

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

Arkusz zawiera informacje
prawnie chronione do
momentu rozpoczęcia
egzaminu

512[02]-0X-122

Czas trwania egzaminu: 120 minut

EGZAMIN
POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE
Czerwiec 2012
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 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 krerek 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

Powodzenia!

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

Część I

Zadanie 1.

Dipy to sosy

- A. pikantne gorące.
- B. pikantne zimne.
- C. słodkie gorące.
- D. słodkie zimne.

Zadanie 2.

Sos tatarski sporządza się na bazie

- A. majonezu.
- B. śmietany.
- C. jogurtu.
- D. bulionu.

Zadanie 3.

W mące pszennej występują białka:

- A. glutenina, mioglobina.
- B. gliadyna, glutenina.
- C. glutenina, elastyna.
- D. gliadyna, kolagen.

Zadanie 4.

Tournedos to

- A. pasztet z wołowiny w kruchym cieście.
- B. pieczeń wołowa w sosie grzybowym.
- C. kotlet z siekanej lub mielonej wołowiny.
- D. małe, okrągłe befsztyki z polędwicy wołowej.

Zadanie 5.

Która grupa zawiera produkty należące do wysokobiałkowych?

- A. Masło, jaja, soja.
- B. Masło, miód, ryż.
- C. Dorsz, miód, ryż.
- D. Dorsz, jaja, soja.

Zadanie 6.

W której grupie zawarte są produkty zakwaszające organizm?

- A. Jogurt, chleb, mleko.
- B. Śledź, chleb, szynka.
- C. Rodzynki, mleko, kefir.
- D. Szynka, jogurt, maślanka.

Zadanie 7.

Wykończanie warzyw ugotowanych w małej ilości wody, oprószonych mąką ziemniaczaną i ponownie zagotowanych, to

- A. klarowanie.
- B. glazurowanie.
- C. garniowanie.
- D. zasmażanie.

Zadanie 8.

Wyrabianie mięsnej masy mielonej to

- A. trybowanie.
- B. tablerowanie.
- C. tranżerowanie.
- D. flambirowanie.

Zadanie 9.

Kilkakrotne składanie i wałkowanie ciasta podstawowego z tłuszczem, to technika sporządzania ciasta

- A. kruchego.
- B. ptysiowego.
- C. francuskiego.
- D. piaskowego.

Zadanie 10.

Masło przeznaczone do bieżącego spożycia należy przechowywać

- A. w temperaturze +8 °C i wilgotności względnej 70%.
- B. w temperaturze +8 °C i wilgotności względnej 90%.
- C. w temperaturze +15 °C i wilgotności względnej 70%.
- D. w temperaturze +15 °C i wilgotności względnej 90%.

Zadanie 11.

Podczas gotowania kaszy skrobia ulega

- A. pęcznieniu i dekstrynizacji.
- B. denaturacji i kleikowaniu.
- C. pęcznieniu i kleikowaniu.
- D. denaturacji i dekstrynizacji.

Zadanie 12.

Podczas obróbki cieplnej mięso zmienia barwę z różowej na szarą, ponieważ

- A. kolagen przechodzi w żelatynę.
- B. mioglobina ulega rozkładowi.
- C. białka ulegają denaturacji.
- D. glikogen ulega karmelizacji.

Zadanie 13.

Ciasto spulchnione parą wodną, które po upieczeniu jest lekkie, suche i puste w środku, to ciasto

- A. biszkoptowe.
- B. drożdżowe.
- C. półkruche.
- D. ptysiowe.

Zadanie 14.

Zimna zupa warzywna gazpacho, to potrawa charakterystyczna dla kuchni

- A. hiszpańskiej.
- B. francuskiej.
- C. rosyjskiej.
- D. włoskiej.

Zadanie 15.

Risotto i lasagne to potrawy kuchni

- A. hiszpańskiej.
- B. francuskiej.
- C. rosyjskiej.
- D. włoskiej.

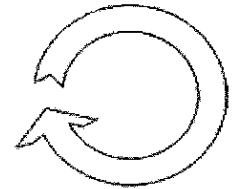
Zadanie 16.

Popularna w kuchni rosyjskiej zupa z warzyw liściastych, głównie kapusty, to

- A. szczy.
- B. ucha.
- C. rossolnik.
- D. soljanka.

Zadanie 17.

Przedstawiony na rysunku znak informacyjny umieszczony na opakowaniu oznacza, że opakowanie jest



- A. wykonane z surowców wtórnych.
- B. przydatne do recyklingu.
- C. wielokrotnego użytku.
- D. degradowalne.

Zadanie 18.

Sorbinian potasu, uwzględniony na etykiecie w składzie marmolady wielowocowej, to substancja

- A. zagęszczająca.
- B. spulchniająca.
- C. konserwująca.
- D. emulgująca.

Zadanie 19.

Którą potrawę można przygotować, wykorzystując wszystkie podane surowce i półprodukty?

