

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**

Wersja arkusza: **X**

T.15-X-17.06

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
CZĘŚĆ 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.

Które produkty są najlepszym źródłem białka pełnowartościowego?

- A. Mięso i mleko.
- B. Mięso i fasola.
- C. Mleko i ryż.
- D. Jaja i soja.

Zadanie 2.

Do grupy energetycznych składników odżywczych zalicza się

- A. skrobię.
- B. karoten.
- C. pektyny.
- D. tokoferol.

Zadanie 3.

Źródłem kolagenu są

- A. ryż i warzywa.
- B. owoce i kasze.
- C. mięso i ryby.
- D. mleko i sery.

Zadanie 4.

Witamina K w organizmie człowieka zapewnia prawidłowy przebieg procesu

- A. widzenia.
- B. tworzenia krwi.
- C. krzepnięcia krwi.
- D. syntezy barwnika skóry.

Zadanie 5.

Lipazy to enzymy trawiące

- A. węglowodany.
- B. witaminy.
- C. tłuszcze.
- D. białka.

Zadanie 6.

Insulina to hormon, który we krwi reguluje poziom

- A. wapnia.
- B. glukozy.
- C. adrenaliny.
- D. cholesterolu.

Zadanie 7.

Normy na białko dla ludności Polski (fragment)

| Grupa wiek/lata | Masa ciała kg | Średnie zapotrzebowanie (EAR) na białko g/kg m.c./dobę |
|------------------|---------------|--|
| chłopcy | | |
| 10-12 | 38 | 0,84 |
| 13-15 | 53 | 0,84 |
| 16-18 | 67 | 0,81 |
| mężczyźni | | |
| ≥19 | 50-90 | 0,73 |

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli, oblicz średnie zapotrzebowanie na białko dla dorosłego mężczyzny o masie ciała 82 kg.

- A. 59,86 g
- B. 66,42 g
- C. 68,88 g
- D. 82,00 g

Zadanie 8.

Procentowy udział poszczególnych posiłków w pokryciu dziennego zapotrzebowania energetycznego

| Nazwa posiłku | Liczba posiłków w ciągu dnia | | |
|---------------|------------------------------|-----------|------------|
| | 3 posiłki | 4 posiłki | 5 posiłków |
| I śniadanie | 30-35% | 25-30% | 25-30% |
| II śniadanie | - | 5-10% | 5-10% |
| Obiad | 35-40% | 35-40% | 30-35% |
| Podwieczorek | - | - | 5-10% |
| Kolacja | 25-30% | 25-30% | 15-20% |

Na podstawie danych zawartych w tabeli, oblicz maksymalną wartość energetyczną kolacji dla osoby spożywającej pięć posiłków w ciągu dnia i stosującej dietę „1000 kalorii”.

- A. 300 kcal
- B. 250 kcal
- C. 200 kcal
- D. 150 kcal

Zadanie 9.

Z jadłospisu osoby chorej na celiakię należy wyeliminować produkty zawierające

- A. laktozę.
- B. sacharozę.
- C. białko pszenicy.
- D. białko jaja kurzego.

Zadanie 10.

Która potrawa z zamieszczonego w ramce menu uzupełnia posiłek w niezbędne nienasycone kwasy tłuszczowe?

- A. Sorbet z kiwi.
- B. Tatar z łososia.
- C. Kaczka pieczona.
- D. Buraczki zasmażane.

| |
|---|
| Lunch Tatar z łososia Kaczka pieczona Buraczki zasmażane Sorbet z kiwi |
|---|

Zadanie 11.

Osoby z nadciśnieniem tętniczym powinny unikać spożywania

- A. placków ziemniaczanych.
- B. grillowanego bakłażana.
- C. pulpetów drobiowych.
- D. potrawki cielęcej.

Zadanie 12.

Zgodnie z zasadą zamienności produktów, mięso można zastąpić

- A. kaszą.
- B. mąką.
- C. serem.
- D. ryżem.

Zadanie 13.

Wartości odżywcze 100 g zupy fasolowej

| Nazwa składnika odżywczego | Zawartość składnika odżywczego w 100 g zupy fasolowej |
|----------------------------|---|
| Białko | 4,0 g |
| Tłuszcz | 1,8 g |
| Węglowodany | 10,0 g |

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli, oblicz wartość energetyczną 450 g zupy fasolowej.

- A. 72,2 kcal
- B. 122,2 kcal
- C. 324,9 kcal
- D. 549,9 kcal

Zadanie 14.

Zalecane spożycie błonnika dla piętnastoletniego chłopca wynosi 19 g na dobę. Zawartość błonnika w 100 g purée z grochu wynosi 9,0 g. Ile purée z grochu pokryje zalecane dobowe spożycie błonnika dla tego chłopca?

