

L. p.	Pytanie	Odpowiedź	Rysunek/grafika lub uwagi
PP-DP-kucharz okrętowy-F1P2-produkty spożywcze-przechowywanie i obrót (12.08.2019)			
1.	<p>Białkiem mleka jest:</p> <p>a. laktoza</p> <p>b. sacharoza</p> <p>c. cholesterol</p> <p>d. kazeina</p>	D	
2.	<p>Cel ważenia i mierzenia to:</p> <p>a. kontrola dostarczanych surowców i półproduktów</p> <p>b. sposób wykonania danej potrawy</p> <p>c. możliwość rozliczenia się z danych produktów</p>	A	
3.	<p>Co oznacza skrót GHL?</p> <p>a. Dobra Praktyka Spożywcza</p> <p>b. Dobra Praktyka Laboratoryjna</p> <p>c. Dobra Praktyka Higieniczna</p>	B	
4.	<p>Dbając o właściwe warunki przechowywania produktów spożywczych:</p> <p>a. dla każdego produktu gwarantujemy optymalne dla niego warunki</p> <p>b. grupujemy produkty pod kątem możliwości przechowywalniczych statku</p> <p>c. dzielimy produkty spożywcze pod kątem temperatur ich optymalnego przechowywania</p>	B	
5.	<p>Deska w kolorze brązowym służy do krojenia:</p> <p>a. drobiu</p> <p>b. mięsa</p> <p>c. warzyw</p>	A	
6.	<p>Deska w kolorze zielonym służy do krojenia:</p> <p>a. drobiu</p> <p>b. mięsa</p> <p>c. warzyw</p>	C	
7.	<p>Do zatrucia pałeczkami Salmonelli może dojść po spożyciu:</p> <p>a. drobiu</p> <p>b. mleka</p> <p>c. konserwy mięsnej</p>	A	
8.	<p>Drobnoustroje żywności rozwijające się w wysokich stężeniach soli to:</p> <p>a. drobnoustroje mezofilne</p> <p>b. drobnoustroje halofilne</p> <p>c. drobnoustroje termofilne</p>	B	
9.	<p>Fizyczne metody utrwalania żywności to:</p> <p>a. zamrażanie, wędzenie, sterylizacja</p> <p>b. zamrażanie, chłodzenie, sterylizacja, odwadnianie</p> <p>c. promieniowanie jonizujące, pektowanie, kiszenie</p>	B	
10.	<p>Funt, jako miara masy, wynosi 0,453 kg. Skrót jego nazwy to:</p> <p>a. Av</p> <p>b. Pond</p> <p>c. lb</p> <p>d. lib.</p>	C	
11.	<p>Gazem, który przyspiesza żółknięcie warzyw zielonych podczas przechowywania, jest:</p> <p>a. azot</p> <p>b. tlen</p> <p>c. etylen</p>	C	
12.	<p>Główną przyczyną wtórnego zielenienia ziemniaków podczas przechowywania jest:</p> <p>a. zbyt wysoka temperatura</p> <p>b. dostęp światła</p> <p>c. zbyt duża wilgotność powietrza</p>	B	
	<p>Homogenizacja mleka ma na celu:</p> <p>a. zniszczenie drobnoustrojów</p>		

13.	b.	wytrącenie białka	C	
	c.	rozbicie cząsteczek tłuszczu		
14.	Jaja powinny być przechowywane w:		C	
	a.	magazynie produktów suchych		
	b.	magazynie podręcznym		
	c.	w wydzielonym pomieszczeniu z urządzeniem chłodniczym		
15.	Kapłonem określa się:		B	
	a.	kurczaka intensywnie tuczonego		
	b.	wykastrowanego i specjalnie tuczonego koguta		
	c.	nierozwiniętego pociowo kurczaka rasy mięsnej		
16.	Kawiorem nazywamy:		B	
	a.	konserwy rybne		
	b.	ikrę ryb jesiotrowatych, łososiowatych		
	c.	owoce morza "frutti di mare"		
