

L. p.	Pytanie	Odpowiedź	Rysunek/grafika lub uwagi
PP-DP-kucharz okrętowy-F1P3-technologia żywienia (13.08.2019)			
1.	Asortyment mięs duszonych to: a. medalion, stek, gulasz b. ragout, stek, bryzol c. paprykarz, Boeuf Stroganoff, gulasz, ragout	C	
2.	Asortyment mięs smażonych saute z drobiu: a. filety, antrykoty, sznycle b. filety z kostką lub bez, bryzole, medaliony c. antrykoty, kotlety pożarskie, filety bez kostki	B	
3.	Asortyment potraw z mleka słodkiego: a. koktajle, kakao, czekolada, kawa mleczna, bawarka, kisiele mleczne, galaretki b. bawarka, mleko acidofilne, koktajle, galaretki c. zupa „Nic”, kefir, jogurt, kakao, czekolada mleczna	A	
4.	Białka pełnowartościowe to: a. białka występujące owocach i warzywach b. białko roślin strączkowych c. białko mięsa, ryb i jaja kurzego d. białka zbożowe występujące w pszenicy i kukurydzy	C	
5.	Blanszowanie polega na: a. krótkotrwałym obgotowaniu b. zanurzeniu w gorącym tłuszczu c. długotrwałym duszeniu	A	
6.	Buraki gotuje się: a. w całości w skórce b. pokrojone w plastry i pod koniec gotowania dodaje tłuszcz c. w środowisku kwaśnym	A	
7.	Ciasta kruche składają się z: a. mąki, ubitej piany z białek, śmietany i cukru b. mąki, tłuszczu, cukru i drożdży c. mąki, tłuszczu, cukru i żółtek d. mąki, ubitych jaj całych, cukru i proszku do pieczenia	C	
8.	Ciasto na kluski śląskie sporządza się z: a. ziemniaków surowych, jaj i maki pszennej b. ziemniaków surowych i gotowanych, mąki ziemniaczanej i jaj c. ziemniaków gotowanych, jaj i mąki ziemniaczanej d. ziemniaków gotowanych, jaj i maki pszennej	C	
9.	Ciemnieniu warzyw i owoców po obraniu nie zapobiegnie: a. posypanie je cukrem lub solą i wstawienie do lodówki b. skropienie sokiem z cytryny c. zanurzenie we wrzątku d. zanurzenie w zimnej wodzie	A	
10.	Części użytkowe warzyw to: a. owoce, liście, młode pędy, zgrubiałe łodygi, korzenie, kwiatostany b. kwiatostany i korzenie młode c. owoce, pędy, mięśnie	A	
11.	Do długotrwałego smażenia najlepiej wykorzystać: a. oliwę extra virgin b. olej rzepakowy i smalec wieprzowy c. masło lub margarynę d. olej z pestek dyni	B	
12.	Do produktów bezglutenowych należą: a. ryż, gryka i kasza jaglana b. kasza manna i makaron c. bułki grahamki d. kuskus i chleb żytni	A	
	Do produktów zakwaszających organizm zaliczamy: a. pomidory, kasze, pieczywo, jaja		

13.	b.	mleko, mąkę, warzywa strączkowe, masło	D	
	c.	jabłka, drób, migdały, kapustę		
	d.	mięso wołowe, śledzia, drób, jaja		
14.	Do przygotowania klusek śląskich użyjesz mąki:			
	a.	pszennej	B	
	b.	ziemniaczanej		
	c.	pszennej i ziemniaczanej		
15.	Do przygotowania wywarów na bulion najlepiej wykorzystać:			
	a.	szponder wołowy	A	
	b.	szynkę wieprzową		
	c.	golonkę wieprzową		
	d.	ogon wieprzowy		
16.	Do przypraw ograniczających skurcze i wzdęcia należą:			
	a.	cebula i czosnek	B	
	b.	majeranek i kminek		
	c.	pietruska i cynamon		
	d.	chrzan i ziele angielskie		
17.	Do składników energetycznych zaliczane są:			
	a.	węglowodany i tłuszcze	A	
	b.	białko, woda i składniki mineralne		
	c.	witaminy, białko, woda i składniki mineralne		
	d.	białko, woda, składniki mineralne i węglowodany		
18.	Do smażenia najbardziej nadaje się mięso młode, delikatne i drobnowłókniste takie, jak:			
	a.	mostek i szynka	B	
	b.	schab i polędwica		
	c.	łata i boczek		
