

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

Arkusze zawiera informacje  
prawnie chronione do  
momentu rozpoczęcia  
egzaminu

**512[02]-0X-132**

Czas trwania egzaminu: 120 minut

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE ZAWODOWE Czerwiec 2013**

### **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":

■	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**

***Powodzenia!***

# Część I

## Zadanie 1.

Garnirowanie oznacza

- A. szpikowanie słoniną mięs chudych przeznaczonych do pieczenia.
- B. zgęszczanie potraw z warzyw zawiesiną z mąki ziemniaczanej.
- C. doprawianie potraw przyprawami.
- D. dekorowanie potraw i napojów.

## Zadanie 2.

Terriny to

- A. dekoracyjne kanapki.
- B. warstwowe sałatki warzywno-mięsne.
- C. delikatne pasztety z ryb, drobiu lub warzyw.
- D. paszteciki z ciasta francuskiego z nadzieniem z pieczarek.

## Zadanie 3.

Do ciast słonych należą

- A. strucle i keksy.
- B. keksy i kulebiaki.
- C. kulebiaki i paszteciki.
- D. paszteciki i szampanki.

## Zadanie 4.

Do ryb tłustych należy

- A. sandacz.
- B. makrela.
- C. dorsz.
- D. okoń.

## Zadanie 5.

Tarta warzywna to potrawa

- A. gotowana.
- B. smażona.
- C. pieczona.
- D. duszona.

### Zadanie 6.

Rumsztyk to potrawa smażona z mięsa, której powierzchnię wykończa się stosując

- A. panierowanie podwójne.
- B. panierowanie pojedyncze.
- C. oprószanie solą, pieprzem i mąką.
- D. zanurzanie w cieście naleśnikowym, tzw. klarze.

### Zadanie 7.

Zaparzanie mąki i zarabianie ciasta to etapy sporządzania ciasta

- A. biszkoptowego.
- B. francuskiego.
- C. ptysiowego.
- D. zbijanego.

### Zadanie 8.

Sporządzając mus owocowy należy zachować kolejność czynności:

1.	Przygotowanie przecieru owocowego
2.	Rozpuszczenie żelatyny
3.	Ubitie piany z białek
4.	Wymieszanie przecieru z żelatyną i pianą z białek
5.	?
6.	?

Czynności oznaczone numerami 5 i 6, to

- A. dekorowanie i porcjowanie.
- B. dekorowanie i studzenie.
- C. studzenie i porcjowanie.
- D. porcjowanie i studzenie.

### Zadanie 9.

„Do tygielka wsypać cukier puder, ogrzewać aż skarmelizuje się, wlać wodę, doprowadzić do wrzenia, wsypać zmieloną kawę i ogrzewać do zagotowania”. Zamieszczony opis przedstawia sposób parzenia kawy

- A. po arabsku.
- B. po irlandzku.
- C. po wiedeńsku.
- D. po adwokacku.

### Zadanie 10.

Mrożonki owocowe przeznaczone do przechowywania przez kilka miesięcy, należy magazynować w temperaturze

- A.  $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$
- B.  $-8\text{ }^{\circ}\text{C}$
- C.  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$
- D.  $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$

### Zadanie 11.

W magazynach, w których przechowywane są wędliny, powinna panować temperatura

- A. od  $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$  do  $+2\text{ }^{\circ}\text{C}$
- B. od  $+2\text{ }^{\circ}\text{C}$  do  $+6\text{ }^{\circ}\text{C}$
- C. od  $-6\text{ }^{\circ}\text{C}$  do  $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$
- D. od  $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$  do  $-4\text{ }^{\circ}\text{C}$

### Zadanie 12.

Ciemniejsza barwa na powierzchni i gorzki smak, to cechy masła

- A. sklarowanego.
- B. chłodniczego.
- C. mrożonego.
- D. zjełczałego.

### Zadanie 13.

Akryloamid powstaje w żywności zawierającej skrobię i białko podczas

- A. przechowywania w folii.
- B. smażenia w frytownicy.
- C. gotowania w szybkowarze.
- D. odgrzewania w kuchence mikrofalowej.