17.	Kto w zakładzie gastronomicznym ustala normatyw surowcowy?		B	
	a.	dyrektor zakładu		
	b.	szeff kuchni		
	c.	kucharz		
18.	Które z wymienionych produktów zawierają najwięcej łatwo przyswajalnego żelaza?		C	
	a.	mleko		
	b.	warzywa		
	c.	podroby		
19.	Który typ mąki zawiera najwięcej składników mineralnych?		C	
	a.	typ 500		
	b.	typ 650		
	c.	typ 3000		
20.	Który z niżej wymienionych produktów jest najbogatszym źródłem nienasyconych kwasów tłuszczowych z grupy Omega-3?		C	
	a.	mięso białe		
	b.	podroby		
	c.	ryby tłuste		
21.	Który z niżej wymienionych produktów mleczarskich uzyskuje się na drodze zakwaszenia bakteriami kwasu mlekowego?		A	
	a.	śmietana		
	b.	śmietanka		
	c.	oba wyżej wymienione		
22.	Który z niżej wymienionych produktów stanowi może źródło aflatoksyn?		A	
	a.	orzeszki ziemne		
	b.	pieczywo		
	c.	jabłka		
23.	Który z wymienionych produktów jest najbardziej zapachochłonny?		C	
	a.	cebula		
	b.	melon		
	c.	masło		
24.	Liofilizacja jest to:		B	
	a.	blanszowanie		
	b.	suszenie sublimacyjne zamrożonego surowca		
	c.	suszenie produktów		
25.	Litr to:		B	
	a.	100 cm ³		
	b.	1000 cm ³		
	c.	10000 cm ³		
26.	Magazynowane produkty spożywcze, które zostały zaatakowane pleśnią:		A	
	a.	należy bezwzględnie wyrzucić		
	b.	można zużyć po poddaniu ich obróbce cieplnej		

	c.	można spożywać po usunięciu zepsutej części produktu		
27.		Magazynowanie warzyw i owoców w zbyt suchych i ciepłych pomieszczeniach powoduje ich:		
	a.	jęłczenie	B	
	b.	wysychanie		
	c.	dojrzewanie		
28.		Magazyny nieżywnościowe to:		
	a.	magazyn opakowań, bielizny, gospodarczy	A	
	b.	kiszzonek, ziemniaków, alkoholu		
	c.	nabiału, jaj, gospodarczy		
29.		Marmurkowatość mięsa spowodowana jest głównie:		
	a.	zawartością i rozłożeniem tłuszczu	A	
	b.	przezmianami hemoglobiny w mięsie		
	c.	przezmianami mikrobiologicznymi		
	d.	dużą zawartością kolagenu		
30.		Metody biologiczne konserwowania przebiegają przy udziale:		
	a.	chemicznych konserwantów	B	
	b.	bakterii mlekowych		
	c.	promieniowania jonizującego		
	d.	dymu wędzarniczego		
31.		Miara objętości płynów - galon amerykański, to:		
	a.	2,54 litra	C	
	b.	4,54 litra		
	c.	3,78 litra		
	d.	4,4 litra		
32.		Mięso oraz drób przechowujemy w temperaturze:		
	a.	0° - +2°C	C	
	b.	0° - -4°C		
	c.	0° - +4°C		
33.		Miód pitny zwany "trójniakiem" zawiera:		
	a.	1,5 objętości miodu i 1,5 objętości wody	C	
	b.	2 objętości miodu i 1 objętość wody		
	c.	1 objętość miodu i 2 objętości wody		
34.		Mleko UHT to mleko:		
	a.	pasteryzowane	B	
	b.	sterylizowane		
	c.	z żywymi kulturami bakterii		
35.		Mrożenie polegające na wykorzystywaniu intensywnego ruchu powietrza to mrożenie:		
	a.	liofilizacyjne	D	
	b.	immersyjne		
	c.	kontaktowe		
	d.	fluidyzacyjne		
