

Zawód: **kucharz**  
Symbol cyfrowy zawodu: **512[02]**  
Wersja arkusza: **X**

**512[02]-0X-092**

Czas trwania egzaminu: 120 minut

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE Czerwiec 2009**

### **Etap pisemny**

#### **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 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 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.

Kazeina to białko występujące

- A. w mięsie ryb.
- B. w mięsie drobiu.
- C. w mleku krowim.
- D. w mleczku sojowym.

## Zadanie 2.

Proces wiązania wody przez pektyny to

- A. macerowanie.
- B. zagęszczanie.
- C. klarowanie.
- D. żelowanie.

## Zadanie 3.

Jak nazywa się potrawa sporządzona z ugotowanych, utłuczonych z mlekiem i masłem ziemniaków?

- A. Ziemniaki purée.
- B. Ziemniaki delfina.
- C. Ziemniaki z wody.
- D. Ziemniaki księżnej.

## Zadanie 4.

Mleko utrwalone przez ogrzewanie do temperatury 75°C maksymalnie przez 30 sekund, to mleko

- A. pasteryzowane.
- B. sterylizowane.
- C. zagęszczone.
- D. acidofilne.

## Zadanie 5.

Garniowanie to technika

- A. dzielenia półproduktów na porcje.
- B. układania potraw na półmisku.
- C. wykończania półproduktów.
- D. dekorowania potraw.

### Zadanie 6.

Brukselka należy do warzyw

- A. rzepowatych.
- B. owocowych.
- C. liściowych.
- D. kapustnych.

### Zadanie 7.

Schab to element półtuszy

- A. wieprzowej przeznaczony do gotowania.
- B. wieprzowej przeznaczony do smażenia.
- C. wołowej przeznaczony do pieczenia.
- D. wołowej przeznaczony do smażenia.

### Zadanie 8.

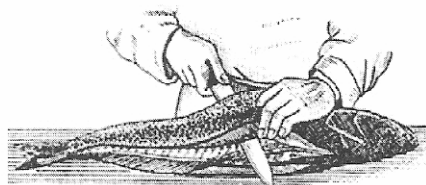
Do smażenia zanurzeniowego należy stosować

- A. oliwę z oliwek.
- B. olej sojowy.
- C. fryturę.
- D. smalec.

### Zadanie 9.

Jak nazywa się czynność dotycząca ryb, przedstawiona na rysunku?

- A. Golenie.
- B. Skórowanie.
- C. Patroszenie.
- D. Filetowanie.



### Zadanie 10.

Technika łączenia mąki z pozostałymi surowcami ciasta biszkoptowego, to

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

### Zadanie 11.

Wkładanie surowca do zimnej wody i bardzo wolne ogrzewanie, to sposób gotowania

- A. kompotu owocowego.
- B. jaj w koszulkach.
- C. wywaru kostnego.
- D. sztuki mięsa.

### Zadanie 12.

Jaki jest maksymalny czas i zakres temperatury przechowywania panierowanych półproduktów mięsnych?

- A. 6 godzin, temperatura od 0 °C do 4°C
- B. 12 godzin, temperatura od 0 °C do 4°C
- C. 6 godzin, temperatura od 8 °C do 12°C
- D. 12 godzin, temperatura od 8 °C do 12°C

### Zadanie 13.

Podczas moczenia ziaren fasoli w zimnej wodzie zawarta w fasoli skrobia ulega

- A. pęcznieniu.
- B. pirolizie.
- C. retrogradacji.
- D. dekstrynizacji.

### Zadanie 14.

Jakie właściwości jaj wykorzystuje się w procesie produkcji mięsnej masy mielonej?

- A. Zagęszczające.
- B. Spulchniające.
- C. Emulgujące.
- D. Wiążące.

### Zadanie 15.

Tradycyjną potrawą myśliwską jest

- A. kapuśniak.
- B. kulebiak.
- C. gołąbki.
- D. bigos.

