

Nazwa kwalifikacji: **Przygotowanie i wydawanie dań**  
Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.02**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

## EGZAMIN ZAWODOWY

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2019**

### CZĘŚĆ PISEMNA

#### Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
  - wpisz oznaczenie kwalifikacji,
  - zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
  - wpisz swój numer PESEL\*,
  - wpisz swoją datę urodzenia,
  - przyklej naklejkę ze swoim numerem PESEL.
3. Arkusz egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
4. Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
5. Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
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 możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ kratek w 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

### Zadanie 1.

Instytucją sprawującą nadzór między innymi, nad jakością zdrowotną żywności jest

- A. Państwowa Inspekcja Sanitarna.
- B. Państwowy Zakład Higieny.
- C. Inspekcja Weterynaryjna.
- D. Inspekcja Handlowa.

### Zadanie 2.

W przedstawionej na rysunku pozycji należy ułożyć poszkodowanego, który

- A. zasłabł.
- B. zakrztusił się.
- C. złamał kończynę górną.
- D. zwichnął nogę w stawie skokowym.



### Zadanie 3.

Przedstawiony na rysunku owoc to

- A. melon.
- B. granat.
- C. marakuja.
- D. awokado.



### Zadanie 4.

Które warzywo przedstawione jest na rysunku?

- A. Fenkuł.
- B. Patison.
- C. Bakłażan.
- D. Karczoch.



### Zadanie 5.

Element kulinarny przedstawiony na rysunku pochodzi z rozbioru tuszy

- A. cielęcej.
- B. baraniej.
- C. wołowej.
- D. wieprzowej.



**Zadanie 6.**

Do zestalenia kisielu owocowego należy zastosować mąkę

- A. żytnią.
- B. pszenną.
- C. jęczmienną.
- D. ziemniaczaną.

**Zadanie 7.**

Który zestaw zawiera główne surowce do sporządzania ciasta biszkoptowego?

- A. Mąka, jaja, masło.
- B. Mąka, jaja, cukier.
- C. Mleko, cukier, jaja.
- D. Mleko, cukier, masło.

**Zadanie 8.**

Która zmiana zachodzi w jajach w czasie ich przechowywania?

- A. Powiększa się komora powietrzna.
- B. Białko staje się gęste i przejrzyste.
- C. Zwiększa się masa właściwa jaja.
- D. Skorupa staje się chropowata.

**Zadanie 9.**

Która metoda utrwalania mięsa gwarantuje jedynie trzy dni przydatności mięsa do spożycia?

- A. Wędzenie.
- B. Liofilizacja.
- C. Zamrażanie.
- D. Marynowanie.

**Zadanie 10.**

Którą metodę utrwalania należy zastosować w celu uzyskania koncentratu pomidorowego?

- A. Solenie.
- B. Suszenie.
- C. Zamrażanie.
- D. Zagęszczanie.

**Zadanie 11.**

Na podstawie normatywu surowcowego zamieszczonego w tabeli wskaż, którą metodę należy zastosować do utrwalenia mięsa.

- A. Solenie.
- B. Peklowanie.
- C. Bejcowanie.
- D. Pasteryzowanie.

| Normatyw surowcowy  |
|---|
| 1 kg mięsa<br>0,5 l wody<br>0,25l octu<br>0,05g cebuli<br>sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie |

### Zadanie 12.

Klops to potrawa z mięsnej masy mielonej poddana procesowi

- A. gotowania.
- B. smażenia.
- C. pieczenia.
- D. duszenia.

### Zadanie 13.

Urządzeniem przedstawionym na rysunku jest

- A. blender.
- B. malakser.
- C. mikser zanurzeniowy.
- D. wyciskarka do owoców.



### Zadanie 14.

Do sporządzania którego rodzaju ciasta służy mieszadło robota wieloczynnościowego przedstawione na rysunku?

- A. Pierogowego.
- B. Francuskiego.
- C. Drożdżowego.
- D. Biskoptowego.



### Zadanie 15.

Sprzęt przedstawiony na rysunku jest przeznaczony

- A. do obierania warzyw.
- B. do porcjowania lodów.
- C. do wyciskania czosnku.
- D. do miążdżenia orzechów.



### Zadanie 16.

Oryginalnie zapakowane mleko sterylizowane UHT (ultrawysoka temperatura) powinno być przechowywane w temperaturze nie wyższej niż

- A. 10 °C
- B. 15 °C
- C. 25 °C
- D. 30 °C

**Zadanie 17.**

Który zestaw urządzeń stanowi niezbędne wyposażenie pomieszczenia magazynowego?

