

KUCHARZ – EGZAMIN MISTRZOWSKI – CZĘŚĆ PISEMNA – RACHUNKOWOŚĆ ZAWODOWA WRAZ Z KALKULACJĄ

1. Pracownik pracuje 8 godzin dziennie. W ciągu miesiąca przepracował 22 dni. Wynagrodzenie pracownika wynosi 11 zł za godzinę pracy. Jakie wynagrodzenie za pracę otrzymał za ten miesiąc?
2. Koszt naprawy zamrażarki wynosi 500 zł netto. Faktura uwzględniła podatek VAT w wysokości 23%, co stanowi kwotę 115 zł. Ile wynosi koszt brutto naprawy?
3. Samochód dostawczy zużywa 9,5 litrów paliwa na 100 km. Każdego dnia samochód pokonuje trasę wynoszącą 80 km. Ile paliwa zużywa w ciągu sześciu dni?
4. Cenę towaru, który kosztował 150 zł, podwyższono o 15%. Jaka jest cena towaru po podwyższeniu?
5. Pracownik pobrał zaliczkę w wysokości 390 zł, co stanowi 15% jego miesięcznego wynagrodzenia. Ile wynosi wynagrodzenie pracownika?
6. Cena towaru przed obniżką wynosiła 120 zł, a po obniżce cena wynosi 102 zł. O ile procent obniżono cenę?
7. Oblicz podatek dochodowy w wysokości 19% od dochodu 2500 zł?
8. Oprocentowanie lokat w banku wynosi 6% w stosunku rocznym. Pan Kowalski wpłacił na rachunek w tym banku 2000 zł. Jaka kwota zostanie dopisana po roku do rachunku pana Kowalskiego, jeśli zostanie od niej odprowadzony podatek w wysokości 19%?
9. Oprocentowanie kredytu bankowego w skali roku wynosi 20%. Stopa inflacji wynosi 5%. Ile wynosi realne oprocentowanie kredytu?
10. Miesięczny obrót w zakładzie wyniósł 30000 zł. Zysk z prowadzonej działalności to 6600 zł. Ile to % obrotu?
11. Wynagrodzenie pracownika za jedną godzinę pracy wynosi 13 zł. Pracownik przepracował 20 dni po 8 godzin. Na koniec miesiąca pracodawca wypłacił mu premię, stanowiącą 10% jego podstawowego wynagrodzenia? Jaką kwotę wypłacono pracownikowi?
12. Na wykonanie potraw zakupiono surowców za 85 zł. Wykonanie potraw trwało 6 godzin, a stawka roboczo-godziny wynosi 15,50 zł. Oblicz ile kosztują wykonane potrawy?
13. Kucharz wypracował 3000 zł obrotu, z tej kwoty otrzymał 35% i zapłacił 20% podatku. Jaką otrzymał kwotę?
14. W zakładzie gastronomicznym przeprowadzono remont, którego koszt wyniósł 37 000 zł, od tej kwoty zapłacony został podatek VAT w wysokości 23%. Firma, która przeprowadziła remont udzieliła właścicielowi zakładu rabatu 5%. Ile zapłacił właściciel za remont zakładu?
15. Napój z 60 półlitrowych butelek rozlano do 240 jednakowych kubków. Jaka jest pojemność kubka?
16. Przy zakupie lodówko-zamrażarki na kwotę 4800 zł udzielono rabatu w wysokości 7%. Ile należy zapłacić za lodówko-zamrażarkę?
17. Restauracja osiągnęła miesięczny obrót 6300 zł. Pracownik otrzymał 1/6 tej kwoty i wpłacił do banku 250 zł. Ile pieniędzy pozostało pracownikowi?
18. Pan Adam wpłacił 1000 zł do banku, w którym oprocentowanie wkładów oszczędnościowych jest równe 8% w stosunku rocznym. Jaka kwota zostanie po roku dopisana do rachunku pana Adama, jeśli od kwoty odsetek zostanie odprowadzony podatek 20%?
19. Sprzedano 7 kg pierogów w cenie 17,50 zł za jeden kilogram. Zaznacz właściwą wysokość zysku osiągniętego za sprzedaży pierogów przy założeniu, że udział zysku w cenie wynosi 19%.
20. Towar został zakupiony za kwotę 850 zł, a sprzedany z zyskiem za 952 zł. Ile wynosi procentowo zysk?
21. Kucharz przepracował w miesiącu 168 godzin. Jego stawka za godzinę wynosi 9,50 zł. Ile wyniesie brutto wynagrodzenie kucharza?
22. Koszt wyprodukowania 1 kg pierogów wynosi 8 zł. Jaka będzie cena 1 porcji pierogów (0,25 kg), jeżeli marża wynosi 50 %?

23. Na wykonanie potraw zakupiono środki żywnościowe o wartości 80 zł. Wykonanie potraw trwało 4 godziny, a stawka roboczo-godziny wynosi 11,80 zł. Ile wyniesie cena wyjściowa do naliczenia marży ?
24. Aby rozpocząć własną działalność gospodarczą kucharz wziął z banku kredyt w wysokości 140000,00 zł. Musi go spłacić w 20 ratach comiesięcznych. Ile wynosi 1 rata, jeżeli oprocentowanie miesięczne to 2%?
25. Pracownik osiągnął obrót 4500 zł. Otrzymał 30 % prowizji. Od dochodu zapłaci podatek 19%. Ile zł zarobił?
26. Z 1,20 kg schabu b/k kucharz sporządził 10 porcji kotletów schabowych panierowanych. Ile kilogramów schabu b/k potrzebuje kucharz na sporządzenie 35 porcji kotletów panierowanych?
27. Zakład gastronomiczny zlecił naprawę jednej ze swoich maszyn firmie X. Koszt robocizny wyniósł 500 zł natomiast koszt części 200 zł. Firma X udzieliła rabatu na robocizną i na części 5 %. Jakie koszty naprawy poniósł zakład gastronomiczny?
28. Dzienny utarg w zakładzie gastronomicznym wyniósł 1800,00zł., w tym: koszty materiałowe wynoszą -750,0 zł., robocizna -620,00 zł., podatek -118,00 zł., koszty zakładowe -240,00 zł. Oblicz zysk w %.
29. Oblicz wartość kaloryczną 1 porcji „schabu pieczonego” mając podane surowce na 5 porcji, zawartość kcal w 100 g surowca i kcal w 5 porcjach.
- | l.p. | Surowiec | Ilość na 5 porcji w g | Zawartość kcal w 100 g | Kcal w 5 porcjach |
|------|----------------|-----------------------|------------------------|-------------------|
| 1 | Schab | 750 | 118 | 885,00 |
| 2 | Tłuszcz | 30 | 896 | 268,80 |
| 3 | Śliwki suszone | 100 | 66 | 66,00 |
| 4 | Pieprz | 10 | - | - |
| 5 | Sól | 10 | - | - |
30. Sprawdź poprawność obliczeń zawartych w poniższej tabeli i oblicz koszt surowców oraz cenę brutto 1 porcji potrawy "Papryka nadziewana".