36.		Na opakowaniu mąki jest napisane - mąka pszenna typu 2000. Użyjesz jej do produkcji:		
	a.	pierogów	B	
	b.	chleba razowego		
	c.	bułeczek typu kajzerka		
37.		Na opakowaniu produktu przekreślony znak kłosa zboża oznacza, że produkt nie zawiera:		
	a.	skrobi	B	
	b.	glutenu		
	c.	biłonnika		
38.		Odbiór produktów żywnościowych odbywa się:		
	a.	na mostku	B	
	b.	w magazynach		
	c.	na rampie		
39.		Okres rozliczania żywienia zawsze jest:		
	a.	okresem zgodnym z trwaniem jednego rejsu (podróży)	C	
	b.	okresem jednego miesiąca (miesięczny)		
	c.	okresem określonym przez armatora (eksploatatora statku)		

40.	Organizując odbiór prowiantu:		A
	a. przygotowujemy w odpowiedni sposób komory prowiantowe, uzgadniamy z przełożonymi harmonogram dostaw		
	b. uzgadniamy z dostawcą zasady dostawy		
	c. planujemy czas pracy członków załogi		
	d. zabezpieczamy obecność osób z zewnątrz (kontrola)		
41.	Pacojet to:		A
	a. technika i urządzenia ułatwiające przygotowanie wielu potraw		
	b. nowoczesne gotowanie metodą sous vide		
	c. rozdrabnianie warzyw – mirepoix		
42.	Pinta to:		A
	a. 473,176 mililitra = 473,176 cm ³		
	b. 473,176 mililitra = 47,3176 cm ³		
	c. 0,5 litra		
	d. 0,662 litra		
43.	Planując zaopatrzenie prowiantowe:		B
	a. uwzględniamy produkty wysokokaloryczne		
	b. uwzględniamy możliwości dostawcy/dostawców w poszczególnych portach, planujemy także harmonogram dostaw		
	c. uwzględniamy upodobania kapitana statku		
44.	Podstawą do obliczania ilości zamawianych produktów powinna/-y być:		C
	a. norma żywienia i norma wyżywienia		
	b. remanenty - początkowy i końcowy		
	c. norma wyżywienia do zaopatrzenia statku w zależności od czasu trwania podróży, ilość osób zaokręlowanych, ilość dni realizacji żywienia, remanent początkowy, limit finansowy		
	d. ilość członków załogi, czas podróży, ilość pasażerów		
45.	Podstawowe składniki odżywcze to:		B
	a. woda, białko, enzymy		
	b. węglowodany, tłuszcze, białko		
	c. składniki mineralne, białko, witaminy		
46.	Potrawy mogą być produkowane w systemach:		A
	a. cook-serve, cook-chill, cook-freeze		
	b. mise-place, cook-freeze		
	c. smażenia, gotowania, duszenia		
47.	Powodem zbrylenia cukru jest:		B
	a. wysoka temperatura		
	b. wysoka wilgotność		
	c. niska wilgotność		
48.	Prawidłowe przechowywanie bananów średnio dojrzałych powinno odbywać się w temperaturze:		A
	a. 12 + 14° C		
	b. 2 + 4° C		
	c. 6 + 8° C		
	d. 8 + 10° C		
49.	Prawo światowe - Codex Alimentarius - to:		C
	a. Państwowa Inspekcja Pracy		
	b. kontrola wewnętrzna zakładu gastronomicznego		
	c. zbiór norm i standardów opracowanych przez Komisję Kodeksu Żywnościowego		
50.	Proces blanszowania dotyczy głównie:		B
	a. ciasta		
	b. warzyw		
	c. mięsa		