	d.	pachwina i podgardle		
19.	Do specjalów kuchni hiszpańskiej należą:			
	a.	kwaśnice, żury	C	
	b.	banice, chłodnik Tarator		
	c.	paella, gazpacho		
20.	Do tłuszczów pochodzenia zwierzęcego zaliczane są:			
	a.	olej ,margaryna, słonina	B	
	b.	masło ,słonina, tran		
	c.	margaryna, smalec, masło		
21.	Do witamin o charakterze antyutleniającym należą:			
	a.	witamina A, B12 i kwas foliowy	B	
	b.	witamina C, A i E		
	c.	witamina D, E i K		
	d.	witamina B12, PP i C		
22.	Desery zestawiane na zimno to:			
	a.	mleczka, budynie, kremy	C	
	b.	suflety, mleczka, musy		
	c.	musy, kremy, galaretki, owoce w galarecie		
23.	Dodatek cukru podczas ubijania piany z białek jaj:			
	a.	skraca czas ubijania piany, zwiększa jej objętość i trwałość	D	
	b.	skraca czas ubijania piany, zmniejsza jej objętość i trwałość		
	c.	wydłuża czas ubijania piany, zwiększa jej objętość i trwałość		
	d.	wydłuża czas ubijania piany, zmniejsza jej objętość i zwiększa trwałość		
24.	Drób dzielimy na:			
	a.	kury, kaczki, indyki	C	
	b.	gęsi, brojlery, perliczki		
	c.	grzebiący, wodny, gołębiowaty		
25.	Etapy obróbki wstępnej to:			
	a.	oczyszczanie, doczyszczanie, mycie, rozdrabnianie, smażenie	C	
	b.	sortowanie, gotowanie, odbiór jakościowy, transport		
	c.	sortowanie, mycie, oczyszczanie, doczyszczanie, płukanie i rozdrabnianie		
26.	Gotowanie ziemniaków powinno się przeprowadzać:			
	a.	bezpośrednio po obraniu od gorącej osolonej wody		
	b.	bezpośrednio po obraniu od zimnej osolonej wody		

26.	c.	po obraniu pokroić w drobna kostkę, zalać zimną wodą i gotować w zależności od potrzeb po zlanii tej wody od gorącej świeżej wody	A	
	d.	po obraniu pokroić w drobna kostkę, zalać zimną wodą i gotować w zależności od potrzeb po zlanii tej wody od zimnej świeżej wody		
27.		Groszek ptyśowy podajemy do zupy:	C	
	a.	koperkowej		
	b.	żurku		
	c.	kremu		
28.		Jaj, przed wykorzystaniem do przygotowania potraw, powinno się:	A	
	a.	umyć w wodzie z detergentem a następnie poddać pasteryzacji np. przez naświetlaniem naświetlaczem UV		
	b.	umyć w gorącej wodzie		
	c.	prześwietlić w owoskopie i następnie umyć		
	d.	jeżeli skorupka jest czysta można od razu wykorzystać		
29.		Jajo poszeta (w koszulce):	B	
	a.	ma ścięte białko i płynne żółtko i przygotowuje się je przez smażenie na tłuszczu w czasie 3 - 4 minut		
	b.	ma ścięte białko i płynne żółtko i przygotowuje się je przez gotowanie w wodzie w czasie 3 - 4 minut		
	c.	ma ścięte białko i płynne żółtko i przygotowuje się je gotując na miękko a następnie przekładając do ogrzanej szklanki		
	d.	ma ścięte białko i żółtko i przygotowuje się je przez gotowanie w wodzie w czasie 8 minut		
30.		Jaki rodzaj obróbki cieplnej zastosujesz przy sporządzaniu gulaszu wołowego?	B	
	a.	pieczenie		
	b.	duszenie		
	c.	gotowanie		
31.		Jelczenie tłuszczów jest to:	C	
	a.	rozpad tłuszczu na akroleinę		
	b.	spalanie tłuszczu		
	c.	zmiany fizyko-chemiczne zachodzące pod wpływem światła, powietrza, wilgoci i ciepła		
32.		Kisiel karmelowy zestalony jest:	B	
	a.	żelatyną		
	b.	skrobią		
	c.	jajami		
33.		Kneł to:	B	
	a.	mięsa masa mielona z wieprzowiny i wołowiny		
	b.	masa mielona drobiowa, przetarta przez sito z dodatkiem śmietany kremówki		
	c.	formowanie drobiu sposobem angielskim		
34.		Krupnik zaliczamy do zup zagęszczanych:	C	
