

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE Czerwiec 2010


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.

Zabieg polegający na zwalczaniu owadów w zakładzie gastronomicznym, to

- A. deratyzacja.
- B. dezynsekcja.
- C. dezynfekcja.
- D. dezodoryzacja.

Zadanie 2.

Glazurowanie to zagęszczanie potraw

- A. zasmażką.
- B. podprawą zacieraną.
- C. mąką pszenną.
- D. mąką ziemniaczaną.

Zadanie 3.

Przechowywanie mięsa w zalewie z wody, soli, cukru, saletry i przypraw to

- A. peklowanie.
- B. bejcowanie.
- C. macerowanie.
- D. tablerowanie.

Zadanie 4.

Potrawa z jaj gotowanych, po wybiciu ze skorupki, w wodzie osolonej z dodatkiem octu, to jaja

- A. mollet.
- B. sadzone.
- C. poszetowe.
- D. po wiedeńsku.

Zadanie 5.

Które surowce są najlepszym źródłem witaminy C?

- A. Marchew i porzeczki.
- B. Marchew i jabłka.
- C. Natka pietruszki i porzeczki.
- D. Natka pietruszki i jabłka.

Zadanie 6.

Kaszę jaglaną ze względu na skład chemiczny zalicza się do środków żywnościowych

- A. białkowych.
- B. tłuszczowych.
- C. węglowodanowych.
- D. witaminowo – mineralnych.

Zadanie 7.

Sorbet malinowy to deser

- A. gotowany.
- B. pieczony.
- C. zapiekany.
- D. surowy.

Zadanie 8.

Z przedstawionego normatywu surowcowego na 10 porcji zupy krem ze szparagów wynika, że zupę należy zagęścić

- A. zawiesiną z mąki, mleka i żółtka.
- B. zawiesiną z mąki, śmietany i jaja.
- C. podprawą zacieraną, żółtkiem i śmietaną.
- D. zasmażką II stopnia, jajem i śmietaną.

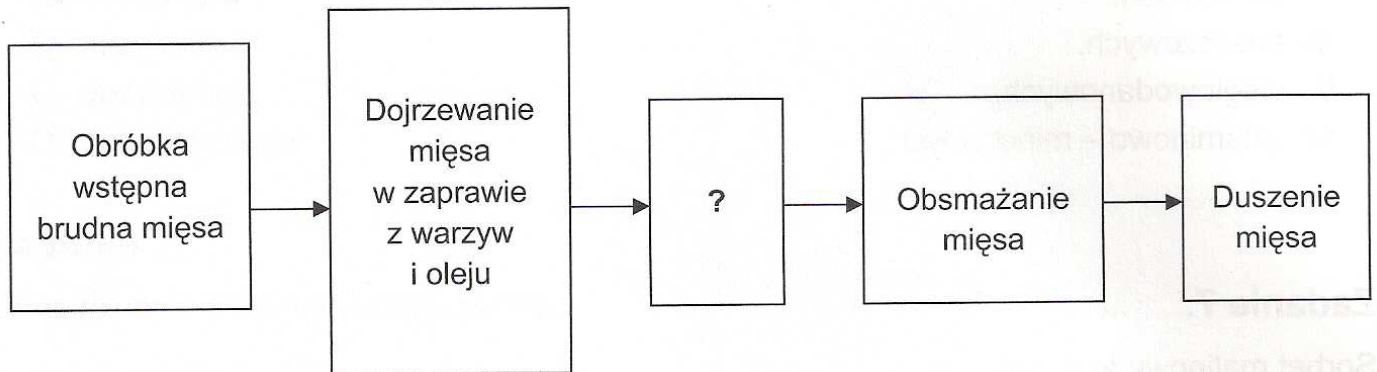
Normatyw surowcowy

Nazwa surowca	j. m.	ilość
wywar z mięsa	g	1300
szparagi	g	1200
mleko	g	250
masło	g	30
mąka	g	30
śmietana 18%	g	200
żółtko jaja	g	60

Zadanie 9.

Schemat przedstawia sporządzenie sztufady.

Etap oznaczony znakiem zapytania to



- A. szpikowanie słoniną.
- B. obłożenie boczkiem.
- C. zanurzenie w knelu.
- D. nadziewanie gotowanym jajem.

Zadanie 10.

„Rozczyn sporządzić z zaparzonej mąki, dodać jaja, pozostałą mąkę, roztopiony tłuszcz, całość wyrobić.”

Które z ciast sporządza się stosując opisaną technikę?

- A. Kruche.
- B. Parzone.
- C. Drożdżowe.
- D. Biskoptowe.

Zadanie 11.

