

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**

Wersja arkusza: **X**

Układ graficzny © CKE 2013

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

T.15-X-13.10

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2013

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 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.

Bogatym źródłem białka roślinnego o najwyższej wartości biologicznej po spożyciu są

- A. przetwory zbożowe.
- B. warzywa strączkowe.
- C. przetwory owocowe.
- D. warzywa korzeniowe.

Zadanie 2.

Które środki spożywcze należy zaliczyć do trwałych?

- A. Mąka kukurydziana, kasza perłowa, sałata.
- B. Mąka ziemniaczana, kasza manna, groch.
- C. Truskawki, fasola szparagowa, orzechy.
- D. Cukier puder, kawa zbożowa, melon.

Zadanie 3.

Nadmierna ilość cholesterolu w pożywieniu powoduje

- A. skłonności do owrzodzeń.
- B. nadmierne obciążenie pracy nerek i wątroby.
- C. obniżenie zachorowalności na chorobę niedokrwienną serca.
- D. zwiększenie zachorowalności na chorobę wieńcową - miażdżycę.

Zadanie 4.

Osoba, której organizm nie toleruje glutenu, choruje na

- A. celiakię.
- B. cukrzycę.
- C. miażdżycę.
- D. nadciśnienie.

Zadanie 5.

W układzie pokarmowym trawienie białek do aminokwasów rozpoczyna się

- A. w żołądku.
- B. w trzustce.
- C. w przełyku.
- D. w wątrobie.

Zadanie 6.

Tłuszcze w procesie trawienia ulegają rozkładowi do

- A. glukozy i peptydów.
- B. aminokwasów i dekstryn.
- C. aminokwasów i glikogenu.
- D. glicerolu i kwasów tłuszczowych.

Zadanie 7.

Który zestaw obiadowy zaplanowany jest zgodnie z zasadami planowania żywienia?

- A. Rosół drobiowy, kotlet de volaille, ziemniaki, marchew oprószana.
- B. Krupnik, zrazy wołowe z kaszą gryczaną, surówka z ogórka kiszzonego.
- C. Zupa pomidorowa z ryżem, risotto z warzywami i mięsem, surówka z pomidorów.
- D. Zupa jarzynowa, pulpety w sosie koperkowym, kluski kładzione, surówka z marchwi.

Zadanie 8.

W żywieniu niemowląt i małych dzieci wykorzystuje się produkty spożywcze zaliczane do żywności

- A. wygodnej.
- B. funkcjonalnej.
- C. specjalnego przeznaczenia.
- D. genetycznie modyfikowanej.

Zadanie 9.

Na podstawie danych zawartych w tabeli, oblicz ile gramów białka znajduje się w zestawie obiadowym.

- A. 30,5 g
- B. 35,5 g
- C. 40,5 g
- D. 45,5 g

Nazwa potrawy	Ilość potrawy (w g)	Zawartość białka (w g) w 100 g potrawy
Zupa jarzynowa	300	2
Filet z łososia smażony	150	20
Ziemniaki z wody	150	2
Surówka z pomidorów	150	1

Zadanie 10.

Oblicz, ile gramów błonnika pokarmowego zawiera jedna porcja 0,3 kg zupy fasolowej, jeżeli 100 gramów zupy dostarcza 2,4 grama tego składnika.

- A. 0,7 g
- B. 7,2 g
- C. 12,7 g
- D. 17,2 g

Zadanie 11.

Wskaż kolejność sporządzania dań wchodzących w skład zestawu obiadowego składającego się z makaronu, sosu bolońskiego i galaretki z owocami.

- A. Makaron, sos boloński, galaretka.
- B. Galaretka, sos boloński, makaron.
- C. Makaron, galaretka, sos boloński.
- D. Sos boloński, galaretka, makaron.

Zadanie 12.

Ile kilogramów groszku ptysiowego należy przygotować do 150 porcji zupy, jeżeli na 1 porcję zaplanowano 15 gramów tego dodatku?

- A. 0,25 kg
- B. 0,75 kg
- C. 1,50 kg
- D. 2,25 kg

Zadanie 13.

Do sporządzenia pierogów leniwych, oprócz ugotowanych ziemniaków, należy zaplanować:

- A. mąkę pszenną, masło, jaja.
- B. mąkę ziemniaczaną, jaja, sól.
- C. mąkę pszenną, ser twarogowy, jaja.
- D. mąkę pszenną, mąkę ziemniaczaną, jaja.