- A. 21,20 g
- B. 120,20 g
- C. 212,11 g
- D. 300,00 g

Zadanie 15.

Ile białka znajduje się w 110 g pieczeni cielęcej, jeśli zawartość białka w 100 g tej potrawy wynosi 20,10 g?

- A. 2,21 g
- B. 18,27 g
- C. 20,10 g
- D. 22,11 g

Zadanie 16.

Do oceny sposobu żywienia opartej na jakościowej analizie jadłospisów służy metoda

- A. wagowa
- B. punktowa.
- C. analityczna.
- D. inwentarzowa.

Zadanie 17.

Laktoowowegetarianie nie spożywają produktów pochodzenia zwierzęcego z wyjątkiem

- A. mięsa drobiu i jaj.
- B. mięsa drobiu i ryb.
- C. jaj i przetworów mlecznych.
- D. ryb i przetworów mlecznych.

Zadanie 18.

Nadmierne spożywanie soli kuchennej może być przyczyną

- A. próchnicy i osteoporozy.
- B. próchnicy i dysfunkcji nerek.
- C. nadciśnienia tętniczego i osteoporozy.
- D. nadciśnienia tętniczego i dysfunkcji nerek.

Zadanie 19.

Instytucją odpowiedzialną za nowelizację norm żywienia dla populacji polskiej jest

- A. Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności.
- B. Instytut Żywności i Żywienia w Warszawie.
- C. Światowa Organizacja Zdrowia.
- D. Ministerstwo Zdrowia.

Zadanie 20.

Ile kaszy należy pobrać z magazynu do ugotowania 60 porcji dodatku do dania głównego, jeśli na jedną porcję potrawy normatyw surowcowy przewiduje zużycie 50 g suchego surowca?

- A. 1,2 kg
- B. 3,0 kg
- C. 6,0 kg
- D. 12,0 kg

Zadanie 21.

Zasada FIFO „*first in, first out*” dotyczy kolejności

- A. pobierania surowców z magazynu.
- B. przekazywania potraw z kuchni do ekspedycji.
- C. rozmieszczania w magazynach przyjętych surowców.
- D. wydawania potraw gorących przekazanych do ekspedycji.

Zadanie 22.

GHP to dobra praktyka

- A. higieniczna.
- B. produkcyjna.
- C. magazynowa.
- D. ekspedycyjna.

Zadanie 23.

Maksymalny czas magazynowania potraw w stanie zamrożonym w systemie „cook-freeze” produkcji potraw wynosi

- A. 72 godziny.
- B. 5 dni.
- C. 21 dni.
- D. 3 miesiące.

Zadanie 24.

Ile świeżych filetów z dorsza należy przygotować do sporządzenia 30 porcji dorsza w sosie greckim, jeśli receptura tej potrawy przewiduje zużycie 750 g filetów na 10 porcji?

- A. 2,25 kg
- B. 7,50 kg
- C. 22,50 kg
- D. 75,00 kg

Zadanie 25.

Oblicz cenę gastronomiczną brutto jednej lampki wina czerwonego o pojemności 100 ml, jeżeli restauracja zakupiła butelkę tego wina o pojemności 0,50 l za 50,00 zł. Restauracja stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 100%, a stawka podatku VAT wynosi 23%.

- A. 24,60 zł
- B. 20,00 zł
- C. 12,30 zł
- D. 10,00 zł

Zadanie 26.

Ile wyniesie cena gastronomiczna netto 1 porcji zupy krem z groszkiem ptysiowym, jeśli koszt wyprodukowania 10 porcji zupy krem z groszkiem ptysiowym wynosi 24,00 zł, a zakład stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 200%?

- A. 2,40 zł
- B. 4,80 zł
- C. 7,20 zł
- D. 9,60 zł

Zadanie 27.

Bistro to zakład gastronomiczny sieci otwartej z

- A. samoobsługą.
- B. obsługą kelnerską.
- C. obsługą bufetowo-kelnerską.
- D. samoobsługą i z obsługą barmańską.

Zadanie 28.

Wskaż punkt gastronomiczny.

- A. Bar.
- B. Lodziarnia.
- C. Restauracja.
- D. Jadalnia.

Zadanie 29.

Świadczenie usług cateringowych na rzecz zleceniodawców to działalność restauracji

- A. uzupełniająca.
- B. podstawowa.
- C. rozrywkowa.
- D. kulturalna.

Zadanie 30.

Który instrument promocji zastosowano zamieszczając nieodpłatnie w mediach pozytywne opinie o działalności zakładu gastronomicznego?

- A. Publicity.
- B. Sponsoring.
- C. Reklamę prasową.
- D. Promocję sprzedaży.

Zadanie 31.