Lp.	Surowiec	Ilość w g na 5 porcji	Ilość w kg na 5 porcji	Cena za 1kg	Koszt	Marża 140%	Cena brutto 5 porcji
1	Papryka	800	0,80	6,20	4,96	6,94	11,90
2	Zielony groszek	200	0,20	4,50	0,90	1,26	2,16
3	Pieczarki	200	0,20	5,80	1,16	1,62	2,78
4	Fasolka szparagowa	500	0,50	3,60	1,80	2,52	4,32
5	Cebula	100	0,10	1,20	0,12	0,17	0,29
6	Pomidory	150	0,15	4,50	0,67	0,94	1,61
7	Olej	100	0,10	6,80	0,68	0,95	1,63
8	Sól	10	0,01	0,80	0,01	0,01	0,02
9	Pieprz	10	0,01	9,80	0,09	0,13	0,22

31. Oblicz zawartość białka w jednej porcji „Galaretki drobiowej” mając podaną recepturę na 5 porcji, zawartość białka w 100 g surowca i zawartość białka w 5 porcjach:

Lp.	Surowiec	Ilość w g na 5 porcji	Zawartość białka w 100 g	Zawartość białka w 5 porcjach
1	Kura	700	12,6	88,20
2	Marchew	25	0,6	0,15
3	Pietruszka	20	1,7	0,34
4	Seler	20	0,8	0,16
5	Groszek zielony	150	5,9	8,85
6	Jaja	50	11,1	5,55
7	Żelatyna	20	85,6	17,12
8	Zielona pietruszka	10	3,7	0,37

32. Sprawdź poprawność obliczeń zawartych w poniższej tabeli i oblicz koszt surowców oraz cenę brutto 1 porcji „Galantyny z kurczaka”.

Lp	Surowiec	Ilość w g na 10 porcji	Ilość w kg na 10 porcji	Cena za 1 kg	Koszt	Marża 150%	Cena brutto 10 porcji
1	Kurczak	1200	1,20	5,60	6,72	10,08	16,80
2	Wątróbka drobiowa	100	0,10	6,40	0,64	0,96	1,60
3	Bułka pszenna	50	0,05	0,40	0,02	0,03	0,05
4	Jaja	150	0,15	7,00	7,00	1,57	2,62
5	Zielona pietruszka	40	0,04	8,60	8,60	0,51	0,85
6	Gałka muskatołowa	20	0,02	4,80	4,80	0,14	0,24
7	Sól	20	0,02	0,80	0,80	0,024	0,04
8	Pieprz	20	0,02	9,20	9,20	0,27	0,45
9	Marchew	100	0,10	1,20	1,20	0,18	0,30
10	Pietruszka	150	0,15	2,40	2,40	0,54	0,90
11	Seler	150	0,15	2,80	2,80	0,63	1,05
12	Por	100	0,10	3,40	3,40	0,51	0,85
13	Żelatyna	40	0,04	12,60	12,60	0,75	1,25

KUCHARZ – EGZAMIN MISTRZOWSKI – CZĘŚĆ PISEMNA – DOKUMENTACJA DZIAŁALNOŚCI GOSPODARCZEJ

1. Jaka jest ustawowa definicja działalności rzemieślniczej?
2. Jak nazywa się dokument zawierający bezwarunkowe zobowiązanie osoby podpisującej do zapłaty wskazanej w nim kwoty?
3. Czy umieszczanie przez zakład pracy szyldu na zewnątrz miejsca prowadzenia działalności jest obowiązkowe?
4. Co to jest popyt i jak go określamy?
5. Wymień uczestników rynku.
6. Co to jest podaż?

7. Z jaką częstotliwością zakład odprowadza składki na ubezpieczenie społeczne?
8. Po jakim czasie od daty zakupu klient ma prawo żądać wystawienia faktury VAT dokumentując zakup paragonem fiskalnym?
9. Ile lat powinna ukończyć osoba fizyczna, która zamierza prowadzić działalność gospodarczą?
10. Do czego służą raporty fiskalne?
11. Jakim obowiązkowym ubezpieczeniem podlega osoba fizyczna prowadząca działalność gospodarczą?
12. Jakie dokumenty pracownika muszą się znajdować w teczce osobowej?
13. Jakie znasz papiery wartościowe?
14. Co to jest oferta i w jakim celu się ją opracowuje?
15. Jak winien się zachować podatnik jeżeli z przyczyn niezależnych nie może być prowadzona ewidencja sprzedaży przy zastosowaniu kasy fiskalnej?
16. Jaki dokument spisuje się przy zamówieniu usługi przez klienta?
17. Gdzie powinien zarejestrować się pracownik po zwolnieniu go z pracy z przyczyn ekonomicznych?
18. Gdzie składa się formularze (druki) o symbolu „PIT”?
19. Co musi zawierać upoważnienie do odbioru wynagrodzenia pracownika?
20. Co to jest koncesja i kiedy jest wymagana przy prowadzeniu działalności gospodarczej?
21. Jakie zasady zaokrąglania obowiązują przy obliczaniu wysokości zaliczki na podatek dochodowy?
22. Jakie dokumenty należy przedłożyć w banku w celu założenia rachunku podmiotu gospodarczego?
23. Jakie są formy opodatkowania?
24. Kto wystawia weksel własny?
25. Jakie symbole mają w Polsce roczne zeznania osób fizycznych o wysokości osiągniętego dochodu/poniesionej straty?
26. Jakie znasz stawki podatku VAT i która z nich jest podstawową?
27. Jakie składki ubezpieczeniowe są opłacane z wynagrodzenia pracownika młodocianego?
28. Jaką deklarację składa co miesiąc pracodawca zatrudniający pracowników w Zakładzie Ubezpieczeń Społecznych?
29. Jakie działy zawiera teczka osobowa pracownika?
30. Od jakiej masy całkowitej samochodu ciężarowego należy opłacić podatek od środków transportu przy prowadzeniu działalności gospodarczej?
31. Co to jest i kto musi prowadzić księgę HACCP?
32. Co oznacza skrót KRS?
33. Jeżeli w stosunku do zakładu organy podatkowe nie prowadzą postępowania podatkowego to w którym roku można zniszczyć księgi podatkowe i dokumenty z nimi związane z roku 2003?
33. Gdzie przedsiębiorca musi uzyskać wpis do rejestru przed rozpoczęciem działalności gospodarczej?
35. Czy działalność społeczna jest działalnością gospodarczą?
36. Jak często składa się w urzędzie skarbowym deklarację PIT-37?
37. W jakim terminie podatnik ma obowiązek wypełnić imienną kartę przychodów pracownika?
38. W jakim terminie pracownik musi przedłożyć pracodawcy orzeczenie lekarskie stwierdzające brak przeciwwskazań do pracy na określonym stanowisku?
39. Jak często pracodawca składa w Urzędzie Skarbowym deklarację podatkową wzór PIT-4 (dot. informacji o wysokości pobranych zaliczek od wynagrodzeń pracownika/-ów)?
40. W jakim terminie pracodawca zatrudniający co najmniej 1 pracownika ma obowiązek powiadomienia na piśmie właściwego inspektora pracy i inspektora sanitarnego o rozpoczęciu działalności?
41. Gdzie podmiot gospodarczy składa deklarację dotyczącą wysokości ubezpieczenia zdrowotnego?
42. Gdzie winny być przechowywane dokumenty pracownicze z lat ubiegłych po likwidacji działalności gospodarczej?