Oleje roślinne powinny być przechowywane w pomieszczeniach suchych w temperaturze

- A. od -4°C do 0°C .
- B. od $+1^{\circ}\text{C}$ do $+7^{\circ}\text{C}$.
- C. od $+10^{\circ}\text{C}$ do $+15^{\circ}\text{C}$.
- D. od $+15^{\circ}\text{C}$ do $+20^{\circ}\text{C}$.

Zadanie 12.

Białka zawarte w mięsie podczas jego gotowania ulegają

- A. denaturacji i oksydacji.
- B. denaturacji i koagulacji.
- C. karmelizacji i koagulacji.
- D. dekstrynizacji i denaturacji.

Zadanie 13.

W której potrawie z marchwi zachodzą zmiany w karotenie zwiększające jego wykorzystanie do tworzenia witaminy A?

- A. Marchew z wody.
- B. Marchew duszona z masłem.
- C. Surowa marchew z dipem jogurtowym.
- D. Surówka z marchwi i chrzanu ze śmietaną.

Zadanie 14.

Podczas ogrzewania tłuszczu powyżej jego temperatury rozkładu, powstają

- A. glicerol i akroleina.
- B. aminokwasy i kwasy tłuszczowe.
- C. aminokwasy i związki Maillarda.
- D. akroleina i wolne grupy prostetyczne.

Zadanie 15.

Fraszynki to potrawa kuchni polskiej z regionu

- A. śląskiego.
- B. pomorskiego.
- C. mazowieckiego.
- D. warmińsko – mazurskiego.

Zadanie 16.

Staropolskie zupy postne sporządzane na bazie piwa, to

- A. gramotki i krupniki.
- B. biermuszki i barszcze.
- C. biermuszki i gramotki.
- D. barszcze i kapuśniaki.

Zadanie 17.

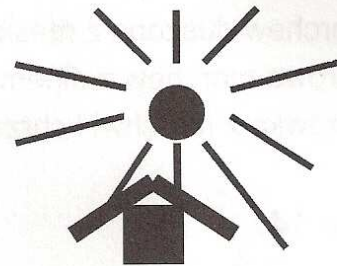
Paja to ciasto kruche z nadzieniem wiśniowym lub czereśniowym charakterystyczne dla kuchni

- A. angielskiej.
- B. bułgarskiej.
- C. francuskiej.
- D. niemieckiej.

Zadanie 18.

Przedstawiony na rysunku znak, umieszczany na opakowaniu produktu, informuje, że produkt należy chronić przed

- A. wilgocią.
- B. nagraniem.
- C. dostępem powietrza.
- D. światłem słonecznym



Zadanie 19.

Zgodnie z wymaganiami systemu HACCP do wstępnej brudnej obróbki mięsa kucharz użyje deski o barwie

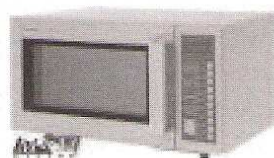
- A. żółtej.
- B. niebieskiej.
- C. brązowej.
- D. czerwonej.

Zadanie 20.

Na którym zdjęciu przedstawiono frytkownicę?



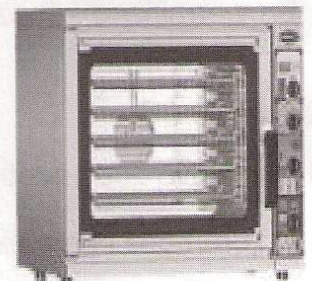
A.



B.



C.



D.

Zadanie 21.

W restauracji do serwowania wieloporcjowo dań zasadniczych przez kelnera stosuje się

- A. kokilki i wazy.
- B. salaterki i sosjerki.
- C. półmiski, łyżki i widelce.
- D. salaterki, noże i widelce.

Uwaga. Informacje do zadania 22, 23 - dane w tabeli

Zupa krem ze szparagów

Nazwa surowca	Normatyw surowcowy na 1 porcję		Zawartość składników odżywczych w 100 g	
	j. m.	ilość	białko	błonnik pokarmowy
wywar z mięsa	g	130	2,0	0,0
szparagi	g	120	2,0	1,5
mleko	g	25	3,0	0,0
masło	g	3	1,0	0,0
mąka	g	3	10,0	2,5
śmietana 18%	g	20	2,5	0,0
żółtko jaja	g	6	15,0	0,0

• żółtko 1 jaja waży 25 g

Zadanie 22.

Ile białka pełnowartościowego zawiera 1 porcja zupy krem ze szparagów?

- A. 2,35 g
- B. 4,78 g
- C. 23,50 g
- D. 47,80 g

Zadanie 23.

