

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**

Wersja arkusza: **X**

T.15-X-16.05

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
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.

Który produkt po spożyciu dostarczy organizmowi człowieka najwięcej węglowodanów nieprzyswajalnych?

- A. Banan.
- B. Chleb żytni razowy.
- C. Kasza jęczmienna.
- D. Porzeczka czerwona.

Produkt [100 g]	Węglowodany ogółem [g]	Błonnik [g]
Banan	23,5	1,7
Porzeczka czerwona	13,8	7,7
Chleb żytni razowy	51,5	5,9
Kasza jęczmienna	75,0	6,2

Zadanie 2.

Który produkt jest najbogatszym źródłem witaminy C?

- A. Jabłko.
- B. Śliwka.
- C. Bób zielony.
- D. Natka pietruszki.

Zadanie 3.

Pozytywny wpływ na proces widzenia człowieka ma spożywanie produktów bogatych

- A. w witaminę A.
- B. w witaminę E.
- C. w wapń.
- D. w potas.

Zadanie 4.

Żółć jest niezbędna w procesie trawienia

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

Zadanie 5.

Składnik odżywczy magazynowany w organizmie człowieka w postaci glikogenu to

- A. kwas linolenowy.
- B. kwas linolowy.
- C. glukoza.
- D. żelazo.

Zadanie 6.

Zgodnie z zamieszczonymi zaleceniami, dopuszczalna maksymalna zawartość soli kuchennej, w żywieniu przedszkolnym dzieci w wieku od 4 do 6 lat wynosi

- A. 3 750 mg
- B. 2 500 mg
- C. 2,81 g
- D. 1,87 g

Zalecenia dotyczące żywienia dzieci w przedszkolu	
	Dziecko w przedszkolu powinno mieć zapewnione śniadanie, obiad i podwieczorek.
	Zawartość soli kuchennej w całodziennej diecie dzieci w wieku 4-6 lat: – na poziomie AI (wystarczające spożycie) – 2,50 g soli, czyli 1 000 mg sodu, – na poziomie UL (najwyższy tolerowany) – 3,75 g soli, czyli 1 500 mg sodu.
	Żywnienie w przedszkolu powinno pokryć 75% dziennej normy na energię i niezbędne składniki odżywcze.

Zadanie 7.

Ile procent dziennego zapotrzebowania na energię powinien pokryć podwieczorek?

- A. 5% ÷ 10%
- B. 15% ÷ 20%
- C. 25% ÷ 30%
- D. 35% ÷ 40%

Zadanie 8.

Zestaw śniadaniowy złożony z chleba razowego z masłem, jaja sadzonego i kakao jest niepełnowartościowy ze względu na niedobór

- A. białka pełnowartościowego.
- B. składników mineralnych.
- C. tłuszczów.
- D. witamin.

Zadanie 9.

Produktem spożywczym stosowanym do zastępowania mleka w posiłkach, zgodnie z tabelą zamienności produktów, jest

- A. ser twarogowy.
- B. polędwica wołowa.
- C. fasolka szparagowa.
- D. masło śmietankowe.

Zadanie 10.

Ile kg mięsa bez kości należy przygotować do zastąpienia 30 jaj, jeżeli zgodnie z tabelą zamienności produktów, 80 g mięsa bez kości zastępuje 100 g (2 szt.) jaj?

- A. 8,0 kg
- B. 2,4 kg
- C. 1,2 kg
- D. 0,8 kg

Zadanie 11.

Ile energii dostarczy organizmowi człowieka spożycie 100 g lodów waniliowych w czekoladzie mlecznej z migdałami, które zawierają 4,1 g białka, 20,7 g tłuszczu i 32,3 g węglowodanów?

- A. 151,7 kcal
- B. 228,4 kcal
- C. 331,9 kcal
- D. 352,4 kcal

Zadanie 12.

Metody ilościowe, stosowane do oceny sposobu żywienia grupy ludności lub badanej osoby, dostarczają informacji

- A. o ilości posiłków spożywanych w ciągu dnia.
- B. o częstotliwości spożywania posiłków w ciągu 24 godzin.
- C. o rodzajach spożywczych produktów lub częstotliwości ich spożycia.
- D. o ilości spożywanych w ciągu dnia produktów spożywczych lub ich koszcie.