Cena brutto za usługi kelnerskie świadczone przez 1 kelnera dla 10 osób na przyjęciu okolicznościowym wynosi 30,00 zł za 1 godzinę. Ile zapłaci za obsługę 50 gości zleceniodawca przyjęcia urodzinowego, które zaplanowano w godzinach od 17⁰⁰ do 21⁰⁰?

- A. 120,00 zł
- B. 150,00 zł
- C. 600,00 zł
- D. 750,00 zł

Zadanie 32.

Cennik usług cateringowych

| Lp. | Czas trwania usługi cateringowej | Cena jednostkowa brutto |
|-----|----------------------------------|-------------------------|
| 1. | 1 godzina | 400,00 zł |
| 2. | 2 ÷ 3 godziny | 500,00 zł |
| 3. | 4 ÷ 5 godzin | 600,00 zł |

Na podstawie danych zamieszczonych w cenniku usług cateringowych, oblicz ile zapłaci zleceniodawca usługi cateringowej trwającej 2,5 godziny, któremu udzielono 10% rabatu.

- A. 400,00 zł
- B. 450,00 zł
- C. 500,00 zł
- D. 550,00 zł

Zadanie 33.

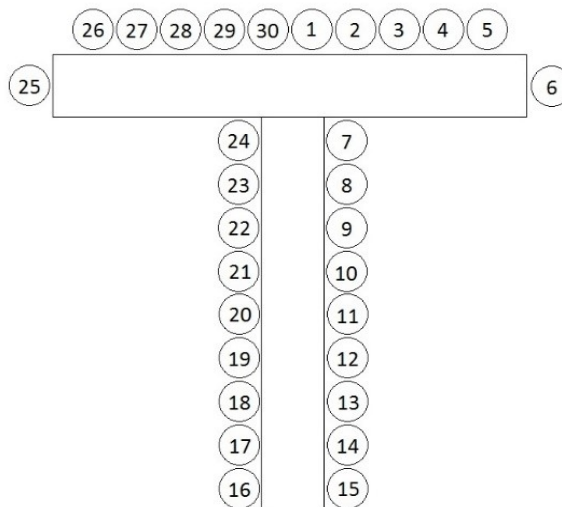
Kelner stosując serwis francuski obsługi gości powinien

- A. podać gościowi talerz z wyczerpniętą potrawą.
- B. wyserwować z półmiska porcję potrawy na talerz gościa.
- C. ustawić wózek kelnerski przy stole gościa i flambiować potrawę.
- D. ustawić na stole półmiski z potrawami, patery z ciastami, dzbanki z napojami.

Zadanie 34.

Na zamieszczonym schemacie przedstawiono ustawienie stołu na przyjęcie weselne. Miejsca dla uczestników przyjęcia oznaczono liczbami. Które miejsca należy zaplanować dla Młodej Pary?

- A. Miejsca 1 i 2
- B. Miejsca 1 i 30
- C. Miejsca 6 i 25
- D. Miejsca 29 i 30



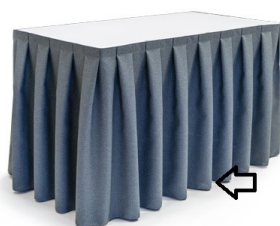
Zadanie 35.

Ile stołów o wymiarach 100 cm x 80 cm należy zestawić krótszymi bokami w kształt litery I na 20 nakryć, jeśli zaplanowano ustawienie nakryć przy dłuższych krawędziach stołu, odległość między kolejnymi nakryciami ma wynosić 80 cm, a odległość pierwszego nakrycia od krawędzi stołu 40 cm?

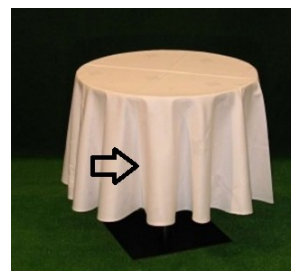
- A. 4 stoły.
- B. 5 stołów.
- C. 8 stołów.
- D. 9 stołów.

Zadanie 36.

Element bielizny stołowej o nazwie napperon oznaczono strzałką na rysunku



A.



B.



C.



D.

Zadanie 37.

Przedstawione na rysunku naczynie do zapiekania to

- A. kokilka.
- B. nelsonka.
- C. salaterka.
- D. brytfanna.



Zadanie 38.

Talerz płaski o średnicy 17 cm ma zastosowanie do

- A. konsumpcji pieczywa.
- B. serwowania przystawek.
- C. ekspedycji dań barowych.
- D. podawania dań zasadniczych.

Zadanie 39.

Sprzęt przedstawiony na rysunku służy do

- A. filetowania.
- B. konfitowania.
- C. tranzerowania.
- D. flambirowania.



Zadanie 40.

Przedstawione na rysunku naczynie ma zastosowanie w bufetach do ekspozycji

- A. pieczywa.
- B. owoców.
- C. wędlin.
- D. serów.

