

**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-17.06

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
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.

Które produkty są najlepszym źródłem białka pełnowartościowego?

- A. Mięso i mleko.
- B. Mięso i fasola.
- C. Mleko i ryż.
- D. Jaja i soja.

Zadanie 2.

Do grupy energetycznych składników odżywczych zalicza się

- A. skrobię.
- B. karoten.
- C. pektyny.
- D. tokoferol.

Zadanie 3.

Źródłem kolagenu są

- A. ryż i warzywa.
- B. owoce i kasze.
- C. mięso i ryby.
- D. mleko i sery.

Zadanie 4.

Witamina K w organizmie człowieka zapewnia prawidłowy przebieg procesu

- A. widzenia.
- B. tworzenia krwi.
- C. krzepnięcia krwi.
- D. syntezy barwnika skóry.

Zadanie 5.

Lipazy to enzymy trawiące

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

Zadanie 6.

Insulina to hormon, który we krwi reguluje poziom

- A. wapnia.
- B. glukozy.
- C. adrenaliny.
- D. cholesterolu.

Zadanie 7.*Normy na białko dla ludności Polski (fragment)*

Grupa wiek/lata	Masa ciała kg	Średnie zapotrzebowanie (EAR) na białko g/kg m.c./dobę
chłopcy		
10-12	38	0,84
13-15	53	0,84
16-18	67	0,81
mężczyźni		
≥19	50-90	0,73

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli, oblicz średnie zapotrzebowanie na białko dla dorosłego mężczyzny o masie ciała 82 kg.

- A. 59,86 g
- B. 66,42 g
- C. 68,88 g
- D. 82,00 g

Zadanie 8.*Procentowy udział poszczególnych posiłków w pokryciu dziennego zapotrzebowania energetycznego*

Nazwa posiłku	Liczba posiłków w ciągu dnia		
	3 posiłki	4 posiłki	5 posiłków
I śniadanie	30-35%	25-30%	25-30%
II śniadanie	-	5-10%	5-10%
Obiad	35-40%	35-40%	30-35%
Podwieczorek	-	-	5-10%
Kolacja	25-30%	25-30%	15-20%

Na podstawie danych zawartych w tabeli, oblicz maksymalną wartość energetyczną kolacji dla osoby spożywającej pięć posiłków w ciągu dnia i stosującej dietę „1000 kalorii”.

- A. 300 kcal
- B. 250 kcal
- C. 200 kcal
- D. 150 kcal

Zadanie 9.

Z jadłospisu osoby chorej na celiakię należy wyeliminować produkty zawierające

- A. laktozę.
- B. sacharozę.
- C. białko pszenicy.
- D. białko jaja kurzego.

Zadanie 10.

Która potrawa z zamieszczonego w ramce menu uzupełnia posiłek w niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe?

- A. Sorbet z kiwi.
- B. Tatar z łososia.
- C. Kaczka pieczona.
- D. Buraczki zasmażane.

Lunch
Tatar z łososia
Kaczka pieczona
Buraczki zasmażane
Sorbet z kiwi

Zadanie 11.

Osoby z nadciśnieniem tętniczym powinny unikać spożywania

- A. placków ziemniaczanych.
- B. grillowanego bakłażana.
- C. pulpetów drobiowych.
- D. potrawki cielęcej.

Zadanie 12.

Zgodnie z zasadą zamienności produktów, mięso można zastąpić

- A. kaszą.
- B. mąką.
- C. serem.
- D. ryżem.

Zadanie 13.

Wartości odżywcze 100 g zupy fasolowej

Nazwa składnika odżywczego	Zawartość składnika odżywczego w 100 g zupy fasolowej
Białko	4,0 g
Tłuszcz	1,8 g
Węglowodany	10,0 g

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli, oblicz wartość energetyczną 450 g zupy fasolowej.

- A. 72,2 kcal
- B. 122,2 kcal
- C. 324,9 kcal
- D. 549,9 kcal

Zadanie 14.

Zalecane spożycie błonnika dla piętnastoletniego chłopca wynosi 19 g na dobę. Zawartość błonnika w 100 g purée z grochu wynosi 9,0 g. Ile purée z grochu pokryje zalecane dobowe spożycie błonnika dla tego chłopca?

- A. 21,20 g
- B. 120,20 g
- C. 212,11 g
- D. 300,00 g

Zadanie 15.

Ile białka znajduje się w 110 g pieczeni cielęcej, jeśli zawartość białka w 100 g tej potrawy wynosi 20,10 g?