Ile błonnika pokarmowego zawiera 1 porcja zupy krem ze szparagów?

- A. 0,187 g
- B. 0,225 g
- C. 1,875 g
- D. 2,550 g

Zadanie 24.

Ustal zapotrzebowanie na 20 porcji makaronu jako dodatku do drugiego dania, jeżeli na porcję przeznaczona jest 150 gramów ugotowanego makaronu, a makaron podczas gotowania zwiększa swoją masę 2,5 - krotnie.

- A. 120 g
- B. 300 g
- C. 1200 g
- D. 3000 g

Zadanie 25.

Ile należy przygotować groszku ptysiowego jako dodatku do 150 porcji zupy, jeżeli na jedną porcję podaje się 15 g?

- A. 225 g
- B. 750 g
- C. 1500 g
- D. 2250 g

Zadanie 26.

Ile należy zużyć bułki czerstwej do przygotowania mięsnej masy mielonej z 6 kg mięsa jeżeli udział bułki czerstwej w stosunku do mięsa wynosi 20%?

- A. 100 g
- B. 120 g
- C. 1000 g
- D. 1200 g

Zadanie 27.

Seler na surówkę zachowa białą barwę i nie utraci składników odżywczych, jeżeli natychmiast po rozdrobieniu zostanie

- A. zalany zimną, osoloną wodą.
- B. zalany zimną, osłodzoną wodą.
- C. skropiony sokiem z cytryny i oliwą.
- D. skropiony wrzącą wodą i mlekiem.

Zadanie 28.

Potrawy z warzyw kapustnych uzyskają delikatny smak, jeżeli będą gotowane z dodatkiem

- A. soli.
- B. ziół.
- C. mleka.
- D. kwasku.

Zadanie 29.

Przed gotowaniem fasolę na „*Fasolkę po Bretońsku*” należy namoczyć w wodzie zimnej

- A. słonej.
- B. zakwaszonej.
- C. przegotowanej.
- D. zmiękczonej sodą.

Zadanie 30.

Który dodatek skrobiowy należy zaproponować do potrawy z kurczaka?

- A. Frytki.
- B. Bliny.
- C. Fasola z wody.
- D. Kluski kładzione.

Zadanie 31.

Który deser należy zaplanować zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia do zestawu obiadowego składającego się z zupy truskawkowej z makaronem, kotleta sojowego z sosem pomidorowym, ziemniaków i surówki z białej kapusty?

- A. Jabłko pieczone.
- B. Kisiel owocowy.
- C. Sałatkę owocową.
- D. Mleczko waniliowe.

Zadanie 32.

Pełnowartościowe śniadanie dla młodzieży w wieku szkolnym powinno składać się

- A. z jogurtu owocowego, pączka, batonika.
- B. z herbaty, bułki drożdżowej, jabłka.
- C. z kawy zbożowej, bułki, sera z miodem.
- D. z jogurtu, kanapki z wędliną, rzodkiewki.

Zadanie 33.

Który zestaw potraw powinien znaleźć się w ofercie kulinarnej baru szybkiej obsługi?

- A. Befszyki po angielsku, bigos, galaretki mięsne, zapiekanki.
- B. Pierogi półmięsne, gulasze, leczo, pyzy, zrazy duszone,
- C. Pierogi z sera, pyzy, risotto, kotlety de volaille, mięsa pieczone.
- D. Bigos, ryby pieczone, barszcz czerwony z pasztecikami, sznycle po wiedeńsku.

Zadanie 34.

Która z potraw **nie powinna** znaleźć się w jadłospisie dla seniorów?

- A. Knedle z serem.
- B. Zupa truskawkowa.
- C. Pyzy z sosem mięsnym.
- D. Ryż z jabłkami i sosem jogurtowym.

Zadanie 35.

Który produkt jest zabroniony przy sporządzaniu potraw dla osoby będącej na diecie cukrzycowej?

- A. Twaróg chudy.
- B. Dżem truskawkowy.
- C. Olej słonecznikowy.
- D. Polędwica wieprzowa.

Zadanie 36.

W diecie lekkostrawnej do obróbki cieplnej półproduktu **nie zaleca się** stosowania

- A. gotowania na parze.
- B. duszenia na oliwie.
- C. gotowania w wodzie.
- D. pieczenia w folii aluminiowej.

Zadanie 37.

Osoby stosujące dietę bezglutenową **nie powinny** pić

- A. mleka.
- B. bawarki.
- C. kawy zbożowej.
- D. kawy naturalnej.

Zadanie 38.

