

| L. p. | Pytanie | Odpowiedź | Rysunek/grafika lub uwagi |
|--|--|-----------|---------------------------|
| PP-DP-kucharz okrętowy-F1P4-język angielski (14.08.2019) | | | |
| 1. | Cereals are rich in a. vitamins A and C b. proteins c. fats d. carbohydrates | D | |
| 2. | Cutlery means a. wooden spoons and rolling pins b. peelers and potato mashers c. chopsticks d. knives, forks and spoons | D | |
| 3. | Czego dotyczy następujący komunikat: "This is your captain speaking. For safety reasons I request all crew members to go to their assembly stations"? a. kapitan mówi, że nie ma zagrożenia dla załogi b. kapitan mówi, że należy słuchać kolejnych komunikatów c. kapitan mówi, że ze względów bezpieczeństwa cała załoga ma się udać na miejsca zbiórki d. kapitan mówi, że wszyscy pozostają na swoich miejscach | C | |
| 4. | Czego dotyczy następujący komunikat: "This is your captain speaking. The fire is not under control. Leave your cabins immediately. Close all openings"? a. kapitan mówi, że pożar rozprzestrzenił się i należy natychmiast podjąć akcję b. kapitan mówi, że w związku z pożarem wszyscy muszą natychmiast opuścić pomieszczenia i zebrać się przy magazynku pożarowym c. kapitan mówi, że pożar nie jest pod kontrolą, wszyscy mają natychmiast opuścić swoje kabiny i pozamykać wszystkie zamknięcia i otwory d. kapitan mówi, że pożar jest groźny i wszyscy natychmiast muszą się ewakuować | C | |
| 5. | Czego dotyczy następujący komunikat: "This is your captain speaking. We have grounded. There is no immediate danger to the crew, and there is no reason to be alarmed"? a. kapitan mówi, że zaraz będzie ogłoszony alarm b. kapitan mówi, że statek wszedł w strefę ograniczonej widzialności c. kapitan mówi, że będziemy opuszczać szalupę d. kapitan mówi, że statek wszedł na mieliznę, załogę nie grozi niebezpieczeństwo i nie ma powodu do wszczynania alarmu | D | |
| 6. | Deep frozen food which has been defrosted a. can be refrozen b. must not be refrozen c. should be refrozen d. must be frosted | B | |
| 7. | How can meat be kept in good condition for the greatest length of time? a. frozen b. at room temperature c. in a well ventilated dark place d. refrigerated | A | |
| 8. | In rough weather you must protect pots and pans with a. clamps b. padlocks c. range guard rails d. locks | C | |
| 9. | Która czynność nie jest typowa dla kucharza? a. to peel b. to bake c. to chop d. to sew | D | |
| 10. | Która odpowiedź nie jest odpowiedzią na zadane pytanie: "Do you like to work at sea, is it difficult"? a. Yes, I do. It is a little hard but not difficult. b. Yes, I do. It is not difficult. c. Yes, it is difficult, but I like it. d. I like to read a newspaper. | D | |
| 11. | Która z poniższych list jest zamówieniem sprzętu kuchennego? a. varnish 10 cans á 25 litres, gloves 10 pairs, mugs 20 pcs, nails 1 kg b. 5 litres saucepan 3 pcs, rice 10 kg, tureens 4 pcs, vegetable soup 10 litres c. meat tenderizer 2 pcs, frying pan (D 40 cm) 2 pcs, fork 20 pcs d. pork neck 20 kg, flour 25 kg, honey 10 jars á 0,5 litres, cod 10 kg | C | |
| 12. | Które określenia są wyłącznie określeniami smaku? a. candy, delicious, greasy, hot b. spicy, sour, tasty, salty, sweet c. jelly, stodgy, curry, mild, oily | B | |

