

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

**EGZAMIN**  
**POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE**  
**ZAWODOWE**

*Arkusze zawiera  
informacje prawnie  
chronione do momentu  
rozpoczęcia egzaminu*

**512[05]-0X-102**

**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 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 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**

**Czerwiec**  
**2010**

**Czas trwania**  
**egzaminu**  
**120 minut**

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

***Powodzenia!***

## Część I

### Zadanie 1.

Tłuszcz w organizmie człowieka pełni rolę

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

### Zadanie 2.

Smażenie to

- A. rodzaj obróbki cieplnej.
- B. rodzaj obróbki wstępnej.
- C. zmiękczenie półproduktu.
- D. sposób wykończenia potraw.

### Zadanie 3.

Pochodzenia roślinnego są:

- A. jabłka, olej, chleb.
- B. śliwki, masło, ryby.
- C. smalec, makaron, jaja.
- D. pomidory, maliny, makrela.

### Zadanie 4.

Warzywa cebulowe to:

- A. por, szczaw.
- B. cebula, szpinak.
- C. cykoria, czosnek.
- D. czosnek, szczypiorek.

### Zadanie 5.

Jaja w mięsnej masie mielonej pełnią rolę

- A. wiążącą.
- B. smakową.
- C. regulującą.
- D. rozluźniającą.

### Zadanie 6.

Ciasto półkruche spulchniane jest za pomocą

- A. drożdży.
- B. gorącego powietrza.
- C. pary wodnej.
- D. proszku do pieczenia.

### Zadanie 7.

Po otwarciu nowych opakowań liście laurowe i majeranek należy przechowywać w szczelnie zamkniętych

- A. szklanych słoikach.
- B. torebkach foliowych.
- C. torebkach papierowych.
- D. plastikowych pojemnikach.

### Zadanie 8.

Ziemniaki po spożyciu są bogatym źródłem

- A. żelaza.
- B. wapnia.
- C. witaminy B<sub>6</sub>.
- D. witaminy C.

### Zadanie 9.

Sery białe po spożyciu są bogatym źródłem

- A. żelaza.
- B. białka.
- C. błonnika.
- D. witaminy C.

### Zadanie 10.

Suche nasiona warzyw strączkowych w organizmie człowieka powodują

- A. wzdęcia.
- B. biegunkę.
- C. poprawę apetytu.
- D. szybką przemianę materii.

### **Zadanie 11.**

Mleko to produkt spożywczy, który dostarcza organizmowi przede wszystkim substancje

- A. energetyczne.
- B. witaminowe.
- C. budulcowe.
- D. regulujące.

### **Zadanie 12.**

Seler przeznaczony na surówkę, niewłaściwie zabezpieczony przed działaniem czynników zewnętrznych, ulega

- A. zbryleniu.
- B. zagrzaniu.
- C. zjełczeniu.
- D. ciemnieniu.

### **Zadanie 13.**

Warzywa przechowywane w ciepłych i suchych pomieszczeniach ulegają

- A. zepsuciu.
- B. wysychaniu.
- C. porośnięciu.
- D. zapleśnieniu.

### **Zadanie 14.**

Technikami obróbki wstępnej brudnej są:

- A. mycie, rozdrabnianie.
- B. obieranie, płukanie.
- C. gotowanie, przebieranie.
- D. sortowanie, mycie.

### **Zadanie 15.**

Technika obróbki wstępnej czystej warzyw to

- A. obieranie.
- B. sortowanie.
- C. przebieranie.
- D. rozdrabnianie.

### Zadanie 16.

Techniką obróbki cieplnej jest

- A. peklowanie.
- B. grillowanie.
- C. panierowanie.
- D. rozdrabnianie.

### Zadanie 17.

Kucharz do sporządzenia 20 porcji surówki z białej kapusty powinien użyć:

- A. tarki, wilka.
- B. malaksera, tarki.
- C. noża, kutra.
- D. szatkownicy, noża.

### Zadanie 18.

Urządzenie służące do utrzymania potraw w stanie gorącym w zakładzie gastronomicznym, to

- A. bema.
- B. patelnia.
- C. piekarnik.
- D. mikrofalówka.

### Zadanie 19.

Galaretki owocowe serwuje się

- A. w pucharkach metalowych.
- B. w kompotierkach szklanych.
- C. w plastikowych miseczkach.
- D. w filiżankach porcelanowych.

### Zadanie 20.

Na opakowaniu frytek mrożonych umieszczona jest informacja o dozwolonym terminie przechowywaniu produktu w zależności od temperatury otoczenia (dane zawarte w zamieszczonej tabeli). W jakiej temperaturze należy przechowywać frytki mrożone przez okres 2 miesięcy?

