

Arkusze zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Układ graficzny © CKE 2015

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**

Wersja arkusza: **X**

T.15-X-15.08

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2015

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 kratek 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”:

<input checked="" type="checkbox"/>	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.

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	<input checked="" type="checkbox"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

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.

Najwięcej żelaza dostarczy organizmowi człowieka spożycie 100 gramów

- A. sera podpuszczkowego.
- B. pieczywa razowego.
- C. wątroby cielęcej.
- D. kaszy gryczanej.

Zadanie 2.

Białko strukturalne, wykorzystywane do budowy oraz regeneracji komórek i tkanek, to

- A. kolagen.
- B. fibrynogen.
- C. mioglobina.
- D. hemoglobina.

Zadanie 3.

Lipaza trzustkowa bierze udział w trawieniu

- A. pektyn.
- B. tłuszczów.
- C. polipeptydów.
- D. węglowodanów.

Zadanie 4.

Ilość składnika pokarmowego, pokrywająca zapotrzebowanie u 97,5% zdrowych, prawidłowo odżywionych osób, określa norma żywienia na poziomie

- A. AL
- B. UL
- C. EAR
- D. RDA

Zadanie 5.

Żywnienie w przedszkolu powinno dostarczać 75% dziennego zapotrzebowania dla dzieci na składniki odżywcze. Ile węglowodanów należy zaplanować w jadłospisie dla przedszkolaków, jeżeli ich dzienna norma wynosi 130 g?

- A. 227,50 g
- B. 205,00 g
- C. 97,50 g
- D. 32,00 g

Zadanie 6.

Śniadanie złożone z bułki pszennej z masłem, sera twarogowego i herbaty jest posiłkiem niepełnowartościowym ze względu na niedobór

- A. węglowodanów.
- B. tłuszczów.
- C. witamin.
- D. białka.

Zadanie 7.

Planując jadłospisy, makaron można zamieniać

- A. rybą.
- B. kaszą.
- C. serem.
- D. mlekiem.

Zadanie 8.

Na podstawie informacji zamieszczonych w tabeli oblicz, ile wapnia dostarczy organizmowi 1 porcja dipu serowego.

Dip serowy

- A. 1 166 mg
- B. 1 081 mg
- C. 866 mg
- D. 781 mg

Lp.	Nazwa surowca	Ilość na 1 porcję [g]	Zawartość wapnia w 100 g produktu [mg]
1.	Ser pleśniowy	100	96
2.	Ser twarogowy	150	600
3.	Jogurt naturalny	50	170
4.	Sól, pieprz, papryka	do smaku	

Zadanie 9.

Oblicz wartość energetyczną 100 g sardynek w oleju, które zawierają 24,1 g białka i 13,9 g tłuszczu.

- A. 342,0 kcal
- B. 279,1 kcal
- C. 221,5 kcal
- D. 152,0 kcal

Zadanie 10.

Na podstawie informacji zamieszczonych w tabeli, oblicz wartość energetyczną 1 porcji sałatki z buraków.

- A. 144,9 kcal
- B. 158,4 kcal
- C. 954,0 kcal
- D. 940,5 kcal

Sałatka z buraków

Lp.	Nazwa surowca	Ilość na 1 porcję [g]	Wartość energetyczna 100 g produktu [kcal]
1.	buraki ćwikłowe	100	43
2.	jabłka	50	27
3.	olej	10	884
4.	sól, pieprz, sok z cytryny	do smaku	

Zadanie 11.

Ocena sposobu żywienia, która polega na przeprowadzeniu badania laboratoryjnego wartości odżywczej i energetycznej posiłków, to metoda

- A. inwentarzowa.
- B. szacunkowa.
- C. analityczna.
- D. wagowa.

Zadanie 12.

Dieta wykluczająca z jadłospisu pokarmy poddane obróbce termicznej, oparta na spożywaniu głównie owoców i warzyw, to

- A. weganizm.
- B. witarianizm.
- C. semiwegetarianizm.
- D. laktowegetarianizm.

Zadanie 13.

Problematyką wyżywienia ludności w skali ogólnoswiatowej zajmuje się

- A. IŻiŻ
- B. PHZ
- C. FAO
- D. WHO

Zadanie 14.

Korzystając z zamieszczonego harmonogramu pracy zakładu, oblicz ile pierogów i klusek śląskich można wyprodukować w ciągu jednego dnia, jeśli w ciągu 6 godzin pracy 1 pracownik przygotowuje 8 kg pierogów i 15 kg klusek śląskich.