- A. Autoklawy, steamery.
- B. Szafy chłodnicze, wagi.
- C. Salamandry, promienniki.
- D. Bemary, trzony indukcyjne.

**Zadanie 18.**

Zdezynfekowane jaja należy przechowywać

- A. w lodówce w czystej misce.
- B. w lodówce w wytłaczankach.
- C. na regale w kuchni w czystej misce.
- D. na regale w kuchni w wytłaczankach.

**Zadanie 19.**

Tłuszcze stałe przechowywane w magazynie w temperaturze powyżej 10 °C z dostępem światła ulegają

- A. jęlczeniu.
- B. koagulacji.
- C. upłynnieniu.
- D. rafinowaniu.

**Zadanie 20.**

Ziemniaki przechowywane w temperaturze poniżej 2 °C, po ugotowaniu mają smak

- A. słony.
- B. słodki.
- C. gorzki.
- D. kwaśny.

**Zadanie 21.**

Porcja buraków do dania zasadniczego wynosi 100 g. Ile kilogramów buraków należy obrać do sporządzenia 200 porcji, jeżeli straty podczas obierania wynoszą 20%?

- A. 25 kg
- B. 50 kg
- C. 75 kg
- D. 100 kg

### Zadanie 22.

Ile 200 gramowych kostek masła należy użyć do sporządzenia 30 porcji kotletów de volaille zgodnie z zamieszczonym w tabeli normatywem surowcowym na 1 porcję?

- A. 2 kostki.
- B. 3 kostki.
- C. 5 kostek.
- D. 10 kostek.

| Normatyw surowcowy na 1 porcję kotletów de volaille |        |
|---|--------|
| Nazwa surowca                                       | Ilość  |
| Filet z kurczaka z kostką                           | 1 szt. |
| Masło   | 20 g   |
| Mąka pszenna  | 8 g    |
| Jajo  | ½ szt. |
| Bułka tarta   | 25 g   |
| Olej  | 80 ml  |

### Zadanie 23.

Kucharz przygotowując potrawę smażoną „Warzywa na patelnię” z mrożonych warzyw powinien

- A. umyć je i wrzucić na ciepły tłuszcz.
- B. nie rozmrażać ich i wrzucić na gorący tłuszcz.
- C. całkowicie rozmrozić je i wrzucić na zimny tłuszcz.
- D. częściowo rozmrozić je i wrzucić na gorący tłuszcz.

### Zadanie 24. (Zadanie multimedialne)

Którą technikę stosowaną podczas przygotowania ciasta ptyśowego przedstawiono w filmie?

- A. Zaparzanie mąki.
- B. Topienie tłuszczu.
- C. Ucieranie tłuszczu.
- D. Przesiewanie mąki.



### Zadanie 25.

Którą kolejność czynności należy zastosować przy wyrobie pierogów z nadzieniem?

- A. Przygotowanie nadzienia, sporządzenie ciasta, formowanie i nakładanie nadzienia, wałkowanie i wykrawanie ciasta, zlepianie pierogów.
- B. Sporządzenie ciasta, wałkowanie i wykrawanie ciasta, przygotowanie nadzienia, formowanie i nakładanie nadzienia, zlepianie pierogów.
- C. Sporządzenie ciasta, przygotowanie nadzienia, wałkowanie i wykrawanie ciasta, formowanie i nakładanie nadzienia, zlepianie pierogów.
- D. Przygotowanie nadzienia, sporządzenie ciasta, wałkowanie i wykrawanie ciasta, formowanie i nakładanie nadzienia, zlepianie pierogów.

### Zadanie 26.

Które ciasto wyrabiane w naczyniu należy sporządzić na podstawie normatywu surowcowego zamieszczonego w tabeli?

- A. Lane.
- B. Francuskie.
- C. Naleśnikowe.
- D. Półfrancuskie.

| Normatyw surowcowy |             |                         |           |
|--------------------|-------------|-------------------------|-----------|
| Mąka (g)           | Jaja (szt.) | Woda (cm <sup>3</sup> ) | Masło (g) |
| 380                | 3           | 270                     | 65        |

**Zadanie 27.**

Produkcja potraw z mięs smażonych sauté obejmuje: mycie, porcjowanie, rozbijanie, formowanie i doprawianie mięsa oraz

- A. oprószenie mąką i smażenie.
- B. zanurzanie w klarze i smażenie.
- C. panierowanie podwójne i smażenie.
- D. panierowanie pojedyncze i smażenie.

