. Jaka ilość witaminy C zostanie dostarczona do organizmu po spożyciu deseru składającego się z 200 g truskawek?

- A. 63 mg
- B. 126 mg
- C. 263 mg
- D. 300 mg



### Zadanie 36.

Który z deserów uzupełni wartość odżywczą zestawu obiadowego składającego się z zupy fasolowej, ziemniaków, kotleta wieprzowego, kapusty zasmażanej?

- A. Ryż zapiekany.
- B. Bita śmietana z jagodami.
- C. Krem czekoladowy.
- D. Surówka owocowa.

### Zadanie 37.

Zgodnie z zasadami doboru dodatków skrobiowych do potraw, kaszę gryczaną ugotowaną na sypko podaje się do

- A. filetów drobiowych panierowanych.
- B. zrazów wołowych duszonych.
- C. filetów rybnych saute.
- D. kotletów pożarskich.

### Zadanie 38.

Zgodny z zasadami racjonalnego żywienia zestaw śniadaniowy dla młodzieży to

- A. kakao, kanapki z wędliną i pomidorem.
- B. herbata, słodka bułka drożdżowa.
- C. kawa naturalna, bułka z twarogiem.
- D. sok pomarańczowy, pączek, batonik.

### Zadanie 39.

Które produkty są zalecane w diecie podstawowej lekkostrawnej?

- A. Pieczywo żytnie, świeże ciasto.
- B. Jaja gotowane na twardo, jajecznica.
- C. Biały chudy ser, mleko słodkie.
- D. Czekolada, cukierki czekoladowe.

### Zadanie 40.

Która czynność wykonana przez kucharza **nie wymaga** po jej zakończeniu umycia rąk?

- A. Mieszanie potrawy drewnianą łyżką.
- B. Rozmowa przez telefon komórkowy.
- C. Usunięcie resztek pokonsumenckich.
- D. Wyrabianie mięsnej masy mielonej.

### Zadanie 41.

Przy gaszeniu powstającego pożaru należy w pierwszej kolejności

- A. otworzyć jak najszerzej okna i drzwi w pomieszczeniu.
- B. odciąć dopływ powietrza przez zamknięcie drzwi.
- C. stłumić pożar koncentrując się głównie na płomieniach.
- D. oddalić się od źródła ognia i nie podejmować próby gaszenia.

### Zadanie 42.

Odzież robocza dla kucharza powinna być wykonana

- A. z bawełny.
- B. z jedwabiu.
- C. z wiskozy.
- D. ze stylonu.

### Zadanie 43.

Podczas pracy z gorącymi naczyniami należy używać

- A. gumowych rękawic.
- B. ścierki do naczyń.
- C. rękawic z grubej tkaniny.
- D. ręczników jednorazowych.

### Zadanie 44.

Przy produkcji gastronomicznej używanie przez pracownika naczyń do gotowania z obłuzowanymi uchwytyami grozi

- A. poślizgnięciem się i upadkiem.
- B. licznymi skaleczeniami dłoni.
- C. złamaniem kończyny.
- D. poparzeniem skóry.

### Zadanie 45.

Podczas udzielania pierwszej pomocy przy tamowaniu krwotoku z rozciętej ręki **nie należy**

- A. unosić krwiawiącej kończyny do góry.
- B. uciskać miejsca wypływu krwi przez jałowy opatrunek.
- C. smarować miejsca wypływu krwi maścią.
- D. silnie zamocować opatrunku opaską z bandaża.

### **Zadanie 46.**

Poszkodowany w wypadku nie oddycha. Które działanie należy niezwłocznie podjąć, aby pomóc poszkodowanemu?

- A. Podać zimną wodę do picia.
- B. Rozpocząć sztuczne oddychanie.
- C. Zastosować środki uspokajające.
- D. Zapewnić ciszę i spokój.

### **Zadanie 47.**

Zastosowanie jaj o rzadkiej konsystencji białka do produkcji biszkoptów ma wpływ na ich

- A. puszystość.
- B. smak.
- C. barwę.
- D. zapach.

### **Zadanie 48.**

Kucharz umył, oczyścił i poszatkował białą kapustę. Następnego dnia z rozdrobnionego warzywa sporządził surówkę. Wyrób miał obniżoną zawartość

- A. skrobi.
- B. białka.
- C. witaminy C.
- D. witaminy A.

### **Zadanie 49.**

Krem cytrynowy sporządzony z wykorzystaniem nienaświetlonych jaj może spowodować u konsumentów zatrucie

- A. salmonellą.
- B. włośnicą.
- C. aflatoksyną.
- D. jadem kiełbasianym.

### **Zadanie 50.**

Wykorzystanie w produkcji gastronomicznej mięsa wieprzowego nieznanego pochodzenia grozi konsumentom zachorowaniem

- A. na grypę.
- B. na miażdżycę.
- C. na cukrzycę.
- D. na trichinozę.