43. Gdzie przedsiębiorca składa formularz o wzorze ZFA?
44. Co zamieszczamy w rocznym zeznaniu podatkowym PIT?
45. W jakiej formie w zakładzie winna być prowadzona dokumentacja kadrowa pracownika?
46. W jakim terminie płatnik składek ma obowiązek powiadomić ZUS o zmianie danych zawartych w dotychczasowym zgłoszeniu?
47. Kiedy upływa ustawowy termin złożenia rocznego zeznania podatkowego przez osobę fizyczną prowadzącą działalność gospodarczą opodatkowaną na zasadach ogólnych?
48. Gdzie winny być przechowywane w zakładzie prowadzącym działalność gospodarczą dokumenty pracownicze z lat ubiegłych?
49. Jak należy poprawiać błędne zapisy księgowe?
50. Jakie dokumenty musi posiadać przedsiębiorca rozpoczynający działalność gospodarczą?
51. W jakim celu po sprzedaży drukuje się paragon fiskalny?
52. Czym charakteryzuje się i ile wynosi podatek liniowy?
53. Czy właściciel zakładu musi posiadać pieczętkę firmową?
54. Gdzie składa wniosek osoba fizyczna przed rozpoczęciem działalności gospodarczej o nadanie nr NIP?
55. Jaka jest pełna nazwa skrótu NIP?
56. W jakim terminie zakład zatrudniający pracowników ma obowiązek przekazać składki na ubezpieczenie społeczne?
57. Do czego zaliczamy wartości niematerialne i prawne?
58. Od jakiej wartości netto zakupione urządzenie jest zaliczone do środków trwałych podlegających amortyzacji?
59. Od jakiej wartości początkowej netto należy prowadzić ewidencję wyposażenia?
60. Kiedy obowiązkowo należy sporządzić spis z natury przy opodatkowaniu na zasadach ogólnych?

KUCHARZ – EGZAMIN MISTRZOWSKI – CZĘŚĆ PISEMNA – RYSUNEK ZAWODOWY

1. Podstawowy format arkusza rysunku technicznego to?
2. Spośród formatów arkuszy A4, najmniejsze rozmiary ma arkusz?
3. Po złożeniu na pół arkusza A4 otrzymamy arkusz?
4. Podziałka 3:1 to jaka skala?
5. W jaki sposób przedmiot przedstawiony na rysunku w skali 1:1 różni się od oryginału?
6. Jaką linią jest linia wymiarowa?
7. Jak nazywamy przedstawienie przedmiotu w określonej skali, przy użyciu przyrządów kreślarskich?
8. Jaki rysunek powinien posiadać tabliczkę rysunkową?
9. W jakim miejscu arkusza umieszcza się tabliczkę rysunkową?
10. Do wykreślenia jakich linii wykorzystuje się ekierki?
11. Ile stopni wynosi kąt prosty?
12. Jakim symbolem oznacza się promień okręgu na rysunku technicznym?
13. Jeden decymetr to ile mm?
14. Co oznacza symbol HB umieszczony na ołówku?
15. Z czego składa się linia kreskowa?
16. Wskaż definicję podziałki (skali).
17. Jakie są wymiary przedmiotu na rysunku wykonanym w skali 2:1 w porównaniu z oryginałem?
18. Podziałka 1:20 oznacza, że przedmiot na rysunku ma jakie wymiary w stosunku do oryginału?
19. Jaki symbol ma ołówek o największej twardości?
20. Najbardziej miękki jest ołówek oznaczony jakim symbolem?
21. Rzut z góry zaliczany jest do jakich rzutów?
22. Który z wymienionych kątów jest kątem rozwartym?
23. Jaka jest średnica koła w stosunku do promienia?
24. Jakim symbolem oznacza się średnicę okręgu na rysunku technicznym?
25. Jaką linią oznacza się krawędzie widoczne rysowanego przedmiotu?

26. Co rysujemy linią kreskową cienką?
27. Ile dm odpowiada pojemności jednego litra?
28. Co oznacza Symbol \emptyset umieszczony na rysunku technicznym?
29. Jakie wymiary ma arkusz formatu A4?
30. Jakie wymiary ma format A3 arkusza kreślarskiego w stosunku do arkusza A4?
31. Ile arkuszy formatu A4 mieści się w formacie arkusza A2?
32. Na rysunku technicznym oś symetrii rysujemy jaką linią?
33. Jakie rozróżniamy rodzaje przekrojów?
34. Ile stopni wynosi miara kąta pełnego?
35. Do wykreślenia jakich kształtów używamy krzywików?
36. Jakiego zapisu należy użyć wymiarując otwór o średnicy 30 mm?
37. Jeśli długość linii na rysunku wykonanym w skali 1:2 wynosi 50 mm, to ile wynosi ona w rzeczywistości?
38. Długość boku kwadratu wynosi 40 mm. Jaka będzie długość boku tego kwadratu na rysunku wykonanym w skali 2:1?
39. Jaką średnicę (w cm) będzie miało koło o promieniu 10 cm na rysunku wykonanym w skali 1:2?
40. Do czego służą ołówki oznaczone symbolem H3?
41. Symbole graficzne umieszczane na rysunku w celu zwiększenia jego czytelności to?
42. Na ile równych części można podzielić tort, znając jego średnicę?
43. Za pomocą jakiego przyrządu podzielimy koło na 6 równych części?

KUCHARZ – EGZAMIN MISTRZOWSKI – CZĘŚĆ PISEMNA – PRZEPISY I ZASADY BEZPIECZEŃSTWA I HIGIENY PRACY ORAZ OCHRONY PRZECIWPÓŻAROWEJ

1. Jakie czynności należy wykonać w razie wypadku przy pracy?
2. Czym przykrywamy w przypadku skaleczenia krwawiącą ranę przed zabandażowaniem?
3. Jak należy postępować w przypadku zapalenia się odzieży na człowieku?
4. Jakie czynności należy wykonać w pierwszej kolejności w przypadku porażenia prądem?
5. Na czym polega pierwsza pomoc w przypadku poparzenia?
6. Czym powinno się gasić urządzenia elektryczne?
7. Kto może wykonywać naprawy maszyn będących w ruchu?
8. W jakiej pozycji powinien być ułożony poszkodowany podczas reanimacji?
9. Z jakich elementów składa się komplet odzieży roboczej cukiernika?
10. Kto jest osobą odpowiedzialną za bezpieczeństwo na terenie zakładu pracy?
11. Jakiego koloru używa się do oznakowania sprzętu przeciwpożarowego?
12. Jakiego rodzaju instrukcja powinna być umieszczona przy każdej maszynie, w widocznym miejscu?
13. Jaką czynność jako pierwszą powinien wykonać pracownik po przyjsciu do pracy?
14. Jaki kształt mają znaki zakazu na terenie zakładu pracy?
15. W jaki sposób powstaje choroba zawodowa?
16. Kiedy wykonywane badania profilaktyczne pracownika?
17. Kto pokrywa koszty badań profilaktycznych?
18. Kto kieruje na badania okresowe?
19. jakiego koloru są znaki ostrzegawcze umieszczone na terenie zakładu?
20. W jakiej pozycji powinno podnosić się ciężkie przedmioty?
21. Czy można użytkować piec cukierniczy niezależnie od wyposażenia w przyrządy pomiarowe?
22. Ile może maksymalnie ważyć naczynie z gorącym tłuszczem przenoszone przez jedną osobę?
23. Ile kilogramów mogą maksymalnie ważyć przedmioty przenoszone przez dorosłego mężczyznę?
24. Od kiedy liczy się dzienny czas pracy w zakładzie?.
25. Które maszyny muszą być wyposażone w instrukcję obsługi?