### Zadanie 16.

„Z ciasta sporządzonego z ugotowanych ziemniaków, mąki ziemniaczanej i jaj formuje się kulki z zagłębieniem w środku.”

Przedstawiony opis dotyczy potrawy kuchni

- A. mazowieckiej.
- B. małopolskiej.
- C. kaszubskiej.
- D. śląskiej.

### Zadanie 17.

Beszamel to sos

- A. gorący pochodzący z kuchni śródziemnomorskiej.
- B. zimny pochodzący z kuchni hiszpańskiej.
- C. gorący pochodzący z kuchni francuskiej.
- D. zimny pochodzący z kuchni włoskiej.

### Zadanie 18.

Kulebiak to potrawa kuchni rosyjskiej sporządzona z ciasta

- A. naleśnikowego.
- B. drożdżowego.
- C. pierogowego.
- D. parzonego.

### Zadanie 19.

Na podajniku ślimakowym wilka elementy zespołu roboczego należy montować w następującej kolejności:

- A. sitko, nóż, pierścień dystansowy.
- B. nóż, sitko, pierścień dystansowy.
- C. nóż, pierścień dystansowy, sitko.
- D. pierścień dystansowy, nóż, sitko.

### Zadanie 20.

Określenie na opakowaniu „marynowany” oznacza, że produkt został utrwalony roztworem

- A. soli.
- B. octu.
- C. kwasku cytrynowego.
- D. kwasu askorbinowego.

### Zadanie 21.

Do podtrzymania temperatury gorących potraw płynnych podczas transportu służą

- A. podgrzewacze.
- B. salamandry.
- C. termosy.
- D. bemary.

### Zadanie 22.

Porcję deseru gotowanego w kąpeli wodnej kucharz powinien wydać

- A. na półmisku.
- B. na talerzyku.
- C. w pucharku.
- D. w filiżance.

**Uwaga! Skład dania zasadniczego oraz tabela - Wartość odżywcza potraw do wykorzystania w zadaniach 23, 24.**

Danie zasadnicze:

- wątróbka wieprzowa sauté z jabłkami - 80g
- ziemniaki z wody – 100g
- surówka z kapusty kwaszonej – 150g

*Tabela. Wartość odżywcza potraw*

Potrawa	Zawartość składników odżywczych w 100 g potrawy					
	Białko [g]	Tłuszcz [g]	Cholesterol [mg]	Węglowodany ogółem [g]	Błonnik [g]	Witamina C [mg]
Wątróbka wieprzowa sauté z jabłkami	20	15	300	5	1	20
Ziemniaki z wody	2	1	4	18	2	4
Surówka z kiszzonej kapusty	0	6	0,0	8	2	10

### Zadanie 23.

Ile witaminy C zawiera danie zasadnicze?

- A. 35 mg
- B. 34 mg
- C. 43 mg
- D. 53 mg

### Zadanie 24.

Ile białka pełnowartościowego zawiera danie zasadnicze?

- A. 22 g
- B. 20 g
- C. 18 g
- D. 16 g

### Zadanie 25.

Porcja usmażonego fileta sauté z sandacza waży 100 g. Ustal zapotrzebowanie na 180 porcji filetów sauté sporządzonych ze świeżych ryb, jeżeli ubytek masy podczas smażenia filetów jest równy 25%.

- A. 24,00 kg
- B. 26,00 kg
- C. 28,00 kg
- D. 30,00 kg

### Zadanie 26.

Ciasto kruche sporządza się z 3 części wagowych mąki, 2 części wagowych tłuszczu i 1 części wagowej cukru. Ile tłuszczu oraz cukru należy odważyć, jeżeli przygotowano 18 kg mąki?

- A. 6 kg tłuszczu oraz 3 kg cukru.
- B. 9 kg tłuszczu oraz 2 kg cukru.
- C. 12 kg tłuszczu oraz 6 kg cukru.
- D. 15 kg tłuszczu oraz 7,5 kg cukru.