	a.	zawiesiną z mąki i śmietanki		
	b.	zasmażką II stopnia		
	c.	głównym składnikiem		
35.		Mięsa saute są wykańczane przed smażeniem poprzez:	B	
	a.	obtroczenie w bułce tartej		
	b.	opróśnienie mąką i przyprawami		
	c.	zanurzenie w jajach i w mące		
36.		Mięso i kości na wywar należy gotować:	D	
	a.	wstępnie obgotować kości i mięso, odlać wywar, zalać powtórnie świeżą wodą i gotować		
	b.	zalewając rozdrobnione mięso gorącą wodą		
	c.	wkładając mięso i kości do zimnej wody i intensywnie odgrzewając		
	d.	wkładając mięso i kości do zimnej wody i powolnie podgrzewając		
37.		Mięso przeznaczone do pieczenia wkładamy do:	B	
	a.	zimnego piekarnia z termoobiegiem		
	b.	nagrzanego piekarnika do temperatury 200-220 stopni		
	c.	do piekarnika nagrzanego do 100 stopni		
38.		Mięso z dużą ilością tkanki łącznej w celu otrzymania optymalnych właściwości potrawy najlepiej poddawać:	B	
	a.	pieczeniu w piecu konwekcyjno-parowym		
	b.	wstępnemu marynowaniu a następnie gotowaniu lub duszeniu		
	c.	pieczeniu na rożnie		
	d.	smażeniu na sznycle lub bryzole		
39.		Mleko jest bardzo dobrym źródłem:	C	
	a.	tłuszczu		
	b.	witamin C		

	c.	wapnia		
40.		Na terenie kuchni właściwej nie może krzyżować się droga		
	a.	surowców, wyrobów gotowych i odpadów pokonsumpcyjnych	A	
	b.	naczyni stołowych i potraw gotowych		
	c.	naczyni kuchennych i półproduktów		
	d.	personelu i odpadów poprodukcyjnych		
41.		Nazwa tartinka zarezerwowana jest dla:		
	a.	pasty z sera ro克福	C	
	b.	sufletu		
	c.	drobnej kanapki dekoracyjnej		
42.		Nerkówka to element półtuszy:		
	a.	wołowej	C	
	b.	wieprzowej		
	c.	cielęcej		
43.		O popularności grzybów w sporządzaniu potraw decyduje:		
	a.	skład chemiczny	B	
	b.	walory smakowe i aromatyczne		
	c.	duży asortyment potraw		
44.		Obróbka cieplna polega na:		
	a.	moczeniu surowców w ciepłej wodzie	C	
	b.	poddaniu półproduktów działaniu wysokiej temperatury i przetwarzaniu ich w gotowe wyroby		
	c.	poddaniu półproduktów działaniu niskiej temperatury w celu dłuższego ich przechowywania		
45.		Obróbka wstępna ryb obejmuje:		
	a.	zabijanie, rozmrażanie, odsalanie, oczyszczanie, podział tuszek	A	
	b.	ogłuszanie, rozcięcie kręgosłupa, podział tuszek		
	c.	patroszenie, mycie, skrobanie		
46.		Olej słonecznikowy:		
	a.	zawiera dużą ilość nienasyconych kwasów tłuszczowych i najwłaściwiej wykorzystać go należy w postaci świeżej do surówek i sałatek	A	
	b.	zawiera dużą ilość nasyconych kwasów tłuszczowych i najwłaściwiej wykorzystać go należy do smażenia potraw dietetycznych		
	c.	zawiera dużą ilość nasyconych kwasów tłuszczowych i najwłaściwiej wykorzystać go należy do surówek		
	d.	zawiera dużą ilość nienasyconych kwasów tłuszczowych i najwłaściwiej wykorzystać go do smażenia frytek		
47.		Oleje tłoczone na zimno i oliva extra virgin:		
	a.	mogą być wykorzystane do smażenia we wszystkich zakresach temperatur	A	
	b.	należy wykorzystać do smażenia		
	c.	należy wykorzystać do pieczenia potraw dietetycznych		
	d.	powinno się wykorzystać na surowo jako dodatek np. do surówek i sałatek		
48.		Papryka faszzerowana mięsem i warzywami jest potrawą:		
	a.	mięsną	B	
	b.	półmięsną		
	c.	warzywną		
49.		Podczas pieczenia pieczeni z mięsa wieprzowego lub drobiowego za bezpieczną uznaje się temperaturę środka pieczeni:		