26. Jaki organ państwowy sprawuje nadzór i kontrolę przestrzegania prawa pracy i przepisów BHP w zakładach pracy?
27. Co ma celu szkolenie okresowe z zakresu BHP?
28. Kto podlega okresowym badaniom lekarskim?
29. Jakie badania powinien wykonać przed przystąpieniem do pracy pracownik?
30. Na kim spoczywa obowiązek poinformowania pracownika o ryzyku zawodowym?
31. Co nazywamy wypadkiem przy pracy?
32. Kto zatwierdza protokół powypadkowy?
33. W jaki sposób oznacz się niskie stropy w zakładzie pracy?
34. Pomieszczenie, w którym przebywają pracownicy, powinno mieć co najmniej
35. Jakim kolorem oznaczona jest maksymalna dopuszczalna temperatura w komorze wypiekowej pieca?
36. Jakich lamp używa się do oświetlania komór wypiekowych w piecach?
37. Jakim kolorem powinny być oznakowane rury z gazem?
38. Oparzenie, w wyniku którego na skórze pojawiły się pęcherzyki wypełnione płynem surowicznym, kwalifikuje się jako oparzenie którego stopnia?
39. Jakie badania powinny mieć przeprowadzone osoby zatrudnione przy produkcji żywności muszą przed przystąpieniem do pracy?
40. W jaki sposób powinny być zabezpieczone przedmioty podczas przewożenia przedmiotów na wózkach?
41. Co stosuje się w celu zabezpieczenia przed porażeniem prądem elektrycznym?

KUCHARZ – EGZAMIN MISTRZOWSKI – CZĘŚĆ PISEMNA – PODSTAWOWE ZASADY OCHRONY ŚRODOWISKA

1. Czyim obowiązkiem jest dbałość o stan środowiska?
2. Na czym polega ochrona środowiska?
3. Kto jest odpowiedzialny za ochronę środowiska w zakładzie cukierniczym?
4. Na czym polega przeciwdziałanie zanieczyszczeniu środowiska?
5. Które odpady rozkładają się najdłużej?
6. Gdzie należy wyrzucać opakowania po żywności?
7. Na czym polega selektywna zbiórka odpadów?
8. Jak nazywamy powtórne wykorzystanie odpadów w procesie produkcji?
9. Na czym polega ochrona wód?
10. Gdzie mogą być odprowadzane ścieki poprodukcyjne?
11. Wskaż niewyczerpalne zasoby przyrody.
12. Jakim kolorem są oznaczone pojemniki na odpady ze szkła bezbarwnego?
13. Jakim kolorem oznaczane są pojemniki na makulaturę?
14. Co to jest smog?
15. Co zaliczamy do podstawowych odnawialnych źródeł energii?
16. Jakie elektrownie mają w Polsce największy udział w produkcji energii?
17. Czego emisja jest przyczyną kwaśnych opadów atmosferycznych?
18. Wymień jeden z czynników powodujących powstanie tzw. „dziury ozonowej”.
19. Co zaliczamy do tzw. „gazów cieplarnianych”?
20. Jednym z czynników wpływających niekorzystnie na środowisko jest hałas. Jakiego rodzaju hałas oddziałuje w Polsce na największą liczbę mieszkańców?
21. Co może spowodować długotrwałe działanie promieniowania podczerwonego?
22. Jaki dźwięk to hałas?
23. Jakie zjawisko może powodować zanieczyszczenie powietrza w dużych miastach w połączeniu z parą wodną?
24. Na czym polega oczyszczanie wody metodą filtrowania?
25. Które z zasobów przyrody traktujemy jako niewyczerpalne?
26. Kto jest odpowiedzialny za zagospodarowanie odpadów?

27. Co to są odpady komunalne?
28. Jakiego rodzaju zagrożenie mogą stworzyć duże zakłady produkcji cukierniczej mogą dla środowiska naturalnego?
29. Jakie paliwo wykorzystuje się w elektrowniach jądrowych?
30. Wymień skutki „dziury ozonowej”.
31. Spalanie jakiego surowca powoduje największą emisję dwutlenku siarki?
32. Na czym polega dewastacja gleb?
33. Jakie skutki wywołuje efekt cieplarniany?
34. Jakie natężenie hałasu jest niebezpieczne dla człowieka?
35. Jakie natężenie hałasu jest bezpieczne dla człowieka?
36. Jakie przeznaczenie mają wody I klasy czystości nadają się do
37. Odprowadzanie ścieków produkcyjnych z zakładu cukierniczego
38. Jaki jest cel działania organizacji ekologicznej?
39. Od czego uzależniona jest wysokość opłat za emisję zanieczyszczeń?
40. Co to jest Greenpeace?
41. Kto uchwała politykę ekologiczną państwa?

