

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

**EGZAMIN
POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE
ZAWODOWE**

*Arkusz zawiera
informacje prawnie
chronione do momentu
rozpoczęcia egzaminu*

512[05]-0X-132

ETAP PISEMNY

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 15 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 krater 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 pomylił 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
2013**

**Czas trwania
egzaminu
120 minut**

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

Powodzenia!

Część I

Zadanie 1.

Karpatka to wyrób z ciasta

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

Zadanie 2.

Kolendra to

- A. zboże.
- B. dwucukier.
- C. przyprawa.
- D. potrawa włoska.

Zadanie 3.

Surowcem pochodzenia roślinnego jest

- A. granat.
- B. halibut.
- C. ostryga.
- D. szponder.

Zadanie 4.

Najbogatsze w witaminę C są warzywa

- A. kapustne.
- B. cebulowe.
- C. rzepowate.
- D. korzeniowe.

Zadanie 5.

Tłuszczem pochodzenia zwierzęcego jest

- A. olej.
- B. oliwa.
- C. masło.
- D. margaryna.

Zadanie 6.

Który produkt mleczny **nie jest** fermentowany?

- A. Kefir.
- B. Jogurt.
- C. Śmietana.
- D. Śmietanka.

Zadanie 7.

Właściwości wiążące jaj należy wykorzystać do produkcji

- A. sufletu.
- B. majonezu.
- C. zupy kremu.
- D. masy mielonej.

Zadanie 8.

Z polędwicy wołowej należy sporządzić

- A. pulpety.
- B. befsztyki.
- C. kotlety pożarskie.
- D. sznycle ministerskie.

Zadanie 9.

Grzyby świeże są surowcem nietrwałym. W temperaturze 20 °C ich trwałość wynosi

- A. 2÷3 dni.
- B. 4÷5 dni.
- C. 6÷7 dni.
- D. 8÷9 dni.

Zadanie 10.

Podczas przechowywania mrożone truskawki uległy rozmrożeniu. W jakich warunkach przechowywano mrożonkę?

- A. -18 °C
- B. -10 °C
- C. -5 °C
- D. +2 °C

Zadanie 11.

Który z elementów ziarna zbożowego jest najbogatszy w węglowodany?

- A. Białmo.
- B. Zarodek.
- C. Warstwa aleuronowa.
- D. Okrywa owocowo-nasienna.

Zadanie 12.

Mięso po spożyciu stanowi główne źródło

- A. białka.
- B. wapnia.
- C. witaminy C.
- D. węglowodanów.

Zadanie 13.

Najwięcej jodu zawiera mięso

- A. baranie.
- B. drobiowe.
- C. wieprzowe.
- D. ryb morskich.

Zadanie 14.

Podczas przechowywania tłuszczu w temperaturze pokojowej zachodzi w nim

- A. osmoza.
- B. jęłczenie.
- C. denaturacja.
- D. kleikowanie.

Zadanie 15.

Jaką technikę obróbki cieplnej należy zastosować podczas sporządzania sufletów?

- A. Smażenie.
- B. Gotowanie.
- C. Pieczenie.
- D. Duszenie

Zadanie 16.

Którą zupę należy zagęścić zasmażką?

- A. Żurek.
- B. Krupnik.
- C. Chłodnik.
- D. Grzybową.

Zadanie 17.

Potrawy duszone w kawałkach jednoporcjowych to

- A. gulasz i paprykarz.
- B. ragout i boeuf Strogonow.
- C. sztufada i pieczeń zwijana.
- D. zrazy bite i zrazy nadziewane.

Zadanie 18.

Do wyrobów smażonych z ciasta parzonego należy zaliczyć

- A. ptysie.
- B. eklery.
- C. groszek ptysiowy.
- D. gniazdka poznańskie.

Zadanie 19.

Jaki sprzęt należy przygotować do wykonania ciasta kruchego?

- A. stolnicę, nóż, sito.
- B. miskę, tarkę, wałek.
- C. mikser, stolnicę, tarkę.
- D. makutę, trzepaczkę, garnek.

Zadanie 20.

W którym naczyniu należy podać jednoporcjowo barszcz czerwony z krokietem?

- A. W kokilce.
- B. W nelsonce.
- C. W pucharku.
- D. W bulionówce.

Zadanie 21.

Które z urządzeń umożliwi przeprowadzenie w nim smażenia, pieczenia, duszenia lub zapiekania?

- A. Patelnia uchylna.
- B. Piec konwekcyjny.
- C. Piekarnik elektryczny.
- D. Promiennik podczerwieni.

