Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Układ graficzny © CKE 2018

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

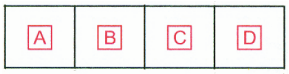
Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**
Wersja arkusza: **X**

T.15-X-18.06
Czas trwania egzaminu: **60 minut**

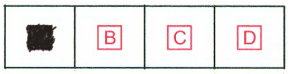
EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
CZĘŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

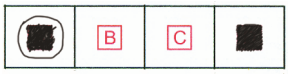
1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
2. Do arkusza dołączona jest KARTA ODPOWIEDZI, na której w oznaczonych miejscach:
   – wpisz oznaczenie kwalifikacji,
   – zamaluj kratkę z oznaczeniem wersji arkusza,
   – 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:



9. Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
10. Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:



11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.



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*

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 1.

Który produkt po spożyciu zestawu śniadaniowego dostarczy organizmowi człowieka najwięcej błonnika?

A. Szczypiorek.
B. Grahamka.
C. Cieciorka.
D. Papryka.

Zestaw śniadaniowy		
Nazwa produktu	Ilość [g]	Zawartość błonnika w 100 g produktu [g]
grahamka	100	6,7
masło	20	0,0
cieciorka	80	7,6
ziemniak	100	1,5
papryka	150	2,0
szczypiorek	50	2,5

Zadanie 2.

Potrawy mączne są głównie źródłem

A. błonnika.
B. tłuszczu.
C. białka.
D. skrobi.

Zadanie 3.

Który z wymienionych produktów działa alkalizująco na odczyn płynów ustrojowych człowieka?

A. Pieczywo.
B. Warzywa.
C. Ryby.
D. Jaja.

Zadanie 4.

Przedstawione w tabeli zmiany w organizmie człowieka są objawami

A. nadmiaru tłuszczów.
B. nadmiaru witaminy A.
C. niedoboru witaminy A.
D. niedoboru węglowodanów.

Zmiany w organizmie człowieka
Zahamowanie wzrostu
Suchy wygląd skóry
Pogorszenie widzenia
Zmiany w układzie nerwowym

Zadanie 5.

Dodatni bilans energetyczny w organizmie człowieka utrzymujący się przez kilka miesięcy powoduje

A. spadek masy ciała.
B. wzrost masy ciała.
C. zaburzenie widzenia.
D. zahamowanie wzrostu.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 6.

W którym odcinku układu pokarmowego człowieka enzym pepsyna rozpoczyna trawienie białka?

A. Jelicie cienkim.
B. Dwunastnicy.
C. Jamie ustnej.
D. Żołądku.

Zadanie 7.

Wzory Schofielda na obliczanie PPM zależnie od płci i wieku			
Chłopcy/mężczyźni		Dziewczęta/kobiety	
Wiek (lata)	PPM (kcal/dobę)	Wiek (lata)	PPM (kcal/dobę)
<3	(59,512 x W) – 30,4	<3	(58,317 x W) – 31,1
3-10	(22,706 x W) + 504,3	3-10	(20,315 x W) + 485,9
11-18	(17,686 x W) + 658,2	11-18	(13,384 x W) + 692,6
19-30	(15,057 x W) + 692,2	19-30	(14,818 x W) + 486,6
W – masa ciała [kg]			

Korzystając ze wzorów Schofielda, oblicz podstawową przemianę materii (PPM) dla chłopca w wieku 4 lat o masie ciała 15 kg.

A. 504,30 kcal
B. 587,48 kcal
C. 617,83 kcal
D. 844,89 kcal

Zadanie 8.

Który zestaw obiadowy został opracowany zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dla dzieci w przedszkolu?

A. Zupa kalafiorowa, pulpety drobiowe w sosie koperkowym, ryż, surówka z marchwi.
B. Zupa fasolowa, wołowina w sosie grzybowym, kasza gryczana, sałatka z buraków.
C. Zupa pomidorowa, polędwica po angielsku, ziemniaki, sałata z sosem vinaigrette.
D. Zupa jarzynowa, golonka pieczona, ziemniaki z wody, ćwikła, napój miętowy.