Harmonogram pracy zakładu		
Zmiana	Godziny pracy przy produkcji pierogów i klusek śląskich	Liczba osób zatrudnionych przy produkcji
Pierwsza	7.00 - 13.00	1
Druga	14.00 - 20.00	2

- A. 32 kg pierogów i 60 kg kopytek.
- B. 24 kg pierogów i 45 kg kopytek.
- C. 16 kg pierogów i 30 kg kopytek.
- D. 8 kg pierogów i 15 kg kopytek.

Zadanie 15.

Przyrząd kontrolno-pomiarowy przedstawiony na zdjęciu, to

- A. higrometr.
- B. manometr.
- C. waga hakowa.
- D. sonda temperaturowa.



Zadanie 16.

Na zdjęciu przedstawiono

- A. ravioli.
- B. pierogi.
- C. knedle.
- D. uszka.



Zadanie 17.

Na podstawie normatywu soku pomarańczowo-marchwiowego oblicz zapotrzebowanie na surowce niezbędne do wykonania 20 porcji tego napoju.

- A. Pomarańcze 1,00 kg, marchew 0,50 kg.
- B. Pomarańcze 5,00 kg, marchew 2,50 kg.
- C. Pomarańcze 10,00 kg, marchew 5,00 kg.
- D. Pomarańcze 20,00 kg, marchew 10,00 kg.

Normatyw surowcowy na 4 porcje soku pomarańczowo-marchwiowego	
Nazwa surowca	[g]
pomarańcze	1 000
marchew	500

Zadanie 18.

Oblicz zapotrzebowanie surowcowe do sporządzenia 10 porcji jaj sadzonych, jeżeli na 1 porcję potrawy zużywa się 2 sztuki jaj i 10 g masła.

- A. Jaja 20 szt., masło 0,10 kg.
- B. Jaja 10 szt., masło 0,50 kg.
- C. Jaja 5 szt., masło 0,10 kg.
- D. Jaja 2 szt., masło 0,05 kg.

Zadanie 19.

Całkowity koszt produkcji 10 zestawów obiadowych wyniósł 100,00 zł. Oblicz cenę gastronomiczną netto jednego zestawu obiadowego, jeśli zakład stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 100%.

- A. 10,00 zł
- B. 20,00 zł
- C. 100,00 zł
- D. 200,00 zł

Zadanie 20.

Oblicz cenę gastronomiczną netto jednej lampki wina o pojemności 100 ml, jeśli cena zakupu 1 butelki wina o pojemności 1,5 l wynosi 60 zł, a marża gastronomiczna 300%.

- A. 4,00 zł
- B. 8,00 zł
- C. 12,00 zł
- D. 16,00 zł

Zadanie 21.

Ile zapłaci za posiłek pracownik korzystający z 20% rabatu, jeżeli cena jednego zestawu obiadowego wynosi 20,00 zł?

- A. 24,00 zł
- B. 20,00 zł
- C. 16,00 zł
- D. 12,00 zł

Zadanie 22.

Do grupy zakładów gastronomicznych typu uzupełniającego należy

- A. bistro.
- B. piwiarnia.
- C. smażalnia.
- D. jadłodajnia.

Zadanie 23.

Stołówka w domu pomocy społecznej jest zakładem gastronomicznym typu

- A. otwartego o pełnym wyżywieniu.
- B. otwartego o niepełnym wyżywieniu.
- C. zamkniętego o pełnym wyżywieniu.
- D. zamkniętego o niepełnym wyżywieniu.

Zadanie 24.

Właściciel restauracji wprowadzając 30% upust dla grupy turystycznej, która zamówi co najmniej 10 zestawów obiadowych dnia, stosuje strategię

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

Zadanie 25.

Działaniem public relations lokalnej restauracji jest

- A. sponsorowanie paczek świątecznych dla dzieci z domu dziecka.
- B. zamieszczenie w prasie informacji o nowym wystroju wnętrz.
- C. wprowadzenie do sprzedaży potraw na wynos.
- D. umieszczenie przed lokalem nowego szyldu.

Zadanie 26.

Oblicz kwotę brutto za usługę cateringową, jeśli kwota netto usługi objętej 8% stawką podatku VAT wynosi 2 000,00 zł, kwota netto usługi objętej 23% stawką podatku VAT wynosi 1 000,00 zł i zleceniobiorca udzielił klientowi rabatu w wysokości 190 zł.

