

Zawód: kucharz małej gastronomii  
Symbol cyfrowy zawodu: 512[05]  
Wersja arkusza: X

**EGZAMIN  
POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE  
ZAWODOWE**

512[05]-0X-092

**ETAP PISEMNY**

**CZERWIEC  
2009**

**Czas trwania  
egzaminu  
120 minut**

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

**Instrukcja dla zdającego**

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 20 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 odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krater 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”:

<input checked="" type="checkbox"/>	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.

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

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.

Pulpety to potrawa z mięsnej masy mielonej

- A. gotowana.
- B. smażona.
- C. pieczona.
- D. duszona.

## Zadanie 2.

Serwatka to

- A. napój otrzymany podczas produkcji masła.
- B. mleko zaprawione zakwasem z czystych kultur bakterii kwasu mlekowego.
- C. produkt uboczny otrzymywany przy produkcji serów.
- D. napój powstający w wyniku samorzutnej fermentacji mlekowej mleka.

## Zadanie 3.

Smażenie to proces obróbki cieplnej, w którym na półprodukt działa

- A. wrząca woda.
- B. para wodna.
- C. rozgrzany tłuszcz.
- D. gorące powietrze.

## Zadanie 4.

W której grupie surowców znajdują się tylko tłuszcze zwierzęce?

- A. Masło, olej rzepakowy, słonina.
- B. Masło kakaowe, oliwa, tran.
- C. Smalec, łój, margaryna.
- D. Masło, sadło, smalec.

## Zadanie 5.

Zielona pietruszka to surowiec zawierający

- A. węglowodany.
- B. tłuszcze.
- C. białko.
- D. witaminy.

### **Zadanie 6.**

Która potrawa zawiera białko pełnowartościowe?

- A. Knedle ze śliwkami.
- B. Surówka z kapusty.
- C. Ryż z jabłkami.
- D. Pierogi ruskie.

### **Zadanie 7.**

Które warzywo dostarcza najwięcej energii?

- A. Soja.
- B. Seler.
- C. Szpinak.
- D. Marchew.

### **Zadanie 8.**

Która potrawa obiadowa dostarcza najwięcej witaminy C?

- A. Krupnik z chlebem.
- B. Kotlety mielone.
- C. Ziemniaki z wody.
- D. Surówka z papryki.

### **Zadanie 9.**

Głównym surowcem do produkcji ćwikły jest

- A. burak.
- B. chrzan.
- C. cebula.
- D. kminek.

### **Zadanie 10.**

Pączki produkuje się z ciasta

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

### **Zadanie 11.**

Polędwica z patelni to potrawa przygotowana z mięsa

- A. wieprzowego.
- B. wołowego.
- C. cielęcego.
- D. baraniego.

### **Zadanie 12.**

Pomieszczenie, w którym przechowuje się warzywa korzeniowe i ziemniaki powinno być

- A. suche o temperaturze do 4°C.
- B. suche o temperaturze do 18°C.
- C. wilgotne o temperaturze do 4°C.
- D. wilgotne o temperaturze do 18°C.

### **Zadanie 13.**

Mąki i kasze przechowuje się

- A. w magazynie świeżych warzyw i owoców.
- B. w magazynie produktów suchych.
- C. w szafie chłodniczej.
- D. w zamrażarce.

### **Zadanie 14.**

Grzyby mają wartość

- A. budulcową.
- B. energetyczną.
- C. regulującą.
- D. smakową.

### **Zadanie 15.**

Podczas gotowania kisielu skrobia

- A. ulega dekstrynizacji, a następnie karmelizacji.
- B. pęcznieje i rozkleja się, czyniąc potrawę strawną.
- C. rozpuszcza się w wodzie i przechodzi do wywaru.
- D. ulega karmelizacji powodując zmianę barwy i smaku.

### Zadanie 16.

Podczas smażenia mięs sauté białko

- A. ścina się i wypływa na patelnię.
- B. ścina się i rumieni.
- C. ulega rozkładowi.
- D. wyparowuje razem z wodą.

### Zadanie 17.

Jaką obróbkę cieplną należy zastosować do przygotowania sznycli ministerskich?

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

### Zadanie 18.

Potrawa przygotowana z ciasta ziemniaczanego to

- A. kołduny.
- B. uszka.
- C. knedle.
- D. naleśniki.

### Zadanie 19.

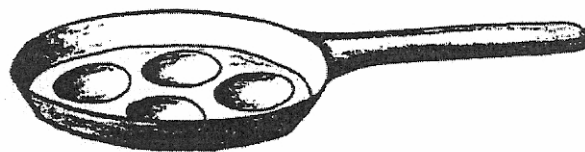
Polędwica z patelni to potrawa

- A. smażona po angielsku.
- B. smażona panierowana.
- C. pieczona naturalna.
- D. duszona w sosie.

### Zadanie 20.

Naczynie przedstawione na rysunku służy do

- A. pieczenia babeczek.
- B. smażenia pączków.
- C. smażenia jajek sadzonych.
- D. zapiekania jajek faszerowanych.



