

**EGZAMIN
POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE
ZAWODOWE**

Arkusz zawiera
informacje prawnie
chronione do momentu
rozpoczęcia egzaminu

512[05]-0X-122

ETAP PISEMNY

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 17 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
2012**

**Czas trwania
egzaminu
120 minut**

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

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL - seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość.

Część I

Zadanie 1.

Zasmażka to podprawa uzyskana

- A. z utartego masła i jaj.
- B. z utartego masła i mąki pszennej.
- C. z mieszaniny mąki pszennej i wody.
- D. z podgrzanego tłuszczu i mąki pszennej.

Zadanie 2.

Blanszowanie to proces, w którym żywność poddaje się

- A. rozbijaniu.
- B. formowaniu.
- C. wykańczaniu.
- D. obgotowywaniu.

Zadanie 3.

W której grupie znajdują się tylko ryby morskie?

- A. Karp, łosoś.
- B. Dorsz, leszcz.
- C. Śledź, makrela.
- D. Okoń, szczupak.

Zadanie 4.

Który z wymienionych surowców jest bogaty w niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe?

- A. Jaja.
- B. Podroby.
- C. Tłuste ryby.
- D. Mięso wołowe.

Zadanie 5.

Która grupa surowców jest bardzo dobrym źródłem węglowodanów?

- A. Ziemniaki, jaja.
- B. Mleko, mięso drobiu.
- C. Ryby, warzywa korzeniowe.
- D. Makaron, nasiona strączkowe.

Zadanie 6.

Która żywność została utrwalona metodą fizyczną?

- A. Śliwki w occie.
- B. Jabłka suszone.
- C. Kapusta kiszona.
- D. Ogórki marynowane.

Zadanie 7.

Dodatek śmietany do surówki z pomidorów chroni ją przed stratami

- A. żelaza.
- B. potasu.
- C. witaminy C.
- D. witaminy A.

Zadanie 8.

Galaretę mięsną należy przechowywać w temperaturze

- A. od -6 do 0 °C
- B. od +2 do +6 °C
- C. od +7 do +15 °C
- D. od +16 do +20 °C

Zadanie 9.

Kasze są bardzo dobrym źródłem

- A. węglowodanów.
- B. mikroelementów.
- C. tłuszczów nasyconych.
- D. białka pełnowartościowego.

Zadanie 10.

Zbyt małe spożycie błonnika, powoduje w organizmie człowieka

- A. wzdęcia.
- B. zaparcia.
- C. nudności.
- D. biegunkę.

Zadanie 11.

W długo przechowywanych jajach

- A. skorupa jest czysta, szorstka.
- B. komora powietrzna jest mała.
- C. białko jest rozrzedzone, mętne.
- D. żółtko jest położone centralnie.

Zadanie 12.

W czasie gotowania mięsa denaturacji ulegają

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

Zadanie 13.

Zaparczenie mąki pszennej gorącą wodą z tłuszczem, dodanie jaj, wyrobienie masy, to technika sporządzenia ciasta

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

Zadanie 14.

Obróbka cieplna, w której żywność poddawana jest działaniu rozgrzanego tłuszczu, to

- A. duszenie.
- B. pieczenie.
- C. smażenie.
- D. grillowanie.

Zadanie 15.

Posmarowanie płatu ciasta biszkoptowego kremem, zwinięcie w rulon, to technika sporządzenia

- A. rolady.
- B. omletu.
- C. karparki.
- D. naleśnika.

Zadanie 16.

Na rysunku przedstawiono nóż do

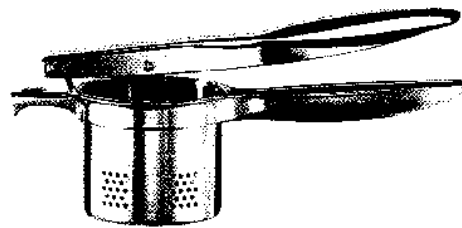
- A. dzielenia tortu.
- B. krojenia sera żółtego.
- C. siekania świeżych przypraw.
- D. krojenia produktów zamrożonych.



Zadanie 17.

Sprzęt przedstawiony na rysunku to

- A. wyciskacz do soku.
- B. zaparzacz do herbaty.
- C. formierka do zacierek.
- D. praska do ziemniaków.



Zadanie 18.

30 stycznia zakupiono maślankę. Na opakowaniu widnieje informacja, że należy ją spożyć do 6 lutego tego samego roku. Maślanka będzie przydatna do spożycia

- A. 5 dni.
- B. 6 dni.
- C. 1 tydzień.
- D. 2 tygodnie.

Zadanie 19.

Na butelce koncentratu soku podano, że na 100 ml koncentratu należy użyć 2 l wody. Ile koncentratu należy przygotować, aby sporządzić napój z 6 litrów wody?

- A. 200 ml
- B. 300 ml
- C. 600 ml
- D. 1200 ml

Zadanie 20.