51.	Proces technologiczny to:		B
	a. obsługa konsumenta		
	b. zbiór świadomych czynności zmierzających do przekształcenia surowców roślinnych i zwierzęcych w gotowe wyroby		
	c. ekspedycja potraw		
52.	Produkty, które można przechowywać w temperaturze otoczenia, to:		A
	a. produkty zbożowe, ziemniaki, warzywa korzeniowe		
	b. sól, cukier, mięso		
	c. wędliny, tłuszcze, ryby		

53.	Próby pokarmowe powinny być przechowywane:		A
	a.	minimum 72 h	
	b.	minimum 48 h	
	c.	minimum 84 h	
54.	Przechowywanie masła wraz z wyrobami wędliniarskimi spowoduje:		C
	a.	zmianę barwy masła	
	b.	zmianę barwy wyrobów wędliniarskich	
	c.	przeniknięcie zapachu wędlin do masła	
55.	Przy odbiorze prowiantu sprawdzamy jego:		B
	a.	ilość i jakość organoleptyczną, ewentualnie ilość i daty produkcji	
	b.	zgodność z zamówieniem, okres przydatności do spożycia, stan opakowań	
	c.	ilość i jakość	
56.	Przy sporządzaniu zamówienia prowiantowego, poza danymi niezbędnymi do naliczania ilości zamawianych produktów, uwzględniamy:		A
	a.	sezonowość, możliwość zakupu w portach obcych	
	b.	upodobania członków załogi	
	c.	umiejętności kucharza	
57.	Przy zamrażaniu produktów najbardziej niekorzystnym zakresem temperatur, z uwagi na tworzenie się dużych kryształów lodu, jest:		C
	a.	-10 ÷ -15°C	
	b.	-6 ÷ -10°C	
	c.	-1 ÷ -5°C	
58.	Przyjmując kryterium podziału liści, z których herbata powstała, wskaż herbatę o najwyższej jakości:		C
	a.	pekoe	
	b.	orange pekoe	
	c.	flowery orange pekoe	
59.	Przyprawy stosuje się, aby:		C
	a.	poprawić jakość żywienia	
	b.	zapewnić odpowiednie procesy technologiczne	
	c.	podnieść walory smakowe	
60.	Reklamacje dotyczące dostawy mogą dotyczyć:		C
	a.	ilości produktu	
	b.	wad wykrytych podczas odbioru	
	c.	ilości produktu, wad wykrytych podczas odbioru, wad ukrytych	
61.	Remanenty w prowadzeniu żywienia związane są z:		D
	a.	roliczaniem okresu żywienia	
	b.	rokiem rozliczeniowym	
	c.	przekazywaniem obowiązków przez odpowiedzialnych za żywienie	
62.	Rozliczenie prowiantowe ma na celu uwidocznienie następujących danych:		B
	a.	ogólnej ilości osób żywionych na statku oraz okresu trwania żywienia	
	b.	kosztu żywienia 1 osobodnia w okresie rozliczania, ewentualnie spożycia poszczególnych produktów na 1 osobodzień	
	c.	kosztów żywienia osób zaokrętowanych na statku w danym okresie	
63.	Ryby są przechowywane w temperaturze:		B
	a.	-4 ÷ +4°C	
	b.	-2 ÷ +2°C	
	c.	-4 ÷ 0°C	
64.	Sporządzając zamówienie prowiantowe korzystamy z:		D
	a.	tabel norm żywienia	
	b.	jakości produktów i ich oceny organoleptycznej i Polskich Norm	
	c.	wiedzy na temat upodobań członków załogi	
65.	Stosowanie przepisów HACCP ma na celu:		R
	a.	przestrzeganie norm żywieniowych	
	b.	dbałość o odpowiednią jakość zdrowotną żywności	

