

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-14.08

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

Układ graficzny © CKE 2013

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2014
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”:

■	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.

Wskaż produkty będące źródłem witaminy A (retinolu).

- A. Białko jaja i wątroba wieprzowa.
- B. Masło i ser dojrzewający.
- C. Szpinak i marchew.
- D. Dynia i żółtko jaja.

Zadanie 2.

Która grupa produktów jest bardzo dobrym źródłem pełnowartościowego białka?

- A. Mleko i jego przetwory.
- B. Produkty zbożowe.
- C. Warzywa i owoce.
- D. Cukier i słodycze.

Zadanie 3.

Alkalizująco na organizm człowieka wpływa spożywanie potraw

- A. z mięsa wieprzowego.
- B. z mięsa wołowego.
- C. z kaszy jaglanej.
- D. z ryb morskich.

Zadanie 4.

Który składnik odżywczy, jest przekształcany i magazynowany w organizmie człowieka w postaci glikogenu?

- A. Globulina.
- B. Gliadyna.
- C. Glutelina.
- D. Glukoza.

Zadanie 5.

Jaki procent dziennego zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze powinny dostarczać posiłki spożywane przez dzieci w przedszkolu?

- A. 90%
- B. 75%
- C. 60%
- D. 45%

Zadanie 6.

Zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieciom w wieku szkolnym na pierwsze śniadanie należy zaplanować

- A. bułkę maślaną, powidła śliwkowe, miód, herbatę owocową.
- B. chleb razowy, ser gouda, masło, pomidor, kakao.
- C. pumpernikiel, masło, herbatę z cytryną.
- D. płatki kukurydziane z mlekiem.

Zadanie 7.

Dzienne spożycie wody przez osobę dorosłą powinno wynosić

- A. od 1 l do 1,5 l
- B. od 2 l do 2,5 l
- C. od 3 l do 3,5 l
- D. od 4 l do 4,5 l

Zadanie 8.

Który posiłek spożywany w ciągu dnia powinien dostarczać najwięcej energii?

- A. Obiad.
- B. Kolacja.
- C. I śniadanie.
- D. II śniadanie.

Zadanie 9.

Który zestaw kolacyjny zaplanowano niezgodnie z zasadami racjonalnego żywienia?

- A. Pieczony kurczak w ziołach, sałata i pomidor, bułka grahamka.
- B. Ryż zapiekany z szynką, brokułami i papryką.
- C. Makaron z serem twarogowym i szpinakiem.
- D. Fasolka po bretońsku, chleb pełnoziarnisty.

Zadanie 10.

Przy układaniu jadłospisów mleko może być zastąpione

- A. wieprzowiną.
- B. drobiem.
- C. rybami.
- D. serem.

Zadanie 11.

Ile energii dostarczy organizmowi człowieka 300 g pasztecików drożdżowych, jeżeli wartość energetyczna 100 g pasztecików wynosi 343 kcal?

- A. 343 kcal
- B. 643 kcal
- C. 1 029 kcal
- D. 1 372 kcal

Zadanie 12.

Ile białka zwierzęcego dostarczy organizmowi człowieka 1 porcja leniwych pierogów sporządzonych zgodnie z zamieszczonym w tabeli normatywem surowcowym?

- A. 27,00 g
- B. 30,00 g
- C. 42,00 g
- D. 45,00 g

Normatyw surowcowy na 1 porcję pierogów leniwych

Lp.	Nazwa surowca	[g]	Zawartość białka w 100 g produktu [g]
1	Ser twarogowy tłusty	200	18
2	Jaja	50	12
3	Mąka pszenna	30	10
4	Margaryna	20	-
5	Bułka tarta	10	-
6	Cukier	15	-

Zadanie 13.

Porcja 100 g papryki nadziewanej mięsem zawiera 4 g białka, 10 g tłuszczu i 14 g węglowodanów. Oblicz wartość energetyczną 200 g tej potrawy.

- A. 100 kcal
- B. 162 kcal
- C. 300 kcal
- D. 324 kcal

Zadanie 14.

W 100 g zasmażanego szpinaku znajduje się 120 mg wapnia. O ile mg wapnia wzbogacony zostanie omlet naturalny, gdy doda się do niego 150 g zasmażanego szpinaku?