Znak przedstawiony na rysunku, umieszczony na opakowaniu oznacza, że w środku znajdują się produkty

- A. lekkostrawne.
- B. łatwo psujące się.
- C. z produkcji ekologicznej.
- D. przeznaczone dla wegetarian.



Zadanie 21.

Zestaw obiadowy składa się ze zrazów, kaszy gryczanej, surówki i galaretki. Ustal kolejność wykonywania potraw.

- A. Zrazy, galaretka, kasza, surówka.
- B. Zrazy, kasza, galaretka, surówka.
- C. Surówka, galaretka, zrazy, kasza.
- D. Galaretka, zrazy, kasza, surówka.

Zadanie 22.

Sporządzając kapuśniak z kiszonej kapusty, do wody należy dodać składniki w następującej kolejności:

- A. mięso, warzywa, ziemniaki, kapusta.
- B. mięso, kapusta, warzywa, ziemniaki.
- C. kapusta, mięso, ziemniaki, warzywa.
- D. warzywa, kapusta, ziemniaki, mięso.

Zadanie 23.

Do sporządzenia sosu tatarskiego należy użyć

- A. mleka.
- B. owoców.
- C. majonezu.
- D. śmietanki 30%.

Zadanie 24.

Składnikami klusek kładzionych oprócz wody, są:

- A. jaja, mąka pszenna.
- B. ziemniaki, mąka pszenna.
- C. mąka pszenna, ser twarogowy.
- D. mąka ziemniaczana, ziemniaki.

Zadanie 25.

Ile porcji kompotu otrzymuje się z 5 kg truskawek, jeżeli na jedną jego porcję należy użyć 100 g owoców?

- A. 2 porcje.
- B. 5 porcji.
- C. 20 porcji.
- D. 50 porcji.

Zadanie 26.

Do sporządzenia 10 porcji knedli z mięsem potrzeba 3 kg ziemniaków i 1,5 kg mięsa mielonego. Ile kilogramów mięsa należy zakupić, aby sporządzić 200 porcji potrawy?

- A. 9 kg
- B. 15 kg
- C. 30 kg
- D. 45 kg

Zadanie 27.

Jaki będzie zysk ze sprzedaży 1 kg pierogów leniwych, jeżeli koszt surowców wynosi 15 zł, a cena sprzedaży wynosi 25 zł?

- A. 10 zł
- B. 15 zł
- C. 25 zł
- D. 40 zł

Zadanie 28.

Koszt zakupu jednej butelki wody mineralnej wynosi 2 zł, a marża gastronomiczna wynosi 4 zł. Jaki będzie zysk uzyskany ze sprzedaży 100 butelek wody?

- A. 200 zł
- B. 400 zł
- C. 600 zł
- D. 800 zł

Zadanie 29.

Jaka będzie cena gastronomiczna 1 porcji koktajlu truskawkowego, jeżeli koszt surowców na 10 porcji wyniósł 20 zł, a marżę gastronomiczną ustalono na 200%?

- A. 2 zł
- B. 4 zł
- C. 6 zł
- D. 8 zł

Zadanie 30.

Wydajność maszynki do mielenia mięsa wynosi 160 kg/godz. Ile czasu należy przeznaczyć na zmielenie 40 kg mięsa?

- A. 10 minut.
- B. 15 minut.
- C. 20 minut.
- D. 30 minut.

Zadanie 31.

Który sprzęt należy użyć do sporządzenia ciasta biszkoptowego?

- A. Pałkę.
- B. Makutkę.
- C. Mątewkę.
- D. Trzepaczkę.

Zadanie 32.

Aby zachować zieloną barwę szpinaku, podczas gotowania należy gotować go

- A. w dużej ilości wody bez przykrycia.
- B. w małej ilości wody bez przykrycia.
- C. w dużej ilości wody pod przykryciem.
- D. w małej ilości wody pod przykryciem.

Zadanie 33.

Mięsa pieczone, przeznaczone do sprzedaży w dniu następnym, należy

- A. wychłodzić i przechować w mroźni.
- B. wychłodzić i przechować w chłodni.
- C. pozostawić na stole w kuchni do następnego dnia.
- D. pozostawić w wyłączonym piecu do następnego dnia.

Zadanie 34.

Na podstawie danych z tabeli, określ wartość energetyczną 1 porcji surówki owocowej składającej się z 50 g pomarańczy, 50 g bananów i 50 g winogron.

- A. 74 kcal
- B. 99 kcal
- C. 148 kcal
- D. 198 kcal

Surowiec	Wartość energetyczna
pomarańcze	50 kcal
banany	74 kcal
winogrona	74 kcal

Zadanie 35.

100 g truskawek zawiera 63 mg witaminy C. Ile witaminy C zawiera 1 kg truskawek?

- A. 6,3 mg
- B. 63 mg
- C. 630 mg
- D. 6300 mg

Zadanie 36.