Zadanie 9.

Zestaw kolacyjny złożony z parówek z wody, pieczywa razowego, masła i herbaty, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, należy uzupełnić

A. jajecznicą z boczkiem.
B. pomidorem i papryką.
C. jajkiem na bekonie.
D. śledziem w oleju.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 10.

Zgodnie z zasadami zamienności produktów spożywczych rybę można zastąpić

A. kaszą.
B. mlekiem.
C. oliwkami.
D. pieczarkami.

Zadanie 11.

Ile kg koncentratu pomidorowego należy przygotować do zastąpienia 4 kg pomidorów, jeżeli 60 g koncentratu pomidorowego zastępuje 100 g pomidorów?

A. 1,50 kg
B. 2,40 kg
C. 4,00 kg
D. 6,00 kg

Zadanie 12.

Ile wyniesie wartość energetyczna 200 g jajecznicy z szynką, zawierającej w swoim składzie 12,0 g białka, 14,0 g tłuszczu oraz 1,0 g węglowodanów?

A. 178,0 kcal
B. 183,0 kcal
C. 238,0 kcal
D. 356,0 kcal

Zadanie 13.

Jeżeli w 100 g zupy z zielonego groszku znajduje się 3,10 g błonnika, to 1 porcja tej potrawy o masie 250 g dostarczy

A. 77,50 g błonnika.
B. 31,10 g błonnika.
C. 7,75 g błonnika.
D. 3,10 g błonnika.

Zadanie 14.

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli, oblicz wartość energetyczną 1 porcji kaszy jaglanej z musem bananowym.

A. 315,00 kcal
B. 376,00 kcal
C. 512,44 kcal
D. 820,00 kcal

Normatyw surowcowy na 1 porcję kaszy jaglanej z musem bananowym		**Wartość energetyczna 100 g produktu [kcal]**
Nazwa surowca	Ilość [g/ml]	
kasza jaglana	90	350
mleko 2%	200	51
banan	80	95
miód	6	324

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 15.

Która dieta wegetariańska dopuszcza spożycie mleka i jego przetworów?

A. Weganizm.
B. Frutarianizm.
C. Owowegetarianizm.
D. Laktowegetarianizm.

Zadanie 16.

Kontrolowanie warunków higienicznych sporządzania posiłków w placówkach gastronomicznych jest zadaniem

A. Państwowej Inspekcji Pracy.
B. Instytutu Żywności i Żywienia.
C. Państwowego Zakładu Higieny.
D. Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Zadanie 17.

Stanowisko do produkcji potraw w technologii *sous-vide* należy wyposażyć w

A. pakowarkę próżniową.
B. kocioł warzelny.
C. dyspenser.
D. blender.

Zadanie 18.

Temperatura flaków wołowych wydawanych do konsumpcji powinna wynosić co najmniej

A. 40°C
B. 55°C
C. 60°C
D. 75°C

Zadanie 19.

Potrawy przygotowane w systemie *cook-freeze* magazynuje się maksymalnie przez

A. 2 miesiące.
B. 3 miesiące.
C. 4 miesiące.
D. 6 miesięcy.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 20.

Normatyw surowcowy na 10 porcji zupy kalafiorowej

Nazwa surowca	Ilość [g]
kalafior	800,00
włoszczyzna	50,00
mąka	50,00
śmietana 18%	200,00
koper	20,00

Korzystając z normatywu surowcowego, oblicz zapotrzebowanie na surowce do sporządzenia 50 porcji zupy kalafiorowej.

A. kalafior 4,00 kg, włoszczyzna 2,50 kg, mąka 0,25 kg, śmietana 0,10 kg, koper 0,10 kg
B. kalafior 4,00 kg, włoszczyzna 0,25 kg, mąka 0,25 kg, śmietana 1,00 kg, koper 0,10 kg
C. kalafior 8,00 kg, włoszczyzna 2,50 kg, mąka 2,50 kg, śmietana 0,10 kg, koper 0,01 kg
D. kalafior 8,00 kg, włoszczyzna 2,50 kg, mąka 2,50 kg, śmietana 1,00 kg, koper 0,10 kg

Zadanie 21.

