

**Arkusz zawiera informacje prawnie  
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2020

**CKE**  
**CENTRALNA  
KOMISJA  
EGZAMINACYJNA**

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**

Wersja arkusza: **SG**

**T.15-SG-23.06**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2023**

**CZĘŚĆ PISEMNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2012**

### **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”:

<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.

Źródłem białka roślinnego są:

- A. groch, soja, jaja.
- B. mleko, fasola, ryby.
- C. ser, bób, soczewica.
- D. fasola, ciecierzycyca, soja.

### Zadanie 2.

Który produkt spożyty w ciągu dnia, w ilościach podanych w tabeli, dostarczy organizmowi człowieka najwięcej pełnowartościowego białka?

- A. Jaja.
- B. Makrela.
- C. Fasola biała.
- D. Chleb mazowiecki.

Nazwa produktu	Ilość produktu spożyta w ciągu dnia [g]	Zawartość białka w 100 g produktu [g]
fasola biała	80	21
jaja	120	13
chleb mazowiecki	220	8
makrela	100	19

### Zadanie 3.

Do witamin rozpuszczalnych w wodzie należy zaliczyć

- A. witaminę E i witaminę A.
- B. witaminę PP i witaminę A.
- C. kwas foliowy i witaminę E.
- D. kwas foliowy i witaminę PP.

### Zadanie 4.

W którym z wymienionych surowców żelazo występuje w formie najlepiej przyswajalnej dla człowieka?

- A. W mleku kozim.
- B. W wątrobie cielęcej.
- C. W szpinaku mrożonym.
- D. W bananach suszonych.

### Zadanie 5.

Korzystny wpływ na obniżenie napięcia nerwowego, poprawę pamięci i koncentracji ma spożywanie produktów bogatych

- A. w witaminę K.
- B. w witaminę C.
- C. w magnez.
- D. w cynk.

**Zadanie 6.**

Która witamina zapewnia prawidłowy wzrost i mineralizację kości w organizmie człowieka?

- A. Witamina A.
- B. Witamina D.
- C. Witamina E.
- D. Witamina K.

**Zadanie 7.**

Emulgowanie tłuszczu w przewodzie pokarmowym zachodzi pod wpływem

- A. żółci.
- B. śliny.
- C. lipazy.
- D. insuliny.

**Zadanie 8.**

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli i normy na wodę, która dla osoby dorosłej wynosi 1000 ml/1000 kcal wydatkowanej energii oblicz, ile wynosi zapotrzebowanie na wodę dla 32-letniej kobiety o masie ciała 60 kg, prowadzącej umiarkowaną aktywność fizyczną.

- A. 2,45 l
- B. 2,65 l
- C. 245 ml
- D. 265 ml

Wiek kobiet /lata	Zapotrzebowanie na energię (kcal/dobę)			
	Masa ciała [kg]	mała	umiarkowana	duża
19 - 30	60	1900	2750	3300
31 - 50	50	1700	2450	2900
31 - 50	60	1850	2650	3200

**Zadanie 9.**

Do kotletów z jaj należy zaplanować dodatek, który uzupełni w potrawie brak

- A. składników mineralnych, głównie fosforu.
- B. witamin rozpuszczalnych w tłuszczach.
- C. białka pełnowartościowego.
- D. węglowodanów złożonych.

**Zadanie 10.**

Zgodnie z zasadami planowania jadłospisów, do zestawu śniadaniowego składającego się z: pieczywa mieszanego, masła, polędwicy, sałaty zielonej i herbaty należy zaplanować

- A. wodę mineralną.
- B. sałatkę z brokułów.
- C. owsiankę na mleku.
- D. dżem truskawkowy.

**Zadanie 11.**

Optymalne przerwy między kolejnymi posiłkami zdrowej, dorosłej osoby powinny trwać

- A. 1,5 godziny.
- B. 4 godziny.
- C. 6 godzin.
- D. 7 godzin.

**Zadanie 12**

Zgodnie z zasadami zamiany produktów, mleko można zastąpić

- A. masłem.
- B. mięsem.
- C. maślanką.
- D. makaronem.

**Zadanie 13.**

Ile kg pieczywa zastąpi 5 kg kaszy, jeżeli zgodnie z tabelą zamienności produktów spożywczych, 135 g pieczywa zastępuje 100 g kaszy?

- A. 0,53 kg
- B. 0,76 kg
- C. 5,30 kg
- D. 6,75 kg

**Zadanie 14.**

Ile błonnika pokarmowego dostarczy 1 porcja zupy krem z zielonego groszku o masie 250 g, jeżeli 100 g tej zupy zawiera 3,1 g błonnika?

- A. 3,10 g
- B. 7,75 g
- C. 31,10 g
- D. 77,50 g

**Zadanie 15.**

Korzystając z informacji zamieszczonych w tabeli oblicz, ile miligramów witaminy C dostarczy organizmowi spożycie 1 porcji sałatki z kapusty czerwonej sporządzonej zgodnie z normatywem.

