

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**
Wersja arkusza: **X**

T.15-X-15.05
Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
CZEŚĆ 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 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.

Lipoproteiny małej gęstości nazywane „złym cholesterolem” zalicza się

- A. do frakcji LDL.
- B. do frakcji HDL.
- C. do kwasów omega-3.
- D. do kwasów omega-6.

Zadanie 2.

Dodatkowe obciążenie nerek i wątroby w organizmie człowieka wywołuje nadmierne spożywanie

- A. wody.
- B. białek.
- C. węglowodanów.
- D. składników mineralnych.

Zadanie 3.

W jamie ustnej, pod wpływem enzymu α -amylazy ślinowej, rozpoczyna się trawienie

- A. białek.
- B. tłuszczów.
- C. aminokwasów.
- D. węglowodanów.

Zadanie 4.

Przestrzegając zaleceń Światowej Organizacji Zdrowia, osobie dorosłej w ciągu dnia należy planować spożycie błonnika pokarmowego w ilości

- A. od 0 do 20 g
- B. od 20 do 40 g
- C. od 40 do 60 g
- D. od 60 do 80 g

Zadanie 5.

W organizmie człowieka w wyniku odwodnienia mogą wystąpić niedobory

- A. cynku i jodu.
- B. sodu i potasu.
- C. białek prostych.
- D. żelaza i witaminy C.

Zadanie 6.

Przestrzegając zasad zamienności produktów, podczas planowania jadłospisów, mięso należy zastąpić

- A. jajami.
- B. mlekiem.
- C. owocami.
- D. warzywami.

Zadanie 7.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli, oblicz ile wynosi wartość energetyczna 50 g pieczywa.

- A. 111 kcal
- B. 121 kcal
- C. 222 kcal
- D. 242 kcal

Tabela zawartości składników odżywczych w 100 g produktu

Białko [g]	Tłuszcz [g]	Węglowodany [g]
6	2	50

Zadanie 8.

Którą metodę do oceny sposobu żywienia młodzieży w internacie zastosowano, jeśli pobrane próbki posiłków zbadano w laboratorium fizykochemicznym, oznaczając ich wartość energetyczną i odżywczą?

- A. Punktową.
- B. Ankietową.
- C. Analityczną.
- D. Szacunkową.

Zadanie 9.

Wartość odżywczą obiadu złożonego z zupy ogórkowej, pierogów leniwych z masłem, deseru ze świeżych truskawek, uzupełni

- A. kalafior z wody.
- B. sałata po polsku.
- C. papryka grillowana.
- D. surówka z marchwi.

Zadanie 10.

Podstawą diety dorosłego człowieka, zgodnie z piramidą zdrowego żywienia, są

- A. ryby i mięso.
- B. owoce i warzywa.
- C. kasze i płatki zbożowe.
- D. mleko i jego przetwory.

Zadanie 11.

Filozofią życia, opartą na całkowitym wyeliminowaniu z diety mięsa i wyrobów pochodzenia zwierzęcego, jest

- A. weganizm.
- B. witarianizm.
- C. semiwegetarianizm.
- D. laktowegetarianizm.

Zadanie 12.

Która choroba **nie jest** efektem spożywania zbyt dużej ilości tłuszczów zwierzęcych w stosunku do fizjologicznych potrzeb organizmu?

- A. Otyłość.
- B. Cukrzyca.
- C. Miażdżyca.
- D. Nadciśnienie tętnicze.

Zadanie 13.

Światową organizacją zajmującą się ochroną zdrowia, jakością żywności, zwalczającą epidemie chorób zakaźnych, jest

- A. IEA
- B. NFZ
- C. FAO
- D. WHO

Zadanie 14.

Prawidłową organizację pracy i stosowanie zasad racjonalnego żywienia w stołówkach szkolnych zapewnia planowanie jadłospisów z co najmniej

- A. jednodniowym wyprzedzeniem.
- B. tygodniowym wyprzedzeniem.
- C. miesięcznym wyprzedzeniem.
- D. kwartalnym wyprzedzeniem.

Zadanie 15.