KUCHARZ – EGZAMIN MISTRZOWSKI – CZĘŚĆ PISEMNA – PODSTAWOWE PRZEPISY PRAWA PRACY

1. Co oznacza termin ochrona pracy?
2. Co to są źródła ochrony pracy?
3. Co to jest bezpieczeństwo pracy?
4. Młodocianym pracownikiem w rozumieniu Kodeksu Pracy jest osoba w wieku:
5. Kto jest pracodawcą?
6. Ile wynosi średni tygodniowy czas pracy pracownika?
7. Kiedy pracownik jest obowiązany listę obecności?
8. Kto ponosi techniczne i ekonomiczne ryzyko produkcyjne?
9. Czy łączący pracodawcę i pracownika stosunek pracy podlega przepisom prawa pracy?
10. Czy umowa o pracę jest jedyną podstawą świadczenia pracy w rozumieniu Kodeksu Pracy?
11. Kim jest pracownik?
12. Ile razy pracodawca może zawrzeć z pracownikiem umowę o pracę na okres próbny?
13. Ile razy pracodawca może zawrzeć z pracownikiem umowę o pracę na czas określony?
14. Czy pracodawca może przenieść pracownika do pracy innej niż określona w umowie?
15. Kiedy pracodawca obowiązany jest wydać pracownikowi opinię o jego pracy?
16. Kto podlega wstępnym, okresowym i kontrolnym badaniom lekarskim?
17. Na podstawie której z wymienionych umów przysługuje pracownikowi prawo do urlopu wypoczynkowego?
18. Jakie wynagrodzenie przysługuje pracownikowi za urlop wypoczynkowy?
19. Czy pracownik może scedować prawo do wynagrodzenia na inną osobę?
20. Czy pracodawca ma obowiązek zapewnić pracownikowi płacę minimalną?
21. Ile wynosi zasiłek chorobowy pracownika, który uległ wypadkowi przy pracy?
22. Ile godzin wynosi tygodniowa norma czasu pracy?
23. Czy pracownik ma obowiązek wykorzystania urlopu wypoczynkowego?
24. W jakim wymiarze pracownik może wykorzystać w danym roku urlop na żądanie?
25. Jak długo może trwać okres próbny?
26. Czy pracownik może być dopuszczony do pracy bez zawartej umowy o pracę?
27. Czy rozwiązanie umowy o pracę na mocy porozumienia stron może dotyczyć:
28. Czy pracodawca ma obowiązek prowadzenia ewidencji pracowników młodocianych?
29. W jakim okresie pracodawca powinien potwierdzić pracownikowi ustalenia stron umowy na piśmie?
30. Czy do stażu pracy, od którego zależy długość okresu wypowiedzenia umowy o pracę zawartej na czas nie określony wlicza się wszystkie okresy zatrudniania?

31. W jakich terminach pracodawca jest obowiązany płacić pracownikom wynagrodzenie za pracę?
32. Kiedy należy wprowadzić w zakładzie pracy Regulamin wynagradzania?
33. Kto decyduje w zakładzie pracy o czasie pracy pracownika?
34. Ile dni wolnych przysługuje pracownikowi na poszukiwanie pracy w okresie trzymiesięcznego okresu wypowiedzenia?
35. Czy pracodawca może wypowiedzieć umowę o pracę pracownikowi, któremu pozostało nie więcej niż 4 lata do osiągnięcia wieku emerytalnego?
36. Kiedy i w jakim czasie pracodawca jest obowiązany wydać pracownikowi świadectwo pracy?
37. Czy pracodawca może udzielić pracownikowi urlopu bezpłatnego na jego ustną prośbę?
38. Czy pracodawca może dopuścić do pracy pracownika bez aktualnego orzeczenia lekarskiego stwierdzającego brak przeciwwskazań do pracy na określonym stanowisku?
39. Czy pracownik młodociany może być zatrudniony w porze nocnej?
40. Czy pracownik młodociany może być zatrudniany w godzinach nadliczbowych?
41. Kiedy pracownik, podejmujący pierwszy raz pracę, uzyskuje prawo do pierwszego urlopu wypoczynkowego?
42. Kto podlega okresowym badaniom lekarskim?
43. Kto podlega kontrolnym badaniom lekarskim?
44. Jaki wymiar urlopu wypoczynkowego przysługuje pracownikowi zatrudnionemu krócej niż 10 lat?
45. Jaki wymiar urlopu wypoczynkowego przysługuje pracownikowi zatrudnionemu co najmniej 10 lat?
46. Ile powinna trwać przerwa w pracy młodocianego pracownika obejmująca porę nocną?
47. Ile powinien trwać nieprzerwany cotygodniowy odpoczynek młodocianego pracownika?
48. Czy pracownik może stracić prawo do urlopu wypoczynkowego?
49. Czy sposób rozwiązania umowy o pracę ma wpływ na prawo do urlopu u kolejnego pracodawcy?
50. Co decyduje o możliwości podziału urlopu wypoczynkowego na części?
51. Kiedy pracownik młodociany nabywa prawo do pierwszego urlopu wypoczynkowego?
52. Czy pracownik młodociany ma prawo do bezpłatnego urlopu w okresie wakacji?
53. W jakim terminie pracodawca może ukarać pracownika za naruszenie porządku i dyscypliny pracy?
54. Czy pracodawca może zastosować wobec pracownika karę pieniężną?
55. Czy pracownik młodociany może otrzymać karę regulaminową?
56. Czy wolno zatrudnić w godzinach nadliczbowych kobietę w ciąży?
57. Czy kobietę w ciąży wolno delegować poza stałe miejsce pracy?
58. Czy wolno rozwiązać za wypowiedzeniem umowę o pracę z kobietą w ciąży?
59. Czy pracodawca jest obowiązany udzielić pracownikowi urlopu wychowawczego?
60. Czy pracownik młodociany jest objęty zakładowym funduszem świadczeń socjalnych?
61. Jaki jest dobowy wymiar czasu pracy młodocianego pracownika w wieku do 16 roku życia?
62. Czy pracodawca może rozwiązać umowę o pracę bez wypowiedzenia z winy pracownika?
63. Czy pracodawca ma obowiązek wskazania pracownikowi przyczyny wypowiedzenia umowy o pracę zawartej na czas nieokreślony?
64. Roszczenia pracownika wynikające ze stosunku pracy ulegają przedawnieniu po okresie:

KUCHARZ– EGZAMIN MISTRZOWSKI – CZĘŚĆ PISEMNA – PODSTAWY PSYCHOLOGII I PEDAGOGIKI

1. Czym zajmuje się psychologia?
2. Czym charakteryzuje się temperament choleryka?
3. Od którego do którego roku życia trwa wiek dorastania?
4. Czym charakteryzuje się temperament sangwinika?
5. Co zalicza się do procesów psychicznych poznawczych?
6. Podaj definicję uwagi.

7. Czym zajmuje się psychologia rozwojowa?
8. Scharakteryzuj autorytet mistrza.
9. Jakie mogą być reakcje człowieka na stres?
10. Wskaż rodzaj temperamentu człowiek odznaczającego się usposobieniem zmiennym, żywym, dużą ruchliwością, łatwością powstawania i szybkim przemijaniem emocji o uczuciach ujawnianych bezpośrednio w postępowaniu.
11. Wskaż definicję kształcenie zawodowego.
12. Na czym polega zasada efektywności w kształceniu?
13. Czym jest nauczanie?
14. Wskaż metody należące do grupy praktycznych metod nauczania.
15. Na czym polega zasada systematyczności w kształceniu?
16. Co to jest zasada kształcenia?
17. Co składa się na fundament pracy dydaktycznej?
18. Na czym polega zasada samodzielności w kształceniu?
19. Czym charakteryzuje się człowiek o cholerycznym typie układu nerwowego?
20. Czym zajmuje się pedagogika pracy?
21. Jak nazywamy właściwości zachowawcze, polegające na gromadzeniu i przechowywaniu doświadczenia oraz wykorzystywania go?
22. Co nazywamy okresem adaptacji?
23. Scharakteryzuj inteligencję.
24. Co to jest wychowanie?
25. Nazwij właściwości psychiczne warunkujące pomyślne rezultaty działania.
26. Co to jest myślenie?
27. Co należy do procesów psychicznych poznawczych?
28. Co należy do wykonawczych procesów psychicznych?
29. Jakie warunki biologiczne wpływają na rozwój człowieka?
30. Czym charakteryzuje się temperament flegmatyka?
31. Do silnych i niezrównoważonych typów charakteru należy::
32. Wskaż system, którego naczelną ideą jest idea miłości. Realizuje się ona w miłości stwórcy i bliźniego.
33. Wskaż dwa określenia odpowiadające definicji pedagogiki.
34. Wskaż, której z grup znajdują się podstawowe czynniki wpływające na rozwój psychiczny człowieka ?
35. „Uczenie się jest procesem polegającym na warunkowaniu odruchów (reakcji) poprzez zmianę jednego bodźca przez drugi (inny)”. Przedstawiciele którego z nurtów psychologicznych w ten sposób postrzegali proces uczenia się ?
36. Jakie sytuacje wywołują stres?
37. Co to jest analiza?
38. Na czym polega przystosowanie pracy do człowieka?
39. Na czym polega ćwiczenie?
40. Czym zajmuje się pedagogika jako nauka?