Ile wynosi koszt zakupu szparagów potrzebnych do produkcji 50 porcji zupy jeżeli normatyw surowcowy na 10 porcji wynosi 1200 g szparagów, a cena 1 kg szparagów wynosi 15 zł?

- A. 18 zł
- B. 36 zł
- C. 90 zł
- D. 180 zł

Zadanie 39.

Ile wynosi cena gastronomiczna 1 porcji potrawy jeżeli koszt surowców na 10 porcji wynosi 60 zł, ryczałt na przyprawy 5%, a marża gastronomiczna 150%?

- A. 15,45 zł
- B. 15,75 zł
- C. 154,50 zł
- D. 157,50 zł

Zadanie 40.

Cena zakupu jednej butelki napoju wynosi 3 zł, marża gastronomiczna 200%, a stawka podatku VAT 22%. Ile wynosi cena sprzedaży 1 butelki napoju w zakładzie gastronomicznym?

- A. 6,66 zł
- B. 9,00 zł
- C. 9,66 zł
- D. 10,98 zł

Zadanie 41.

Do rozdrobnienia 50 kg marchwi na surówkę należy użyć

- A. tarki.
- B. blendera.
- C. krajalnicy do warzyw.
- D. maszyny wieloczynnościowej.

Zdanie 42.

Do rozdrobnienia i emulgowania mięsa, tłuszczu wraz z dodatkami smakowymi używa się w gastronomii

- A. kutra.
- B. wilka.
- C. miksera.
- D. mieszarki.

Zadanie 43.

Do przygotowania 10 porcji po 250 g zupy jarzynowej przecieranej niezbędne są różga, kula drewniana oraz

- A. garnek o pojemności 2 litrów, miska i sito.
- B. garnek o pojemności 3 litrów, miska i sito.
- C. garnek o pojemności 4 litrów, patelnia i mikser.
- D. garnek o pojemności 5 litrów, rondel i malakser.

Zadanie 44.

Podczas mycia i konserwacji automatycznej krajalnicy do wędlin, po zatrzymaniu pracy maszyny, należy wykonać kolejno działania:

- A. zdjąć osłonę, wszystkie części krajalnicy umyć gorącą wodą, wypłukać, osuszyć.
- B. zdjąć osłonę, wyłączyć krajalnicę z sieci, wszystkie części krajalnicy umyć gorącą wodą z detergentem, osuszyć,
- C. wyłączyć krajalnicę z sieci, zdjąć osłonę, wszystkie części krajalnicy umyć gorącą wodą z detergentem, wypłukać, osuszyć.
- D. wyłączyć krajalnicę z sieci, zdjąć osłonę, wszystkie części krajalnicy umyć gorącą wodą, wypłukać, osuszyć.

Zadanie 45.

Przed przystąpieniem do smażenia półproduktów w patelni elektrycznej należy w pierwszej kolejności

- A. napełnić tłuszczem wannę patelni.
- B. ustawić patelnię w pozycji poziomej.
- C. ustawić wannę patelni w pozycji uchylnej.
- D. napełnić półproduktem wannę patelni.

Zadanie 46.

Do wyjmowania z pieca konwekcyjno – parowego ciężkich i gorących naczyń z potrawami, należy używać rękawic

- A. flanelowych.
- B. bawełnianych.
- C. bawełniano -skórzanych.
- D. z materiału termoizolacyjnego.

Zadanie 47.

Które rękawice powinien założyć kucharz, aby zapobiec wyslizgnięciu się z ręki żywej ryby podczas obróbki wstępnej?

- A. Gumowe.
- B. Skórzane.
- C. Bawełniane.
- D. Foliowe.

Zadanie 48.

Użycie mąki o słabym glutenie do sporządzania ciasta parzonego jest przyczyną

- A. zaparzenia się ciasta.
- B. opadania korpusów ciastek podczas wypieku.
- C. mocnego zrumienienia i pęknięcia korpusów ciastek.
- D. rozlewania się ciasta i nietrzymania nadanego kształtu.

Zadanie 49.

Źródło światła oświetlające stanowisko pracy powinno znajdować się

- A. z tyłu pracownika, po prawej stronie miejsca pracy.
- B. z przodu pracownika, po lewej stronie miejsca pracy.
- C. z tyłu pracownika, po lewej stronie miejsca pracy
- D. z przodu pracownika, po prawej stronie miejsca pracy

Zadanie 50

Jeżeli podczas prac porządkowych do oka pracownika dostał się mocny środek dezynfekcyjny, to udzielając pomocy należy

- A. zakropić oko wodą utlenioną.
- B. przemyć oko naparem rumianku.
- C. przemyć oko zimną bieżącą wodą.
- D. zakropić do oko specjalistyczne krople.