Zadanie 14.

Do serwowania potraw z ryb w obecności gościa, należy zastosować nóż do

- A. trybowania.
- B. filetowania.
- C. garnirowania.
- D. tranżerowania.

Zadanie 15.

Do sporządzenia boeuf Strogonow należy zaplanować

- A. filet drobiowy.
- B. łopatkę wołową.
- C. polędwicę wołową.
- D. polędwicę wieprzową.

Zadanie 16.

Czerwona barwa soku mięsa pieczonego po angielsku zachowuje się, jeżeli temperatura wewnątrz mięsa **nie przekroczy**

- A. 63 °C
- B. 69 °C
- C. 73 °C
- D. 79 °C

Zadanie 17.

Temperatura podawanej klientowi zupy gorącej powinna wynosić nie mniej niż

- A. 45 °C
- B. 55 °C
- C. 65 °C
- D. 75 °C

Zadanie 18.

Która karta menu obowiązuje w zakładzie gastronomicznym co najmniej przez miesiąc?

- A. Dnia.
- B. Specjalna.
- C. Standardowa.
- D. Okolicznościowa.

Zadanie 19.

W której kolejności należy umieścić wina w karcie win?

- A. Białe, czerwone, różowe, deserowe.
- B. Białe, różowe, czerwone, deserowe.
- C. Czerwone, białe, różowe, deserowe.
- D. Czerwone, różowe, białe, deserowe.

Zadanie 20.

Który deser powinien uzupełnić wartość odżywczą zestawu obiadowego składającego się z zupy jarzynowej i pierogów z jagodami?

- A. Budyń z sera.
- B. Kisiel z jabłek.
- C. Kompot z truskawek.
- D. Galaretka pomarańczowa.

Zadanie 21.

Który zestaw potraw należy zalecić w żywieniu dietetycznym?

- A. Zupa pieczarkowa, ryba smażona, frytki, surówka z kapusty kiszonej, lody.
- B. Bulion wołowy, pulpety cielęce, ziemniaki, marchewka glazurowana, sorbet.
- C. Zupa krem z soczewicy, gołąbki z mięsem i ryżem, ziemniaki, mizeria, pączki.
- D. Zupa pomidorowa z ryżem, kotlet schabowy, ziemniaki, surówka warzywna, gofry.

Zadanie 22.

Ile kilogramów mięsa należy zaplanować do sporządzenia 70 porcji gulaszu, jeżeli 1 porcja ma ważyć 100 gramów, a straty podczas obróbki mięsa wynoszą 30%?

- A. 7 kg
- B. 10 kg
- C. 13 kg
- D. 17 kg

Zadanie 23.

Ile opakowań galaretki należy użyć do sporządzenia 150 porcji deseru, jeżeli z jednego opakowania galaretki otrzyma się 5 porcji tego deseru?

- A. 20 sztuk
- B. 30 sztuk
- C. 40 sztuk
- D. 50 sztuk.

Zadanie 24.

Oblicz cenę jednostkową netto jednego kieliszka alkoholu o pojemności 50 ml, jeżeli cena 1 l alkoholu wynosi 40 zł, a marża gastronomiczna 100%.

- A. 2 zł
- B. 4 zł
- C. 6 zł
- D. 8 zł

Zadanie 25.

Oblicz cenę dwóch porcji zaproponowanego menu doliczając marżę gastronomiczną 100%.

- A. 120 zł
- B. 240 zł
- C. 360 zł
- D. 480 zł

Lp.	Propozycja menu	Cena netto 1 porcji (w zł)
1	Tatar z łososia z kaparami	12
2	Panierowany camembert z sosem żurawinowym	13
3	Rosół z makaronem	7
4	Stek z polędwicy z frytkami, surówka z warzyw	28

Zadanie 26.

Do zakładów typu uzupełniającego należą

- A. jadłodajnie, bufety.
- B. herbaciarnie, bistra.
- C. kawiarnie, cukiernie.
- D. restauracje, stołówki.

Zadanie 27.

Oblicz, którą kwotę musi dopłacić klient za przyjęcie okolicznościowe dla 100 osób, jeżeli wpłacił zaliczkę w wysokości 1200 zł.