- A. 2,21 g
- B. 18,27 g
- C. 20,10 g
- D. 22,11 g

Zadanie 16.

Do oceny sposobu żywienia opartej na jakościowej analizie jadłospisów służy metoda

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

Zadanie 17.

Laktoowoowegitarianie nie spożywają produktów pochodzenia zwierzęcego z wyjątkiem

- A. mięsa drobiu i jaj.
- B. mięsa drobiu i ryb.
- C. jaj i przetworów mlecznych.
- D. ryb i przetworów mlecznych.

Zadanie 18.

Nadmierne spożywanie soli kuchennej może być przyczyną

- A. próchnicy i osteoporozy.
- B. próchnicy i dysfunkcji nerek.
- C. nadciśnienia tętniczego i osteoporozy.
- D. nadciśnienia tętniczego i dysfunkcji nerek.

Zadanie 19.

Instytucją odpowiedzialną za nowelizację norm żywienia dla populacji polskiej jest

- A. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności.
- B. Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.
- C. Światowa Organizacja Zdrowia.
- D. Ministerstwo Zdrowia.

Zadanie 20.

Ile kaszy należy pobrać z magazynu do ugotowania 60 porcji dodatku do dania głównego, jeśli na jedną porcję potrawy normatyw surowcowy przewiduje zużycie 50 g suchego surowca?

- A. 1,2 kg
- B. 3,0 kg
- C. 6,0 kg
- D. 12,0 kg

Zadanie 21.

Zasada FIFO „*first in, first out*” dotyczy kolejności

- A. pobierania surowców z magazynu.
- B. przekazywania potraw z kuchni do ekspedycji.
- C. rozmieszczania w magazynach przyjętych surowców.
- D. wydawania potraw gorących przekazanych do ekspedycji.

Zadanie 22.

GHP to dobra praktyka

- A. higieniczna.
- B. produkcyjna.
- C. magazynowa.
- D. ekspedycyjna.

Zadanie 23.

Maksymalny czas magazynowania potraw w stanie zamrożonym w systemie „cook-freeze” produkcji potraw wynosi

- A. 72 godziny.
- B. 5 dni.
- C. 21 dni.
- D. 3 miesiące.

Zadanie 24.

Ile świeżych filetów z dorsza należy przygotować do sporządzenia 30 porcji dorsza w sosie greckim, jeśli receptura tej potrawy przewiduje zużycie 750 g filetów na 10 porcji?

- A. 2,25 kg
- B. 7,50 kg
- C. 22,50 kg
- D. 75,00 kg

Zadanie 25.

Oblicz cenę gastronomiczną brutto jednej lampki wina czerwonego o pojemności 100 ml, jeżeli restauracja zakupiła butelkę tego wina o pojemności 0,50 l za 50,00 zł. Restauracja stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 100%, a stawka podatku VAT wynosi 23%.

- A. 24,60 zł
- B. 20,00 zł
- C. 12,30 zł
- D. 10,00 zł

Zadanie 26.

Ile wyniesie cena gastronomiczna netto 1 porcji zupy krem z groszkiem ptysiowym, jeśli koszt wyprodukowania 10 porcji zupy krem z groszkiem ptysiowym wynosi 24,00 zł, a zakład stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 200%?

- A. 2,40 zł
- B. 4,80 zł
- C. 7,20 zł
- D. 9,60 zł

Zadanie 27.

Bistro to zakład gastronomiczny sieci otwartej z

- A. samoobsługą.
- B. obsługą kelnerską.
- C. obsługą bufetowo-kelnerską.
- D. samoobsługą i z obsługą barmańską.

Zadanie 28.

Wskaż punkt gastronomiczny.

- A. Bar.
- B. Lodziarnia.
- C. Restauracja.
- D. Jadłodajnia.

Zadanie 29.

Świadczenie usług cateringowych na rzecz zleceniodawców to działalność restauracji

- A. uzupełniająca.
- B. podstawowa.
- C. rozrywkowa.
- D. kulturalna.

Zadanie 30.

Który instrument promocji zastosowano zamieszczając nieodpłatnie w mediach pozytywne opinie o działalności zakładu gastronomicznego?

- A. Publicity.
- B. Sponsoring.
- C. Reklamę prasową.
- D. Promocję sprzedaży.

Zadanie 31.

