

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**

Wersja arkusza: **X**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

**T.15-X-14.05**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2014**

**CZĘŚĆ PISEMNA**

Układ graficzny © CKE 2013

**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”:

■	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.

Który produkt zawiera najwięcej cholesterolu?

- A. Całe jajo.
- B. Żółtko jaja.
- C. Chleb żytni.
- D. Tłusta ryba.

### Zadanie 2.

Najbogatszym źródłem błonnika pokarmowego są

- A. orzechy.
- B. ostrygi.
- C. oliwki.
- D. otręby.

### Zadanie 3.

Wchłanianie żelaza w organizmie człowieka zwiększa spożywanie produktów bogatych

- A. w fityniany.
- B. w szczawiany.
- C. w witaminę C.
- D. w witaminę B.

### Zadanie 4.

Amylaza ślinowa rozpoczyna proces trawienia

- A. tłuszczu z mleka krowiego.
- B. składników mineralnych.
- C. węglowodanów.
- D. białek.

### Zadanie 5.

Na podstawie danych zawartych w tabeli, oblicz średnią ważoną rację dla mieszkańców internatu, w której 40% stanowią dziewczęta, a chłopcy 60%.

- A. 228 g
- B. 335 g
- C. 344 g
- D. 670 g

Racje pokarmowe dla produktów zbożowych

Grupa ludności	Racja pokarmowa dla produktów zbożowych w g
Dziewczęta 16 – 20 lat	290
Chłopcy 16 – 20 lat	380

### Zadanie 6.

Dzienne zapotrzebowanie dla 1 osoby na makroelementy jest większe niż

- A. 9,0 mg
- B. 10,0 mg
- C. 90,0 mg
- D. 100,0 mg

### Zadanie 7.

Norm żywienia **nie stosuje się** do planowania żywienia

- A. w sanatorium.
- B. w restauracji.
- C. w internacie.
- D. w stołówce.

### Zadanie 8.

Wartość energetyczna posiłku obiadowego powinna stanowić

- A. od 55 % do 60 % dziennego zapotrzebowania na energię.
- B. od 45 % do 50 % dziennego zapotrzebowania na energię.
- C. od 35 % do 40 % dziennego zapotrzebowania na energię.
- D. od 25 % do 30 % dziennego zapotrzebowania na energię.

### Zadanie 9.

Który zestaw obiadowy jest ułożony zgodnie z zasadami układania jadłospisów?

- A. Zupa pomidorowa z ryżem, risotto, surówka z kapusty pekińskiej, napój.
- B. Barszcz ukraiński, kotlet schabowy, ziemniaki z wody, sałatka z buraków, kompot.
- C. Rosół z kury z makaronem, potrawka z kurczaka, frytki, surówka z selera, kompot.
- D. Zupa ogórkowa z ryżem, kotlet schabowy, ziemniaki z wody, surówka z pomidorów, napój.

### Zadanie 10.

Postępując zgodnie z zasadami układania jadłospisów **nie należy** zamieniać sztuki mięsa z ziemniakami

- A. na ryż z kurczakiem w sosie koperkowym.
- B. na makaron z sosem pomidorowym.
- C. na kaszę gryczaną z gulaszem.
- D. na rybę z ziemniakami.

### Zadanie 11.

Korzystając z normatywu surowcowego oblicz, ile białka dostarczy organizmowi 1 porcja makaronu carbonara.

Normatyw surowcowy na 1 porcję makaronu carbonara

L.p.	Nazwa produktu	Ilość [g]	Zawartość białka w 100 g produktu
1.	Śmietanka 30%	150	2
2.	Boczek wędzony	100	15
3.	Makaron penne	100	12
4.	Ser żółty	10	26
5.	Żółtko	10	16

- A. 71,00 g
- B. 69,20 g
- C. 34,20 g
- D. 33,12 g

### Zadanie 12.

Jeżeli 100 g zupy zawiera 3 g białka, 2 g tłuszczu i 7 g węglowodanów, to wartość energetyczna 200 g potrawy wyniesie

- A. 48 kcal
- B. 116 kcal
- C. 158 kcal
- D. 166 kcal

### Zadanie 13.

Do jogurtu naturalnego dodano 2 łyżki pestek łuskanego słonecznika. Oblicz, o ile błonnika zostanie wzbogacony jogurt, jeżeli 100 g pestek dostarcza 10 g błonnika, a 1 łyżka słonecznika waży 10 g?

