

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Układ graficzny © CKE 2016



Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**  
Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**  
Wersja arkusza: **X**

**T.15-X-16.01**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2016**  
**CZĘŚĆ PISEMNA**

**Instrukcja dla zdającego**

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 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 tłuszczu dostarczy organizmowi człowieka spożycie 100 g

- A. dorsza wędzonego.
- B. schabu gotowanego.
- C. sera podpuszczkowego.
- D. sera twarogowego tłustego.

### Zadanie 2.

Która witamina należy do grupy składników rozpuszczalnych w tłuszczach?

- A. Kwas pantotenowy.
- B. Prowitamina A.
- C. Kwas foliowy.
- D. Niacyna.

### Zadanie 3.

Makroelementem jest

- A. miedź.
- B. magnez.
- C. mangan.
- D. molibden.

### Zadanie 4.

Cukrem występującym w mleku jest

- A. laktoza.
- B. glukoza.
- C. celuloza.
- D. fruktoza.

### Zadanie 5.

Który produkt należy do grupy „pustych kalorii”, dostarczających organizmowi tylko węglowodanów przyswajalnych?

- A. Kasza jęczmienna.
- B. Krówki.
- C. Jabłka.
- D. Jogurt.

Produkt (100 g)	Węglowodany (g)	
	Ogółem [g]	Błonnik [g]
Kasza jęczmienna	75,0	6,2
Jogurt	4,7	0
Jabłka	12,1	1,8
Krówki	77,4	0

### Zadanie 6.

Które cukry proste powstaną w wyniku hydrolizy maltozy?

- A. Glukoza-glukoza.
- B. Glukoza-fruktoza.
- C. Glukoza-galaktoza.
- D. Fruktaza-galaktoza.

### Zadanie 7.

Lipaza trzustkowa rozkłada

- A. białka.
- B. tłuszcze.
- C. węglowodany.
- D. makroelementy.

### Zadanie 8.

W którym zestawie zaplanowano potrawy różniące się barwą, smakiem i metodą obróbki cieplnej?

Zestaw A.	Zestaw B.	Zestaw C.	Zestaw D.
Krem z dyni z grzankami, Pulpety w sosie potrawkowym, Ziemniaki z wody, Surówka z selera	Zupa grochowa z ziemniakami, Żeberka duszone, Ziemniaki z wody, Purée z fasoli	Zupa ogórkowa z ryżem, Risotto z warzywami, Mizeria	Zupa koperkowa z ziemniakami, Kasza gryczana z gulaszem wołowym, Buraczki zasmażane

### Zadanie 9.

Którego produktu zbożowego **nie należy** stosować w diecie łatwostrawnej?

- A. Ryżu białego.
- B. Kaszy manny.
- C. Kaszy pęczak.
- D. Kaszy krakowskiej.

### Zadanie 10.

W diecie laktowegetarian należy uwzględnić

- A. jaja.
- B. mleko.
- C. owoce morza.
- D. mięso drobiowe.

### Zadanie 11.

Planując jadłospisy, nasiona roślin strączkowych można zastąpić

- A. jajami.
- B. owocami.
- C. mięsem bez kości.
- D. mlekiem w proszku.

### Zadanie 12.

Ile tłuszczu znajduje się w 100 g rogala maślanego o wartości energetycznej 330 kcal i zawartości 8 g białka i 61 g węglowodanów?

- A. 60,0 g
- B. 54,0 g
- C. 6,0 g
- D. 5,4 g

### Zadanie 13.

Korzystając z normatywu surowcowego oblicz, ile białka dostarczy organizmowi jedna porcja jajecznicy na boczku.

