

**EGZAMIN
POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE
ZAWODOWE**

512[05]-0X-112

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 odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krutek 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**

**Czerwiec
2011**

**Czas trwania
egzaminu
120 minut**

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

Powodzenia!

Część I

Zadanie 1.

Do środków spożywczych trwałych zalicza się

- A. mleko pasteryzowane.
- B. chleb tostowy.
- C. cukier puder.
- D. masło roślinne.

Zadanie 2.

Surowcem pochodzenia roślinnego jest

- A. łój.
- B. tran.
- C. smalec.
- D. margaryna.

Zadanie 3.

Do owoców ziarnkowych zalicza się

- A. jabłko i pigwę.
- B. maliny i jabłka.
- C. morele i agrest.
- D. czereśnie i gruszki.

Zadanie 4.

Składnikami ciasta kruchego są:

- A. mąka pszenna, masło, żółtka, cukier puder.
- B. mąka pszenna, śmietana, jaja, cukier puder.
- C. mąka ziemniaczana, masło, żółtka, cukier.
- D. mąka ziemniaczana, masło, żółtka, cukier puder.

Zadanie 5.

Używką jest

- A. czekolada.
- B. kawa naturalna.
- C. sok porzeczkowy.
- D. proszek do pieczenia.

Zadanie 6.

Warzywa strączkowe suche powinny być przechowywane w pomieszczeniach

- A. wilgotnych, w temperaturze 0 °C .
- B. wilgotnych, w temperaturze +18 °C.
- C. suchych, w temperaturze 0 °C.
- D. suchych, w temperaturze +18 °C.

Zadanie 7.

Mleko po spożyciu jest źródłem przede wszystkim

- A. magnezu.
- B. żelaza i witaminy C.
- C. witaminy E.
- D. białka i wapnia.

Zadanie 8.

Źródłem dobrze przyswajalnego żelaza przez organizm człowieka są

- A. miód i mleko.
- B. sery twarogowe i pieczywo.
- C. mięso i ryby.
- D. pieczywo i natka pietruszki.

Zadanie 9.

Zacieranie jajem kasz drobnych stosuje się w celu

- A. zmiękczenia błonnika.
- B. zapobieganiu rozgotowania.
- C. przyrostu objętości.
- D. skrócenia czasu gotowania.

Zadanie 10.

Zjawisko osmozy zachodzi podczas

- A. wyrabiania masy mielonej.
- B. sporządzania omletu.
- C. przechowywania surówek.
- D. suszenia ziół.

Zadanie 11.

Ciasto półkrucho spulchniane jest za pomocą

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

Zadanie 12.

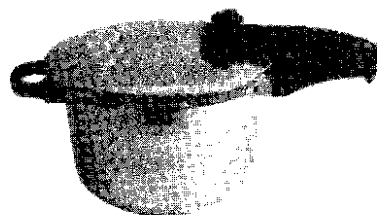
Kolejnymi etapami podczas sporządzania frytek będą

- A. rozdrabnianie i mycie.
- B. rozdrabnianie i osuszanie.
- C. oczyszczanie i osuszanie.
- D. obieranie i smażenie.

Zadanie 13.

Naczynie do gotowania przedstawione na rysunku to

- A. szybkowar ciśnieniowy.
- B. kociołek warzelny.
- C. kociołek uchylny.
- D. garnek z rączką.



Zadanie 14.

Do smażenia zanurzeniowego służy

- A. wózek bimarowy.
- B. podgrzewacz gastronomiczny.
- C. kuchenka mikrofalowa.
- D. frytownica koszowa.

Zadanie 15.

Na opakowaniu „Kaszy gryczanej” zamieszczono przepis: 30 dag kaszy gryczanej, 2 dag grzybów, 8 dag tłuszczu, 1 łyżka kopru siekanego, 5 dag cebuli, 5 dag bułki tartej, 2 jaja, sól i pieprz do smaku. Ile grzybów należy dodać, jeżeli do sporządzenia potrawy użyto 90 dag kaszy?