KUCHARZ – EGZAMIN MISTRZOWSKI – CZĘŚĆ PISEMNA – METODYKA NAUCZANIA

1. Co to jest ankieta?
2. Na czym polega zasada przystępności?
3. Na czym polega zasada świadomego i aktywnego udziału uczestników w procesie nauczania – uczenia?
4. Na czym polega zasada trwałości wiedzy?
5. Na czym polega zasada wiązania teorii z praktyką?
6. Do czego służą metody podające?
7. Jak nazywamy ocenę pracy, analizę błędów popełnionych przez ucznia przy jednoczesnym pokazaniu prawidłowego jej wykonania?

8. Jaka nauka opisuje stosunki międzyludzkie kształtowane procesem pracy oraz wpływ warunków społecznych na motyw, przebieg, intensywność i efektywność?
9. Kształtowanie u uczniów właściwego stosunku do klientów, współpracowników, przełożonych jest założeniem i realizacją jakich celów?
10. Na czym między innymi polegają zasady pogłębienia w kształceniu?
11. Na czym polega zasada samodzielności w kształceniu polega na:
12. Jakie metody należą do grupy praktycznych metod nauczania?
13. Na czym polegają między innymi zasady kształcenia?
14. Na czym polega zasada systematyczności w kształceniu?
15. Wskaż kompetencje zawodowe.
16. Co to jest nauczanie?
17. Na czym polega między innymi zasada związku indywidualizacji i zespołowości w kształceniu?
18. Jak nazywamy naukę o wychowaniu, sposobach, zasadach, metodach wychowawczych to:
19. Jakie czynniki mają wpływ na wychowanie?
20. Wskaż cel poznawczy w praktycznej nauce zawodu.
21. Jakie metody nauczania oparte są na posługiwaniu się słowem?
22. Co to jest test wyboru?
23. Co to jest kontrola bieżąca?
24. Kiedy nauczyciel winien przygotować się do pracy?
25. Na czym polega samokształcenie?
26. Jak nazywamy metody nauczania oparte na obserwacji i pomiarze?
27. Co zaliczamy do środków dydaktycznych słownych?
28. Zdefiniuj ocenę szkolną.
29. Ile powinien trwać dobrze przygotowany i przeprowadzony wykład dla uczniów?
30. Co zaliczamy do środków automatyzujących proces dydaktyczny?
31. Na czym polega efektywność w kształceniu?
32. Jakie metody należą do grupy nauczania praktycznego?
33. Zdefiniuj kompetencje zawodowe.
34. Co to jest kształcenie zawodowe?
35. Wskaż zasady dydaktyczne.
36. Na czym polega lekcja praktycznej nauki zawodu?
37. Wskaż jedną z metod gier dydaktycznych.
38. Jak w dydaktyce nazywa się opis?
39. Jakie cechy powinna posiadać ocena szkolna?
40. Wskaż co oznacza standaryzacja testu, egzaminu.
41. Jakie elementy nie wchodzi w skład materiału nauczania?
42. Jaki jest cel kształcenia ogólnego?
43. Co rozumiemy przez pojęcie programu nauczania?
44. Co nie powinno cechować kandydata na mistrza?
45. Słowna metoda nauczania to?

KUCHARZ – EGZAMIN MISTRZOWSKI – CZĘŚĆ USTNA – TECHNOLOGIA

1. Wyjaśnij pojęcia stosowane w technologii gastronomicznej: surowiec, półprodukt, produkt, potrawa.
2. Co to jest proces produkcyjny? Wymień jego etapy.
3. W jakim celu przeprowadza się obróbkę wstępną surowców?
4. W jakim celu przeprowadza się obróbkę cieplną?
5. Omów prawidłowy przebieg obróbki wstępnej wybranego surowca.
6. Podaj przykłady dodatków stosowanych do zup zagęszczanych.
7. Podaj przykłady dodatków stosowanych do zup czystych.
8. Omów podział zup i podaj przykłady z każdej grupy.
9. Wymień składniki mięsnej masy mielonej i omów ich rolę.
10. Jakie potrawy gotowane sporządza się z drobiu? Zaproponuj do nich dodatki.