### Zadanie 21.

Rysunek przedstawia

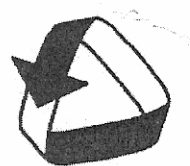
- A. kufel do piwa.
- B. miodziera do miazdzenia.
- C. naczynie do podawania zup.
- D. naczynie do podawania koktajli.



### Zadanie 22.

Na opakowaniu wody mineralnej widnieje znak, który oznacza, że opakowanie

- A. jest zdadne do spożycia.
- B. można zmywać w zmywarkach.
- C. nadaje się do wielokrotnego użycia.
- D. dopuszcza się do ponownego przetwórstwa.



### Zadanie 23.

Sporządzając mięsną masę mieloną należy kolejno

- A. zrumienić cebulę, wyrobić mięso z wodą, namoczyć bułkę, połączyć wszystkie składniki, wyrobić masę.
- B. namoczyć bułkę, zrumienić cebulę, mięso pokroić, zemleć wraz z odcisniętą bułką i cebulą, dodać pozostałe składniki, dokładnie wymieszać.
- C. mięso pokroić, zemleć, namoczyć bułkę, pokroić i zrumienić cebulę, do zmielonego mięsa dodać jajo, mąkę ziemniaczaną i przyprawy, wyrobić.
- D. namoczyć bułkę, wymieszać przyprawy z jajem, dodać odcisniętą bułkę, zmielone mięso, wyrobić masę.

### Zadanie 24.

Sporządzając półprodukty na kotlety z mięsnej masy mielonej należy wyrobioną masę

- A. podzielić na porcje, uformować, obtoczyć w bułce tartej.
- B. podzielić na porcje, uformować, obtoczyć w mące.
- C. zważyć porcje mięsa, oprószyć mąką, zanurzyć w jajku i bułce tartej.
- D. zanurzyć w jajku, oprószyć mąką o obtoczyć w bułce tartej.

### **Zadanie 25.**

Potrawkę przygotowuje się

- A. z kurczaka.
- B. z dziczyzny.
- C. z wołowiny.
- D. z wieprzowiny.

### **Zadanie 26.**

Do przygotowania kotletów schabowych sauté oprócz mięsa potrzebne są

- A. przyprawy i bułka tarta.
- B. przyprawy i mąka.
- C. jajo i bułka tarta.
- D. mąka i jajo.

### **Zadanie 27.**

Surowce potrzebne do przygotowania rybnej masy mielonej to:

- A. filety z ryb, bułka czerstwa, jaja, przyprawy, bułka tarta, smalec.
- B. łososie i pstrągi, włoszczyzna, woda, cebula, sól, masło, mąka, żółtko.
- C. ryby drobne z małą ilością ości, kaszka manna, mąka ziemniaczana, masło.
- D. resztki ryb, bułka czerstwa, sól, mąka, jaja, bułka tarta, śmietana, masło.

### **Zadanie 28.**

Podstawowymi składnikami ciasta biszkoptowego są:

- A. mąka, jaja, cukier.
- B. tłuszcz, mąka, woda.
- C. twaróg, mąka, tłuszcz.
- D. mąka, tłuszcz, żółtka.

### Zadanie 29.

Do zagęszczenia 10 porcji zupy krem z pomidorów potrzeba 40g mąki i 2 żółtka. Ile mąki i żółtek potrzeba do zagęszczenia 5 porcji zupy?

- A. 20 g mąki i 1 żółtko.
- B. 40 g mąki i 2 żółtka.
- C. 60 g mąki i 3 żółtka.
- D. 80 g mąki i 4 żółtka.

### Zadanie 30.

Ile litrów wywaru potrzebuje kucharz do przyrządzenia 5 porcji zupy, jeżeli normatyw 1 porcji przewiduje 0,25 l?

- A. 0,25 l
- B. 0,50 l
- C. 1,25 l
- D. 1,50 l

### Zadanie 31.

Całkowity koszt wytworzenia jednej porcji zupy wynosi 2 zł. Marża gastronomiczna w wysokości 50% wynosi

- A. 1 zł
- B. 2 zł
- C. 3 zł
- D. 5 zł

### Zadanie 32.

Całkowity koszt wytworzenia jednej porcji zupy wynosi 2 zł. Jaka będzie cena zupy po naliczeniu 100% marży?

- A. 3 zł
- B. 4 zł
- C. 5 zł
- D. 6 zł



### **Zadanie 33.**

Ile czasu powinien przewidzieć kucharz na krojenie 60 kg flaków, jeżeli maszyna do ich krojenia ma wydajność 30 kg na godzinę?

- A. 20 min.
- B. 30 min.
- C. 1 godz.
- D. 2 godz.

### **Zadanie 34.**

Ciasto na makaron przygotowuje się

- A. na stolnicy.
- B. na desce.
- C. w misce.
- D. w garnku.

### **Zadanie 35.**

Które z podanych naczyń powinno być użyte do podania lodów?

- A. Miska.
- B. Szklanka.
- C. Pucharek.
- D. Filiżanka.