| | | | | |
|-----|----|--|---|--|
| | d. | minced, oregano, poultry, savoury | | |
| 13. | | Które tłumaczenie następującego zdania jest właściwe: "Doing the mince meat burgers needs some time"? | | |
| | a. | przygotowanie kotletów nie wymaga dużo pracy | D | |
| | b. | proste jest przygotowanie hamburgerów | | |
| | c. | przygotowanie hamburgerów nie wymaga obróbki wstępnej | | |
| | d. | przygotowanie kotletów mielonych wymaga trochę czasu | | |
| 14. | | Które z naczyń nie jest typowym naczyniem kuchennym? | | |
| | a. | frying pan | C | |
| | b. | sauce pan | | |
| | c. | laundry basket | | |
| | d. | bowl | | |
| 15. | | Które z przedstawionych narzędzi nie jest wykorzystywane w kuchni? | | |
| | a. | colander | D | |
| | b. | grater | | |
| | c. | squeezer | | |
| | d. | bike pump | | |
| 16. | | Który z zestawów nie jest zestawem obiadowym? | | |
| | a. | beetroot soup, roasted ham, potatoes, salad with carrot | B | |
| | b. | bread, butter, cheese | | |
| | c. | beef goulash, groats | | |
| | d. | tomato soup, pasta, salad with broccoli | | |
| 17. | | Mayonnaise, sauces, creams, whipped cream made on board should be eaten within , in the meantime kept in the refrigerator. | | |
| | a. | 24 hours | A | |
| | b. | 36 hours | | |
| | c. | 12 hours | | |
| | d. | 48 hours | | |
| 18. | | Pastas are made from | | |
| | a. | rice flour | C | |
| | b. | a mixture of corn and rye | | |
| | c. | wheat flour | | |
| | d. | oats | | |
| 19. | | Select one option: of fruits and vegetables per day are recommended for adults. | | |
| | a. | 3 portions | C | |
| | b. | 6 portions | | |
| | c. | 5 portions | | |
| | d. | 7 portions | | |
| 20. | | Soup plates are suitable for serving | | |
| | a. | fruit | C | |
| | b. | sweets | | |
| | c. | broths and chowders | | |
| | d. | grilled meat | | |
| 21. | | Starboard is the name given to the when looking from the stern to the bow. | | |
| | a. | right hand side of the ship | A | |
| | b. | left hand side of the ship | | |
| | c. | middle of the ship | | |
| | d. | aft part of the ship | | |
| 22. | | The herb family includes: | | |
| | a. | cabbage, cauliflower, spinach | B | |
| | b. | parsley, rosemary, thyme | | |
| | c. | almonds, hazel, nuts | | |
| | d. | peaches, apricots, pineapples | | |
| 23. | | What do you do with cracked or chipped crockery and glassware? | | |
| | a. | destroy it | A | |
| | b. | keep it for later | | |
| | c. | use it all the time | | |
| | d. | wash it | | |
| 24. | | What does chilling in food terms mean? | | |
| | a. | temperature between 0°C-12°C | B | |
| | b. | temperature between 0°C-7°C | | |
| | c. | temperature between -2°C-5°C | | |
| | d. | temperature between -5°C-7°C | | |
| 25. | | What fires can you extinguish with CO ₂ extinguisher? | | |
| | a. | solid substances | B | |
| | b. | electrical installations | | |
| | c. | fluids | | |
| | d. | metals | | |

| | | | | |
|-----|--|--|---|--|
| 26. | What should you use to lift a pan from the range? | | D | |
| | a. | wet cloth | | |
| | b. | rubber gloves | | |
| | c. | paper towel | | |
| | d. | a dry, heat resistant cloth | | |
| 27. | When in port what should be done with rubbish (trash)? | | A | |
| | a. | deposit it on deck in a suitable container | | |
| | b. | throw it overboard | | |
| | c. | leave it outside the galley until the ship leaves the port | | |
| | d. | it does not matter | | |
| 28. | When you hear the general emergency alarm, you must go to | | D | |
| | a. | your cabin | | |
| | b. | the bridge | | |
| | c. | the galley | | |
| | d. | the assembly station | | |
| 29. | Which Annex of MARPOL 73/78 (as amended) governs the handling of waste on board ships? | | B | |
| | a. | Annex III | | |
| | b. | Annex V | | |
| | c. | Annex VII | | |
| | d. | Annex II | | |
| 30. | Which one of the following can safely be eaten raw without risk of stomach disorder? | | A | |
| | a. | carrots | | |
| | b. | plum seeds | | |
| | c. | raw kidney beans | | |
| | d. | potatoes | | |
| 31. | Your duties in emergency are listed in | | C | |
| | a. | the contingency plan | | |
| | b. | the emergency list | | |
| | c. | the muster list | | |
| | d. | the standing orders | | |