- A. 20,00 g
- B. 10,00 g
- C. 2,00 g
- D. 1,00 g

### Zadanie 14.

Oblicz wartość energetyczną 250 g fasolki po bretońsku, jeżeli 100 g dostarcza 139 kcal.

- A. 350,00 kcal
- B. 347,50 kcal
- C. 278,00 kcal
- D. 239,50 kcal

### **Zadanie 15.**

Które posiłki należy zaplanować w jadłospisie dla młodzieży w wieku 16-20 lat?

- A. I. śniadanie, obiad i kolacja.
- B. I. śniadanie, II. śniadanie, obiad.
- C. I. śniadanie, II. śniadanie, obiad i kolacja.
- D. I. śniadanie, II. śniadanie, obiad, podwieczorek i kolacja.

### **Zadanie 16.**

W której odmianie diety wegetariańskiej dopuszcza się spożywanie tylko surowych owoców, orzechów i nasion?

- A. Witariańskiej.
- B. Frutariańskiej.
- C. Laktowegetariańskiej.
- D. Laktoowowegetariańskiej.

### **Zadanie 17.**

Niedobór którego składnika odżywczego w organizmie wywołuje zakłócenia pracy serca i nadciśnienie tętnicze?

- A. Witamina C.
- B. Witamina D.
- C. Wapń.
- D. Potas.

### **Zadanie 18.**

Długotrwały niedobór witaminy C w organizmie wywołuje

- A. osteoporozę.
- B. próchnicę.
- C. szkorbut.
- D. pelagkę.

### **Zadanie 19.**

Kontrolę sanitarną produkcji żywności w Polsce sprawuje

- A. Państwowa Inspekcja Pracy.
- B. Instytut Żywności i Żywienia.
- C. Państwowa Inspekcja Sanitarna.
- D. Światowa Organizacja Zdrowia.

### Zadanie 20.

W jaki sposób jest zagęszczana zupa owocowa?

- A. Oprószaniem mąką pszenną.
- B. Zawiesiną z mąki pszennej i wody.
- C. Zawiesiną z mąki ziemniaczanej i wody.
- D. Podprawą zacieraną z mąki pszennej i masła.

### Zadanie 21.

W którym zestawie obiadowym należy dokonać zmian, aby można było go sporządzić w okresie zimowym?

- A. Zupa ogórkowa, słodko-kwaśny kurczak, ryż, surówka z marchwi, sok pomarańczowy.
- B. Zupa jarzynowa, gołąbki z mięsem w sosie pomidorowym, kasza gryczana, sok jabłkowy.
- C. Zupa porowa, cielęcina w sosie ziołowym, ziemniaki, surówka z buraków, kompot z suszu.
- D. Botwina, pierogi leniwe ze śmietaną, surówka ze świeżych truskawek, kompot ze świeżych śliwek.

### Zadanie 22.

Karta menu zawierająca potrawy m.in. dla wegetarian lub dzieci to karta

- A. dnia.
- B. specjalna.
- C. standardowa.
- D. okolicznościowa.

### Zadanie 23.

Na podstawie normatywu surowcowego sporządzania gorącego kakao, oblicz zapotrzebowanie na surowce i półprodukty niezbędne do przygotowania 40 porcji tego napoju.

- A. Mleko 8,00 l, kakao 0,32 kg
- B. Mleko 8,00 l, kakao 0,20 kg
- C. Mleko 20,00 l, kakao 1,60 kg
- D. Mleko 40,00 l, kakao 1,60 kg

Nazwa surowca	Normatyw surowcowy na 5 porcji
mleko	1 000 ml
kakao	40 g

### Zadanie 24.

Na podstawie normatywu surowcowego 1 porcji bitej śmietanki z owocami, oblicz zapotrzebowanie na surowce niezbędne do sporządzenia 10 porcji tego deseru.

- A. Śmietanka 0,50 kg, cukier 0,02 kg, owoce 1,00 kg
- B. Śmietanka 5,00 kg, cukier 0,02 kg, owoce 1,00 kg
- C. Śmietanka 0,50 kg, cukier 0,20 kg, owoce 1,00 kg
- D. Śmietanka 0,50 kg, cukier 0,02 kg, owoce 0,10 kg

Normatyw surowcowy na 1 porcję bitej śmietanki z owocami

Nazwa surowca	Ilość[g]
śmietanka 30%	50
cukier	2
owoce	100

### **Zadanie 25.**

Firma stosuje marżę gastronomiczną 100% i nalicza podatek VAT 23%. Oblicz cenę gastronomiczną brutto jednego zestawu obiadowego w firmie cateringowej, jeśli całkowity koszt produkcji 100 zestawów wyniósł 1 500,00 zł.