### Zadanie 27.

Obranych selerów czy jabłek przed brunatnieniem enzymatycznym **nie zabezpieczy**

- A. przelanie wrzątkiem.
- B. przelanie zimną wodą.
- C. włożenie do zimnej wody.
- D. włożenie do zakwaszonej wody.

### Zadanie 28.

Długi okres świeżości pierników, a tym samym opóźnienie procesu ich czerstwienia zapewnia dodanie do ciasta

- A. miodu naturalnego.
- B. przypraw korzennych.
- C. skórki pomarańczowej.
- D. mleka pasteryzowanego.

### Zadanie 29.

Botwinę należy podawać

- A. z jajami na twardo.
- B. z jajami faszerowanymi.
- C. z makaronem z naleśników.
- D. z kluseczkami kładzionymi.

### Zadanie 30.

Aby uzupełnić wartość witaminową obiadu składającego się z zupy ogórkowej, jaja sadzonego, ziemniaków z wody oraz deseru ze świeżych truskawek, należy podać jako dodatek witaminowy

- A. szparagi z wody.
- B. surówkę z selera.
- C. pieczarki z patelni.
- D. surówkę z marchwi.

### Zadanie 31.

Do indyka pieczonego należy podawać

- A. frytki i sałatę po polsku.
- B. kopytkę i kapustę zasmażaną.
- C. kaszę gryczaną i brokuły z wody.
- D. purée z grochu i szpinak zasmażany.

### Zadanie 32.

Do pieczonych mięs podawanych na zimno odpowiedni jest sos

- A. grecki.
- B. cebulowy.
- C. holenderski.
- D. żurawinowy.

### Zadanie 33.

*„Zakład gastronomiczny bez obsługi kelnerskiej, oferuje popularne potrawy bezmięsne oraz napoje gorące i zimne bezalkoholowe, które nie są przygotowywane na indywidualne zamówienie konsumenta”.*

Przedstawiony opis dotyczy

- A. baru mlecznego.
- B. koktail baru.
- C. jadalni.
- D. karczmy.

### Zadanie 34.

Który zestaw potraw należy zaplanować w menu przyjęcia koktajlowego?

- A. Pasztesy, ryby faszerowane, drób w galarecie.
- B. Ryby zapiekane, sałatki, warzywa grillowane.
- C. Tartinki, śliwki w bekonie, vol-au-vent.
- D. Bryzol, kotlet panierowany, szaszłyk.



### Zadanie 35.

Potrawa pochodząca z kuchni włoskiej, to

- A. ragoût.
- B. risotto.
- C. rumszytk.
- D. ratatouille.

### Zadanie 36.

Żywnienie osób chorych na miażdżycę wymaga szczególnie kontrolowania spożycia produktów

- A. dostarczających węglowodanów nieprzyswajalnych.
- B. dostarczających węglowodanów przyswajalnych.
- C. zawierających sól kuchenną.
- D. zawierających cholesterol.

### Zadanie 37.

Ile wynosi cena gastronomiczna brutto coca-coli w puszcze, jeżeli cena detaliczna puszki napoju wynosi 3 zł, marża gastronomiczna 60%, a podatek VAT 22%?

- A. 5,86 zł
- B. 4,81 zł
- C. 3,66 zł
- D. 3,10 zł

### Zadanie 38.

Na podstawie danych z karty kalkulacyjnej, ustal cenę gastronomiczną brutto 1 porcji potrawy.

- A. 17,04 zł
- B. 13,57 zł
- C. 8,12 zł
- D. 6,81 zł

*Karta kalkulacyjna - fragment*

<i>Nazwa surowca</i>	<i>Wartość [zł]</i>
Koszt surowca	13,12
Rabat na przyprawy 10 %	1,31
Koszt surowca na 5 porcji	14,43
Koszt surowca na 1 porcję	2,89
Marża gastronomiczna 120%	3,47
Cena gastronomiczna netto	6,36
Podatek VAT	0,45
Cena gastronomiczna brutto	?

