

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**

Wersja arkusza: **X**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

T.15-X-14.05

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2014

CZĘŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 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”:

■	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.

⊙	B	C	■
---	---	---	---

12. Po rozwiązaniu testu sprawdź, czy zaznaczyłeś wszystkie odpowiedzi na KARCIE ODPOWIEDZI i wprowadziłeś wszystkie dane, o których mowa w punkcie 2 tej instrukcji.

Pamiętaj, że oddajesz przewodniczącemu zespołu nadzorującego tylko KARTĘ ODPOWIEDZI.

Powodzenia!

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

Zadanie 1.

Który produkt zawiera najwięcej cholesterolu?

- A. Całe jajo.
- B. Żółtko jaja.
- C. Chleb żytni.
- D. Tłusta ryba.

Zadanie 2.

Najbogatszym źródłem błonnika pokarmowego są

- A. orzechy.
- B. ostrygi.
- C. oliwki.
- D. otręby.

Zadanie 3.

Wchłanianie żelaza w organizmie człowieka zwiększa spożywanie produktów bogatych

- A. w fityniany.
- B. w szczawiany.
- C. w witaminę C.
- D. w witaminę B.

Zadanie 4.

Amylaza ślinowa rozpoczyna proces trawienia

- A. tłuszczu z mleka krowiego.
- B. składników mineralnych.
- C. węglowodanów.
- D. białek.

Zadanie 5.

Na podstawie danych zawartych w tabeli, oblicz średnią ważoną rację dla mieszkańców internatu, w której 40% stanowią dziewczęta, a chłopcy 60%.

- A. 228 g
- B. 335 g
- C. 344 g
- D. 670 g

Racje pokarmowe dla produktów zbożowych

Grupa ludności	Racja pokarmowa dla produktów zbożowych w g
Dziewczęta 16 – 20 lat	290
Chłopcy 16 – 20 lat	380

Zadanie 6.

Dzienne zapotrzebowanie dla 1 osoby na makroelementy jest większe niż

- A. 9,0 mg
- B. 10,0 mg
- C. 90,0 mg
- D. 100,0 mg

Zadanie 7.

Norm żywienia **nie stosuje się** do planowania żywienia

- A. w sanatorium.
- B. w restauracji.
- C. w internacie.
- D. w stołówce.

Zadanie 8.

Wartość energetyczna posiłku obiadowego powinna stanowić

- A. od 55 % do 60 % dziennego zapotrzebowania na energię.
- B. od 45 % do 50 % dziennego zapotrzebowania na energię.
- C. od 35 % do 40 % dziennego zapotrzebowania na energię.
- D. od 25 % do 30 % dziennego zapotrzebowania na energię.

Zadanie 9.

Który zestaw obiadowy jest ułożony zgodnie z zasadami układania jadłospisów?

- A. Zupa pomidorowa z ryżem, risotto, surówka z kapusty pekińskiej, napój.
- B. Barszcz ukraiński, kotlet schabowy, ziemniaki z wody, sałatka z buraków, kompot.
- C. Rosół z kury z makaronem, potrawka z kurczaka, frytki, surówka z selera, kompot.
- D. Zupa ogórkowa z ryżem, kotlet schabowy, ziemniaki z wody, surówka z pomidorów, napój.

Zadanie 10.

Postępując zgodnie z zasadami układania jadłospisów **nie należy** zamieniać sztuki mięsa z ziemniakami

- A. na ryż z kurczakiem w sosie koperkowym.
- B. na makaron z sosem pomidorowym.
- C. na kaszę gryczaną z gulaszem.
- D. na rybę z ziemniakami.

Zadanie 11.

Korzystając z normatywu surowcowego oblicz, ile białka dostarczy organizmowi 1 porcja makaronu carbonara.

Normatyw surowcowy na 1 porcję makaronu carbonara

L.p.	Nazwa produktu	Ilość [g]	Zawartość białka w 100 g produktu
1.	Śmietanka 30%	150	2
2.	Boczek wędzony	100	15
3.	Makaron penne	100	12
4.	Ser żółty	10	26
5.	Żółtko	10	16

- A. 71,00 g
- B. 69,20 g
- C. 34,20 g
- D. 33,12 g

Zadanie 12.

Jeżeli 100 g zupy zawiera 3 g białka, 2 g tłuszczu i 7 g węglowodanów, to wartość energetyczna 200 g potrawy wyniesie

- A. 48 kcal
- B. 116 kcal
- C. 158 kcal
- D. 166 kcal

Zadanie 13.