**Normatyw surowcowy: jajecznica na boczku**

Surowiec	Ilość na 1 porcję	Zawartość białka w 100 g
jaja	100 g	13 g
boczek	40 g	10 g
szczypior	10 g	4 g

- A. 17,4 g
- B. 23,9 g
- C. 27,0 g
- D. 40,5 g

### Zadanie 14.

Jeśli 200 g deseru dostarcza 7 g węglowodanów, 5 g białka i 4 g tłuszczu to wartość energetyczna 300 g deseru wyniesie

- A. 42 kcal
- B. 84 kcal
- C. 126 kcal
- D. 168 kcal

### Zadanie 15.

W metodzie analitycznej do oceny sposobu żywienia wykorzystuje się

- A. wyniki obliczeń wartości odżywczej spożytych potraw i napojów.
- B. wyniki badań laboratoryjnych wartości energetycznej i odżywczej posiłków.
- C. zestawienie miesięcznych wydatków poniesionych na żywność przez 1 osobę.
- D. zestawienie częstotliwości spożywania określonych grup produktów w ciągu 10 dni.

### Zadanie 16.

Jeśli wskaźnik Body Mass Index - BMI wynosi 29, to oznacza to

- A. nadwagę.
- B. niedożywienie.
- C. wagę prawidłową.
- D. otyłość umiarkowaną.

### Zadanie 17.

Dieta Dukana polega na ograniczeniu spożywania produktów

- A. tłuszczowych i wody.
- B. węglowodanowych i wody.
- C. tłuszczowych i białkowych.
- D. węglowodanowych i tłuszczowych.

### Zadanie 18.

W organizmie człowieka wchłanianie żelaza zwiększa

- A. wapń.
- B. witamina C.
- C. kwas fitynowy.
- D. błonnik pokarmowy.

### Zadanie 19.

Spożywanie produktów o niskim indeksie glikemicznym jest zalecane w żywieniu chorych

- A. na niedokrwistość.
- B. na osteoporozę.
- C. na miażdżycę.
- D. na cukrzycę.

### Zadanie 20.

Instytucją odpowiedzialną za opracowanie polskich tabel składu i wartości odżywczej produktów spożywczych jest

- A. GIS
- B. FAO
- C. IŻiŻ
- D. WHO

### Zadanie 21.

W technologii *cook-freeze* potrawy po obróbce cieplnej zamraża się

- A. powoli i przechowuje w chłodni, w temperaturze +4°C.
- B. powoli i przechowuje w zamrażarce, w temperaturze -18°C.
- C. gwałtownie i przechowuje w chłodni, w temperaturze +4°C.
- D. gwałtownie i przechowuje w zamrażarce, w temperaturze -18°C.

### Zadanie 22.

Wyżywienie niepełne prowadzą

- A. szpitale.
- B. sanatoria.
- C. zakłady karne.
- D. szkolne stołówki.

### Zadanie 23.

Jaką ilość śmietany o zawartości tłuszczu 36% można zastąpić 20 g masła, jeśli 100 g masła zawiera 82% tłuszczu?

- A. 46,0 g
- B. 36,0 g
- C. 16,4 g
- D. 8,2 g

### Zadanie 24.

Ile powinna wynosić minimalna temperatura serwowania zup gorących?

- A. 60°C
- B. 65°C
- C. 70°C
- D. 75°C

### Zadanie 25.

Której choroby cywilizacyjnej dotyczą zamieszczone w ramce zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia?

- A. Otyłości.
- B. Cukrzycy.
- C. Choroby wieńcowej.
- D. Nadciśnienia tętniczego.

Zalecenia Instytutu Żywności i Żywienia

Spożywaj nie więcej niż 5 g soli dziennie, co równa się 2 000 mg sodu.



W przeliczeniu na miary domowe 5 g soli, to w przybliżeniu płaska łyżeczka do herbaty.

**Zadanie 26.**

Który zestaw należy stosować w żywieniu dziewcząt w wieku 14 lat, o małej aktywności fizycznej, jeśli ich codzienne zapotrzebowanie na energię wynosi 2 100 kcal?

Zestaw A.		Zestaw B.		Zestaw C.		Zestaw D.	
Posiłek	kcal	Posiłek	kcal	Posiłek	kcal	Posiłek	kcal
Śniadanie	350	Śniadanie	350	Śniadanie	500	Śniadanie	550
II śniadanie	250	II śniadanie	150	II śniadanie	250	II śniadanie	350
Obiad	750	Obiad	700	Obiad	800	Obiad	650
Podwieczorek	250	Podwieczorek	200	Podwieczorek	200	Podwieczorek	200
Kolacja	550	Kolacja	500	Kolacja	350	Kolacja	650

**Zadanie 27.**

Zakład gastronomiczny świadcząc usługi cateringowe, do transportu zup gorących powinien stosować

- A. podgrzewacze.
- B. kociołki.
- C. termosy.
- D. warniki.

