

*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-15.05**

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.

Lipoproteiny małej gęstości nazywane „złym cholesterolem” zalicza się

- A. do frakcji LDL.
- B. do frakcji HDL.
- C. do kwasów omega-3.
- D. do kwasów omega-6.

### Zadanie 2.

Dodatkowe obciążenie nerek i wątroby w organizmie człowieka wywołuje nadmierne spożywanie

- A. wody.
- B. białek.
- C. węglowodanów.
- D. składników mineralnych.

### Zadanie 3.

W jamie ustnej, pod wpływem enzymu  $\alpha$ -amylazy ślinowej, rozpoczyna się trawienie

- A. białek.
- B. tłuszczów.
- C. aminokwasów.
- D. węglowodanów.

### Zadanie 4.

Przestrzegając zaleceń Światowej Organizacji Zdrowia, osobie dorosłej w ciągu dnia należy planować spożycie błonnika pokarmowego w ilości

- A. od 0 do 20 g
- B. od 20 do 40 g
- C. od 40 do 60 g
- D. od 60 do 80 g

### Zadanie 5.

W organizmie człowieka w wyniku odwodnienia mogą wystąpić niedobory

- A. cynku i jodu.
- B. sodu i potasu.
- C. białek prostych.
- D. żelaza i witaminy C.

**Zadanie 6.**

Przestrzegając zasad zamienności produktów, podczas planowania jadłospisów, mięso należy zastąpić

- A. jajami.
- B. mlekiem.
- C. owocami.
- D. warzywami.

**Zadanie 7.**

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli, oblicz ile wynosi wartość energetyczna 50 g pieczywa.

- A. 111 kcal
- B. 121 kcal
- C. 222 kcal
- D. 242 kcal

**Tabela zawartości składników odżywczych w 100 g produktu**

Białko [g]	Tłuszcz [g]	Węglowodany [g]
6	2	50

**Zadanie 8.**

Którą metodę do oceny sposobu żywienia młodzieży w internacie zastosowano, jeśli pobrane próbki posiłków zbadano w laboratorium fizykochemicznym, oznaczając ich wartość energetyczną i odżywczą?

- A. Punktową.
- B. Ankietową.
- C. Analityczną.
- D. Szacunkową.

**Zadanie 9.**

Wartość odżywczą obiadu złożonego z zupy ogórkowej, pierogów leniwych z masłem, deseru ze świeżych truskawek, uzupełni

- A. kalafior z wody.
- B. sałata po polsku.
- C. papryka grillowana.
- D. surówka z marchwi.

**Zadanie 10.**

Podstawą diety dorosłego człowieka, zgodnie z piramidą zdrowego żywienia, są

- A. ryby i mięso.
- B. owoce i warzywa.
- C. kasze i płatki zbożowe.
- D. mleko i jego przetwory.

### Zadanie 11.

Filozofią życia, opartą na całkowitym wyeliminowaniu z diety mięsa i wyrobów pochodzenia zwierzęcego, jest

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

### Zadanie 12.

Która choroba **nie jest** efektem spożywania zbyt dużej ilości tłuszczów zwierzęcych w stosunku do fizjologicznych potrzeb organizmu?

- A. Otyłość.
- B. Cukrzyca.
- C. Miażdżyca.
- D. Nadciśnienie tętnicze.

### Zadanie 13.

Światową organizacją zajmującą się ochroną zdrowia, jakością żywności, zwalczającą epidemie chorób zakaźnych, jest

- A. IEA
- B. NFZ
- C. FAO
- D. WHO

### Zadanie 14.

Prawidłową organizację pracy i stosowanie zasad racjonalnego żywienia w stołówkach szkolnych zapewnia planowanie jadłospisów z co najmniej

- A. jednodniowym wyprzedzeniem.
- B. tygodniowym wyprzedzeniem.
- C. miesięcznym wyprzedzeniem.
- D. kwartalnym wyprzedzeniem.

