

Nazwa kwalifikacji: **Wykonywanie prac pomocniczych w obiektach świadczących
usługi gastronomiczne**
Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.04**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN ZAWODOWY

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

CZĘŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 12 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 krerek 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.
13. Arkusz oraz kartę odpowiedzi przekazaj zespołowi nadzorującemu.

Powodzenia!

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

Zadanie 1.

Za stan bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładzie gastronomicznym, zgodnie z kodeksem pracy, odpowiedzialny jest

- A. kucharz.
- B. pracodawca.
- C. kierownik sali.
- D. inspektor bhp.

Zadanie 2.

Który sprzęt gaśniczy należy zastosować do gaszenia palącego się na człowieku ubrania?

- A. Agregat pianotwórczy.
- B. Gaśnicę proszkową.
- C. Gaśnicę śniegową.
- D. Koc gaśniczy.

Zadanie 3.

Który zestaw środków ochrony indywidualnej powinien stosować pracownik zatrudniony w zmywalni naczyń?

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

Zadanie 4.

W ramach czynności porządkowych w przygotowalni I powinno się wykonać

- A. wyparzanie garnków.
- B. polerowanie sztućców.
- C. mycie płuczko-obieraczki.
- D. czyszczenie płyty grillowej.

Zadanie 5.

Do czynności porządkowych codziennych wykonywanych w części produkcyjnej zakładu gastronomicznego należy między innymi, mycie

- A. okapu.
- B. ściany.
- C. patelni.
- D. chłodni.

Zadanie 6.

Na której ilustracji przedstawione jest urządzenie do polerowania sztućców?



Ilustracja 1.



Ilustracja 2.



Ilustracja 3.



Ilustracja 4.

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

Zadanie 7. (multimedialne)

Który sposób rozdrabniania cebuli pokazano w filmie?

- A. W piórka.
- B. W plastry.
- C. W kostkę.
- D. W półplastry.



Zadanie 8.

Która czynność obróbki brudnej polega na usuwaniu kości z surowej tuszki drobiowej?

- A. Dzielenie.
- B. Filetowanie.
- C. Trybowanie.
- D. Tranżerowanie.

Zadanie 9.

Które z wymienionych urządzeń należy zastosować do mielenia mięsa?

- A. Wilk.
- B. Sortownik.
- C. Krajalnicę.
- D. Szatkownicę.

Zadanie 10.

Obróbkę wstępną brudną 50 kg selerów i 30 kg marchwi powinno się przeprowadzić przy użyciu

- A. kutra i szatkownicy.
- B. płuczko-obieraczki i jarzyniaka.
- C. sortownika i noża do filetowania.
- D. maszyny wieloczynnościowej i wilka.

Zadanie 11.

Na którym etapie przygotowania nasion fasoli na zupę należy dodać sól?

- A. Pod koniec moczenia nasion.
- B. Pod koniec gotowania nasion.
- C. Na początku moczenia nasion.
- D. Na początku gotowania nasion.

Zadanie 12.

Podczas której metody obróbki cieplnej środek spożywczy nie styka się z wodą w postaci ciekłej?

- A. Gotowania na parze.
- B. Gotowania tradycyjnego.
- C. Duszenia z obsmażaniem.
- D. Duszenia bez obsmażania.

Zadanie 13.

Jaja w koszulkach to potrawa z jaj

- A. gotowanych bez skorupki.
- B. gotowanych w skorupce.
- C. pieczonych.
- D. smażonych.

Zadanie 14.

Którą metodę obróbki cieplnej należy zastosować do wykonania kotletów ziemniaczanych?

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

Zadanie 15.

Przy pomocy którego z wymienionych urządzeń można smażyć i dusić potrawy?

- A. Autoklawu.
- B. Salamandra.
- C. Patelni elektrycznej.
- D. Frytownicy ciśnieniowej.

Zadanie 16.

Które z wymienionych urządzeń należy przygotować chcąc równocześnie piec i gotować różne potrawy w tym samym czasie?

- A. Bemar.
- B. Podgrzewacz.
- C. Kocioł warzelny.
- D. Piec konwekcyjny.

Zadanie 17.

Warzywem, któremu charakterystyczną barwę nadaje karoten jest

- A. burak.
- B. chrzan.
- C. szczaw.
- D. marchew.

Zadanie 18.

Który z wymienionych środków spożywczych zawiera pełnowartościowe białko?

- A. Kuskus.
- B. Jajo kurze.
- C. Ciecierzycyca.
- D. Kasza gryczana.

Zadanie 19.

Orzechy należą do grupy produktów o wysokiej zawartości

- A. białka.
- B. skrobi.
- C. tłuszczu.
- D. błonnika.

Zadanie 20.

Które z wymienionych warzyw można przeznaczyć na surówkę?

- A. Rzodkiew.
- B. Szparagi.
- C. Patisony.
- D. Fasolkę.

Zadanie 21.

Który składnik należy dodać do wykazu surowców do przygotowania kotletów mielonych, w miejscu oznaczonym znakiem zapytania?

