

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

Układ graficzny © CKE 2019

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**

Wersja arkusza: **X**

T.15-X-19.06

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
CZĘŚĆ PISEMNA**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 11 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.

Który środek spożywczy dostarczy organizmowi człowieka największej ilości fruktozy?

- A. Miód.
- B. Jabłko.
- C. Mąka pszenna.
- D. Orzechy włoskie.

Zadanie 2.

Który surowiec zawiera w swoim składzie najwięcej białka roślinnego?

- A. Fasola biała.
- B. Borówka czarna.
- C. Papryka zielona.
- D. Porzeczka czerwona.

Zadanie 3.

Wskaż produkt o działaniu alkalizującym na odczyn płynów ustrojowych człowieka.

- A. Ser gouda.
- B. Sałata liściasta.
- C. Płatki zbożowe.
- D. Szyonka wędzona.

Zadanie 4.

Przedstawione w tabeli zmiany w organizmie człowieka są objawami

- A. nadmiaru cynku.
- B. nadmiaru miedzi.
- C. niedoboru żelaza.
- D. niedoboru potasu.

Zmiany w organizmie człowieka
Niedokrwistość Obniżenie sprawności fizycznej Pogorszenie koncentracji

Zadanie 5.

Trawienie skrobi w dwunastnicy przebiega z udziałem

- A. lipazy jelitowej.
- B. amylazy jelitowej.
- C. lipazy trzustkowej.
- D. amylazy trzustkowej.

Zadanie 6.



Zgodnie z zamieszczoną na rysunku Piramidą Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej podstawą żywienia człowieka powinny być

- A. warzywa i owoce, z czego $\frac{3}{4}$ warzywa, a $\frac{1}{4}$ owoce.
- B. warzywa i owoce, z czego $\frac{1}{4}$ warzywa, a $\frac{3}{4}$ owoce.
- C. mleko i przetwory mleczne.
- D. kasze i makarony.

Zadanie 7.

Obiad złożony z barszczu ukraińskiego, ziemniaków, sałaty ze śmietaną, kompotu z rabarbaru, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, należy uzupełnić

- A. serem panierowanym.
- B. sosem pomidorowym.
- C. pierogami z mięsem.
- D. sałatką z buraków.

Zadanie 8.

Stosując zasadę zamienności produktów spożywczych, olej można zastąpić

- A. jajami.
- B. masłem.
- C. śmietaną.
- D. maślanką.

Zadanie 9.

Ile kg miodu naturalnego należy przygotować do zastąpienia 0,6 kg cukru, jeżeli zgodnie z tabelą zamienności produktów spożywczych 125 g miodu naturalnego zastępuje 100 g cukru?

- A. 7,50 kg
- B. 4,80 kg
- C. 0,75 kg
- D. 0,48 kg

Zadanie 10.

Ile wynosi wartość energetyczna 100 g sera twarogowego chudego, który zawiera 19,8 g białka, 4,7 g tłuszczu oraz 3,7 g węglowodanów?

- A. 178,20 kcal
- B. 154,80 kcal
- C. 136,30 kcal
- D. 112,80 kcal

Zadanie 11.

Ile białka dostarczy 1 porcja żurku o masie 300 g, jeżeli zawartość tego składnika w 100 g zupy wynosi 7,40 g?

- A. 88,80 g
- B. 74,00 g
- C. 22,20 g
- D. 14,80 g

Zadanie 12.

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli, oblicz wartość energetyczną 1 porcji zupy kalafiorowej.

- A. 308,00 kcal
- B. 261,80 kcal
- C. 250,00 kcal
- D. 120,80 kcal

Normatyw surowcowy na 1 porcję zupy kalafiorowej		Wartość energetyczna 100 g produktu [kcal]
Nazwa produktu	Ilość [g/ml]	
włoszczyzna	100	25
kalafior	100	22
śmietana 18%	15	184
ziemniaki	60	77

Zadanie 13.

Korzystając z informacji zawartych w tabeli, oceń masę ciała kobiety, której BMI wynosi 39.

- A. Podejrzenie o stan niedożywienia organizmu.
- B. Nadwaga, podejrzenie o przekarmienie.
- C. Otyłość umiarkowana II stopnia.
- D. Otyłość duża III stopnia.