	a.	60°C utrzymującą się przez 5 minut	D	
	b.	80°C utrzymującą się przez 8 minut		
	c.	63°C utrzymującą się przez 2 minuty		
	d.	74°C utrzymującą się przez 2 minut		
50.		Podczas pieczenia pieczeni z mięsa wołowego za bezpieczną uznaje się temperaturę środka pieczeni:		
	a.	60°C utrzymującą się przez 5 minut	C	
	b.	80°C utrzymującą się przez 8 minut		
	c.	63°C utrzymującą się przez 2 minuty		
	d.	74°C utrzymującą się przez 2 minut		
51.		Podroby to:		
	a.	narządy zewnętrzne oraz inne części ciała nie wchodzące w skład tusz	B	
	b.	uboczne produkty jadalne		
	c.	nogi, ogony, frykanda, flaki		
52.		Podstawą diety dorosłego człowieka zgodnie z piramidą zdrowego żywienia są:		
	a.	mięso i ryby	C	
	b.	owoce i warzywa		

	c.	kasze i płatki zbożowe		
	d.	mleko i przetwory mleczne		
53.		Podstawowe metody obróbki cieplnej to:		
	a.	blanszowanie, gotowanie, mrożenie, parowanie		
	b.	grillowanie, rozmrażanie, pieczenie, duszenie		
	c.	gotowanie, duszenie, smażenie, pieczenie		
54.		Podstawowy zestaw barw i odpowiadających im nazw barwników:		
	a.	od czerwonej do fioletowej – chlorofil, zielony – antocyjany, od żółtej do czerwonej – karoten		
	b.	od żółtej do czerwonej – chlorofil, zielony – antocyjany, od czerwonej do fioletowej – karoten		
	c.	zielony – chlorofil, od czerwonej do fioletowej – antocyjany, od żółtej do czerwonej – karoten		
55.		Por to warzywo:		
	a.	korzeniowe		
	b.	cebulowe		
	c.	liściowe		
56.		Ryby dzielimy, uwzględniając:		
	a.	środowisko w którym żyją		
	b.	środowisko w którym żyją, zawartość tłuszczu, jakość mięsa, systematykę		
	c.	ryby żywe, śnięte, rozmrożone		
57.		Składnikami ciasta biszkoptowego są:		
	a.	jaja, mąka pszenna, tłuszcz i cukier		
	b.	jaja, mąka żytnia, cukier i proszek do pieczenia		
	c.	jaja, mąka pszenna, cukier		
	d.	jaja, mąka żytnia, tłuszcz, cukier, proszek do pieczenia		
58.		Składnikami dodatkowymi do ciasta piernikowego są:		
	a.	kawa, kakao, polewa czekoladowa		
	b.	orzechy, migdały, rodzynki, figi, daktyle, skórka pomarańczowa		
	c.	owoce, warzywa, cukier		
59.		Składniki najbardziej wrażliwe w procesach obróbki termicznej:		
	a.	witaminy B1 i C		
	b.	mikroelementy		
	c.	błonnik		
	d.	witamina PP, kwas foliowy, żelazo		
60.		Smażenie kontaktowe polega na:		
	a.	smażeniu w dużej ilości tłuszczu		
	b.	smażeniu w małej ilości tłuszczu		
	c.	poddaniu obróbce termicznej na grillu		
61.		Sos vinegret:		
	a.	jest sosem zimnym sporządzanym na bazie z oleju, octu wykorzystywanym do mięs gorących		
	b.	jest sosem gorącym sporządzanym na bazie wywaru i zasmażki i stopnia wykorzystywanym do jaj gotowanych i mięs pieczonych		
	c.	jest sosem zimnym sporządzanym na bazie z oleju, octu wykorzystywanym do surowek		
	d.	jest sosem zimnym sporządzanym na bazie majonezu wykorzystywanym do zimnych mięs pieczonych i wędlin		
62.		Surówki warzywne to potrawy:		
	a.	przyrządzone tylko z surowych warzyw, dokładnie umytych i obranych, rozdrobnionych, przyprawionych i zaprawionych		
	b.	przyrządzone z owoców i warzyw, dokładnie umytych, zaprawionych, przyprawionych		
	c.	przyrządzone z surowych warzyw i owoców, dokładnie umytych i obranych, rozdrobnionych, zaprawionych i przyprawionych		
63.		Świeża ryba charakteryzuje się:		
	a.	różową barwą skrzelii i oczu i lekko odchodzącą łuską		