W restauracji zasadę FIFO (first in, first out) stosuje się

- A. do zbierania zastawy stołowej po konsumpcji ze stołów w sali konsumenckiej.
- B. do oceniania w zmywalni czystości elementów zastawy stołowej.
- C. do wydawania z magazynów surowców i półproduktów.
- D. do planowania w kuchni etapów produkcji potraw.

Zadanie 16.

System kontroli jakości, wymagający opracowania zakładowego planu higieny w postaci instrukcji oraz arkuszy monitorowania, to

- A. ISO
- B. GHP
- C. GMP
- D. HACCP

Zadanie 17.

Z 300 g świeżej papryki i 1 200 g kapusty kwaszonej sporządzono surówkę zgodnie z normatywem surowcowym na 10 porcji. Ile natki pietruszki należy dodać, by jedna porcja surówki zawierała 60 mg witaminy C?

- A. 40 mg
- B. 120 g
- C. 40 g
- D. 120 mg

Tabela wartości odżywczej	
Produkt	Zawartość witaminy C [mg witaminy C/100 g]
Natka pietruszki	150
Papryka	120
Kapusta kwaszona	15

Zadanie 18.

Menu specjalnie opracowane w restauracji na urodziny 6-latka należy umieścić w karcie

- A. dużej.
- B. specjalnej.
- C. standardowej.
- D. okolicznościowej.

Zadanie 19.

W karcie restauracji dla osób stosujących dietę lekkostrawną należy zaplanować zupę

- A. grzybową z łazankami.
- B. pomidorową czystą.
- C. barszcz ukraiński.
- D. kapuśniak.

Zadanie 20.

Korzystając z normatywów surowcowych, oblicz zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 5 porcji sufletu i 12 porcji kompotu.

Surowce	Normatyw surowcowy na 10 porcji sufletu	Normatyw surowcowy na 10 porcji kompotu
	Ilość [g]	Ilość [g]
Jabłka	1 200	1 000
Masło	500	----
Cukier	200	400
Jaja	400	----

- A. Jabłka 1,20 kg, masło 250 g, cukier 400 g, jaja 8 szt.
- B. Jabłka 1,00 kg, kostka masła, cukier 200 g, jaja 12 szt.
- C. Jabłka 1,80 kg, masło 0,25 kg, cukier 0,58 kg, jaja 0,58 kg.
- D. Jabłka 2 200 g, masło 0,25 kg, cukier 0,40 kg, jaja 0,58 kg.

Zadanie 21.

Oblicz cenę gastronomiczną netto jednej lampki koniaku o objętości 100 ml, jeśli cena zakupu 1 butelki koniaku o pojemności 0,7 l wynosi 140 zł, a marża gastronomiczna 100%.

- A. 20 zł
- B. 40 zł
- C. 80 zł
- D. 98 zł

Zadanie 22.

Jeśli na podstawie receptury gastronomicznej użyto 4 000 g surowców do sporządzenia 2 000 g gotowej potrawy, to wydajność procesu technologicznego wynosi

- A. 4 000 g
- B. 2 000 g
- C. 200%
- D. 50%

Zadanie 23.

Na zdjęciu przedstawiono szczypce

- A. do raków.
- B. do ostryg.
- C. do homara.
- D. do ślimaków.



Zadanie 24.

Do usług uzupełniających świadczonych przez zakłady gastronomiczne sieci otwartej należy organizowanie

- A. imprez kulturalnych.
- B. koncertów muzycznych.
- C. występów artystycznych.
- D. przyjęć okolicznościowych.

Zadanie 25.

Przestrzegając układu klasycznego menu, w ofercie restauracji przed przekąskami ciepłymi należy umieścić

- A. dania jarskie.
- B. dania mięsne.
- C. zupy z dodatkami.
- D. przekąski zimne.

Zadanie 26.

Świadczenie usług barmańskich planuje się w barach

- A. przekąskowych.
- B. rozrywkowych.
- C. uniwersalnych.
- D. sałatkowych.

Zadanie 27.