**Zadanie 28.**

Który z wymienionych elementów kulinarnych należy przeznaczyć na bryzol cielęcy?

- A. Łatę.
- B. Górkę.
- C. Mostek.
- D. Łopatkę.

**Zadanie 29.**

| Etapy wykonania galantyny z drobiu |                   |   |   |   |                        |                      |
|------------------------------------|-------------------|---|---|---|------------------------|----------------------|
| Mycie mięsa                        | Obcięcie skrzydeł | Przecięcie skóry od nasady szyi do końca mostka | Nacięcie skóry i mięśni wzdłuż kości udowej | ? | Sporządzenie nadzienia | Formowanie galantyny |

Na podstawie zamieszczonego schematu wykonania galantyny z drobiu wskaż nazwę etapu oznaczonego znakiem zapytania.

- A. Odcięcie udek.
- B. Rozbicie fileta.
- C. Oddzielenie fileta ze skórą od korpusu.
- D. Oddzielenie skóry wraz z mięśniami od kości.

**Zadanie 30.**

Który sos należy sporządzić na bazie emulsji żółtka, masła klarowanego i estragonu?

- A. Beurreblanc.
- B. Holenderski.
- C. Béarnaise.
- D. Maślany.

**Zadanie 31.**

Któremu procesowi ulega skrobia podczas ogrzewania w wodzie?

- A. Kleikowania.
- B. Karmelizacji.
- C. Retrogradacji.
- D. Dekstrynizacji.

### Zadanie 32.

Pęcznienie fasoli w trakcie jej moczenia jest wynikiem

- A. dojrzewania.
- B. oddychania.
- C. hydrolizy.
- D. osmozy.

### Zadanie 33.

Którego sprzętu należy użyć, aby uformować ozdobne pasy ciasta na faworki?

- A. Noża z piłką.
- B. Noża kuchennego.
- C. Wydrążacza falistego.
- D. Radełka karbowanego.

### Zadanie 34.

Do filetowania surowego łososia kucharz powinien zgodnie z zasadami HACCP użyć deski koloru

- A. żółtego.
- B. zielonego.
- C. czerwonego.
- D. niebieskiego.

### Zadanie 35.

W którym naczyniu przedstawionym na rysunku, należy serwować kawior?



1.



2.



3.



4.

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

### Zadanie 36.

Do serwowania jednej porcji zestawu obiadowego składającego się z kotleta mielonego, ziemniaków purée i mizerii ze śmietaną, kucharz powinien dobrać

- A. talerz stołowy duży i talerz deserowy.
- B. talerz deserowy i miseczkę ceramiczną.
- C. talerz stołowy duży i talerz zakąskowy.
- D. talerz zakąskowy i miseczkę ceramiczną.

### Zadanie 37.

Sztufadę należy sporządzić

- A. z cielęciny.
- B. z wołowiny.
- C. z jagnięciny.
- D. z wieprzowiny.

### Zadanie 38.

Które z urządzeń przedstawionych na rysunkach przeznaczone jest do gotowania na parze bez zwiększania ciśnienia?



1.



2.



3.



4.

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

### Zadanie 39.

Postawa ciała przedstawiona na rysunku w komunikacji niewerbalnej oznacza

- A. zdziwienie.
- B. odrzucenie.
- C. nieśmiałość.
- D. niepewność.



### Zadanie 40.

W magazynie zakładu gastronomicznego znajduje się 10 kg marchwi i 2 kg jabłek. Na podstawie normatywu surowcowego na 10 porcji zamieszczonego w tabeli oblicz ile kilogramów marchwi i jabłek należy zamówić, aby zrealizować zamówienie na 155 porcji surówki z marchwi i jabłka.

- A. Marchew 3,95 kg, jabłka 1,10 kg
- B. Marchew 3,95 kg, jabłka 3,10 kg
- C. Marchew 13,95 kg, jabłka 1,10 kg
- D. Marchew 13,95 kg, jabłka 3,10 kg

| Normatyw surowcowy na 10 porcji surówki z marchwi i jabłka |          |
|--|----------|
| Marchew  | 0,90 kg  |
| Jabłko   | 0,20 kg  |
| Jogurt   | 0,10 kg  |
| Cukier, sok z cytryny                                      | do smaku |