### Zadanie 15.

W restauracji zasadę FIFO (first in, first out) stosuje się

- A. do zbierania zastawy stołowej po konsumpcji ze stołów w sali konsumenckiej.
- B. do oceniania w zmywalni czystości elementów zastawy stołowej.
- C. do wydawania z magazynów surowców i półproduktów.
- D. do planowania w kuchni etapów produkcji potraw.

### Zadanie 16.

System kontroli jakości, wymagający opracowania zakładowego planu higieny w postaci instrukcji oraz arkuszy monitorowania, to

- A. ISO
- B. GHP
- C. GMP
- D. HACCP

### Zadanie 17.

Z 300 g świeżej papryki i 1 200 g kapusty kwaszonej sporządzono surówkę zgodnie z normatywym surowcowym na 10 porcji. Ile natki pietruszki należy dodać, by jedna porcja surówki zawierała 60 mg witaminy C?

- A. 40 mg
- B. 120 g
- C. 40 g
- D. 120 mg

Tabela wartości odżywczej	
Produkt	Zawartość witaminy C [mg witaminy C/100 g]
Natka pietruszki	150
Papryka	120
Kapusta kwaszona	15

### Zadanie 18.

Menu specjalnie opracowane w restauracji na urodziny 6-latka należy umieścić w karcie

- A. dużej.
- B. specjalnej.
- C. standardowej.
- D. okolicznościowej.

### Zadanie 19.

W karcie restauracji dla osób stosujących dietę lekkostrawną należy zaplanować zupę

- A. grzybową z łazankami.
- B. pomidorową czystą.
- C. barszcz ukraiński.
- D. kapuśniak.

**Zadanie 20.**

Korzystając z normatywów surowcowych, oblicz zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 5 porcji sufletu i 12 porcji kompotu.

Surowce	Normatyw surowcowy na 10 porcji sufletu	Normatyw surowcowy na 10 porcji kompotu
	Ilość [g]	Ilość [g]
Jabłka	1 200	1 000
Masło	500	----
Cukier	200	400
Jaja	400	----

- A. Jabłka 1,20 kg, masło 250 g, cukier 400 g, jaja 8 szt.
- B. Jabłka 1,00 kg, kostka masła, cukier 200 g, jaja 12 szt.
- C. Jabłka 1,80 kg, masło 0,25 kg, cukier 0,58 kg, jaja 0,58 kg.
- D. Jabłka 2 200 g, masło 0,25 kg, cukier 0,40 kg, jaja 0,58 kg.

**Zadanie 21.**

Oblicz cenę gastronomiczną netto jednej lampki koniaku o objętości 100 ml, jeśli cena zakupu 1 butelki koniaku o pojemności 0,7 l wynosi 140 zł, a marża gastronomiczna 100%.

- A. 20 zł
- B. 40 zł
- C. 80 zł
- D. 98 zł

**Zadanie 22.**

Jeśli na podstawie receptury gastronomicznej użyto 4 000 g surowców do sporządzenia 2 000 g gotowej potrawy, to wydajność procesu technologicznego wynosi

- A. 4 000 g
- B. 2 000 g
- C. 200%
- D. 50%

**Zadanie 23.**

Na zdjęciu przedstawiono szczypce

- A. do raków.
- B. do ostryg.
- C. do homara.
- D. do ślimaków.



### Zadanie 24.

Do usług uzupełniających świadczonych przez zakłady gastronomiczne sieci otwartej należy organizowanie

- A. imprez kulturalnych.
- B. koncertów muzycznych.
- C. występów artystycznych.
- D. przyjęć okolicznościowych.

### Zadanie 25.

Przestrzegając układu klasycznego menu, w ofercie restauracji przed przekąskami ciepłymi należy umieścić

- A. dania jarskie.
- B. dania mięsne.
- C. zupy z dodatkami.
- D. przekąski zimne.

### Zadanie 26.

Świadczenie usług barmańskich planuje się w barach

- A. przekąskowych.
- B. rozrywkowych.
- C. uniwersalnych.
- D. sałatkowych.

### Zadanie 27.

Który deser należy zaplanować w ofercie restauracji realizującej program „Węgierskie smakołyki”?