- A. 180,00 mg
- B. 250,00 mg
- C. 270,00 mg
- D. 370,00 mg

Zadanie 15.

Która dieta zaleca nielimitowane spożycie białka, z wyłączeniem węglowodanów?

- A. Makrobiotyczna.
- B. Wegetariańska.
- C. Diamondów.
- D. Atkinsa.

Zadanie 16.

Dieta laktoowegetariańska oprócz produktów pochodzenia roślinnego, zezwala na spożywanie mleka i jego przetworów oraz

- A. podrobów.
- B. drobiu.
- C. ryb.
- D. jaj.

Zadanie 17.

Która choroba jest efektem spożywania zbyt małej ilości białka w stosunku do zapotrzebowania organizmu?

- A. Pelagra.
- B. Szkorbut.
- C. Krzywica.
- D. Kwashiorkor.

Zadanie 18.

Rozwojowi próchnicy zębów, oprócz złej higieny jamy ustnej, sprzyja w codziennej diecie

- A. niedobór fluoru.
- B. niedobór żelaza.
- C. nadmiar wapnia.
- D. nadmiar potasu.

Zadanie 19.

HACCP to

- A. system bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.
- B. amerykańska ustawa żywnościowa.
- C. norma jakości żywności.
- D. organ normalizacyjny.

Zadanie 20.

Które menu obiadowe zaplanowano zgodnie z zasadami układania jadłospisu?

- A. Sałatka drobiowa, kremowa zupa drobiowa, stek z piersi kurczaka.
- B. Zupa wiśniowa, naleśniki z jagodami, surówka z marchwi i jabłek.
- C. Botwina, duszona pierś z kurczaka, ryż ziołowy, mizeria, kompot.
- D. Halibut w cieście, medaliony cielęce, placuszki jabłkowe, kompot.

Zadanie 21.

Która karta menu powinna być ofertą potraw i napojów podawanych podczas przyjęcia?

- A. Karta dnia.
- B. Karta okresowa.
- C. Karta standardowa.
- D. Karta okolicznościowa.

Zadanie 22.

Normatyw surowcowy na 10 porcji fileatów z dorsza w panierce przewiduje zużycie 1 000 g fileatów. Ile surowca potrzeba do sporządzenia 100 porcji tej potrawy?

- A. 0,1 kg
- B. 1,0 kg
- C. 10,0 kg
- D. 100,0 kg

Zadanie 23.

Korzystając z danych zawartych w tabeli wskaż wielkość zapotrzebowania na surowce, niezbędne do sporządzenia 50 porcji mizerii.

Normatyw surowcowy na 1 porcję mizerii

Nazwa surowca	Ilość [g]
ogórek	110
śmietana	20

- A. Ogórki 0,55 kg, śmietana 0,10 kg
- B. Ogórki 5,50 kg, śmietana 1,00 kg
- C. Ogórki 11,00 kg, śmietana 2,00 kg
- D. Ogórki 55,00 kg, śmietana 10,00 kg

Zadanie 24.

Ile mąki należy użyć do zagęszczenia 1 porcji zupy grzybowej, jeżeli do zagęszczenia 300 porcji zupy potrzeba 0,9 kg mąki?

- A. 3,0 g
- B. 9,0 g
- C. 30,0 g
- D. 90,0 g

Zadanie 25.

Ile zapłaci grupa 40-stu studentów za obiadokolację, jeżeli cena 1 zestawu wynosi 20,00 zł, a zorganizowanym grupom udziela się rabatu w wysokości 10%?

- A. 400,00 zł
- B. 720,00 zł
- C. 800,00 zł
- D. 880,00 zł

Zadanie 26.

Koszt sporządzenia 1,0 kg frytek wynosi 10,00 zł, a marża gastronomiczna 100%. Oblicz cenę netto jednej porcji frytek o wadze 100 g.

- A. 1,00 zł
- B. 2,00 zł
- C. 3,00 zł
- D. 4,00 zł

Zadanie 27.