	b.	wypukłymi oczami, różową barwą skrzelii i przezroczystym śluzem na powierzchni		
	c.	żywoczerwoną barwą oczu i skrzelii		
	d.	zapadniętymi oczami i różową barwą skrzelii i intensywnym zapachem		
64.		Tranżerowanie mięsa drobiu to:		
	a.	dzielenie tuszek drobiu po upieczeniu		
	b.	pieczenie mięsa w wysokiej temperaturze		
	c.	nadziewanie tuszek drobiu		
		W celu lepszego zachowania witamin i składników mineralnych w warzywach wykorzystywanych jako dodatek do dań drugich lub sałatek, najlepiej gotować je:		
	a.	w skórce w małej ilości osolonej wody		

65.	b.	drobno pokrojone w dużej ilości wody	C	
	c.	w skórce na parze		
	d.	pokrojone w małej ilości wody		
66.	W celu ograniczenia tworzenia się szarozielonej otoczki wokół żółtka jaja gotowanego na twardo należy:		A	
	a.	wykorzystywać świeże jaja, a po ugotowaniu przelać je do zimnej wody		
	b.	bezwzględnie stosować naświetlanie jaj		
	c.	gotować jaja przez 10 - 15 minut		
	d.	gotować jaja przez 10 - 15 minut w osolonej wodzie		
67.	Warzywa korzeniowe na sałatki gotujemy:		B	
	a.	w całości, obrane lub w skórce, bez dodatku tłuszczu		
	b.	w całości, obrane lub w skórce, z dodatkiem tłuszczu i soli		
	c.	rozdrobione wg potrzeb z dodatkiem soli		
	d.			
68.	Warzywa zabarwione na żółto lub pomarańczowo, zawierające karoten, należy gotować:		C	
	a.	w dużej ilości wody w otwartym kotle		
	b.	w dużej ilości wody w otwartym kotle z dodatkiem soli i cukru		
	c.	w małej ilości wody pod przykryciem w kotle z dodatkiem soli i tłuszczu		
	d.	w dużej ilości wody w otwartym kotle z dodatkiem soli i octu a po ugotowaniu zalać zimną wodą z lodem		
69.	Warzywa zielone gotuje się:		A	
	a.	w dużej ilości wody bez przykrycia		
	b.	w małej ilości wody bez przykrycia		
	c.	w dużej ilości wody z przykryciem		
	d.			
70.	Właściwy sposób gotowania kasz na sypko polega na zastosowaniu dodatku wody w stosunku do jednej objętości kaszy wynoszącym:		B	
	a.	1		
	b.	1,5 - 2		
	c.	3,5 - 4		
	d.	4 - 4,5		
71.	Wymień etapy obróbki wstępnej warzyw:		B	
	a.	obieranie, płukanie, mycie, krojenie		
	b.	sortowanie, mycie, obieranie, doczyszczanie, płukanie		
	c.	mycie, czyszczenie, płukanie, krojenie		
	d.			
72.	Wzrost spożycia błonnika można osiągnąć poprzez spożywanie:		B	
	a.	przetworów mlecznych i orzechów		
	b.	przetworów z pełnego ziarna zbóż		
	c.	gotowanego chudego mięsa		
	d.	owoców morza		
73.	Z ciasta kruchego produkujemy:		A	
	a.	paluszki, kulebiaki, paszteciki, tarty		
	b.	bezy, placki, babeczki		
	c.	ptysie, rogaliki, tartaletki		
	d.			
74.	Zakąski to potrawy, które podaje się:		B	
	a.	jako dodatek do dania głównego		
	b.	potrawa pobudzająca apetyt przed daniem głównym		
	c.	na II śniadanie		
	d.			
75.	Zawartość białka powyżej 10% charakteryzuje:		B	
	a.	mleko, napoje mleczne, mięso		
	b.	ryby, mięso, jaja		
	c.	zboża, warzywa, jaja		
	d.	sery podpuszczkowe, ziemniaki		
76.	Ziemniaki jako dodatek skrobiowy do dań zasadniczych, to:		A	
	a.	ziemniaki z wody, ziemniaki puree, frytki, ziemniaki pieczone		
	b.	ziemniaki z wody, pyzy, frytki, placki ziemniaczane		
	c.	sałatka ziemniaczana, frytki, ziemniaki z wody, kopytka		
	d.			
77.	Zupy kremy podprawia się:		C	
	a.	zasmażką III stopnia		
	b.	zasmażką II stopnia		
	c.	dodatkiem żółtka i śmietany		
	d.	kleikiem z mąki ziemniaczanej		