- A. 15,00 zł
- B. 18,45 zł
- C. 30,00 zł
- D. 36,90 zł

### **Zadanie 26.**

Oblicz cenę gastronomiczną netto 100 ml wermutu, jeżeli cena detaliczna butelki wina o pojemności 1,5 l wynosi 90,00 zł, a marża 200%.

- A. 6,00 zł
- B. 8,00 zł
- C. 12,00 zł
- D. 18,00 zł

### **Zadanie 27.**

W restauracji koszt jednego zestawu obiadowego dnia wynosi 15,00 zł. Restauracja w każdy poniedziałek stosuje 50% rabat dla studentów, którzy zamówią co najmniej pięć zestawów obiadowych dnia. Ile zapłacą studenci w poniedziałek za 6 zestawów obiadowych dnia?

- A. 45,00 zł
- B. 90,00 zł
- C. 135,00 zł
- D. 180,00 zł

### **Zadanie 28.**

Do zakładów typu uzupełniającego należą

- A. jadalnie i bufety.
- B. kawiarnie i cukiernie.
- C. restauracje i stołówki.
- D. stołówki i herbaciarnie.

### **Zadanie 29.**

Właściciel restauracji sponsorując nagrody dla „Najlepszych uczniów w zawodzie kucharz” z pobliskich szkół gastronomicznych, działa w ramach

- A. promocji sprzedaży.
- B. sprzedaży osobistej.
- C. public relations.
- D. reklamy.

### Zadanie 30.

Wprowadzenie do oferty restauracji nowych usług cateringowych jest przykładem stosowania strategii

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

### Zadanie 31.

Kelner przyjmując reklamację zgłaszaną przez gościa **nie powinien**

- A. przerywać składania skargi, ponieważ gość nie ma racji.
- B. wysłuchać uważnie i powtórzyć treść skargi.
- C. zaproponować sposób naprawienia uchybień.
- D. przepraszać za powstałe uchybienia.

### Zadanie 32.

Jaki będzie całkowity koszt organizacji przyjęcia weselnego dla 150 gości, jeżeli restauracja stosuje stawkę 140,00 zł od osoby, a koszt wynajęcia zespołu muzycznego wynosi 2 000,00 zł ?

- A. 19 000,00 zł
- B. 21 000,00 zł
- C. 21 200,00 zł
- D. 23 000,00 zł

### Zadanie 33.

Kelner wykonując tranżerowanie, filetowanie i flambirowanie, obsługuje gości serwisem

- A. francuskim niepełnym.
- B. francuskim pełnym.
- C. angielskim.
- D. rosyjskim.

### Zadanie 34.

Kelner podchodząc z prawej strony gościa

- A. prezentuje potrawy na półmisku.
- B. nakłada potrawy na talerz gościa.
- C. nalewa zupę z wazy.
- D. podaje kartę menu.



### Zadanie 35.

Kelner serwowanie potraw i napojów gościom siedzącym przy stole powinien wykonać podchodząc kolejno

- A. do kobiety, gościa honorowego, mężczyzny, gospodarza.
- B. do gościa honorowego, kobiety, mężczyzny, gospodarza.
- C. do gościa honorowego, kobiety, gospodarza, mężczyzny.
- D. do gospodarza, kobiety, gościa honorowego, mężczyzny.

### Zadanie 36.

Który element bielizny stołowej użyto do przygotowania stołu bufetowego przedstawionego na zdjęciu?

- A. Napperon.
- B. Skirting.
- C. Bieżnik.
- D. Laufer.



### Zadanie 37.

Naczynia szklane przedstawione na zdjęciu stosuje się do podawania

- A. wina czerwonego.
- B. wina białego.
- C. wody.
- D. piwa.



### Zadanie 38.

Standardowym wyposażeniem sali konsumenckiej, które służy do przechowywania bielizny stołowej, zastawy stołowej i sprzętu do obsługi gości, jest

- A. pomocnik kelnerski.
- B. stolik pomocniczy.
- C. wózek serwisowy.
- D. wózek kelnerski.

### Zadanie 39.

Na zdjęciu przedstawiono podstawowe wyposażenie stanowiska pracy

- A. sommeliera.
- B. barmana.
- C. kelnera.
- D. baristy.



### Zadanie 40.

Na zdjęciu przedstawiono

- A. cooler.
- B. shaker.
- C. blender.
- D. dyspenser.