- A. Naleśniki a la Gundel.
- B. Krem karmelowy.
- C. Tartę cytrynową.
- D. Lody cassate.

### Zadanie 28.

Organizacja cyklicznych warsztatów dla pracowników kuchni na temat „*Wiem co jem*” to działania zgodne ze strategią

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

### Zadanie 29.

Kalkulując ofertę przyjęcia, do obliczenia kosztów za usługi kelnerskie powinno się stosować stawkę VAT w wysokości

- A. 7%
- B. 8%
- C. 22%
- D. 23%

### Zadanie 30.

Zachęcanie konsumentów do zakupu dodatkowej potrawy, napoju jest przykładem sprzedaży

- A. ruchomej.
- B. tradycyjnej.
- C. sugestywnej.
- D. bezpośredniej.

### Zadanie 31.

Na zdjęciu przedstawiono zestaw do konsumpcji

- A. ostryg.
- B. fondue.
- C. homara.
- D. ślimaków.



### Zadanie 32.

Jeśli 3 lub 4 kelnerów wykonuje stały zakres czynności na sali konsumenckiej, to pracują oni w systemie

- A. rewirowym.
- B. brygadowym.
- C. zespołowo-kompleksowym.
- D. zespołów specjalistycznych.

### Zadanie 33.

Technika obsługi gości przy stole konsumenckim, polegająca na nałożeniu przez konsumenta potrawy na talerz z półmiska utrzymanego przez kelnera, to

- A. serwis angielski.
- B. serwis niemiecki.
- C. serwis francuski pełny.
- D. serwis francuski niepełny.

### Zadanie 34.

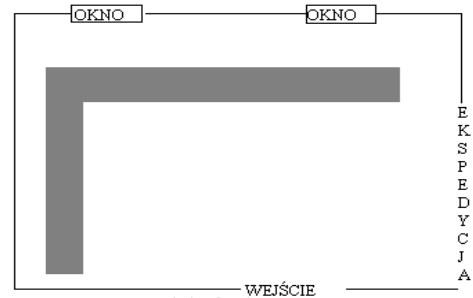
Na przyjęciu typu „lampka wina” bezpośrednio z tacy można serwować

- A. suflet z łososia.
- B. łososia z rusztu.
- C. tartinki z łososiem.
- D. łososia w galarecie.

### Zadanie 35.

Na planie sali konsumenckiej ustawiono stół na przyjęcie

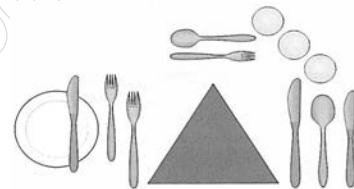
- A. aperitif.
- B. mieszane.
- C. zasiadane.
- D. koktajlowe.



### Zadanie 36.

Który deser przewidziano do posiłku, jeśli przygotowano nakrycie przedstawione na zamieszczonym schemacie?

- A. Kompot francuski.
- B. Tort czekoladowo-wiśniowy.
- C. Sernik wiedeński z sosem malinowym.
- D. Galaretką truskawkowa z bitą śmietanką.



### Zadanie 37.

Element bielizny stołowej dekoracyjnie przypinany do stołów bufetowych to

- A. laufer.
- B. molton.
- C. skirting.
- D. napperon.

### Zadanie 38.

Na zdjęciu przedstawiono szczypce

- A. do cukru.
- B. do oliwek.
- C. do ślimaków.
- D. do szparagów.



### Zadanie 39.

Urządzenie przedstawione na zdjęciu to

- A. bęben.
- B. kociołek.
- C. schładzacz.
- D. podgrzewacz.



### Zadanie 40.

Jeśli w menu obiadu zaplanowano zakąskę z wieprzowiny, kapuśniak, danie główne i deser, to talerzyk do pieczywa i nóż do masła należy zebrać ze stołu konsumenckiego

- A. po podaniu zakąski z wieprzowiny.
- B. przed podaniem dania głównego.
- C. po podaniu dania głównego.
- D. po podaniu deseru.

[www.EgzaminZawodowy.info](https://www.EgzaminZawodowy.info)