11. Przedstaw podział potraw półmięsnych według surowców i podaj przykłady.
12. Jakie dodatki stosuje się do potraw półmięsnych?
13. Wymień potrawy półmięsne smażone i zaproponuj do nich dodatki.
14. Podaj przykłady potraw smażonych z drobiu.
15. Przedstaw asortyment zakąsek z drobiu.
16. Omów zakąski z mięsa zwierząt rzeźnych.
17. Omów sposoby wykańczania półproduktów z mięsa przeznaczonego do smażenia.
18. Czym charakteryzują się mięsa smażone po angielsku.
19. Podaj przykłady dodatków skrobiowych do mięs duszonych.
20. Zaproponuj dodatki do potraw z mięs duszonych.
21. Wymień potrawy gotowane z mięsa zwierząt rzeźnych i dobierz do nich dodatki.
22. Podaj przykłady zastosowania mleka słodkiego w produkcji potraw.
23. Omów zastosowanie sera twarogowego w produkcji dań słodkich i słonych.
24. Wymień czynniki klarujące galaretę.
25. Omów ręczną i mechaniczną obróbkę wstępną warzyw.
26. Omów wykorzystanie owoców w sporządzaniu potraw.
27. Dlaczego surówki sporządza się na bieżąco tuż przed podaniem?
28. Podaj przykłady zapraw stosowanych do surówek.
29. Omów prawidłowy sposób gotowania warzyw kapustnych.
30. Jak należy gotować ziemniaki, aby usunąć z nich solaninę?
31. Podaj przykłady wykorzystania grzybów w sporządzaniu potraw.
32. Co to jest solanina i kiedy występuje w ziemniakach?
33. Omów zastosowanie warzyw kapustnych w produkcji gastronomicznej.
34. Podaj prawidłowy sposób gotowania kapusty czerwonej na sałatkę.
35. Omów sposób przygotowania wywaru z buraków ćwikłowych.
36. Omów zasady gotowania warzyw zabarwionych karotenem.
37. Omów zastosowanie i sposób wykonania napojów z owoców i warzyw.
38. Podaj przykłady wykorzystania marchwi w produkcji gastronomicznej.
39. Podaj sposoby zapobiegania ciemnieniu warzyw i owoców podczas obróbki wstępnej.
40. Co to jest osmoza? Wyjaśnij na przykładach.
41. Podaj zasady gotowania warzyw suchych strączkowych.
42. Przedstaw zastosowanie warzyw strączkowych w produkcji gastronomicznej.
43. Jak należy gotować ziemniaki na wiosnę, a jak jesienią?
44. Omów wykorzystanie ziemniaków w produkcji potraw.
45. W jaki sposób zabezpiecza się obrane ziemniaki przed ciemnieniem?
46. Wyjaśnij pojęcie: brunatnienie enzymatyczne.
47. Jak przeprowadza się obróbkę cieplną warzyw zabarwionych antocyjanami?
48. Jak przeprowadza się obróbkę cieplną warzyw zabarwionych chlorofilem?
49. Jak przeprowadza się obróbkę cieplną warzyw zabarwionych betalainami?
50. Jakie zmiany zachodzą w tłuszczach pod wpływem ogrzewania?
51. Omów zastosowanie różnych tłuszczów w produkcji gastronomicznej.
52. Omów technikę gotowania jaj w skorupkach.
53. Podaj przykłady zastosowania jaj gotowanych.
54. Podaj przykłady potraw z jaj gotowanych bez skorupki.
55. Omów asortyment potraw smażonych z jaj.
56. Jakich tłuszczów używamy do smażenia jaj.
57. Podaj przykłady potraw z wykorzystaniem właściwości jaj.
58. Omów technikę gotowania potraw z ryb.
59. Podaj sposoby wykończenia ryb przed smażeniem.
60. W jaki sposób usuwa się nieprzyjemny zapach ryb słodkowodnych i słonowodnych?
61. W jaki sposób usuwa się nieprzyjemny zapach śledzi z narzędzi pracy?
62. Jakie znasz sposoby zagęszczania potraw?
63. Jak sporządza się zasmażki? Omów ich zastosowanie.
64. Podaj etapy sporządzania sosów gorących.

65. Omów etapy sporządzania ciasta na stolnicy.
66. Wymień ciasta zarabiane na stolnicy i omów ich zastosowanie w potrawach.
67. Wymień składniki ciasta ziemniaczanego i przykłady potraw sporządzanych z tego ciasta.
68. Przedstaw asortyment potraw smażonych z ciast zarabianych w naczyniu.
69. Podaj technikę wykonania ciasta biszkoptowego i wymień asortyment wypieków.
70. Omów technikę wykonania ciasta drożdżowego.
71. Podaj cele konserwowania żywności.
72. Podaj podział metod utrwalania żywności.
73. Wymień i omów fizyczne metody utrwalania żywności.
74. Wymień i omów chemiczne metody utrwalania żywności.
75. Wymień i omów biologiczne metody utrwalania żywności.
76. Wymień i omów niekonwencjonalne metody utrwalania żywności.
77. Wyjaśnij pojęcie „skojarzeniowe metody utrwalania żywności” i podaj przykład ich zastosowania.
78. Wymień i podaj przykłady osmoaktywnych metod utrwalania żywności.
79. W jakim celu pobieramy próbki żywnościowe oraz w jakiej ilości i, jak długo należy przechowywać je?
80. Omów podstawowy system gwarantowania jakości zdrowotnej żywności i podaj jego nazwę.
81. Podaj definicję GHP i GMP oraz zakres działania.
82. Wymień etapy wdrażania systemu HACCP.
83. Wyjaśnij pojęcia: deratyzacja, dezynsekcja, dezynfekcja.
84. Co to jest krytyczny punkt kontrolny? Wskaż metodę za pomocą, której wyznaczamy go.
85. Podaj przykłady zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych i biologicznych.
86. Co to jest uszkodzenie chłodnicze? Wyjaśnij na przykładzie.
87. Wyjaśnij pojęcie: łańcuch chłodniczy.
88. Co oznacza skrót FIFO? Wyjaśnij na przykładzie.
89. Omów zasady rozmrażania różnych surowców.
90. Omów sposób przygotowania Vol-an-vent oraz wskaż, do czego jest podawane.
91. Omów podział kulki cielęcej na elementy gastronomiczne.
92. Wskaż różnice pomiędzy zupą a zupą krem. Wymień dodatki stosowane do zupy krem.
93. Omów wykonanie sosu greckiego. Wymień potrawy, do których go podajemy.
94. Wymień gatunki mięs podawanych po angielsku.
95. Co to jest melba? Omów sposób jej podania.
96. Omów sposoby przyrządzania i podawania raków.
97. Wymień 8 sposobów podawania ziemniaków.
98. Omów wykonanie sosu maderowego. Do jakiej grupy sosów zaliczamy go?
99. Wymień ryby słodkowodne, podziel je na szlachetne i mniej szlachetne. Omów wykonanie sandacza po polsku.

KUCHARZ – EGZAMIN MISTRZOWSKI – CZĘŚĆ USTNA - MASZYNOZNAWSTWO

1. Omów zasadę działania cyrkulatora do gotowania sous-vide.
2. Przedstaw etapy produkcji potraw metodą sous-vide, uwzględniając zakres stosowanych temperatur na przykładzie takich surowców jak cielęcina, warzywa, ryba.
3. Podaj rodzaje urządzeń do pakowania próżniowego oraz omów zastosowanie ich w gastronomii.
4. Podaj tryby pracy pieca konwekcyjno -parowego oraz zastosowanie sondy do pieczenia.
5. Uzasadnij, dlaczego piec konwekcyjno - parowy może zastąpić wiele urządzeń grzewczych, użytkowanych w zakładach gastronomicznych.
6. Opisz nowe rozwiązania w konstrukcji i działaniu pieca konwekcyjno-parowego funkcjonującego jako centrum obróbki termicznej potraw SelfCookingCenter whiteefficiency.
7. Omów podstawowe funkcje Thermomix'u -innowacyjnego urządzenia w kuchni.
8. Omów zastosowanie promienników ceramicznych oraz halogenowych.
9. Omów zastosowanie ręcznego palnika gastronomicznego.