Który dodatek skrobiowy należy dobrać do kotletów wieprzowych panierowanych?

- A. Kopytka.
- B. Ziemniaki puree.
- C. Makaron gotowany.
- D. Kasza gryczana na sypko.

Zadanie 37.

Wskaż zestaw śniadaniowy zaplanowany zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia.

- A. Makaron na mleku, drożdżówka, kakao.
- B. Rogal z masłem i dżemem, herbata z cytryną.
- C. Bułka z masłem, szynką i papryką, kawa mleczna.
- D. Płatki kukurydziane z mlekiem, tosty z serem, kawa.

Zadanie 38.

Zaplanowano zestaw obiadowy: zupa jarzynowa, kluski śląskie z sosem pieczarkowym, surówka z białej kapusty. Dobierz deser, który uzupełni zawartość białka w posiłku.

- A. Budyń z twarogu.
- B. Ciasto drożdżowe.
- C. Kisiel truskawkowy.
- D. Galaretka wiśniowa.

Zadanie 39.

Który deser należy zaproponować osobie będącej na diecie niskobiałkowej?

- A. Kisiel mleczny.
- B. Sernik na zimno.
- C. Lody z owocami.
- D. Surówka owocowa.

Zadanie 40.

Której obróbki cieplnej należy unikać podczas sporządzania potraw przeznaczonych dla osób stosujących dietę niskoenergetyczną?

- A. Gotowania w parze.
- B. Gotowania w wodzie.
- C. Smażenia beztłuszczowego.
- D. Smażenia w głębokim tłuszczu.

Zadanie 41.

Aby ugasić palący się tłuszcz na patelni, kucharz powinien

- A. odciąć dopływ tlenu zakrywając patelnię pokrywką.
- B. zmniejszyć płomień palnika i połączyć patelnię zimną wodą.
- C. zwiększyć płomień palnika i połączyć patelnię gorącą wodą.
- D. zwiększyć dopływ tlenu ustawiając patelnię w pobliżu nawiewu.

Zadanie 42.

Ser twarogowy przechowywano w urządzeniu chłodniczym razem z surowym kurczakiem. Spożycie tego sera może być przyczyną zachorowania na

- A. włośnicę.
- B. czerwonkę.
- C. tasiemczycę.
- D. salmonellozę.

Zadanie 43.

Długie przechowywanie kapuśniaku w beamarze przyczynia się do obniżenia w tej potrawie zawartości

- A. skrobi.
- B. białka.
- C. witaminy C.
- D. witaminy D.

Zadanie 44.

Podczas miksowania gorącej zupy kucharz narażony jest na

- A. złamania.
- B. omdlenia.
- C. stłuczenia.
- D. poparzenia.

Zadanie 45.

Aby uzyskać soczyste i całkowicie dopieczone mięso, należy

- A. wydłużyć czas obróbki cieplnej.
- B. w trakcie pieczenia polewać je tłuszczem.
- C. kontrolować temperaturę wewnątrz mięsa.
- D. piec w temperaturze powyżej 220 °C.

Zadanie 46.

Powolne rozmrażanie mięsa w urządzeniu chłodniczym wpływa na

- A. zmianę smaku i barwy mięsa.
- B. ograniczenie rozwoju bakterii.
- C. pogorszenie konsystencji mięsa.
- D. ograniczenie rozwoju pasożytów.

Zadanie 47.

Którą z podanych zasad należałoby zmienić, aby zapewnić dobrą organizację na stanowisku pracy?

- A. Pracować z wyprostowanym tułowiem.
- B. Kierunek ruchu rąk powinien być od prawej do lewej.
- C. Najczęściej używane narzędzia powinny być w zasięgu ręki.
- D. W czasie pracy ramię i przedramię powinny tworzyć kąt prosty.

Zadanie 48.

W której sytuacji kucharz może odstąpić od noszenia gumowego obuwia?

- A. Mycie naczyń stołowych.
- B. Obróbka wstępna warzyw.
- C. Rozdrabnianie warzyw na surówkę.
- D. Mycie i dezynfekcja podłóg kuchennych.

Zadanie 49.

W czasie smażenia kucharz uległ poparzeniu II stopnia. Aby udzielić mu pierwszej pomocy należy

- A. ochłodzić oparzone miejsce i zabezpieczyć opatrunkiem.
- B. ochłodzić oparzone miejsce i przebić pojawiające się pęcherze.
- C. polać oparzone miejsce spirytusem i zabezpieczyć opatrunkiem.
- D. polać oparzone miejsce spirytusem i przebić pojawiające się pęcherze.

Zadanie 50.

Udzielając pierwszej pomocy osobie, która zasłała, ale jest przytomna, należy zapewnić jej dostęp świeżego powietrza oraz

- A. podać zimny napój i położyć.
- B. posadzić na wygodnym krześle.
- C. na karku położyć ochłodzony ręcznik.
- D. ułożyć na wznak z uniesionymi nogami.