Do jogurtu naturalnego dodano 2 łyżki pestek łuskanego słonecznika. Oblicz, o ile błonnika zostanie wzbogacony jogurt, jeżeli 100 g pestek dostarcza 10 g błonnika, a 1 łyżka słonecznika waży 10 g?

- A. 20,00 g
- B. 10,00 g
- C. 2,00 g
- D. 1,00 g

Zadanie 14.

Oblicz wartość energetyczną 250 g fasolki po bretońsku, jeżeli 100 g dostarcza 139 kcal.

- A. 350,00 kcal
- B. 347,50 kcal
- C. 278,00 kcal
- D. 239,50 kcal

Zadanie 15.

Które posiłki należy zaplanować w jadłospisie dla młodzieży w wieku 16-20 lat?

- A. I. śniadanie, obiad i kolacja.
- B. I. śniadanie, II. śniadanie, obiad.
- C. I. śniadanie, II. śniadanie, obiad i kolacja.
- D. I. śniadanie, II. śniadanie, obiad, podwieczorek i kolacja.

Zadanie 16.

W której odmianie diety wegetariańskiej dopuszcza się spożywanie tylko surowych owoców, orzechów i nasion?

- A. Witariańskiej.
- B. Frutariańskiej.
- C. Laktowegetariańskiej.
- D. Laktoowowegetariańskiej.

Zadanie 17.

Niedobór którego składnika odżywczego w organizmie wywołuje zakłócenia pracy serca i nadciśnienie tętnicze?

- A. Witamina C.
- B. Witamina D.
- C. Wapń.
- D. Potas.

Zadanie 18.

Długotrwały niedobór witaminy C w organizmie wywołuje

- A. osteoporozę.
- B. próchnicę.
- C. szkorbut.
- D. pelagłę.

Zadanie 19.

Kontrolę sanitarną produkcji żywności w Polsce sprawuje

- A. Państwowa Inspekcja Pracy.
- B. Instytut Żywności i Żywienia.
- C. Państwowa Inspekcja Sanitarna.
- D. Światowa Organizacja Zdrowia.

Zadanie 20.

W jaki sposób jest zagęszczana zupa owocowa?

- A. Oprószaniem mąką pszenną.
- B. Zawiesiną z mąki pszennej i wody.
- C. Zawiesiną z mąki ziemniaczanej i wody.
- D. Podprawą zacieraną z mąki pszennej i masła.

Zadanie 21.

W którym zestawie obiadowym należy dokonać zmian, aby można było go sporządzić w okresie zimowym?

- A. Zupa ogórkowa, słodko-kwaśny kurczak, ryż, surówka z marchwi, sok pomarańczowy.
- B. Zupa jarzynowa, gołąbki z mięsem w sosie pomidorowym, kasza gryczana, sok jabłkowy.
- C. Zupa porowa, cielęcina w sosie ziołowym, ziemniaki, surówka z buraków, kompot z suszu.
- D. Botwina, pierogi leniwe ze śmietaną, surówka ze świeżych truskawek, kompot ze świeżych śliwek.

Zadanie 22.

Karta menu zawierająca potrawy m.in. dla wegetarian lub dzieci to karta

- A. dnia.
- B. specjalna.
- C. standardowa.
- D. okolicznościowa.

Zadanie 23.

Na podstawie normatywu surowcowego sporządzania gorącego kakao, oblicz zapotrzebowanie na surowce i półprodukty niezbędne do przygotowania 40 porcji tego napoju.

- A. Mleko 8,00 l, kakao 0,32 kg
- B. Mleko 8,00 l, kakao 0,20 kg
- C. Mleko 20,00 l, kakao 1,60 kg
- D. Mleko 40,00 l, kakao 1,60 kg

Nazwa surowca	Normatyw surowcowy na 5 porcji
mleko	1 000 ml
kakao	40 g

Zadanie 24.

Na podstawie normatywu surowcowego 1 porcji bitej śmietanki z owocami, oblicz zapotrzebowanie na surowce niezbędne do sporządzenia 10 porcji tego deseru.

- A. Śmietanka 0,50 kg, cukier 0,02 kg, owoce 1,00 kg
- B. Śmietanka 5,00 kg, cukier 0,02 kg, owoce 1,00 kg
- C. Śmietanka 0,50 kg, cukier 0,20 kg, owoce 1,00 kg
- D. Śmietanka 0,50 kg, cukier 0,02 kg, owoce 0,10 kg

Normatyw surowcowy na 1 porcję
bitej śmietanki z owocami

Nazwa surowca	Ilość[g]
śmietanka 30%	50
cukier	2
owoce	100

Zadanie 25.