Analiza wskaźników BMI	
Interpretacja	Wartości BMI
Niedowaga	< 19,00
Norma	19 - 24,90
Nadwaga	25 - 29,90
Otyłość II stopnia	30 - 40
Otyłość III stopnia	> 40

Zadanie 14.

W diecie owowegetarian uwzględnia się warzywa, owoce oraz

- A. jaja.
- B. ryby.
- C. drób.
- D. nabiał.

Zadanie 15.

Zaburzenie odżywiania, polegające na celowej utracie masy ciała i występowaniu jadłowstrętu psychicznego, określane jest terminem

- A. anemia.
- B. bulimia.
- C. celiakia.
- D. anoreksja.

Zadanie 16.

Podmiotem odpowiedzialnym za opracowanie tabel składu i wartości odżywczej produktów spożywczych i potraw jest

- A. Ministerstwo Zdrowia.
- B. Państwowy Zakład Higieny.
- C. Instytut Żywności i Żywienia.
- D. Państwowa Inspekcja Sanitarna.

Zadanie 17.

W schemacie technologicznym produkcji marchwi zasmażanej, po etapie pobrania surowców z magazynu, kolejnym etapem będzie

- A. obróbka cieplna.
- B. obróbka wstępna czysta.
- C. obróbka wstępna brudna.
- D. obróbka wykończeniowa.

Zadanie 18.

Który przyrząd należy zastosować do pomiaru temperatury w środku mięsa podczas pieczenia?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 19.

Którą potrawę należy zaplanować w menu dla osoby chorej na celiakię?

- A. Ryż z indykiem i brokułami.
- B. Bulgur z kurczakiem i cukinią.
- C. Pęczak z dorszem i pomidorami.
- D. Kuskus z wieprzowiną i papryką.

Zadanie 20.

Befszyk tatarski należy umieścić w karcie menu restauracji w pozycji

- A. dania jarskie.
- B. zakąski zimne.
- C. zakąski gorące.
- D. dania drobiowe.

Zadanie 21.

Oblicz zapotrzebowanie na surowce do sporządzenia 15 porcji schabu pieczonego ze śliwkami, korzystając z normatywu surowcowego zamieszczonego w tabeli.

- A. Schab 1,80 kg, śliwki suszone 0,30 kg, olej 0,06 kg
- B. Schab 1,80 kg, śliwki suszone 0,30 kg, olej 0,60 kg
- C. Schab 1,80 kg, śliwki suszone 0,03 kg, olej 0,006 kg
- D. Schab 1,80 kg, śliwki suszone 0,30 kg, olej 0,006 kg

Normatyw surowcowy na 10 porcji schabu pieczonego ze śliwkami	
Nazwa produktu	Ilość [g]
schab b/k	1 200
śliwki suszone	200
olej	40

Zadanie 22.

Plan produkcji kuchni przewiduje zużycie 20 kg obranych ziemniaków do sporządzenia placków ziemniaczanych. Ile surowca powinien pobrać z magazynu szef kuchni, jeżeli ubytek masy podczas obróbki wstępnej ziemniaków wynosi 20%?

- A. 20,00 kg
- B. 22,00 kg
- C. 25,00 kg
- D. 27,00 kg

Zadanie 23.

Korzystając z danych zawartych w tabeli, oblicz cenę brutto 1 zestawu obiadowego, jeżeli stawka podatku VAT na potrawy i napoje wynosi 8%.

- A. 6,10 zł
- B. 5,65 zł
- C. 56,65 zł
- D. 61,02 zł

Zestaw obiadowy dla 45 osób	
Potrawa/napój	Wartość w cenach netto dla 45 osób [zł]
Zupa jarzynowa	112,50
Naleśniki z serem i musem	117,00
Herbata owocowa	24,75

Zadanie 24.

Ile wynosi cena gastronomiczna brutto 150 ml wina, jeżeli cena zakupu butelki wina o pojemności 1,5 l wynosi 250,00 zł, zakład stosuje marżę w wysokości 100%, a stawka podatku VAT wynosi 23%?