- A. 3250 zł
- B. 4450 zł
- C. 11800 zł
- D. 13000 zł

Lp.	Oferta usługi	Cena za usługę
1	Menu na 1 osobę	95 zł
2	Fotograf	1000 zł
3	Kamerzysta	1500 zł
4	Wodzirej	600 zł
5	Pokaz sztucznych ogni	400 zł

Zadanie 28.

Usługa room service oznacza czynności związane

- A. z porządkowaniem sali restauracyjnej.
- B. z porządkowaniem pokoju hotelowego gościa.
- C. z serwisowaniem urządzeń elektrycznych w pokoju gościa.
- D. z podawaniem potraw i obsługą gości w pokoju hotelowym.

Zadanie 29.

Na przyjęciu organizowanym dla dzieci w wieku przedszkolnym **nie należy** serwować

- A. babki piaskowej.
- B. rurek ze śmietaną.
- C. paluszków z makiem.
- D. kompotu francuskiego.

Zadanie 30.

Przyjęcie typu lampka wina należy zaplanować w godzinach

- A. 20.00 ÷ 22.00
- B. 10.00 ÷ 11.00
- C. 12.00 ÷ 13.00
- D. 14.00 ÷ 15.30

Zadanie 31.

Do serwowania wina z butelki do kieliszków gości należy zastosować metodę

- A. rosyjską.
- B. angielską.
- C. francuską.
- D. niemiecką.

Zadanie 32.

W serwisie niemieckim supę krem ze szparagów należy serwować

- A. z wazy z lewej strony gościa.
- B. z wazy z prawej strony gościa.
- C. w filiżance z lewej strony gościa.
- D. w filiżance z prawej strony gościa.

Zadanie 33.

Zimnych zakąsek z jaj **nie należy** podawać na półmiskach

- A. szklanych.
- B. platerowych.
- C. porcelitowych.
- D. porcelanowych.

Zadanie 34.

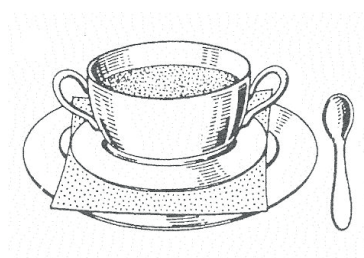
Do serwowania wody należy użyć

- A. kufla.
- B. pokala.
- C. gobletu.
- D. stopki.

Zadanie 35.

Którą zupę należy podać w naczyniu przedstawionym na rysunku?

- A. Krem z kurczaka.
- B. Barszcz ukraiński.
- C. Rosół z makaronem.
- D. Pomidorową z ryżem.



Zadanie 36.

Obrusu o których wymiarach należy użyć do nakrycia stołu o wymiarach 120/80 cm?

- A. 180/140 cm
- B. 180/150 cm
- C. 150/110 cm
- D. 150/120 cm

Zadanie 37.

Do dekoracji bocznych powierzchni stołów należy wykorzystać

- A. laufry.
- B. skirtingi.
- C. moltony.
- D. napperony.

Zadanie 38.

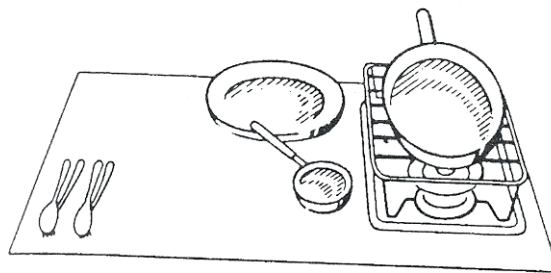
Do nakrycia stołów na przyjęcie zasiadane oprócz obrusów należy użyć:

- A. molton, skirting.
- B. skirting, napperon.
- C. molton, serwetki płócienne.
- D. skirting, serwetki płócienne.

Zadanie 39.

Sprzęt przedstawiony na rysunku należy stosować do

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



Zadanie 40.

W usługach cateringowych do ekspedycji potraw należy stosować

- A. patelnie elektryczne, szafy grzejne.
- B. szafy chłodnicze, szafy przelotowe.
- C. kociołki stołowe, zmywarki do naczyń.
- D. podgrzewacze stołowe, warniki do wody.