### Zadanie 14.

Obniżenie wartości odżywczej żywności poddanej obróbce cieplnej powoduje

- A. rozkład NNKT.
- B. denaturacja białek.
- C. kleikowanie skrobi.
- D. hydroliza protopektyn.

### Zadanie 15.

Paella to potrawa charakterystyczna dla kuchni

- A. greckiej.
- B. włoskiej.
- C. angielskiej.
- D. hiszpańskiej.

### Zadanie 16.

Małe pierożki w kształcie sakiewek, nadziewane serem ricotta i szpinakiem, typowe dla kuchni włoskiej, to

- A. uszka.
- B. kołduny.
- C. fagottini.
- D. pielemienie.

### Zadanie 17.

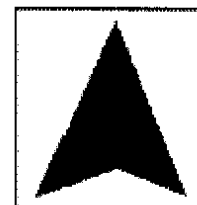
W jakiej ilości wody i ile minut należy gotować cztery torebki kaszy, jeżeli zgodnie z informacją na opakowaniu: „jedną torebkę należy włożyć do 1 litra wrzątku i gotować 20 minut” ?

- A. W 1 litrze wody przez 20 minut.
- B. W 1 litrze wody przez 80 minut.
- C. W 4 litrach wody przez 20 minut.
- D. W 4 litrach wody przez 80 minut.

### Zadanie 18.

Co oznacza zaprezentowany znak, umieszczony na opakowaniu produktu?

- A. Tu otwierać.
- B. Ostrożnie kruche.
- C. Opakowanie hermetyczne.
- D. Chronić przed nagrzaniem.



### Zadanie 19.

Na którym zdjęciu przedstawiono dozownik do napojów ?



A.



B.



C.



D.

### Zadanie 20.

Na którym zdjęciu przedstawiono kociołek do fondue?



A.



B.



C.



D.

## Dane z Tabeli do zadań: 21., 22.

Tabela. Kotlety z kaszy gryczanej i sera

Surowce	Normatyw surowcowy na 5 porcji	Zawartość białka w 100 g produktu [w g]	Wartość energetyczna [kcal]
Kasza gryczana	200 g	12,6	336
Olej	100 g	0,0	884
Cebula	50 g	1,4	30
Jaja	100 g (2 szt.)	12,5	139
Szczypiorek	20 g	4,1	29
Ser biały	250 g	19,8	175
Bułka tarta	50 g	9,7	347
Sól, pieprz	do smaku	0,0	0

### Zadanie 21.

Ile białka pełnowartościowego dostarczy organizmowi spożycie jednej porcji kotleta z kaszy i sera ?

- A. 83,6 g
- B. 62,0 g
- C. 16,7 g
- D. 12,4 g

### Zadanie 22.

Ile sera białego należy zużyć do przygotowania 14 porcji kotletów z kaszy gryczanej i sera zgodnie z recepturą przedstawioną w Tabeli?

- A. 3500 g
- B. 700 g
- C. 350 g
- D. 70 g

### Zadanie 23.

Ile wynosi wartość energetyczna porcji zupy z fasolki szparagowej (400 g), jeżeli 100 g zupy zawiera 2 g białka, 1 g tłuszczu, 10 g węglowodanów?

- A. 456 kcal
- B. 228 kcal
- C. 114 kcal
- D. 57 kcal

### Zadanie 24.

Ile polędwicy wołowej należy zakupić do usmażenia 30 befsztyków, jeżeli ubytek masy podczas obróbki termicznej wynosi 40%, a porcja gotowej potrawy powinna ważyć 100 g?

- A. 1,8 kg
- B. 3,0 kg
- C. 4,2 kg
- D. 5,0 kg

### Zadanie 25.

Sinozielona otoczka wokół żółtka jaja ugotowanego na twardo **nie powstanie**, jeżeli po 8 – 10 minutach gotowania jajo

- A. zostanie posypane szczyptą soli po wyjęciu z wody.
- B. pozostanie dalej w wodzie, w której było gotowane.
- C. pozostanie do wystudzenia po wyjęciu z wody.
- D. zostanie szybko schłodzone w zimnej wodzie.