- A. 4 dag
- B. 5 dag
- C. 6 dag
- D. 7 dag

Zadanie 16.

Na opakowaniu mleka w proszku umieszczono zapis dotyczący sposobu użycia: *Do szklanki 200 ml odmierzyć 4 łyżki stołowe mleka (20 gramów)*. Na podstawie tego sposobu określ, ile litrów mleka płynnego otrzymuje się odmierzając 200 gramów mleka w proszku.

- A. 1 litr.
- B. 2 litry.
- C. 3 litry.
- D. 4 litry.

Zadanie 17.

Którą czynność, oznaczoną na zamieszczonym schemacie znakiem zapytania, należy wykonać podczas wytwarzania kotleta de volaille?

delikatnie rozbić filec	→	masło uformować w wałek	→	?	→	panierować w jajku i bulce tartej	→	smażyć w głębokim tłuszczu
-------------------------	---	-------------------------	---	---	---	-----------------------------------	---	----------------------------

- A. posmarować filec masłem.
- B. uformować okrągły kotlet.
- C. ułożyć masło i zawinąć filec w rulon.
- D. zrolować filec z masłem i żółtym serem.

Zadanie 18.

Etap prac w procesie produkcji deseru, oznaczony na schemacie znakiem zapytania, to

przeprowadzenie obróbki wstępnej owoców	→	zagotowanie wody z cukrem	→	ugotowanie owoców w syropie	→	sporządzenie zawiesiny z wody i mąki ziemniaczanej	→	?	→	wyporcjowanie, schłodzenie i udekorowanie kisielu
---	---	---------------------------	---	-----------------------------	---	--	---	---	---	---

- A. dodanie zawiesiny do wywaru i zagotowanie.
- B. połączenie masy z podgrzany młkiem.
- C. połączenie zawiesiny z wywarem.
- D. gotowanie w kąpieli wodnej.

Zadanie 19.

Sporządzając ciasto na łazanki należy zachować następującą kolejność czynności:

- A. przesiać mąkę, dodać wrzącą wodę, zarobić ciasto, formować.
- B. zagnieść mąkę z chłodną wodą, formować przez siekanie.
- C. przesiać mąkę, dodać jaja i wodę, zarobić i wyrobić ciasto, formować.
- D. przesiać mąkę, dodać jaja i wodę, wyrobić ciasto, gotować.

Zadanie 20.

Jaką potrawę można wykonać, wykorzystując wszystkie surowce podane w tabeli?

- A. pulpety rybne.
- B. ryby zapiekane.
- C. ryby pieczone w folii.
- D. ryby panierowane smażone.

Normatyw surowcowy na 4 porcje	
składnik	ilość
filety z ryb morskich	500 g
bułka czerstwa	50 g
cebula	150 g
masło	50 g
jajo	1 sztuka
sól, pieprz	do smaku

Zadanie 21.

Do produkcji kremu sultańskiego należy użyć śmietanki o zawartości tłuszczu

- A. 9%
- B. 12%
- C. 18%
- D. 30%

Zadanie 22.

Porcja makaronu do zupy po ugotowaniu waży 80 g. Zakładając, że podczas gotowania masa makaronu wzrasta o 100%, ile półproduktu należy zaplanować na 10 porcji zupy

- A. 0,04 kg
- B. 0,08 kg
- C. 0,40 kg
- D. 0,80 kg

Zadanie 23.

Do sporządzenia 4 porcji koktajlu owocowego potrzeba $0,75 \text{ dm}^3$ jogurtu naturalnego. Ile jogurtu w opakowaniach $0,5 \text{ dm}^3$ należy zakupić, aby wykonać 16 porcji koktajlu?

- A. 4 opakowania.
- B. 5 opakowań.
- C. 6 opakowań.
- D. 8 opakowań.