### **Zadanie 36.**

Aby zapobiec zniszczeniu zielonego barwnika warzyw podczas gotowania **nie należy** dodawać

- A. kwasu.
- B. tłuszczu.
- C. soli.
- D. cukru.

### **Zadanie 37.**

Aby zapobiec utracie witamin warzywa po obróbce wstępnej brudnej należy

- A. rozdrobnić i przechowywać w wodzie.
- B. rozdrobnić i dokładnie umyć i wypłukać.
- C. chronić przed dostępem powietrza i światła.
- D. doprawić solą i zużyć do przygotowania potraw.

### **Zadanie 47**

Udzielając pierwszej pomocy poszkodowanemu ze złamaną nogą należy

- A. zastosować okład raz zimny, raz ciepły.
- B. położyć na podłodze, nogę unieść do góry.
- C. unieruchomić dwa sąsiadujące stawy.
- D. nastawić i zabandażować całą kończynę.

### **Zadanie 48**

Podczas porcjowania schabu na kotlety nie kontrolowano wagi każdej porcji. Taki sposób postępowania wpływa na

- A. wielkość produkcji.
- B. smakowitość potraw.
- C. konsystencję potraw.
- D. higienę produkcji.

### **Zadanie 49**

Cukier przechowywany w pomieszczeniu o dużej wilgotności będzie

- A. mało słodki.
- B. gorzki.
- C. zbrylony.
- D. ciemny.

### **Zadanie 50**

Potrawa z mięsa dziczyzny niepoddanej kontroli weterynaryjnej może

- A. mieć niską wartość odżywczą.
- B. mieć wysoką wartość odżywczą.
- C. zawierać włóśnie wywołujące trychinozę.
- D. spowodować zakażenie salmonellą.

**Uwaga. Dane w tabeli do wykorzystania w zadaniach 38, 39.**

Produkt spożywczy	Zawartość składników odżywczych w 100 g surowca			Wartość energetyczna 100 g surowca
	Białko	Tłuszcze	Węglowodany	
	g	g	g	kcal
Mięso	20,9	3,6	0	116
Cebula	1,2	0,4	6,1	33
Mąka	9,2	1,2	74,9	347
Masło	1,2	73,5	1,1	670
Kapusta biała	1,4	0,2	6,2	32

**Zadanie 38.**

Ile białka zwierzęcego zawiera potrawa składająca się ze 100 g mięsa, 50 g cebuli, 100 g mąki, 50 g masła i 200 g kapusty białej?

- A. 21,5 g
- B. 22,1 g
- C. 33,9 g
- D. 34,1 g

**Zadanie 39.**

Jaka jest wartość energetyczna 1kg mąki?

- A. 347 kcal
- B. 694 kcal
- C. 1735 kcal
- D. 3470 kcal

**Zadanie 40.**

Ze spalenia w organizmie człowieka 1 g białka otrzymuje się 4 kcal, a ze spalenia 1 g tłuszczu 9 kcal. Ile kcal dostarczy organizmowi 1 porcja potrawy składającej się z 10 g białka i 20 g tłuszczu?

- A. 90 kcal
- B. 130 kcal
- C. 220 kcal
- D. 260 kcal

**Zadanie 41.**

Który zestaw obiadowy jest zgodny z zasadami racjonalnego żywienia?

- A. Krupnik, klopsiki w sosie pomidorowym, kasza gryczana, sałatka z pomidorów.
- B. Krupnik, klopsiki w sosie pomidorowym, ryż, sałatka z buraczków i ogórków.
- C. Krupnik, klopsiki w sosie pomidorowym, frytki, sałatka z pomidorów i ogórków.
- D. Krupnik, klopsiki w sosie pomidorowym, ziemniaki z wody, sałatka z ogórków.

### **Zadanie 42.**

Jaki deser należy zaproponować do naleśników z serem, aby uzupełnić wartość witaminową posiłku?

- A. Kisiel czekoladowy.
- B. Krem herbaciany.
- C. Mleczko waniliowe
- D. Surówka z owoców.

### **Zadanie 43.**

Która zupa powinna być zaproponowana osobie stosującej dietę lekkostrawną?

- A. Kapuśniak z ziemniakami.
- B. Grochowa z kielbasą.
- C. Pomidorowa z ryżem.
- D. Cebulowa zapiekana z serem.

### **Zadanie 44.**

Konserwacja urządzeń gazowych w zakładzie gastronomicznym należy do

- A. pracownika z uprawnieniami.
- B. szefa kuchni i kucharzy.
- C. kierownika zakładu.
- D. pomocy kuchennej.

### **Zadanie 45.**

Strój ochronny kucharza powinien być uszyty

- A. z wełny.
- B. z bawełny.
- C. z jedwabiu.
- D. z nylonu.

### **Zadanie 46.**

Korzystanie z patelni z obłuzowaną rączką może być przyczyną

- A. porażenia prądem.
- B. zasłabnięcia.
- C. skaleczenia.
- D. poparzenia.