Który deser należy zaplanować w ofercie restauracji realizującej program „Węgierskie smakołyki”?

- A. Naleśniki a la Gundel.
- B. Krem karmelowy.
- C. Tartę cytrynową.
- D. Lody cassate.

Zadanie 28.

Organizacja cyklicznych warsztatów dla pracowników kuchni na temat „*Wiem co jem*” to działania zgodne ze strategią

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

Zadanie 29.

Kalkulując ofertę przyjęcia, do obliczenia kosztów za usługi kelnerskie powinno się stosować stawkę VAT w wysokości

- A. 7%
- B. 8%
- C. 22%
- D. 23%

Zadanie 30.

Zachęcanie konsumentów do zakupu dodatkowej potrawy, napoju jest przykładem sprzedaży

- A. ruchomej.
- B. tradycyjnej.
- C. sugestywnej.
- D. bezpośredniej.

Zadanie 31.

Na zdjęciu przedstawiono zestaw do konsumpcji

- A. ostryg.
- B. fondue.
- C. homara.
- D. ślimaków.



Zadanie 32.

Jeśli 3 lub 4 kelnerów wykonuje stały zakres czynności na sali konsumenckiej, to pracują oni w systemie

- A. rewirowym.
- B. brygadowym.
- C. zespołowo-kompleksowym.
- D. zespołów specjalistycznych.

Zadanie 33.

Technika obsługi gości przy stole konsumenckim, polegająca na nałożeniu przez konsumenta potrawy na talerz z półmiska utrzymanego przez kelnera, to

- A. serwis angielski.
- B. serwis niemiecki.
- C. serwis francuski pełny.
- D. serwis francuski niepełny.

Zadanie 34.

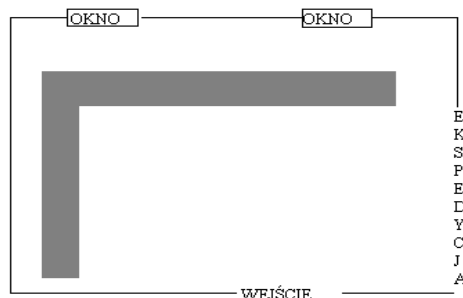
Na przyjęciu typu „lampka wina” bezpośrednio z tacy można serwować

- A. suflet z łososia.
- B. łososia z rusztu.
- C. tartinki z łososiem.
- D. łososia w galarecie.

Zadanie 35.

Na planie sali konsumenckiej ustawiono stół na przyjęcie

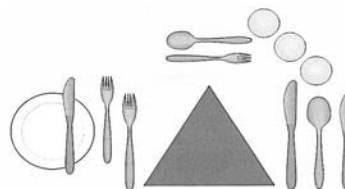
- A. aperitif.
- B. mieszane.
- C. zasiadane.
- D. koktajlowe.



Zadanie 36.

Który deser przewidziano do posiłku, jeśli przygotowano nakrycie przedstawione na zamieszczonym schemacie?

- A. Kompot francuski.
- B. Tort czekoladowo-wiśniowy.
- C. Sernik wiedeński z sosem malinowym.
- D. Galaretka truskawkowa z bitą śmietanką.



Zadanie 37.

Element bielizny stołowej dekoracyjnie przypinany do stołów bufetowych to

- A. laufer.
- B. molton.
- C. skirting.
- D. napperon.

Zadanie 38.

Na zdjęciu przedstawiono szczypce

- A. do cukru.
- B. do oliwek.
- C. do ślimaków.
- D. do szparagów.



Zadanie 39.

Urządzenie przedstawione na zdjęciu to

- A. bęben.
- B. kociołek.
- C. schładzacz.
- D. podgrzewacz.



Zadanie 40.

Jeśli w menu obiadu zaplanowano zakąskę z wieprzowiny, kapuśniak, danie główne i deser, to talerzyk do pieczywa i nóż do masła należy zebrać ze stołu konsumenckiego

- A. po podaniu zakąski z wieprzowiny.
- B. przed podaniem dania głównego.
- C. po podaniu dania głównego.
- D. po podaniu deseru.