Zadanie 13.

Sposób żywienia oparty na produktach pochodzenia roślinnego, wykluczający z jadłospisu mięso, jaja, mleko, to dieta

- A. wegańska.
- B. semiwegetariańska.
- C. laktowegetariańska.
- D. owolaktowegetariańska.

Zadanie 14.

Który błąd żywieniowy popełniany przez Polaków sprzyja rozwojowi osteoporozy?

- A. Zbyt małe spożycie ryb.
- B. Zbyt małe spożycie owoców.
- C. Zbyt małe spożycie olejów roślinnych.
- D. Zbyt małe spożycie mleka i jego przetworów.

Zadanie 15.

Instytucją uprawnioną do kontroli przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy w zakładzie gastronomicznym jest

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

Zadanie 16.

Zakład przyjął zamówienie na wykonanie 73 kg kopytek i 40 kg uszek w ciągu jednego dnia. Ilu pracowników w harmonogramie pracy zakładu należy wyznaczyć na drugiej zmianie, by zrealizować to zamówienie, jeśli jeden pracownik przez 6 godzin produkuje 15 kg kopytek i 8 kg uszek?

- A. 6 pracowników.
- B. 5 pracowników.
- C. 3 pracowników.
- D. 2 pracowników.

Harmonogram pracy zakładu			
Zmiana	Godziny pracy	Zadanie	Liczba pracowników
Pierwsza	7.00 – 13.00	realizacja zamówienia – produkcja kopytek i uszek	2
Druga	14.00 – 20.00	realizacja zamówienia – produkcja kopytek i uszek	?

Zadanie 17.

Przyrząd kontrolno-pomiarowy przedstawiony na zdjęciu to

- A. higrometr.
- B. manometr.
- C. waga hakowa.
- D. sonda temperaturowa.



Zadanie 18.

Na zdjęciu przedstawiono kluski

- A. francuskie.
- B. kładzione.
- C. leniwe.
- D. śląskie.



Zadanie 19.

Listę oferowanych potraw w standardowej karcie menu restauracji należy rozpocząć od potraw z grupy

- A. przekąski gorące.
- B. przekąski zimne.
- C. dania jarskie.
- D. dania rybne.

Zadanie 20.

Na podstawie zamieszczonego normatywu surowcowego oblicz zapotrzebowanie na surowce potrzebne do sporządzenia 20 porcji klusek francuskich.

- A. Mąka krupczatka 3,0 kg, masło 1,6 kg, jaja 1 500 g.
- B. Mąka krupczatka 0,75 kg, masło 0,4 kg, jaja 15 szt.
- C. Mąka krupczatka 0,75 kg, masło 400 g, jaja 30 szt.
- D. Mąka krupczatka 1,5 kg, masło 0,8 kg, jaja 750 g.

*Normatyw surowcowy
na 4 porcje klusek francuskich*

Nazwa produktu	Ilość
Mąka krupczatka	150 g
Masło	80 g
Jaja	150 g (3 szt.)
Sól	do smaku

Zadanie 21.

Ile wywaru należy przygotować do sporządzenia 50 porcji zupy jarzynowej, jeżeli na 10 porcji zupy potrzeba 2,5 l wywaru?

- A. 25,0 l
- B. 12,5 l
- C. 5,00 l
- D. 1,25 l

Zadanie 22.

Oblicz cenę gastronomiczną netto uroczystej kolacji dla jednej osoby, jeżeli całkowity koszt przygotowania kolacji dla 20 osób wyniósł 1 000,00 zł i zakład stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 100%.

- A. 25,00 zł
- B. 50,00 zł
- C. 100,00 zł
- D. 200,00 zł

Zadanie 23.

Oblicz cenę gastronomiczną brutto jednej lampki winiaku o pojemności 40 ml, jeżeli restauracja zakupiła butelkę winiaku o pojemności 0,5 l za 50,00 zł, zakład stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 200%, a stawka podatku VAT wynosi 23%.

- A. 4,00 zł
- B. 9,84 zł
- C. 14,76 zł
- D. 16,00 zł

Zadanie 24.