**Zadanie 28.**

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli oblicz zapotrzebowanie na surowce niezbędne do sporządzenia 25 porcji bitej śmietany z owocami.

- A. Śmietanka 1,25 kg, poziomki 1,325 kg, bezy 0,075 kg
- B. Śmietanka 1,25 kg, poziomki 1,325 kg, bezy 7,5 kg
- C. Śmietanka 12,5 kg, poziomki 13,25 kg, bezy 0,75 kg
- D. Śmietanka 12,5 kg, poziomki 13,25 kg, bezy 0,075 kg

**Normatyw surowcowy:  
Bita śmietana z owocami**

Surowiec	Ilość na 10 porcji (g)
śmietanka	500
poziomki	530
bezy	30

**Zadanie 29.**

Do sporządzenia 4 porcji kawy latte użyto 160 ml kawy espresso i 1 200 ml mleka. Ile kawy i mleka należy przygotować dla 17 osób?

- A. Kawy 680 ml, mleka 510 ml
- B. Kawy 680 ml, mleka 5 100 ml
- C. Kawy 6 800 ml, mleka 510 ml
- D. Kawy 6 800 ml, mleka 5 100 ml

**Zadanie 30.**

Oblicz cenę gastronomiczną netto 100 ml wina, jeśli zakupiona butelka o pojemności 0,75 l kosztowała 300 zł, a marża gastronomiczna wynosi 150%?

- A. 6,00 zł
- B. 10,00 zł
- C. 60,00 zł
- D. 100,00 zł

### Zadanie 31.

Do grupy zakładów gastronomicznych typu uzupełniającego zalicza się

- A. smażalnię.
- B. kawiarnię.
- C. lodziarnię.
- D. jadłodajnię.

### Zadanie 32.

Właściciel restauracji wprowadzając 20% upust cenowy dla rodziny z dziećmi, która zamówi co najmniej 3 zestawy obiadowe dnia, stosuje strategię

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

### Zadanie 33.

Koszty organizacji bankietu wynoszą 2 500,00 zł. Oblicz zadatek w wysokości 20%, który powinien wpłacić zleceniodawca bankietu korzystający z 10% rabatu.

- A. 450,00 zł
- B. 495,00 zł
- C. 500,00 zł
- D. 550,00 zł

### Zadanie 34.

Ilu kelnerów powinna zatrudnić restauracja do obsługi 150 gości podczas przyjęcia zasiadanego, jeśli rewir kelnerski składa się z 12 gości?

- A. 8 kelnerów.
- B. 11 kelnerów.
- C. 13 kelnerów.
- D. 15 kelnerów.

### Zadanie 35.

Zestaw naczyń przedstawionych na zdjęciu przygotowano do sporządzenia i podania herbaty

- A. po arabsku.
- B. po rosyjsku.
- C. po japońsku.
- D. po angielsku.



### Zadanie 36.

Do serwowania jaj garniowanych z półmiska na talerz gościa, należy stosować serwis

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

### Zadanie 37.

Nakrycie przedstawione na schemacie przygotowano na przyjęcie typu

- A. zasiadanego.
- B. garden party.
- C. lampka wina.
- D. koktajlowego.



### Zadanie 38.

Stoliki koktajlowe ustawione na przyjęciu służą

- A. kucharzom do ekspozycji przekąsek.
- B. barmanom do ekspozycji napojów alkoholowych.
- C. kelnerom do serwowania potraw serwisem angielskim.
- D. gościom do konsumpcji potraw i napojów pobranych z bufetu.

### Zadanie 39.

Talerzyk do pieczywa powinien mieć średnicę

- A. 17 cm
- B. 21 cm
- C. 26 cm
- D. 28 cm

### Zadanie 40.

Urządzenie przedstawione na zdjęciu służy

- A. do smażenia omletów.
- B. do schładzania deserów.
- C. do podgrzewania półmisek.
- D. do przechowywania dodatków.