Cena brutto za usługi kelnerskie świadczone przez 1 kelnera dla 10 osób na przyjęciu okolicznościowym wynosi 30,00 zł za 1 godzinę. Ile zapłaci za obsługę 50 gości zleceniodawca przyjęcia urodzinowego, które zaplanowano w godzinach od 17⁰⁰ do 21⁰⁰?

- A. 120,00 zł
- B. 150,00 zł
- C. 600,00 zł
- D. 750,00 zł

Zadanie 32.

Cennik usług cateringowych

Lp.	Czas trwania usługi cateringowej	Cena jednostkowa brutto
1.	1 godzina	400,00 zł
2.	2 ÷ 3 godziny	500,00 zł
3.	4 ÷ 5 godzin	600,00 zł

Na podstawie danych zamieszczonych w cenniku usług cateringowych, oblicz ile zapłaci zleceniodawca usługi cateringowej trwającej 2,5 godziny, któremu udzielono 10% rabatu.

- A. 400,00 zł
- B. 450,00 zł
- C. 500,00 zł
- D. 550,00 zł

Zadanie 33.

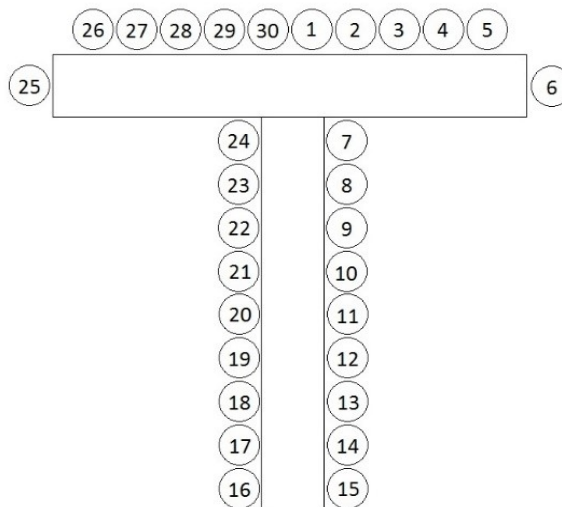
Kelner stosując serwis francuski obsługi gości powinien

- A. podać gościowi talerz z wyporcjowaną potrawą.
- B. wyserwować z półmiska porcję potrawy na talerz gościa.
- C. ustawić wózek kelnerski przy stole gościa i flambirować potrawę.
- D. ustawić na stole półmiski z potrawami, patery z ciastami, dzbanki z napojami.

Zadanie 34.

Na zamieszczonym schemacie przedstawiono ustawienie stołu na przyjęcie weselne. Miejsca dla uczestników przyjęcia oznaczono liczbami. Które miejsca należy zaplanować dla Młodej Pary?

- A. Miejsca 1 i 2
- B. Miejsca 1 i 30
- C. Miejsca 6 i 25
- D. Miejsca 29 i 30



Zadanie 35.

Ile stołów o wymiarach 100 cm x 80 cm należy zestawić krótszymi bokami w kształt litery I na 20 nakryć, jeśli zaplanowano ustawienie nakryć przy dłuższych krawędziach stołu, odległość między kolejnymi nakryciami ma wynosić 80 cm, a odległość pierwszego nakrycia od krawędzi stołu 40 cm?

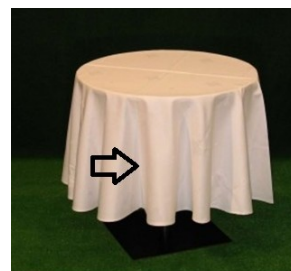
- A. 4 stoły.
- B. 5 stołów.
- C. 8 stołów.
- D. 9 stołów.

Zadanie 36.

Element bielizny stołowej o nazwie napperon oznaczono strzałką na rysunku



A.



B.



C.



D.

Zadanie 37.

Przedstawione na rysunku naczynie do zapiekania to

- A. kokilka.
- B. nelsonka.
- C. salaterka.
- D. brytfanna.



Zadanie 38.

Talerz płaski o średnicy 17 cm ma zastosowanie do

- A. konsumpcji pieczywa.
- B. serwowania przystawek.
- C. ekspedycji dań barowych.
- D. podawania dań zasadniczych.

Zadanie 39.

Sprzęt przedstawiony na rysunku służy do

- A. filetowania.
- B. konfitowania.
- C. tranżerowania.
- D. flambirowania.



Zadanie 40.

Przedstawione na rysunku naczynie ma zastosowanie w bufetach do ekspozycji

- A. pieczywa.
- B. owoców.
- C. wędlin.
- D. serów.