- A. 14,6 mg
- B. 45,5 mg
- C. 73,0 mg
- D. 227,5 mg

<b>Normatyw surowcowy na 5 porcji sałatki z kapusty czerwonej</b>		
<b>Nazwa surowca</b>	<b>Surowce po obróbce wstępnej</b>	<b>Zawartość witaminy C w 100 g produktu</b>
kapusta czerwona	400 g	54 mg
cebula	50 g	6 mg
ogórek kiszony	100 g	4 mg
jabłko	50 g	9 mg
majonez	100 g	0 mg

**Zadanie 16.**

Ile wynosi wartość energetyczna 100 g placków ziemniaczanych zawierających 4 g białka, 14 g tłuszczu, 24 g węglowodanów ogółem, w tym 2 g błonnika?

- A. 234 kcal
- B. 238 kcal
- C. 242 kcal
- D. 244 kcal

**Zadanie 17.**

Zgodnie z informacjami zamieszczonymi w tabeli, wskaźnik masy ciała BMI = 26 oznacza, że

- A. stan odżywienia badanej osoby jest w normie.
- B. badana osoba cierpi na otyłość.
- C. badana osoba ma niedowagę.
- D. badana osoba ma nadwagę.

<b>Wyszczególnienie</b>	<b>Zakres wartości wskaźnika BMI</b>
Niedowaga	16 – 19,9
Norma	20 - 24,9
Nadwaga	25 - 29,9
Otyłość I stopnia	30 - 34,9
Otyłość II stopnia	35 - 39,9
Otyłość III stopnia	> 40

**Zadanie 18.**

Której z wymienionych potraw należy unikać w planowaniu żywienia dzieci w wieku przedszkolnym?

- A. Jajecznicy ze szczypiorkiem.
- B. Bigosu z grzybami.
- C. Zupy brokułowej.
- D. Bitek cielęcych.

**Zadanie 19.**

Która odmiana wegetarianizmu dopuszcza spożywanie mięsa ryb, jaj, miodu i mleka?

- A. Witarianizm.
- B. Owowegetarianizm.
- C. Semiwegetarianizm.
- D. Laktoowowegetarianizm.

**Zadanie 20.**

Przedstawione w tabeli zmiany zachodzące w organizmie człowieka są objawami niedoboru w diecie

- A. tiaminy.
- B. niacyny.
- C. witaminy A.
- D. witaminy C.

Zmiany zachodzące w organizmie
<ul style="list-style-type: none"><li>- szybkie męczenie się</li><li>- spadek odporności organizmu</li><li>- rozpulchnione i krwawiące dziąsła</li><li>- skłonność do występowania siniaków</li></ul>

**Zadanie 21.**

Która choroba powstaje na wskutek spożywania małej ilości produktów bogatych w witaminę D i wapń?

- A. Niedokrwistość.
- B. Nadciśnienie.
- C. Osteoporoza.
- D. Cukrzyca.

**Zadanie 22.**

Którą potrawę można po sporządzeniu zamrozić i poddać restytucji bezpośrednio przed konsumpcją?

- A. Suflet serowy.
- B. Sałatkę caprese.
- C. Gulasz wieprzowy.
- D. Pstrąga w galarecie.

**Zadanie 23.**

Korzystając z informacji zamieszczonych w tabeli, określ w którym zakresie temperatur należy przechowywać gotowy do wydania kisiel karmelowy.

- A. 0,8 - 4 °C
- B. 8 - 12 °C
- C. 63 - 74 °C
- D. powyżej 75 °C

Potrawa	Temperatura przechowywania [°C]
Dania gorące do wydania	> 63
Zupy gorące do wydania	> 75
Desery owocowe zimne	10
Desery mleczne zimne	0 - 4

**Zadanie 24.**

Który przyrząd służy do pomiaru ciśnienia pary w kotle warzelnym?

- A. Termometr.
- B. Higrometr.
- C. Manometr.
- D. Pirometr.

**Zadanie 25.**

Ile należy zakupić mrożonych ryb pokrytych wodną glazurą, jeżeli normatyw surowcowy przewiduje użycie 35 kg surowca, a ubytki wody podczas rozmrażania wynoszą 30%?

- A. 30 kg
- B. 35 kg
- C. 50 kg
- D. 70 kg

**Zadanie 26.**

Korzystając z normatywu surowcowego zamieszczonego w tabeli oblicz, ile sera twarogowego i jaj należy pobrać z magazynu w celu sporządzenia 75 porcji pierogów leniwych.

- A. Ser twarogowy: 12 kg, jaja: 60 szt.
- B. Ser twarogowy: 60 kg, jaja: 60 szt.
- C. Ser twarogowy: 12 kg, jaja: 300 szt.
- D. Ser twarogowy: 60 kg, jaja: 300 szt.