Zadanie 24.

Koszt surowców użytych do produkcji 40 porcji jabłecznika z bitą śmietaną wynosi 100 zł. Jaki będzie koszt surowcowy 1 porcji wyrobu?

- A. 2,00zł
- B. 2,50zł
- C. 3,00zł
- D. 3,50zł

Zadanie 25.

Jaki będzie koszt 1 kilograma ananasów z puszki, jeżeli ich waga bez zalewy wynosi 200 g a cena puszki ananasów 4 zł?

- A. 10 zł
- B. 15 zł
- C. 20 zł
- D. 25 zł

Zadanie 26.

Koszt wyprodukowania 10 porcji kopytek wynosi 33 zł. Ile wynosi koszt wyprodukowania 3 porcji wyrobu?

- A. 6,60 zł
- B. 9,90 zł
- C. 10,20 zł
- D. 11,20 zł

Zadanie 27.

Na patelni elektrycznej można usmażyć 30 kotletów mielonych w czasie 15 minut. Ile czasu potrzeba do usmażenia 240 sztuk kotletów?

- A. 0,5 godziny.
- B. 1 godzinę.
- C. 1,5 godziny.
- D. 2 godziny.

Zadanie 28.

500 cm³ zupy najszybciej podgrzewa się

- A. w bimarze.
- B. w szybkowarze.
- C. w kąpieli wodnej.
- D. w kuchence mikrofalowej.

Zadanie 29.

Ile czasu potrzeba do upieczenia w piekarniku 8 porcji zapiekanych ziemniaków jeżeli, jednorazowo można upiec 4 porcje tej potrawy, a czas pieczenia wynosi 50 minut?

- A. 125 minut.
- B. 50 minut.
- C. 75 minut.
- D. 100 minut.

Zadanie 30.

Suflet jabłkowy należy podać

- A. natychmiast po upieczeniu, w formie, w której był zapiekany.
- B. po ochłodzeniu, na talerzyku deserowym, z gorącym sosem.
- C. wyporcjowany w pucharkach, z otartą skórką z pomarańczy.
- D. ochłodzony do lekkiego stężenia, udekorowany cynamonem.

Zadanie 31.

Do gotowania pod zwiększonym ciśnieniem potraw należy zastosować

- A. kuchenkę mikrofalową.
- B. piec konwekcyjny.
- C. piec indukcyjny.
- D. szybkowar.

Zadanie 32.

Należy unikać łączenia pomidorów ze świeżymi ogórkami ze względu na

- A. utratę jędrności ogórków.
- B. utratę barwy pomidorów.
- C. straty witaminy C.
- D. straty β -karotenu.

Zadanie 33.

Ile wynosi wartość energetyczna zestawu obiadowego, jeśli dostarcza on 10 g białka, 5 g tłuszczu oraz 20 g węglowodanów przyswajalnych?

- A. 150 kcal
- B. 165 kcal
- C. 180 kcal
- D. 195 kcal

Zadanie 34.

Zawartość witaminy C w czerwonej papryce wynosi 160 mg w 100 g. Jaka będzie zawartość tej witaminy w 200 g papryki duszonej, jeżeli straty podczas obróbki wynoszą 10%?

- A. 280 mg
- B. 288 mg
- C. 320 mg
- D. 322 mg

Zadanie 35.

Jako dodatek do zup kremów stosuje się

- A. kluski francuskie.
- B. groszek ptysiowy.
- C. makaron fabryczny.
- D. kostkę z kaszy manny.

Zadanie 36.

Jako dodatek skrobiowy do zrazów wołowych należy zaproponować

- A. frytki.
- B. kluski lane.
- C. kaszę gryczaną.
- D. ziemniaki pieczone.

Zadanie 37.

Danie zasadnicze składa się z gulaszu wieprzowego, kaszy jęczmiennej, buraków zasmażanych. Jaka zupę należy podać do tego zestawu?