- A. - 2 °C
- B. - 6 °C
- C. - 12 °C
- D. - 18 °C

Czas przechowywania	Temperatura przechowywania
1 tydzień	- 6 °C
1 miesiąc	- 12 °C
powyżej 1 miesiąca	- 18 °C

### Zadanie 21.

Na opakowaniu ryżu zamieszczona jest data produkcji: 05.01.2009 r. oraz termin ważności – 18 miesięcy od daty produkcji. Określ datę przydatności do spożycia tego produktu.

- A. 05.01.2009 r.
- B. 05.01.2010 r.
- C. 05.07.2010 r.
- D. 05.07.2009 r.

### Zadanie 22.

Ile opakowań barszczu białego będzie potrzebował kucharz do produkcji 20 porcji zupy, jeżeli 1 opakowanie barszczu przeznaczone jest na 4 porcje?

- A. 5
- B. 6
- C. 7
- D. 9

### Zadanie 23.

Zestaw obiadowy składa się z gulaszu wołowego, kaszy jęczmiennej na sypko oraz sałaty ze śmietaną. Ustal kolejność wykonywania potraw.

- A. Gulasz, kasza jęczmienna na sypko, sałata ze śmietaną.
- B. Kasza jęczmienna na sypko, sałata ze śmietaną, gulasz.
- C. Sałata ze śmietaną, gulasz, kasza jęczmienna na sypko.
- D. Gulasz, sałata ze śmietaną, kasza jęczmienna na sypko.

### Zadanie 24.

Do produkcji kopytek należy użyć:

- A. surowych ziemniaków, mąki pszennej, jaj.
- B. gotowanych ziemniaków, mąki ziemniaczanej, jaj.
- C. surowych ziemniaków mąki pszennej i ziemniaczanej, jaj.
- D. gotowanych ziemniaków, mąki pszennej i ziemniaczanej, jaj.

### Zadanie 25.

Składnikami na omlet biszkoptowy są:

- A. kasza manna, jaja, mleko.
- B. mąka pszenna, jaja, woda.
- C. mąka krupczatka, jaja, woda.
- D. mąka ziemniaczana, jaja, woda.

### Zadanie 26.

W stołówce przedszkolnej kisiel mleczny przygotowuje się według podanego normatywu surowcowego.

*Normatyw surowcowy na 1 porcję kisielu mlecznego:*

*Mleko – 150 ml*

*Mąka ziemniaczana – 10 g*

*Cukier – 10 g*

Określ, korzystając z normatywu, ile mleka potrzeba do przygotowania 10 porcji kisielu mlecznego.

- A. 1,5 ml
- B. 15 ml
- C. 150 ml
- D. 1500 ml

### Zadanie 27.

Jaka jest cena gastronomiczna 1kg pierogów z serem, jeżeli 10 kg pierogów kosztuje 80 zł?

- A. 0,80 zł
- B. 1,60 zł
- C. 8,00 zł
- D. 16,00 zł

### Zadanie 28.

Jaki jest zysk ze sprzedaży 1kg klusek śląskich, jeżeli koszt surowców wynosi 6 zł, a cena sprzedaży 1kg klusek wynosi 12 zł?

- A. 1,20 zł
- B. 2,00 zł
- C. 6,00 zł
- D. 18,00 zł

### Zadanie 29.

Wydajność pracy płuczko – obieraczki wynosi 150 kg/h. Jak długo trwa obranie 75 kg marchwi?

- A. 0,50 h
- B. 0,75 h
- C. 1,75 h
- D. 2,00 h

### Zadanie 30.

Ile czasu potrzeba na upieczenie karkówki o masie 2,5 kg, jeżeli pieczenie pieczeni o masie 1 kg trwa 1 h?

- A. 0,5 h
- B. 1,0 h
- C. 2,5 h
- D. 4,0 h

### Zadanie 31.

Warzywa do potrawy „ryba po grecku” należy rozdrobnić przy użyciu

- A. kutra.
- B. malaksera.
- C. młynka koloidalnego.
- D. maszyny wielofunkcyjnej.

### Zadanie 32.

Barszcz czerwony czysty jednoporcjowo należy podać

- A. w talerzach głębokich.
- B. w filiżankach bez uszu na spodku.
- C. w filiżankach z uszkami bez spodka.
- D. w bulionówkach ze spodkami.

### Zadanie 33.

Jakiego urządzenia należy użyć do przygotowania 200 porcji zupy w stołówce szkolnej?

- A. Bemara.
- B. Warnika.
- C. Kotła warzelnego.
- D. Kociołka uchylnego.



### Zadanie 34.

Obrane lub rozdrobnione jabłka należy zabezpieczyć przed ciemnieniem poprzez

- A. wstawienie do lodówki.
- B. zalanie wodą z olejem.
- C. skropienie sokiem z cytryny.
- D. zawinięcie w folię aluminiową.

### Zadanie 35.

W jakich warunkach należy przechowywać przygotowaną wcześniej surówkę przed wydaniem konsumentom?

- A. W warunkach chłodniczych.
- B. W temperaturze pokojowej.
- C. W magazynie produktów suchych.
- D. W magazynie owoców i warzyw.