- A. Ziemniaki faszerowane.
- B. Placki ziemniaczane.
- C. Bliny ziemniaczane.
- D. Pyzy ziemniaczane.

Normatyw surowcowy na 5 porcji	
Surowce/ półprodukty	Ilość
ziemniaki	1700g
cebula	100g
mąka pszenna	50g
jaja	2 szt.
olej	150g
cukier	150g
sól	do smaku

Zadanie 20.

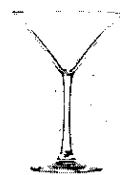
Naczynie do zapiekania i podawania jednoporcjowo potraw na gorąco, to

- A. pucharek.
- B. tumbler.
- C. kokilka.
- D. waza.

Zadanie 21.

Na zdjęciu przedstawiono kieliszek

- A. do szampana.
- B. do koniaku.
- C. do wermutu.
- D. do likieru.



Zadanie 22.

Na podstawie danych o składnikach odżywczych potrawy zamieszczonych w tabeli określ, ile wynosi wartość energetyczna potrawy.

Składnik odżywczy	Ilość [g]
białko	5
węglowodany przyswajalne	62
błonnik	2
tłuszcz	1

- A. 260 kcal
- B. 269 kcal
- C. 277 kcal
- D. 285 kcal

Zadanie 23.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli określ, ile tłuszczu dostarczy spożycie II śniadania składającego się z 50 g chleba razowego, 5 g masła roślinnego, 10 g szynki wędzonej i 100 g ogórka.

- A. 3,55 g
- B. 4,85 g
- C. 5,25 g
- D. 8,15 g

Produkt	Zawartość tłuszczu w 100g produktu [g]
chleb razowy	1,2
masło roślinne	83
szynka wędzona	33
ogórek	0,1

Zadanie 24.

Do przygotowania schabu pieczonego dla 5 osób zużyto: 700 g schabu, 35 g masła, 70 g musztardy. Ile surowców i produktów potrzeba, aby przygotować 25 porcji schabu pieczonego?

- A. 7000 g schabu, 350 g masła, 700 g musztardy.
- B. 3500 g schabu, 185 g masła, 360 g musztardy.
- C. 3500 g schabu, 175 g masła, 350 g musztardy.
- D. 1750 g schabu, 87g masła, 175 g musztardy.

Zadanie 25.

Ile 100-gramowych porcji gulaszu otrzyma się z 10 kg mięsa jeżeli podczas duszenia straty masy wynoszą 30%?

- A. 10 porcji.
- B. 13 porcji.
- C. 30 porcji.
- D. 70 porcji.

Zadanie 26.

Smalec nie zjełczeje, jeżeli będzie przechowywany

- A. w wysokiej temperaturze.
- B. bez dostępu światła.
- C. bez opakowania.
- D. w wysokiej wilgotności.

Zadanie 27.

Która czynność wykonana podczas sporządzania surówki z selera, zapobiega jego ciemnieniu enzymatycznemu ?

- A. Cienkie obieranie selera.
- B. Płukanie selera przed rozdrobnieniem.
- C. Użycie do starcia selera tarki ze stali nierdzewnej.
- D. Skropienie startego selera sokiem z cytryny.

Zadanie 28.

Który zestaw obiadowy **nie jest** ustalony zgodnie z zasadami planowania jadłospisów?

- A. Krupnik, ryba smażona, ziemniaki z wody, surówka z warzyw mieszanych, kompot z truskawek.
- B. Zupa jarzynowa, pieczeń wołowa, ziemniaki z wody, sałatka z buraków, kompot z jabłek.
- C. Zupa ogórkowa, gulasz wołowy, kopytka, ogórek kwaszony, kompot z agrestu.
- D. Zupa pomidorowa z ryżem, zrazy duszone, kopytka, surówka z czerwonej kapusty, kompot z brzoskwiń.

Zadanie 29.

Który zestaw dodatków należy zaproponować do potrawy cielęcej?

- A. Frytki, marchew z wody.
- B. Frytki, kapusta zasmażana.
- C. Ryż na sypko, marchew z wody.
- D. Ryż na sypko, kapusta zasmażana.

Zadanie 30.

Które wino należy podać do potrawy z kurczaka?

- A. Białe deserowe.
- B. Białe półwytrawne.
- C. Czerwone wytrawne.
- D. Czerwone półwytrawne.

Zadanie 31.

Zakład gastronomiczny oferujący kawę, ciastka, torty, napoje alkoholowe, to

- A. bar mleczny.
- B. jadłodajnia.
- C. espresso.
- D. pijalnia.

Zadanie 32.

Zakład gastronomiczny serwujący potrawy regionalne to

- A. bar.
- B. bufet.
- C. punkt gastronomiczny.
- D. restauracja folklorystyczna.

Zadanie 33.

Zakładem gastronomicznym typu zamkniętego jest

- A. piwiarnia.
- B. restauracja.
- C. bufet pracowniczy.
- D. bar szybkiej obsługi.

Zadanie 34.