	c.	przeprowadzenie badań okresowych pracowników		
66.		Tłuste ryby morskie stanowią cenne źródło:		
	a.	witaminy C	D	
	b.	witaminy E		
	c.	cholesterolu		
	d.	NNKT		
67.		Uncja (międzynarodowa) to:		
	a.	28,349 g	A	
	b.	100 g		
	c.	50 g		
	d.	31,103 g		
68.		W celu zniszczenia insektów w magazynach należy przeprowadzić:		
	a.	deratyzację	C	
	b.	dezynfekcję		
	c.	dezynsekcję		
69.		W czasie okresu rozliczeniowego stosujemy w ramach gospodarki magazynowej prowiantem następującą zasadę:		
	a.	pierwsze weszło - pierwsze wyszło	A	
	b.	nie otwieramy komór		
	c.	im niższa temperatura w komorze tym lepiej		
	d.	raz w tygodniu wietrzymy komory prowiantowe		
70.		W jakich warunkach należy przechowywać kasze, aby uniknąć pogorszenia jakości w wyniku jęlczenia tłuszczu?		
	a.	temperatura 0-4°C, wilgotność względna 90%	B	
	b.	temperatura 10-14°C, wilgotność względna 60%		
	c.	temperatura 10-14°C, wilgotność względna 90%		
71.		W jakiej temperaturze następuje negatywne zjawisko przegrzania miodu pszczelego?		
	a.	od 25°C	C	
	b.	od 30°C		
	c.	od 40°C		
72.		W rozliczeniu prowiantowym dokumenty rozpoczynające i kończące rozliczenie, poza dokumentem rozliczającym, to:		
	a.	zestawienie faktur wg kolejności dostaw/zakupu	C	
	b.	dokument poświadczający ilość osobodni żywionych członków załogi, dokument wskazujący na ilość żywionych poza załogą		
	c.	remanent początkowy, remanent końcowy		
73.		W stosunku do produktów o dłuższym okresie przechowywania, dla których podjęto działania reklamacyjne:		
	a.	wady muszą być wykryte przed ostatnim dniem przydatności do spożycia deklarowanym przez producenta	A	
	b.	wady muszą być wykryte przed spożyciem lub w trakcie spożycia		
	c.	wady muszą być potwierdzone negatywnym wpływem na organizm ludzki stwierdzony przez lekarza		
74.		W zamówieniu prowiantowym wpisujemy:		
	a.	rodzaj asortymentu zamawianego	B	
	b.	dokładną informację dotyczącą zamawianego produktu		
	c.	grupę asortymentową określoną w normie żywienia		
	d.	grupę asortymentową określoną w normie wyżywienia		
75.		W zespole komór chłodniczych przechowywane są:		
	a.	nabiał, tłuszcze, warzywa	B	
	b.	mięso, drób, ryby		
	c.	warzywa i owoce, wędliny, wyroby garmażeryjne		
76.		Wada pieczywa w postaci matowej skórki spowodowana jest:		
	a.	zbyt niską temperaturą wypieku	C	
	b.	złą jakością mąki		
	c.	brakiem zaparowania komory podczas wypieku		
	d.	zbyt wysoką temperaturą wypieku		
77.		Warzywa i owoce nietrwale należy przechowywać w:		
	a.	osobnym, chłodzonym pomieszczeniu przy magazynie warzyw i ziemniaków	A	
	b.	magazynie warzyw i ziemniaków		
	c.	chłodni nabiału		
78.		Wina czerwone zawdzięczają swoją barwę barwnikom:		
	a.	porfiryńowym	R	
	b.	flawonoidowym		

	c.	chinoidowym		
79.		Wskaźnikiem świeżości jaj jest:		
	a.	barwa żółtka	B	
	b.	wysokość komory powietrznej		
	c.	widoczność tarczki zarodkowej		
80.		Wskaż grupę produktów, które mogą być przechowywane w jednym pomieszczeniu:		
	a.	śledzie, tłuszcze, gotowe przekąski z jaj	C	
	b.	mięso surowe, nieobrane warzywa		
	c.	mąka, kasze, makarony		
81.		Zalecany czas składowania mięsa wynosi:		
	a.	1 dzień	C	
	b.	3 dni		
	c.	4 dni		
82.		Zalecany czas składowania warzyw korzeniowych wynosi:		
	a.	10 dni	B	
	b.	30 dni		
	c.	5 dni		
83.		Zamrażanie to proces przeprowadzany w temperaturach:		
	a.	od 0 do 4°C	B	
	b.	od -20 do -40°C		
	c.	od -10 do -14°C		
84.		Zapasy przyjmowane do magazynów powinny być sprawdzane pod względem:		
	a.	jakościowym i ilościowym	A	
	b.	tylko ilościowym		
	c.	wyglądu i zapachu		
85.		Zarażenie włośnicą może nastąpić po spożyciu:		
	a.	ryby wędzonej	B	
	b.	kielbasy z dzika		
	c.	tatara z polędwicy wołowej		
86.		Zasada FIFO stosowana podczas przechowywania produktów w chłodniach oznacza:		
	a.	pierwszy na wyjściu, ostatni na wejściu	B	
	b.	pierwszy na wejściu, pierwszy na wyjściu		
	c.	ostatni na wyjściu, pierwszy na wejściu		
87.		Zatrucie pokarmowe to:		
	a.	schorzenie wywołane spożyciem żywności zawierającej żywe komórki drobnoustrojów lub ich toksyny	A	
	b.	niedopuszczenie do spożycia zakażonej żywności		
	c.	wniknięcie i rozwój drobnoustrojów		
88.		Zawartość białka w jajach jest największa:		
	a.	w żółtku	A	
	b.	w białku		
	c.	zbliżona w żółtku i białku		
89.		Zawartość cukru w winach półwytrawnych wynosi:		
	a.	do 1%	C	
	b.	4,5% + 7,0%		
	c.	2% + 4%		
90.		Zmiany biologiczne zachodzące podczas przechowywania żywności to:		
	a.	fermentacja	A	
	b.	rozwarstwianie się surowców płynnych		
	c.	utlenianie		