- A. Jajo
- B. Twaróg.
- C. Mąkę pszenną.
- D. Świeżą paprykę.

Wykaz surowców do przygotowania kotletów mielonych

Mięso mielone
Bułka czerstwa
Mleko
?
Cebula
Bułka tarta
Tłuszcz
Sól, pieprz

Zadanie 22.

Do przygotowania ciasta na racuchy oprócz mąki pszennej, jaj, mleka i cukru należy użyć

- A. mąki ziemniaczanej.
- B. sera twarogowego.
- C. ziemniaków.
- D. drożdży.

Zadanie 23.

Który zestaw środków spożywczych zawiera wyłącznie tłuszcze zwierzęce?

- A. Masło, olej rzepakowy, słonina.
- B. Masło kakaowe, oliwa, tran.
- C. Smalec, łój, margaryna.
- D. Masło, sadło, smalec.

Zadanie 24.

Który z wymienionych rodzajów mięsa nadaje się do przygotowania szaszłyków?

- A. Łata.
- B. Pręga.
- C. Łopatka.
- D. Polędwica.

Zadanie 25.

Która metoda utrwalania produktów spożywczych całkowicie niszczy zawarte w nich drobnoustroje?

- A. Kiszenie.
- B. Chłodzenie.
- C. Sterylizacja.
- D. Pasteryzacja.

Zadanie 26.

Który z wymienionych produktów otrzymuje się w wyniku utrwalenia surowca metodą fizyczną?

- A. Śliwki w occie.
- B. Jabłka suszone.
- C. Kapustę kiszoną.
- D. Ogórki marynowane.

Zadanie 27.

Przygotowując potrawę smażoną *Warzywa na patelni* z mrożonych warzyw należy

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

Zadanie 28.

Przygotowanie której z wymienionych potraw mącznych wymaga użycia stolnicy?

- A. Blin.
- B. Uszek.
- C. Klusek francuskich.
- D. Klusek kładzionych.

Zadanie 29.

W jaki sposób należy postąpić po rozdrobnieniu surowego selera przeznaczonego na surówkę, aby zachować jego jasną barwę i składniki odżywcze?

- A. Zalać go zimną, osoloną wodą.
- B. Zalać go zimną, osłodzoną wodą.
- C. Skropić go wrzącą wodą i mlekiem.
- D. Skropić go sokiem z cytryny i oliwą.

Zadanie 30.

W celu zachowania jak najwyższej wartości odżywczej buraków ćwikłowych przeznaczonych na dodatek jarzynowy należy gotować je

- A. obrane, w całości.
- B. w skórce, w całości.
- C. obrane, rozdrobnione.
- D. w skórce, rozdrobnione.

Zadanie 31.

Na której ilustracji przedstawiony jest magazyn przeznaczony do przechowywania produktów mlecznych, takich jak sery twarogowe, jogurty i kefiry?



Ilustracja 1.



Ilustracja 2.



Ilustracja 3.



Ilustracja 4.

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

Zadanie 32.

Ziemniaki należy przechowywać w magazynie

- A. mroźniczym.
- B. chłodniczym.
- C. artykułów suchych.
- D. warzyw korzeniowych.

Zadanie 33.

Niezbędnym warunkiem skuteczności łańcucha chłodniczego jest

- A. zachowanie ciągłości prawidłowej temperatury.
- B. niska temperatura we wszystkich jego ogniwach.
- C. powolne zamrażanie produktów na początku łańcucha do minus 20 °C.
- D. gwałtowne zamrożenie produktów na początku łańcucha do minus 40 °C.

Zadanie 34.

Zgodnie z zasadami HACCP w zakładach gastronomicznych do obróbki surowych ryb należy stosować deskę koloru

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

Zadanie 35.

Kelner poprosił pomocnika o przygotowanie filiżanki do podania kawy espresso. Na której ilustracji przedstawione jest naczynie do podania tego napoju?



Ilustracja 1.



Ilustracja 2.



Ilustracja 3.



Ilustracja 4.

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

Zadanie 36.

Do ekspedycji napojów, zgodnie z otrzymanym wykazem pomocnik ma przygotować wernik. Na której ilustracji przedstawione jest to urządzenie?



Ilustracja 1.



Ilustracja 2.



Ilustracja 3.



Ilustracja 4.

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

Zadanie 37.

Które z wymienionych warzyw jest surowcem do produkcji ćwikły?

- A. Burak.
- B. Cebula.
- C. Czosnek.
- D. Marchew.

Zadanie 38.

Na której ilustracji przedstawione jest urządzenie przeznaczone do gotowania na parze?



Ilustracja 1.



Ilustracja 2.



Ilustracja 3.



Ilustracja 4.

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

Zadanie 39.

Przedstawiona na ilustracji postawa ciała w komunikacji niewerbalnej oznacza

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



Zadanie 40.

Pominięcie czynności mycia owoców przeznaczonych na surówkę może być przyczyną

- A. zmiany smaku surówki.
- B. zatrucia pokarmowego konsumentów.
- C. obniżenia wartości odżywczej surówki.
- D. skrócenia czasu przechowywania owoców.