### Zadanie 36.

100 g jaj zawiera 12,8 g białka, a jedno jajo waży 50 g. Jaka jest zawartość białka w jajecznicy sporządzonej z 4 takich jaj?

- A. 25,6 g
- B. 128,0 g
- C. 200,0 g
- D. 400,0 g

### Zadanie 37.

100 g puree ziemniaczanego zawiera 7 mg witaminy C. Ile witaminy C znajduje się w 1 porcji puree ziemniaczanego o masie 300 g?

- A. 0,21 mg
- B. 2,10 mg
- C. 21,00 mg
- D. 210,00 mg

### **Zadanie 38.**

Zupę „krem z porów” należy podać

- A. z kluskami.
- B. z łazankami.
- C. z kostką z kaszy manny.
- D. z groszkiem ptysiowym.

### **Zadanie 39.**

Klopsiki w sosie pomidorowym należy podać

- A. z frytkami.
- B. z kaszą gryczaną.
- C. z pieczonymi ziemniakami.
- D. ze smażonymi kulkami ziemniaczanymi.

### **Zadanie 40.**

Aby zwiększyć zawartość białka w zestawie obiadowym składającym się z zupy pomidorowej, kapusty zasmażanej z kopytkami, jako deser należy podać

- A. suflet jabłkowy.
- B. kisiel owocowy.
- C. galaretkę mleczną.
- D. kompot jednoowocowy.

### **Zadanie 41.**

Aby zachować równowagę kwasowo – zasadową, pierogi z mięsem należy podać

- A. z surówką.
- B. z maślanką.
- C. z herbatą z cytryną.
- D. z kisielem mlecznym.

### **Zadanie 42.**

Do sporządzania potraw w diecie łatwostrawnej należy użyć:

- A. ryżu, jogurtu, cielęciny.
- B. ryb tłustych, pasztetu, ryżu.
- C. drobnego makaronu, sera pleśniowego, wołowiny.
- D. jaj gotowanych na twardo, soczewicy, sera żółtego.

### Zadanie 43.

Podczas sporządzania potraw w diecie łatwostrawnej należy stosować następujące techniki obróbki cieplnej:

- A. smażenie, duszenie.
- B. grillowanie, gotowanie na parze.
- C. pieczenie w tłuszczu, duszenie bez obsmażania.
- D. gotowanie na parze, pieczenie w rękawie foliowym.

### Zadanie 44.

Do przygotowania potraw w diecie bogatoresztkowej **nie stosuje się**

- A. tłustych ryb, pasztetów.
- B. pieczywa razowego, twarogów.
- C. płatków zbożowych, chudych wędlin.
- D. bułek wielozłazistych, serów topionych.

### Zadanie 45.

Kucharz smaży kotlety na patelni elektrycznej. Aby zabezpieczyć się przed porażeniem prądem elektrycznym powinien stać na

- A. płytkach PCV.
- B. chodniku gumowym.
- C. płytkach ceramicznych.
- D. wykładzinie dywanowej.

### Zadanie 46.

W trakcie korzystania z kuchni gazowej okazało się, że instalacja gazowa jest nieszczelna. W takiej sytuacji w pierwszej kolejności należy

- A. sprowadzić pomoc.
- B. odciąć dopływ gazu.
- C. włączyć kolejny palnik.
- D. użyć gaśnicy proszkowej.

### **Zadanie 47.**

Aby zabezpieczyć się przed oparzeniem dłoni, kucharz przenoszący garnek z gorącą wodą powinien być wyposażony

- A. w fartuch z bawełny.
- B. w rękawice kuchenne.
- C. w odpowiednie obuwie.
- D. w czepkę i gumową zapaskę.

### **Zadanie 48.**

Podczas przeprowadzania obróbki wstępnej warzyw kucharz skaleczył się bardzo dotkliwie w palec. Niezabezpieczenie rany grozi

- A. biegunką.
- B. wymiotami.
- C. szumem w uszach.
- D. dużym ubytkiem krwi.

### **Zadanie 49.**

Kucharz podczas pracy poparzył się gorącym wywarem mięsno – warzywnym. Natychmiastowa pomoc polega na

- A. polaniu oparzonego miejsca spirytusem.
- B. schłodzeniu oparzonego miejsca zimną wodą.
- C. posmarowaniu oparzonego miejsca tłustym kremem.
- D. zaklejeniu oparzonego miejsca opatrunkiem ze środkiem odkażającym.

### **Zadanie 50.**

Podczas zasłabnięcia udzielenie pierwszej pomocy osobie nieprzytomnej, która oddycha, polega na

- A. podaniu wody do picia i przykryciu kocem.
- B. sprawdzeniu, czy kończyny nie są uszkodzone.
- C. przeniesieniu w bezpieczne miejsce i przykryciu.
- D. ułożeniu ciała w pozycji bezpiecznej i wezwaniu lekarza.