Zadanie 22.

Łyżkę cedzakową należy wykorzystać do

- A. nabierania sosów.
- B. przesiewania mąki.
- C. wyjmowania zacierki.
- D. odcedzania bulionów.

Zadanie 23.

Na opakowaniu masła podana jest data produkcji 1 kwietnia 2013 roku oraz informacja, że termin przydatności do spożycia wynosi 3 miesiące od daty produkcji. Do kiedy należy wykorzystać masło?

- A. Do 2 maja 2013 roku.
- B. Do 31 lipca 2013 roku.
- C. Do 1 czerwca 2013 roku.
- D. Do 30 czerwca 2013 roku.

Zadanie 24.

Na opakowaniu makaronu podano: masa netto 400 g. Ile paczek makaronu należy ugotować na przyjęcie weselne jako dodatek do rosółu dla 100 gości, jeżeli na 1 porcję należy przewidzieć 40 g suchego makaronu?

- A. 10 paczek.
- B. 20 paczek.
- C. 30 paczek.
- D. 40 paczek.

Zadanie 25.

Kolejne etapy sporządzania ciast zarabianych na stolnicy to:

- A. przesiewanie mąki, zarabianie, wyrabianie, formowanie.
- B. zarabianie, wyrabianie, przesiewanie mąki, formowanie.
- C. przesiewanie mąki, wyrabianie, zarabianie, formowanie.
- D. zarabianie, przesiewanie mąki, formowanie, wyrabianie.

Zadanie 26.

Zestaw obiadowy składający się z karkówki duszonej, ryżu na sypko, surówki z białej kapusty należy wykonać w następującej kolejności:

- A. ryż na sypko, surówka z białej kapusty, karkówka duszona.
- B. karkówka duszona, ryż na sypko, surówka z białej kapusty.
- C. surówka z białej kapusty, karkówka duszona, ryż na sypko.
- D. ryż na sypko, karkówka duszona, surówka z białej kapusty.

Zadanie 27.

Do przygotowania kalarepki glazurowanej należy użyć mąki

- A. żytniej.
- B. pszennej.
- C. gryczanej.
- D. ziemniaczanej.

Zadanie 28.

Kompot francuski należy sporządzić z dodatkiem

- A. piwa.
- B. wódki.
- C. wina białego.
- D. wina czerwonego.

Zadanie 29.

Zupy kremy podaje się w ilości 200 cm^3 na jedną porcję. Ile litrów kremu należy przygotować do wydania 5 porcji ?

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

Zadanie 30.

Na jedną porcję naleśników z serem należy podać 4 szt. Ile sera należy przygotować do 5 porcji naleśników, jeżeli do jednego naleśnika używa się 30 g sera?

- A. 150 g
- B. 300 g
- C. 600 g
- D. 1200 g

Zadanie 31.

Na opakowaniu galaretki agrestowej podano informację: „...aby otrzymać 4 porcje należy rozpuścić zawartość w 500 cm^3 przegotowanej wody”. Ile opakowań galaretek należy rozpuścić, aby otrzymać 12 porcji?

- A. 2
- B. 3
- C. 4
- D. 5

Zadanie 32.

Kilogram schabu kosztuje – 20 zł, 2 jaja – 1 zł, 20 dag smalcu – 3 zł, 20 dag bułki tartej – 1 zł. Z wymienionych surowców sporządzono 10 porcji kotletów schabowych. Cena jednej porcji po doliczeniu 100% marży wynosi

- A. 4,50 zł
- B. 5,00 zł
- C. 5,50 zł
- D. 6,00 zł

Zadanie 33.

Jeżeli 1 kilogram tortu kosztuje 36 zł, to cena 0,25 kg tortu wynosi

- A. 8 zł
- B. 9 zł
- C. 12 zł
- D. 18 zł

Zadanie 34.

Ile czasu należy przewidzieć na upieczenie 1 blachy ciastek kruchych w temperaturze 200 °C?

- A. 10÷20 minut.
- B. 25÷30 minut.
- C. 35÷40 minut.
- D. 45÷50 minut.

Zadanie 35.

Deser sporządzony z owoców ugotowanych w wodzie z cukrem należy podać

- A. w pokału.
- B. w literatce.
- C. w szklance.
- D. w kompotierce.

Zadanie 36.

Kapustę czerwoną należy gotować w małej ilości wody

- A. pod przykryciem z dodatkiem mleka.
- B. bez przykrycia, z dodatkiem tłuszczu.
- C. pod przykryciem, z dodatkiem octu winnego.
- D. bez przykrycia, zakwasić po obróbce cieplnej.