10. Omów zasadę działania kuchni indukcyjnej. Porównaj ją z klasycznymi kuchniami gazowymi i ceramicznymi.
11. Podaj zastosowanie profesjonalnej chemii do utrzymania czystości urządzeń gastronomicznych. Wymień preparaty do czyszczenia pieca, grilla, stali nierdzewnej, drobnego sprzętu kuchennego.
12. Wymień urządzenia odpowiednie do wyposażenie stanowiska do przygotowania i wypiekania pizzy.
13. Omów zalety silikonowych form i mat do wypiekania. Podaj różnice pomiędzy nimi oraz tradycyjnymi, metalowymi foremkami i blachami.
14. Jakie urządzenia powinny się znaleźć w nowoczesnym ciągu technologicznym kuchni ciepłej XXI wieku? Podaj kilka przykładów niezbędnych sprzętów.
15. Jakie urządzenia i techniki przygotowania potraw są typowe dla kuchni molekularnej?
16. Wymień maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej warzyw.
17. Omów budowę i zastosowanie kotłów warzelnych.
18. Omów kolejne czynności przy obsłudze płuczko-obieraczki.
19. Wymień maszyny i urządzenia do rozdrabniania żywności.
20. Omów zastosowanie blikserów i malakserów w gastronomii.
21. Omów zasadę działania frytkownicy ciśnieniowej.
22. Wyjaśnij, dlaczego przy użyciu różnych rodzajów urządzeń ciśnieniowych skraca się czas obróbki termicznej potraw.
23. Wymień i omów przyrządy kontrolno-pomiarowe stosowane w gastronomii.
24. Wymień główne zespoły, z których składa się maszyna do krojenia wędlin, serów i chleba.
25. Podaj przykłady drewnianego sprzętu kuchennego. Omów zasady konserwacji.
26. Wymień zasadnicze elementy składowe maszyny do wyrabiania ciasta i ubijania masy.
27. Omów wykorzystanie uniwersalnej maszyny gastronomicznej. Wymień występujące w niej przystawki.
28. Omów i porównaj wyposażenie zmywalni do ręcznego i mechanicznego mycia naczyń.
29. Wymień maszyny do obróbki wstępnej mięsa.
30. Omów zasadę działania urządzeń do obróbki wstępnej jaj.
31. Przedstaw przykłady urządzeń stosowanych do różnych obróbek termicznych.
32. Wymień i omów urządzenia do pieczenia i opiekania.
33. Omów wady i zalety kuchni mikrofalowych.
34. Omów zasadę działania młynka do produktów suchych.
35. Omów zasady używania kuchenek na indukcję.
36. Co to jest i do czego służy gyros grille?
37. Wyjaśnij, co to jest liofilizacja?
38. Wskaż etapy obróbki termicznej do następujących urządzeń: salamander, bema, szybkiowar, griddle-grill.
39. Scharakteryzuj system produkcji żywności Cook-chill.
40. Scharakteryzuj system produkcji żywności Cook-serve.
41. Scharakteryzuj system produkcji żywności Cook-Freeze.
42. Omów zastosowanie pacojet'a.
43. Podaj różnice pomiędzy urządzeniami chłodniczymi (magazyny technologiczne,ekspozycyjne).
44. Wymień i omów podgrzewacze do potraw.
45. Zdefiniuj pojęcia oraz omów funkcje opakowań inteligentnych i aktywnych.
46. Przedstaw zagrożenia dla jakości i bezpieczeństwa gotowej żywności wynikające z zastosowania nieodpowiednich opakowań.

KUCHARZ – EGZAMIN MISTRZOWSKI – CZĘŚĆ USTNA - MATERIAŁOZNAWSTWO

1. Omów, w jaki sposób można przeciwdziałać zakażeniu Salmonellą.
2. Przedstaw skład chemiczny i wartość odżywczą poszczególnych części jaj oraz podaj przykłady potraw z ich wykorzystaniem.
3. Omów metody dezynfekcji jaj oraz sprawdzania świeżości jaj.

4. Wymień i scharakteryzuj surowce do produkcji majonezu.
5. Omów podział środków żywnościowych ze względu na pochodzenie i podaj przykłady z każdej grupy.
6. Przedstaw podział produktów żywnościowych ze względu na składnik odżywczy, którego najwięcej zawierają. Podaj przykłady z każdej grupy.
7. Podaj bakterie występujące w mleku i wskaż, które z nich mają korzystne znaczenie.
8. Omów produkcję sera twarogowego.
9. Omów produkcję sera podpuszczkowego.
10. Wymień i omów napoje mleczne fermentowane.
11. Omów, na czym polega kwaśnienie mleka.
12. Porównaj i omów skład chemiczny i wartość odżywczą różnych gatunków mięsa drobiu.
13. Omów zmiany zachodzące w mięsie po uboju.
14. Porównaj i omów skład chemiczny i wartość odżywczą różnych gatunków mięsa zwierząt rzeźnych.
15. Podaj przykłady przypraw krajowych i zagranicznych oraz przykłady ich zastosowania w produkcji gastronomicznej.
16. Omów skład chemiczny i wartość odżywczą przykładowych ryb morskich.
17. Przedstaw cechy charakterystyczne ryb świeżych i ryb nieświeżych.
18. Scharakteryzuj podział ryb pod względem środowiska życia, zawartości tłuszczu, przydatności gastronomicznej oraz występowania w handlu.
19. Scharakteryzuj tłuszcze zwierzęce i roślinne pod względem temperatury topnienia oraz punktu dymienia.
20. Wyjaśnij pojęcia: typ mąki, wydajność maki, popiołowość.
21. Wyjaśnij, co to jest gluten, gdzie występuje i za co jest odpowiedzialny?
22. Wymień metody określania wartości wypiekowej mąki.
23. Porównaj skład chemiczny mąki pszennej i żytniej.
24. Wymień mąki naturalnie bezglutenowe.
25. Wyjaśnij na przykładzie pojęcie: retrogradacja skrobi?
26. Co to jest dekstrynizacja? Wyjaśnij na przykładzie.
27. Wymień ciasta spulchniane środkami fizycznymi oraz biologicznymi.
28. Scharakteryzuj pod względem składu chemicznego różne gatunki kasz.
29. Wymień ciasta spulchniane środkami chemicznymi.
30. Podaj prawidłowe warunki przechowywania tłuszczów.
31. Co to są warzywa, dokonaj podziału warzyw i podaj przykłady z każdej grupy.
32. Omów skład chemiczny i wartość odżywczą warzyw.
33. Wymień typy ziemniaków oraz podaj ich przeznaczenie.
34. Wyjaśnij na przykładach zjawisko osmozy.
35. Wyjaśnij na przykładzie co to jest reakcja Maillarda.
36. Wyjaśnij różnice pomiędzy enzymatycznym brunatnieniem a nieenzymatycznym brunatnieniem.
37. W jakim celu dokonywana jest kontrola weterynaryjna zwierząt rzeźnych i mięsa?
38. Podaj, co oznaczają poszczególne pieczęcie na mięsie.
39. W jakich warunkach przechowuje się mleko i przetwory mleczne?
40. Omów skład chemiczny mleka krowiego.
41. Omów napoje alkoholowe i wpływ alkoholu na organizm człowieka.
42. Wymień stosowane dodatki do żywności i opisz ich rolę.
43. Przedstaw podział tłuszczów ze względu na ich pochodzenie i omów skład chemiczny.
44. Co to są izomery trans i gdzie się znajdują?
45. Jak przebiega proces utwarzania tłuszczów i jakich tłuszczów dotyczy?
46. Wyjaśnij pojęcia: trybowanie, knel, szpikowanie, tablerowanie.
47. Co to jest i jaka jest różnica pomiędzy oceną organoleptyczną, a analizą sensoryczną.