Ile zapłaci stały klient za jeden zestaw śniadaniowy w cenie 10,00 zł, jeżeli korzysta z 10% rabatu?

- A. 1,00 zł
- B. 9,00 zł
- C. 10,00 zł
- D. 11,00 zł

Zadanie 25.

Do sektora komercyjnego rynku usług gastronomicznych zalicza się żywienie

- A. w jednostkach wojskowych.
- B. w zakładach karnych.
- C. w szpitalach.
- D. w hotelach.

Zadanie 26.

Jeżeli zakład gastronomiczny do planowania oferty usług określa swoje mocne i słabe strony oraz szanse i zagrożenia wynikające z warunków zewnętrznych to stosuje

- A. marketing 4P.
- B. analizę SWOT.
- C. strategię PUSH.
- D. strategię PULL.

Zadanie 27.

Którą formę promocji zastosowała lokalna restauracja, wprowadzając karty lojalnościowe dla stałych klientów?

- A. Sponsoring.
- B. Public relations.
- C. Sprzedaż osobistą.
- D. Promocję sprzedaży.

Zadanie 28.

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

- A. 600,00 zł
- B. 750,00 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 obsługi kelnerskiej	100,00 zł
Udzielony opust	10%

Zadanie 29.

Jeżeli całkowity koszt organizacji uroczystego obiadu wyniósł 2 045,00 zł, to jaką należność powinien zapłacić zleceniodawca, który zgodnie z ustaleniami wpłacił zaliczkę stanowiącą 20% tych kosztów?

- A. 1 663,50 zł
- B. 1 663,00 zł
- C. 1 636,50 zł
- D. 1 636,00 zł

Zadanie 30.

Który serwis wymaga przygotowania stołu pomocniczego i obsługi gości przez wysoko wykwalifikowanych kelnerów?

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

Zadanie 31.

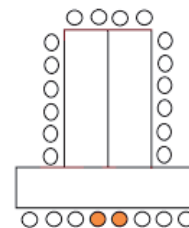
Z prawej strony gościa, kelner

- A. nalewa zupę z wazy.
- B. napelnia filiżankę kawą.
- C. ustawia talerzyk do pieczywa.
- D. prezentuje potrawę na półmisku.

Zadanie 32.

Na zamieszczonym schemacie przedstawiono stoły ustawione w formie litery

- A. T pojedynczo.
- B. L pojedynczo.
- C. T blokowo.
- D. L blokowo.



Zadanie 33.

Potrawy śniadaniowe i obiadowe należy zaplanować w bufecie

- A. brunch.
- B. angielskim.
- C. garden-party.
- D. koktajl-party.

Zadanie 34.

Jeżeli do oferty restauracji planuje się wprowadzić potrawy sporządzane metodą sous-vide, to zakład należy wyposażyć

- A. w pakowaczkę próżniową i płytę grillową.
- B. w zamrażarkę szokową i piec konwekcyjny.
- C. w zamrażarkę szokową i cyrkulator temperatury.
- D. w pakowaczkę próżniową i cyrkulator temperatury.

Zadanie 35.

Przedstawiona na zdjęciu bielizna stołowa, bezpośrednio nałożona na blat stołu, to

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



Zadanie 36.

Kieliszek przedstawiony na zdjęciu stosuje się do podawania

- A. koniaku.
- B. wódki czystej.
- C. wina musującego.
- D. wina czerwonego.



Zadanie 37.

Przedstawione na zdjęciu naczynie porcelanowe należy użyć do podania

- A. kawy po irlandzku.
- B. kawy mazagran.
- C. zupy specjalnej.
- D. zupy krem.



Zadanie 38.

Urządzenie przedstawione na zdjęciu stosuje się na stołach bufetowych

- A. z zimnymi zakąskami.
- B. z zimnymi napojami.
- C. z gorącymi napojami.
- D. z gorącymi potrawami.



Zadanie 39.

Sprzęt barmański przedstawiony na zdjęciu to

- A. trybuszon.
- B. spieniacz.
- C. jigger.
- D. sitko.



Zadanie 40.

Sprzęt pomocniczy przedstawiony na zdjęciu służy do schłodzenia

- A. kawy mrożonej.
- B. long drinka.
- C. szampana.
- D. piwa.