Zadanie 37.

Który z wymienionych czynników **nie mógł mieć** wpływu na wypłynięcie masła z kotleta de volaille?

- A. Zastosowanie panierunku.
- B. Niedokładne rozbicie mięsa.
- C. Nakłucie mięsa podczas smażenia.
- D. Niedokładne uformowanie półproduktu.

Zadanie 38.

100 g mleka zawiera 3 g białka, 2 g tłuszczu, 4 g węglowodanów. Jaka jest wartość kaloryczna 200 g mleka jeżeli 1 g białka dostarcza 4 kcal, 1 g tłuszczu 9 kcal, 1 g węglowodanów 4 kcal?

- A. 19 kcal
- B. 23 kcal
- C. 46 kcal
- D. 92 kcal

Zadanie 39.

Ile białka dostarczy po spożyciu porcja ryby o masie 150 g, jeżeli zawartość białka w 100 g ryby wynosi 20%?

- A. 20 g
- B. 30 g
- C. 40 g
- D. 50 g

Zadanie 40.

Ile czekolady mlecznej należałoby zjeść, aby pokryć dzienne zapotrzebowanie na magnez jeżeli w 100 g czekolady znajduje się 97 mg magnezu, a dzienne zapotrzebowanie na magnez wynosi 400 mg?

- A. 190 g
- B. 310 g
- C. 410 g
- D. 520 g

Zadanie 41.

Które dodatki do zup należy podawać zawsze na osobnym talerzyku?

- A. Łazanki, uszka.
- B. Diablotki, paszteciki.
- C. Kluski lane, ziemniaki.
- D. Makaron, groszek ptysiowy.

Zadanie 42.

Dzienny jadłospis bursy szkolnej przedstawia się następująco:

- **śniadanie** – kakao, pieczywo mieszane, masło, wędlina, twarożek, sałata, rzodkiewka,
- **obiad** – zupa ogórkowa, pieczeń z karkówki, ziemniaki, buraczki zasmażane, napój z mięty,
- **kolacja** – jajko w majonezie, dżem, pieczywo mieszane, pomidor, masło, herbata, jogurt.

Którą grupę produktów spożywczych pominięto przy układaniu jadłospisu?

- A. Produkty zbożowe.
- B. Warzywa i jarzyny.
- C. Mleko i przetwory mleczne.
- D. Owoce bogate w witaminę C.

Zadanie 43.

Przyprawy wskazane do stosowania w diecie łatwostrawnej oszczędzającej z ograniczeniem substancji pobudzających wydzielanie soku żołądkowego, to

- A. maggi, pieprz.
- B. musztarda, ocet.
- C. wanilia, cynamon.
- D. papryka, chrzan.

Zadanie 44.

Zgodnie z zasadami GHP i systemu HACCP należy deski zielonego koloru zastosować do obróbki wstępnej

- A. drobiu.
- B. warzyw.
- C. ryb i owoców morza.
- D. mięsa zwierząt rzeźnych.

Zadanie 45.

Mąkę należy przechowywać w magazynie

- A. chłodzonym.
- B. artykułów suchych.
- C. warzyw nietrwałych i owoców.
- D. warzyw korzeniowych i ziemniaków.

Zadanie 46.

Do zatrucia jadem kiełbasianym może dojść poprzez spożycie

- A. konserw mięsnych.
- B. lodów bakaliowych.
- C. surówek warzywnych.
- D. nienaświetlonych jaj.

Zadanie 47.

Sortowanie ziemniaków **nie ma** wpływu na

- A. wydajność produkcji.
- B. wartość odżywczą.
- C. czas gotowania.
- D. smak potrawy.

Zadanie 48.

Na dobre oświetlenie stanowiska pracy w kuchni **nie ma wpływu**

- A. kolor ścian i sufitów.
- B. czystość szyb i kloszy.
- C. temperatura otoczenia.
- D. ilość punktów świetlnych.

Zadanie 49.

Nieuszkodzone jednorazowe rękawice kucharskie powinien stosować

- A. przez pół godziny.
- B. do jednej czynności technologicznej.
- C. maksymalnie przez jedną lub dwie godziny.
- D. maksymalnie do trzech czynności technologicznych.

Zadanie 50.

Udzielając pierwszej pomocy pracownikowi w przypadku porażenia prądem, należy najpierw

- A. odciągnąć go od urządzeń będących pod napięciem.
- B. ocucić go poprzez lekkie polanie zimną wodą.
- C. powiadomić o zdarzeniu przełożonego.
- D. odciąć dopływ prądu.