### Zadanie 39.

Restauracja promując deser nie stosuje marży. Ustal cenę promocyjną deseru, jeżeli koszt surowca wynosi 3,6 zł a podatek VAT 7%.

- A. 3,85 zł
- B. 2,10 zł
- C. 1,70 zł
- D. 3,34 zł

### Zadanie 40.

Urządzeniem stosowanym do sporządzania koktajlu mleczno-owocowego jest

- A. kuter.
- B. blender.
- C. młynek.
- D. ubijarka.

### Zadanie 41.

600 porcji zupy kucharz powinien ugotować

- A. w łaźni wodnej.
- B. w kotle warzelnym.
- C. w szybkowarze.
- D. w autoklawie.

### Zadanie 42.

Porcję ciasta „szarlotka na gorąco” kucharz powinien wydać na talerzyku

- A. szklanym.
- B. zakąskowym.
- C. śniadaniowym.
- D. porcelanowym.

### Zadanie 43.

Do okresowych prac porządkowych zalicza się mycie

- A. zlewów i urządzeń sanitarnych.
- B. zmywalnych części ścian.
- C. pojemników na odpadki.
- D. naczyń kuchennych.

### Zadanie 44.

Strój ochronny kucharza pracującego w kuchni gorącej powinien być wykonany z materiału

- A. trudnopalnego.
- B. syntetycznego.
- C. łatwopalnego.
- D. impregnowanego.

### Zadanie 45.

W zakładzie gastronomicznym do prac brudnych należy

- A. czyszczenie warzyw.
- B. rozdrabnianie warzyw.
- C. porcjowanie surówki.
- D. serwowanie surówki.

### Zadanie 46.

W jakiej kolejności należy ustawić meble i urządzenia w zmywalni naczyń stołowych?

- A. Stoły, kosze na odpadki, zlewozmywak, wyparzacz.
- B. Stoły, wyparzacz, zlewozmywak, kosze na odpadki.
- C. Wyparzacz, kosze na odpadki, zlewozmywak, stoły.
- D. Wyparzacz, stoły, zlewozmywak, kosze na odpadki.

### Zadanie 47.

Które naczynie należy ustawić na środku stanowiska roboczego oraz jaki nóż przygotować, aby zorganizować pracę na stanowisku do ręcznego obierania warzyw?

A.	naczynie na warzywa po obróbce	nóż kuchenny
B.	naczynie na warzywa przed obróbką	nóż jarzyniak
C.	naczynie na odpadki	nóż kuchenny
D.	naczynie na odpadki	nóż jarzyniak

### Zadanie 48.

Podczas obsługi frytownicy kucharz uległ lekkiemu poparzeniu. Miejsce oparzenia należy

- A. wychłodzić polewając zimną wodą.
- B. zdezynfekować polewając spirytusem.
- C. natłuścić smarując kremem z witaminą A.
- D. zabezpieczyć nakładając jałowy opatrunek.

### Zadanie 49.

W przypadku skaleczenia dłoni podczas obróbki wstępnej należy

- A. założyć jałowy opatrunek i przystąpić do pracy.
- B. zdezynfekować ranę spirytusem, założyć jałowy opatrunek i nie przystępować do dalszej pracy.
- C. przemyć ranę spirytusem, założyć jałowy opatrunek i przystąpić do pracy.
- D. przemyć ranę wodą utlenioną, założyć jałowy opatrunek i przystąpić do pracy w gumowych rękawiczkach.

### Zadanie 50.

W przypadku omdlenia pracownika, w pierwszej kolejności należy

- A. wezwać pogotowie ratunkowe.
- B. podać do picia zimną czystą wodę.
- C. przeprowadzić sztuczne oddychanie.
- D. ułożyć go w pozycji z nogami powyżej głowy.