### Zadanie 26.

Ziarna kaszy gotowanej na sypko **nie popękają i nie poskleją się**, jeżeli będą gotowane

- A. od wrzącej wody z dodatkiem octu.
- B. od wrzącej wody z dodatkiem oleju.
- C. od zimnej wody z dodatkiem oleju.
- D. od zimnej wody z dodatkiem octu.

### Zadanie 27.

Mętny napar herbaty o nieprzyjemnym smaku i aromacie powstaje, jeżeli do zaparzania używa się

- A. naczyń metalowych.
- B. naczyń porcelanowych.
- C. herbaty niefermentowanej.
- D. herbaty o dużym stopniu rozdrobnienia.

### Zadanie 28.

Na śniadanie wiedeńskie wzmocnione **nie należy podawać**

- A. kawy z dodatkiem śmietanki.
- B. masła, dżemu i wędlin.
- C. pieczywa pszennego.
- D. zup mlecznych.

### Zadanie 29.

Który zestaw potraw należy wybrać na przyjęcie typu cocktail party?

- A. Tartinki z szynką, kotlet de volaille, sznycel po wiedeńsku, kawa, herbata.
- B. Tartinki z pastą z łososia, koreczki z sera, befsztyk po angielsku, banany, kawa.
- C. Tartinki z salami, koreczki z szynki, śliwki w bekonie, ciasteczka, sok pomarańczowy.
- D. Tartinki z jajkiem, ryby w marynacie, sznycel ministerski, suflet z jabłek, sok grapefruitowy.

### **Zadanie 30.**

Na uroczystej kolacji do pieczonej kaczki z żurawiną należy zaproponować wino

- A. czerwone półsłodkie.
- B. czerwone wytrawne.
- C. białe półwytrawne.
- D. białe wytrawne.

### **Zadanie 31.**

Napoje zimne, gorące, napoje alkoholowe, wyroby cukiernicze i desery, to asortyment oferowany przez

- A. puby.
- B. winiarnie.
- C. kawiarnie.
- D. jadalnie.

### **Zadanie 32.**

W diecie wysokobiałkowej należy unikać

- A. mięsa wołowego.
- B. serów twarogowych.
- C. warzyw strączkowych.
- D. jaj gotowanych na miękko.

### **Zadanie 33.**

Do przyprawiania potraw w diecie łatwostrawnej należy stosować:

- A. kminek, ocet, pieprz.
- B. ocet, paprykę, rozmaryn.
- C. majeranek, pieprz, paprykę.
- D. kminek, rozmaryn, majeranek.

### **Zadanie 34.**

Który zestaw obiadowy należy wybrać stosując dietę niskotłuszczową z ograniczeniem błonnika?

- A. Kapuśniak, pulpety cielęce w sosie potrawkowym, ryż, fasolka szparagowa, sok z marchwi i jabłek.
- B. Zupa ogórkowa, klopsiki wieprzowe, kasza gryczana, buraczki zasmażane, napój owocowy.
- C. Bulion z groszkiem ptysiowym, kotlety z soi, ziemniaki z wody, marchew duszona, jabłko.
- D. Zupa jarzynowa z ryżem, ryba pieczona w folii, ziemniaki puree, mizeria, mus jabłkowy.



### Zadanie 35.

Koszt surowców do przygotowania obiadu: dla 30 uczniów w stołówce szkolnej wyniósł: zupy – 34,00 zł, dania zasadniczego – 120,60 zł, deseru – 26,60 zł. Jaki był koszt surowcowy 1 zestawu obiadowego ?

- A. 6,04 zł
- B. 18,12 zł
- C. 60,40 zł
- D. 181,20 zł

### Zadanie 36.

Ile wynosi cena gastronomiczna brutto potrawy, jeżeli koszt wyprodukowania potrawy wynosi 10,00 zł, marża gastronomiczna 150%, a podatek VAT 8%?

- A. 15,80 zł
- B. 16,20 zł
- C. 25,80 zł
- D. 27,00 zł

### Zadanie 37.

Ile wynosi cena gastronomiczna netto lampki wina o pojemności 75 ml, jeżeli cena zakupu butelki o pojemności 0,75 l wynosi 30,00 zł, a marża gastronomiczna 250%?