Produkty zbożowe dozwolone w diecie bezglutenowej to produkty

- A. żytnio-ryżowe.
- B. żytnio-jęczmienne.
- C. kukurydziano-ryżowe.
- D. kukurydziano-jęczmienne.

Zadanie 35.

Który zestaw zawiera przyprawy, które należy ograniczyć w przygotowaniu potraw stosowanych w diecie niskokalorycznej?

- A. Ocet, musztarda.
- B. Ocet, koperek.
- C. Kminek, musztarda.
- D. Kminek, koperek.

Zadanie 36.

Której zupy **nie należy** spożywać w przypadku stosowania diety lekkostrawnej?

- A. Kleiku na mleku.
- B. Jagodowej czystej.
- C. Kremu pomidorowego.
- D. Ziemniaczanej z zasmażką.

Zadanie 37.

Ile wynosi cena gastronomiczna brutto jednego zestawu obiadowego, jeżeli koszt surowców wynosi 5 zł, marża 200% a podatek VAT 8%?

- A. 15,00 zł
- B. 16,20 zł
- C. 25,00 zł
- D. 25,70 zł

Zadanie 38.

Ile wynosi cena gastronomiczna brutto lampki wina o pojemności 0,1 litra, jeżeli cena zakupu butelki wina o pojemności 0,7 litra wynosi 28 zł, marża gastronomiczna 200%, a podatek VAT 23%?

- A. 12,00 zł
- B. 13,20 zł
- C. 14,76 zł
- D. 17,50 zł

Zadanie 39.

Ile wynosi cena gastronomiczna netto 1 porcji klusek śląskich, jeżeli koszt zakupu surowców potrzebnych do przygotowania 5 porcji wynosi 8 zł a marża gastronomiczna 100%?

- A. 1,60 zł
- B. 3,20 zł
- C. 3,60 zł
- D. 4,20 zł

Zadanie 40.

Kompot francuski należy podać

- A. w pucharkach.
- B. w nelsonkach.
- C. w porcelanowych salaterkach.
- D. w kryształowych kompotierkach.

Zadanie 41.

Urządzenie zamieszczone na zdjęciu wykorzystuje się do

- A. osączania sałaty.
- B. gotowania na parze.
- C. wyciskania soków cytrusowych.
- D. sporządzania koktajli owocowych.



Zadanie 42.

Które urządzenie służy do gotowania na parze?

- A. Kuter.
- B. Malakser.
- C. Steamer.
- D. Piekarnik.

Zadanie 43.

W zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego, próbki żywności przechowuje się przez

- A. 12 godzin.
- B. 24 godziny.
- C. 48 godzin.
- D. 72 godziny.

Zadanie 44.

Koktajl wanilinowy sporządzony z mleka niepasteryzowanego, może spowodować u konsumenta zatrucie

- A. bakteriami *Escherichia coli*.
- B. jadem kielbasianym.
- C. trychinozą.
- D. wągrzycą.

Zadanie 45.

Konsument po spożyciu kremu sporządzonego na bazie surowych żółtek nieodkaszonych jaj, jest narażony na zatrucie

- A. pałeczkami *Shigella*.
- B. pałeczkami okrężnicy.
- C. pałeczkami *Salmonelli*.
- D. laseczką zgorzeli gazowej.

Zadanie 46.

Jakie zagrożenie może spowodować spożycie chleba porażonego pleśnią?

- A. Zatrucie solaniną.
- B. Zatrucie akroleiną.
- C. Zatrucie pestycydami.
- D. Zatrucie mykotoksynami.

Zadanie 47.

Zgodnie z wymogami ergonomii długość stanowiska pracy dla jednego pracownika w dziale produkcyjnym zakładu gastronomicznego powinna wynosić

- A. od 0,5 m do 1,0 m
- B. od 1,0 m do 1,5 m
- C. od 1,5 m do 2,0 m
- D. od 2,5 m do 3,0 m

Zadanie 48.

Które środki ochrony indywidualnej powinien stosować pracownik zatrudniony w zmywalni naczyń?

- A. Fartuch bawełniany, buty tekstylne, rękawice bawełniane.
- B. Fartuch gumowy, buty gumowe, rękawice bawełniane.
- C. Fartuch gumowy, buty gumowe, rękawice gumowe.
- D. Fartuch bawełniany, buty tekstylne, rękawice gumowe.

Zadanie 49.

Udzielając pierwszej pomocy omdlałemu pracownikowi, w pierwszej kolejności należy

- A. zastosować sztuczne oddychanie.
- B. ułożyć pracownika na plecach, wachlować okolice czoła.
- C. przenieść pracownika do chłodnego pomieszczenia, podać chłodny płyn.
- D. ułożyć pracownika na plecach, obrócić głowę na bok, lekko unieść nogi do góry.

Zadanie 50.

Udzielając pierwszej pomocy pracownikowi, który oparzył dłoń, należy oparzoną skórę dłoni

- A. posmarować jodyną.
- B. polewać ciepłą wodą.
- C. polewać zimną wodą.
- D. posmarować spirytusem.