Firma stosuje marżę gastronomiczną 100% i nalicza podatek VAT 23%. Oblicz cenę gastronomiczną brutto jednego zestawu obiadowego w firmie cateringowej, jeśli całkowity koszt produkcji 100 zestawów wyniósł 1 500,00 zł.

- A. 15,00 zł
- B. 18,45 zł
- C. 30,00 zł
- D. 36,90 zł

Zadanie 26.

Oblicz cenę gastronomiczną netto 100 ml wermutu, jeżeli cena detaliczna butelki wina o pojemności 1,5 l wynosi 90,00 zł, a marża 200%.

- A. 6,00 zł
- B. 8,00 zł
- C. 12,00 zł
- D. 18,00 zł

Zadanie 27.

W restauracji koszt jednego zestawu obiadowego dnia wynosi 15,00 zł. Restauracja w każdy poniedziałek stosuje 50% rabat dla studentów, którzy zamówią co najmniej pięć zestawów obiadowych dnia. Ile zapłacą studenci w poniedziałek za 6 zestawów obiadowych dnia?

- A. 45,00 zł
- B. 90,00 zł
- C. 135,00 zł
- D. 180,00 zł

Zadanie 28.

Do zakładów typu uzupełniającego należą

- A. jadłodajnie i bufety.
- B. kawiarnie i cukiernie.
- C. restauracje i stołówki.
- D. stołówki i herbaciarnie.

Zadanie 29.

Właściciel restauracji sponsorując nagrody dla „Najlepszych uczniów w zawodzie kucharz” z pobliskich szkół gastronomicznych, działa w ramach

- A. promocji sprzedaży.
- B. sprzedaży osobistej.
- C. public relations.
- D. reklamy.

Zadanie 30.

Wprowadzenie do oferty restauracji nowych usług cateringowych jest przykładem stosowania strategii

- A. ceny.
- B. promocji.
- C. produktu.
- D. dystrybucji.

Zadanie 31.

Kelner przyjmując reklamację zgłaszaną przez gościa **nie powinien**

- A. przerywać składania skargi, ponieważ gość nie ma racji.
- B. wysłuchać uważnie i powtórzyć treść skargi.
- C. zaproponować sposób naprawienia uchybień.
- D. przeproszać za powstałe uchybienia.

Zadanie 32.

Jaki będzie całkowity koszt organizacji przyjęcia weselnego dla 150 gości, jeżeli restauracja stosuje stawkę 140,00 zł od osoby, a koszt wynajęcia zespołu muzycznego wynosi 2 000,00 zł ?

- A. 19 000,00 zł
- B. 21 000,00 zł
- C. 21 200,00 zł
- D. 23 000,00 zł

Zadanie 33.

Kelner wykonując tranżerowanie, filetowanie i flambirowanie, obsługuje gości serwisem

- A. francuskim niepełnym.
- B. francuskim pełnym.
- C. angielskim.
- D. rosyjskim.

Zadanie 34.

Kelner podchodząc z prawej strony gościa

- A. prezentuje potrawy na półmisku.
- B. nakłada potrawy na talerz gościa.
- C. nalewa zupę z wazy.
- D. podaje kartę menu.

Zadanie 35.

Kelner serwowanie potraw i napojów gościom siedzącym przy stole powinien wykonać podchodząc kolejno

- A. do kobiety, gościa honorowego, mężczyzny, gospodarza.
- B. do gościa honorowego, kobiety, mężczyzny, gospodarza.
- C. do gościa honorowego, kobiety, gospodarza, mężczyzny.
- D. do gospodarza, kobiety, gościa honorowego, mężczyzny.

Zadanie 36.

Który element bielizny stołowej użyto do przygotowania stołu bufetowego przedstawionego na zdjęciu?

- A. Napperon.
- B. Skirting.
- C. Bieżnik.
- D. Laufer.



Zadanie 37.

Naczynia szklane przedstawione na zdjęciu stosuje się do podawania

- A. wina czerwonego.
- B. wina białego.
- C. wody.
- D. piwa.



Zadanie 38.

Standardowym wyposażeniem sali konsumenckiej, które służy do przechowywania bielizny stołowej, zastawy stołowej i sprzętu do obsługi gości, jest

- A. pomocnik kelnerski.
- B. stolik pomocniczy.
- C. wózek serwisowy.
- D. wózek kelnerski.

Zadanie 39.

Na zdjęciu przedstawiono podstawowe wyposażenie stanowiska pracy

- A. sommeliera.
- B. barmana.
- C. kelnera.
- D. baristy.



Zadanie 40.

Na zdjęciu przedstawiono

- A. cooler.
- B. shaker.
- C. blender.
- D. dyspenser.



www.EgzaminZawodowy.info