Normatyw surowcowy na 5 porcji pierogów leniwych	
Nazwa surowca	Ilość
ser twarogowy	800 g
jaja	4 szt.
cukier	60 g
mąka pszenna	250 g

**Zadanie 27.**

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli, oblicz cenę brutto 1 zestawu obiadowego w przedszkolu.

- A. 2,45 zł
- B. 2,95 zł
- C. 5,40 zł
- D. 6,15 zł

Zestaw obiadowy w przedszkolu	
Potrawa/napój	Wartość brutto dla grupy 68 dzieci [zł]
Barszcz ukraiński	166,60
Pierogi z mięsem	200,60
Napój owocowy	51,00

**Zadanie 28.**

Oblicz cenę gastronomiczną brutto 200 ml soku, jeżeli cena zakupu 2 litrów soku wynosi 10,00 zł, marża gastronomiczna 300% a stawka podatku VAT 23%.

- A. 3,69 zł
- B. 4,92 zł
- C. 9,23 zł
- D. 9,84 zł

**Zadanie 29.**

Ile wyniesie cena gastronomiczna netto 1 porcji zapiekanki, jeżeli całkowity koszt surowców do sporządzenia 10 porcji zapiekanki wynosi 12,00 zł, zakład stosuje ryczałt na przyprawy w wysokości 10% i marżę gastronomiczną w wysokości 150%?

- A. 3,30 zł
- B. 3,18 zł
- C. 2,52 zł
- D. 1,98 zł

**Zadanie 30.**

Zakładem gastronomicznym typu żywieniowego jest

- A. piwiarnia.
- B. cukiernia.
- C. kawiarnia.
- D. jadłodajnia.

**Zadanie 31.**

Którą formę promocji zastosowano w restauracji oferując w poniedziałki, do godziny 15.00 wszystkie desery taniej o 20%?

- A. Sponsoring.
- B. Public relations.
- C. Promocję sprzedaży.
- D. Marketing bezpośredni.

**Zadanie 32.**

Na podstawie zamieszczonych w tabeli danych o usługach świadczonych podczas warsztatów dla matek z dziećmi, oblicz ile wynosi należność brutto za organizację 4-godzinnych warsztatów dla 25 osób?

- A. 100,00 zł
- B. 350,00 zł
- C. 450,00 zł
- D. 975,00 zł

<b>Cennik usług świadczonych podczas warsztatów dla matek z dziećmi</b>		
<b>Rodzaj usługi</b>	<b>Jednostka miary</b>	<b>Cena jednostkowa brutto [zł]</b>
Przerwa obiadowa	zestaw obiadowy	14,00
Animator zabaw dla dzieci	godzina	25,00

**Zadanie 33.**

Ile wyniesie kwota udzielonego rabatu za 8 zestawów obiadowych, jeżeli cena 1 zestawu w karcie menu wynosi 25,00 zł, a ilość zamówionych zestawów upoważnia do 10% rabatu?

- A. 20,00 zł
- B. 80,00 zł
- C. 180,00 zł
- D. 220,00 zł

**Zadanie 34.**

Do czynności wykonywanych przez kelnera z lewej strony gościa należy

- A. podawanie karty menu, prezentacja butelki wina.
- B. nalewanie kawy z dzbanka, nalewanie zupy z wazy.
- C. nalewanie zupy z wazy, prezentacja potraw na półmisku.
- D. podawanie wody w gobiecie, ustawianie na stole talerza do pieczywa.

**Zadanie 35.**

Podając gościom zupę wyporcjowaną w bulionówce kelner stosuje serwis

- A. rosyjski.
- B. angielski.
- C. francuski.
- D. niemiecki.

**Zadanie 36.**

Którą potrawę należy wyserwować stosując chwyt płaski sztućców?

- A. Skrzydełka z kurczaka pieczone.
- B. Pyzy ziemniaczane z mięsem.
- C. Gołąbki z mięsem i ryżem.
- D. Filet z dorsza pieczony.

**Zadanie 37.**

Obrusu okrągłego o średnicy 160 cm należy użyć do nakrycia

- A. stołu okrągłego Ø 100 cm
- B. stołu okrągłego Ø 130 cm
- C. stołu prostokątnego 60 cm x 90 cm
- D. stołu prostokątnego 120 cm x 90 cm

**Zadanie 38.**

W kieliszku przedstawionym na ilustracji należy podać

- A. wino musujące.
- B. wodę mineralną.
- C. napój gazowany.
- D. wermut wytrawny.



**Zadanie 39.**

Do czego służą przedstawione na ilustracji sztuczki?

- A. Do sporządzania fondue serowego.
- B. Do konsumowania świeżych ostryg.
- C. Do tranżerowania pieczonego indyka.
- D. Do podawania szaszłyków wieprzowych.



**Zadanie 40.**

Przedstawione na ilustracji urządzenie służy do wieloporcyjowego podawania

- A. przekąsek zimnych.
- B. przekąsek gorących.
- C. zup zimnych.
- D. zup gorących.