- A. 6,25 zł
- B. 8,25 zł
- C. 50,00 zł
- D. 61,50 zł

Zadanie 25.

Ile zapłaci w barze gość za zestaw dnia, korzystając z 20% rabatu, w ramach programu lojalnościowego? Cena standardowa zestawu w karcie wynosi 15,00 zł.

- A. 20,00 zł
- B. 17,00 zł
- C. 15,00 zł
- D. 12,00 zł

Zadanie 26.

Do podstawowych usług gastronomicznych restauracji należy

- A. sprzedaż potraw i napojów na wynos.
- B. prowadzenie działalności rozrywkowej.
- C. sporządzanie potraw i napojów oraz konsumpcja na miejscu.
- D. dostarczanie produkcji gastronomicznej do innych zakładów.

Zadanie 27.

Zakładem gastronomicznym typu żywieniowego jest

- A. bar mleczny.
- B. bar aperitif.
- C. smażalnia.
- D. kawiarnia.

Zadanie 28.

Zakład gastronomiczny w ramach promocji sprzedaży

- A. organizuje spotkania z ekspertami do spraw żywienia.
- B. oferuje dania dnia w atrakcyjnej cenie.
- C. umieszcza reklamę w lokalnej prasie.
- D. organizuje konferencje branżowe.

Zadanie 29.

Ile wyniesie rachunek za usługę organizacji przerwy kawowej dla 125 osób?

- A. 600,00 zł
- B. 700,00 zł
- C. 765,00 zł
- D. 850,00 zł

Dane do sporządzenia rachunku za usługę organizacji przerwy kawowej	
Ceny brutto produktów i napojów dla 1 osoby	6,00 zł
Cena brutto usługi kelnerskiej	100,00 zł
Udzielony upust	10%

Zadanie 30.

Które przyjęcie łączy w sobie możliwość korzystania z miejsc siedzących i bufetów?

- A. Bankiet angielski.
- B. Przyjęcie bufetowe.
- C. Przyjęcie koktajlowe.
- D. Bankiet amerykański.

Zadanie 31.

Do podania potraw i napojów na przedstawionym rysunku zastosowano serwis

- A. niemiecki.
- B. specjalny.
- C. angielski.
- D. rodzinny.



Zadanie 32.

Który serwis należy zaplanować do podania zupy cebulowej zapiekanej jednoporcjowo?

- A. Rosyjski.
- B. Angielski.
- C. Francuski.
- D. Niemiecki.

Zadanie 33.

Ile stolików koktajlowych o powierzchni $0,3 \text{ m}^2$ należy przygotować na przyjęcie dla 180 osób, jeżeli jeden stół jest przeznaczony dla 10 osób?

- A. 54 szt.
- B. 36 szt.
- C. 30 szt.
- D. 18 szt.

Zadanie 34.

Talerz głęboki należy zastosować do podania

- A. kremu pomidorowego z grzankami.
- B. barszczu czerwonego z krokietem.
- C. bulionu drobiowego z żółtkiem.
- D. rosołu wołowego z kołdunami.

Zadanie 35.

Do konsumpcji śniadania wiedeńskiego należy podać widelce i noże

- A. specjalne.
- B. średnie.
- C. duże.
- D. małe.

Zadanie 36.

Kieliszek przedstawiony na rysunku stosuje się do podawania

- A. wina musującego.
- B. wody mineralnej.
- C. wermutu.
- D. koniaku.



Zadanie 37.

Którym terminem określa się przedstawiony na rysunku sprzęt barmański?

- A. Jigger.
- B. Muddler.
- C. Nalewak.
- D. Trybuszon.



Zadanie 38.

Wskaż sprzęt, który służy do wyciskania soku z limonki.



A.



B.



C.



D.

Zadanie 39.

Dozownik przedstawiony na rysunku należy zastosować do

- A. płatków śniadaniowych.
- B. napojów chłodzonych.
- C. orzeszków ziemnych.
- D. koktajli mlecznych.



Zadanie 40.

Do czego służy przedstawiony na rysunku sprzęt pomocniczy?

- A. Podgrzewania potraw.
- B. Ekspozycji surówek.
- C. Transportu zakąsek.
- D. Chłodzenia potraw.



www.EgzaminZawodowy