Zakład, który stosuje na napoje alkoholowe marżę gastronomiczną w wysokości 200%, zakupił butelkę wódki „Starki” o pojemności 0,5 l, w cenie detalicznej 50,00 zł. Oblicz cenę gastronomiczną netto 25 ml „Starki”.

- A. 2,50 zł
- B. 5,00 zł
- C. 7,50 zł
- D. 10,00 zł

Zadanie 28.

Do usług uzupełniających, świadczonych przez zakład gastronomiczny na rzecz konsumentów, **nie należy**

- A. sprzedaż potraw na wynos.
- B. organizacja przyjęć.
- C. usługa cateringowa.
- D. występ kabaretowy.

Zadanie 29.

Właściciel restauracji, który z okazji Dnia Dziecka zorganizował pokazy i degustacje potraw pod hasłem „Smaki dzieciństwa”, działał w ramach

- A. dystrybucji bezpośredniej.
- B. promocji sprzedaży.
- C. sprzedaży osobistej.
- D. reklamy prasowej.

Zadanie 30.

Organizacja cyklicznych warsztatów dla pracowników kuchni na temat „Zdrowie na talerzu”, to działania zgodne ze strategią

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

Zadanie 31.

W restauracji stwierdzono, że rosną ceny surowców. Głównymi odbiorcami usług zakładu są stali klienci. Jakie działania należy wykonać, aby utrzymać ceny oferowanych potraw na stałym poziomie i zysk restauracji?

- A. Zmodyfikować kartę dań.
- B. Zmienić nazwę zakładu.
- C. Poszukiwać tańszych dostawców surowców.
- D. Wprowadzić gratisy przy zamówieniach powyżej 80 zł.

Zadanie 32.

Jaki będzie koszt studniówki dla 400 uczestników, jeżeli w ofercie restauracji wyznaczono stawkę 100,00 zł od osoby, a rabat dla szkół wynosi 5%?

- A. 42 000,00 zł
- B. 44 000,00 zł
- C. 38 000,00 zł
- D. 36 000,00 zł

Zadanie 33.

Organizacja którego przyjęcia wymaga nakrywania stołów konsumenckich białą bielizną i zastawą stołową?

- A. Przyjęcie typu stół angielski.
- B. Przyjęcie koktajlowe.
- C. Uroczysty obiad.
- D. Lampka wina.

Zadanie 34.

Którą czynność obsługową kelner powinien wykonać, podchodząc z lewej strony gościa?

- A. Podanie karty menu.
- B. Serwowanie zakąski wyciorowanej na talerzu.
- C. Serwowanie zupy zabiłanej z wazy do talerza głębokiego.
- D. Podanie napoju gorącego w filiżance ustawionej na podstawce.

Zadanie 35.

Podczas uroczystego obiadu potrawy należy podawać w następującej kolejności:

- A. przystawka zimna, przystawka gorąca, zupa, danie główne, sery, deser.
- B. przystawka gorąca, przystawka zimna, zupa, danie główne, sery, deser.
- C. przystawka zimna, przystawka gorąca, zupa, danie główne, deser, sery.
- D. przystawka zimna, zupa, danie główne, przystawka gorąca, sery, deser.

Zadanie 36.

Na zdjęciu przedstawiono kieliszek do wina

- A. różowego.
- B. musującego.
- C. czerwonego.
- D. wzmocnionego.



Zadanie 37.

Dekoracja z kwiatów i wstążek, w kolorze białym i różowym, wskazana jest do przygotowania stołu

- A. na konferencję.
- B. na przyjęcie cocktailowe.
- C. na przyjęcie rodzinne zasiadane.
- D. na przyjęcie oficjalne państwowe.

Zadanie 38.

Przedstawiony na zdjęciu sprzęt służy do

- A. tranżerowania.
- B. flambirowania.
- C. bemarowania.
- D. grilowania.



Zadanie 39.

Na zdjęciu przedstawiono

- A. miarkę barmańską.
- B. łopatkę do homara.
- C. łyżeczkę barmańską.
- D. łyżeczkę do kawioru.



Zadanie 40.

W sprzęcie przedstawionym na zdjęciu należy podawać

- A. zrazy zawijane.
- B. fondue serowe.
- C. zupę gulaszową.
- D. sos pomidorowy.