- A. Krupnik.
- B. Kapuśniak.
- C. Barszcz ukraiński.
- D. Barszcz czerwony czysty.

Zadanie 38.

Potrawy dietetyczne zagęszcza się

- A. zasmażką I stopnia.
- B. zasmażką II stopnia.
- C. zawiesiną z mąki i mleka.
- D. zawiesiną z mąki i śmietany.

Zadanie 39.

Do przygotowania potrawy wegetariańskiej używa się

- A. cebulę, kielbasę, pomidory.
- B. czosnek, boczek, por.
- C. pieczarki, cebulę, czosnek.
- D. bakłażan, por, parówki.

Zadanie 40.

Przygotowując deser dla osoby stosującej dietę niskokaloryczną należy użyć

- A. jogurtu i truskawek surowych.
- B. śmietanki 30% i bananów.
- C. biszkoptów i konfitur.
- D. jogurtu i czekolady.

Zadanie 41.

Nosiciel bakterii z rodzaju Salmonella

- A. może pracować tylko w zmywalni.
- B. nie może mieć kontaktu z żywnością.
- C. nie jest zagrożeniem, jeśli używa rękawiczek.
- D. nie jest zagrożeniem, jeśli używa maski ochronnej.

Zadanie 42.

Podczas smażenia pączków zapalił się tłuszcz. Aby ugasić płomień należy

- A. zdjąć naczynie z palnika i użyć gaśnicy.
- B. zgasić palnik i przykryć naczynie pokrywą.
- C. zgasić palnik i naczynie zalać zimną wodą.
- D. zdjąć naczynie z palnika i wylać tłuszcz do zlewu.

Zadanie 43.

Pracownik zatrudniony przy wypieku ciast powinien być wyposażony

- A. w rękawice termiczne.
- B. w fartuch bez rękawów.
- C. w rękawiczki z bawełny.
- D. w rękawiczki jednorazowe.

Zadanie 44.

Pracownik zatrudniony w obieralni warzyw powinien stosować

- A. okulary ochronne
- B. rękawiczki z bawełny.
- C. rękawiczki jednorazowe.
- D. obuwiu na skórzanej podeszwie.

Zadanie 45.

Desery lodowe, które uległy rozmrożeniu i ponownemu zamrożeniu, nie nadają się do podania konsumentom ze względu na

- A. konieczność obniżenia ceny.
- B. możliwość wywołania zatrucia.
- C. obniżenie walorów smakowych.
- D. obniżenie walorów estetycznych.

Zadanie 46.

W przypadku zakrztuszenia się kęsem pożywienia, który utkwiał w górnych drogach oddechowych należy poszkodowanego

- A. posadzić na krześle z opuszczoną głową.
- B. uderzać ręką w plecy między łopatkami.
- C. ułożyć na plecach przy uchylonym oknie.
- D. ułożyć na brzuchu z opuszczoną głową.

Zadanie 47.

Krytycznym punktem kontroli podczas sporządzania mleczka waniliowego jest

- A. dodanie jaj do mleka.
- B. niewłaściwa receptura.
- C. odmierzanie składników.
- D. kalkulacja cenowa potrawy.

Zadanie 48.

Głównym celem systemu HACCP w zakładach gastronomicznych jest zapobieganie powstawaniu problemów podczas

- A. produkcji potraw.
- B. zakupu surowców.
- C. wydawania potraw.
- D. magazynowania potraw.

Zadanie 49.

Przechowywanie ziemniaków w wilgotnym i ciepłym pomieszczeniu powoduje ich

- A. kleikowanie.
- B. jęłczenie.
- C. kiełkowanie.
- D. dojrzewanie.

Zadanie 50.

Skutkiem użycia zjełczałego masła do produkcji kremu do tortu jest

- A. zmieniona barwa.
- B. niejednorodna struktura.
- C. nieprzyjemny smak i zapach.
- D. zbyt płynna konsystencja.