- A. 3 580 zł
- B. 3 390 zł
- C. 3 200 zł
- D. 2 810 zł

Zadanie 27.

Które stawki podatku VAT należy stosować przy kalkulacji ceny brutto usługi gastronomicznej złożonej ze sprzedaży potraw, napojów i usług kelnerskich?

- A. Cena potraw - 23%; cena napojów i usług kelnerskich – 23%.
- B. Cena potraw - 8%; cena napojów i usług kelnerskich – 23%.
- C. Cena potraw - 23%; cena napojów i usług kelnerskich – 8%.
- D. Cena potraw - 8%; cena napojów i usług kelnerskich – 8%.

Zadanie 28.

W którym systemie samoobsługi konsumpcja może odbywać się przy ladzie barowej?

- A. W systemie szwedzkim.
- B. W systemie francuskim.
- C. W systemie czeskim.
- D. W systemie polskim.

Zadanie 29.

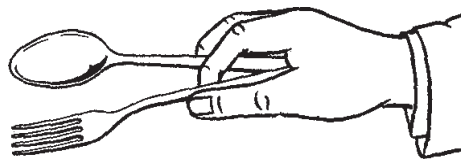
Z lewej strony gościa kelner

- A. podaje kartę menu.
- B. nalewa zupę z wazy.
- C. napełnia filiżankę kawą.
- D. podaje wyporcjowaną potrawę.

Zadanie 30.

Przedstawiony na rysunku sposób trzymania sztućców kelner powinien zastosować obsługując gości przy stole serwisem

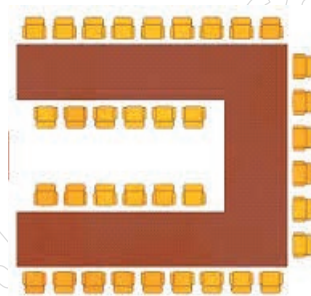
- A. francuskim uproszczonym.
- B. francuskim pełnym.
- C. angielskim.
- D. rosyjskim.



Zadanie 31.

Przedstawione na schemacie ustawienie stołów w sali bankietowej zaplanowano na przyjęcie

- A. amerykańskie.
- B. koktajlowe.
- C. angielskie.
- D. zasiadane.



Zadanie 32.

Jeśli restauracja otrzymała zlecenie organizacji „garden party”, to miejscem najbardziej odpowiednim do realizacji tego typu przyjęcia jest

- A. sala bankietowa z aranżacją wiejskiego ogrodu.
- B. sala restauracyjna z widokiem na ogród.
- C. taras restauracji z widokiem na ogród.
- D. ogród wiejski zleceniodawcy.

Zadanie 33.

Bufet z bogatym wyborem tartinek, ciasteczek, owoców, napojów bezalkoholowych i z dodatkiem alkoholu należy przygotować w sali bankietowej

- A. na przerwę kawową.
- B. na śniadanie bufetowe.
- C. na przyjęcie koktajlowe.
- D. na przyjęcie typu lampka wina.

Zadanie 34.

Kelner nakrywając stół do kolacji, której menu przewiduje podanie napojów: aperitif, wino białe, wino czerwone oraz wodę, **nie powinien** ustawić na stole naczynia

- A. do wina czerwonego.
- B. do wina białego.
- C. do aperitif.
- D. do wody.

Zadanie 35.

Na zdjęciu przedstawiono kieliszek o pojemności 60 ml, który służy do podawania

- A. calvadosu.
- B. koniaku.
- C. grappy.
- D. likieru.



Zadanie 36.

Przedstawione na zdjęciu naczynie szklane służy do podawania

- A. grzanego wina.
- B. gorącej czekolady.
- C. kawy po irlandzku.
- D. kawy latte macchiato.



Zadanie 37.

Stanowisko pracy kelnera **nie wymaga** wyposażenia

- A. w różgę.
- B. w cooler.
- C. w menaż.
- D. w podgrzewacz.

Zadanie 38.

Sprzęt przedstawiony na zdjęciu służy

- A. do mieszania koktajli.
- B. do rozdrabniania lodu.
- C. do wyciskania soku.
- D. do zaparzania kawy.



Zadanie 39.

Na talerzu płaskim o średnicy 21 cm należy podawać

- A. tosty.
- B. deser.
- C. masło.
- D. pieczywo.

Zadanie 40.

Na zdjęciu przedstawiono

- A. kociołek do zupy.
- B. naczynie do fondue.
- C. naczynie do zapiekania.
- D. sprzęt do flambirowania.



www.EgzaminZawodowy.info