- A. 13,50 zł
- B. 10,50 zł
- C. 7,50 zł
- D. 4,50 zł

### Zadanie 38.

Koktajle z owoców morza należy podawać

- A. w tumblerach.
- B. w pucharkach.
- C. w karafkach.
- D. w pokalach.

### Zadanie 39.

Do przygotowania 60 litrów zupy nie należy używać garnka o pojemności

- A. 60 litrów.
- B. 65 litrów.
- C. 70 litrów.
- D. 75 litrów.

### **Zadanie 40.**

Do sporządzenia podprawy zacieranej należy użyć oprócz miski

- A. różgę.
- B. mątwkę.
- C. kulę drewnianą.
- D. trzepaczkę sprężynową.

### **Zadanie 41.**

Urządzenie, w którym można usmażyć mięso i odgrzać je w mieszaninie parowo-powietrznej, to

- A. frytownica.
- B. piec konwekcyjny.
- C. kuchenka indukcyjna.
- D. kuchenka mikrofalowa.

### **Zadanie 42.**

Powierzchnie stołów produkcyjnych w kuchni właściwej należy dezynfekować

- A. codziennie po zakończeniu produkcji.
- B. po zakończeniu każdej czynności.
- C. dwa razy w tygodniu.
- D. raz w tygodniu.

### **Zadanie 43.**

Nieostrożne otwarcie przez kucharza pokrywy kotła warzelnego w czasie pracy urządzenia, może spowodować

- A. przypalenie potrawy.
- B. przerwanie gotowania.
- C. zatrucie kucharza czadem.
- D. poparzenie kucharza parą wodną.

### **Zadanie 44.**

Owoce przeznaczone do sporządzania kremów i musów owocowych należy obowiązkowo myć, a jaja dezynfekować, aby nie dopuścić do zatrucia konsumentów

- A. toksoplazmozą i gronkowcem.
- B. toksoplazmozą i salmonellą.
- C. pestycydami i gronkowcem.
- D. pestycydami i salmonellą.

### **Zadanie 45.**

Wykorzystanie do produkcji potraw niebadanego mięsa z dziczyzny może spowodować zatrucie konsumentów

- A. jadem kielbasianym.
- B. aflatoksyną.
- C. azotynami.
- D. włośnicą.

### **Zadanie 46.**

Zgodnie z zasadami ergonomii należy tak dostosować wysokość blatów roboczych, aby podczas ręcznego rozdrabniania warzyw ramię i przedramię pracowały pod kątem

- A. mniej niż 45°.
- B. od 45° do 90°.
- C. od 90° do 180°.
- D. powyżej 180°.

### **Zadanie 47.**

Zgodnie z zasadami ergonomii stanowisko do smażenia kotletów należy zorganizować tak, aby kolejno były rozmieszczone:

- A. półprodukty, sprzęt pomocniczy, patelnia elektryczna, naczynie na wyroby gotowe.
- B. sprzęt pomocniczy, patelnia elektryczna, półprodukty, naczynie na wyroby gotowe.
- C. patelnia elektryczna, sprzęt pomocniczy, półprodukty, naczynie na wyroby gotowe.
- D. półprodukty, patelnia elektryczna, naczynie na wyroby gotowe, sprzęt pomocniczy.

### **Zadanie 48.**

Gojące naczynia z potrawami należy wyjmować z pieca konwekcyjnego posługując się

- A. ścierką bawełnianą.
- B. ręcznikiem papierowym.
- C. rękawicami bawełnianymi.
- D. rękawicami termoizolacyjnymi.

### **Zadanie 49.**

Podczas obsługi urządzenia elektrycznego kucharz został porażony prądem. Udzielając pierwszej pomocy poszkodowanemu należy w pierwszej kolejności

- A. powiadomić przełożonego.
- B. wezwać pomoc medyczną.
- C. wyłączyć urządzenie spod napięcia.
- D. wykonać masaż serca i sztuczne oddychanie.

### **Zadanie 50.**

Podczas smażenia kucharz oparzył ręce gorącym tłuszczem i schłodził je natychmiast zimną wodą. Pęcherze, które powstały należy

- A. natychmiast przekłuć.
- B. posmarować tłustym kremem.
- C. zdezynfekować spirytusem lub jodyną.
- D. zabezpieczyć suchym jałowym opatrunkiem.