Ile kilogramów karkówki należy zakupić do przygotowania 10 kg pieczeni, jeżeli straty masy podczas obróbki cieplnej surowca wynoszą 25%?

A. 15,00 kg
B. 12,50 kg
C. 10,00 kg
D. 8,50 kg

Zadanie 22.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli oblicz cenę brutto jednego zestawu śniadaniowego.

A. 42,99 zł
B. 34,39 zł
C. 5,38 zł
D. 4,30 zł

Zestaw śniadaniowy dla 80 osób

Potrawa, dodatek, napój	Wartość brutto [zł]
pasta twarogowa ze szczypiorkiem i rzodkiewką	154,50
pieczywo mieszane	124,40
kakao	65,00

Zadanie 23.

Ile wyniesie cena gastronomiczna brutto 100 ml wina, jeżeli cena zakupu butelki wina o pojemności 0,75l wyniosła 135,00 zł, a zakład stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 200%? Alkohol jest objęty 23% stawką podatku VAT.

A. 18,14 zł
B. 36,00 zł
C. 54,00 zł
D. 66,42 zł

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 24.

Ile % rabatu udziela jadłodajnia stałym klientom, sprzedając zestaw dnia w cenie 18,75 zł, jeżeli w stałej ofercie cena tego zestawu wynosi 25,00 zł?

A. 6,25%
B. 8,25%
C. 20,00%
D. 25,00%

Zadanie 25.

Do grupy usług uzupełniających świadczonych przez placówki gastronomiczne na rzecz gościa **nie należy**

A. obsługiwanie kompleksowe konferencji w cateringu.
B. wypożyczanie kompletów zastawy i bielizny stołowej.
C. organizowanie w placówce oglądania transmisji meczów.
D. przygotowywanie przyjęć okolicznościowych u zleceniodawcy.

Zadanie 26.

Bufety z napojami i słodyczami działające w kinach to placówki gastronomiczne zaliczane do

A. sieci zamkniętej.
B. typu żywieniowego.
C. punktów gastronomicznych.
D. zakładów gastronomicznych.

Zadanie 27.

Do określenia mocnych i słabych stron zakładu gastronomicznego oraz szans i zagrożeń wynikających z warunków zewnętrznych służy

A. formuła 4P.
B. model AIDA.
C. marketing 7P.
D. analiza SWOT.

Zadanie 28.

Które narzędzie promocji zastosowała restauracja wprowadzając obniżkę cen studniówek organizowanych w piątki?

A. Marketing bezpośredni.
B. Promocję sprzedaży.
C. Sponsoring.
D. Reklamę.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 29.

Cennik usług świadczonych podczas konferencji

Rodzaj usługi	Cena brutto [zł]
Zestaw obiadowy dla 1 osoby	75,00
Obsługa kelnerska podczas obiadu - 1 kelner na 50 osób	100,00
Wynajęcie sali konferencyjnej - 1 godzina	50,00

Korzystając z zamieszczonego cennika usług, oblicz, ile zapłaci zleceniodawca za wszystkie usługi w trakcie organizacji 6 godzinnej konferencji dla 80 osób.

A. 6 000,00 zł
B. 6 300,00 zł
C. 6 460,00 zł
D. 6 500,00 zł

Zadanie 30.

Która forma płatności jest najrzadziej stosowana przy regulowaniu rachunku za usługę gastronomiczną w restauracji?

A. Gotówką.
B. Kartą płatniczą.
C. Kartą kredytową.
D. Przelewem bankowym.

Zadanie 31.

Organizacja obsługi przyjęcia bufetowego wymaga wyznaczenia kelnerów do

A. podawania potraw serwisem francuskim.
B. zbierania brudnej zastawy stołowej.
C. prezentowania dań na półmiskach.
D. serwowania zupy z wazy.

Zadanie 32.

Z prawej strony gościa kelner powinien

A. podać kartę menu.
B. prezentować potrawę na półmisku.
C. nalać zupę z wazy do talerza gościa.
D. serwować potrawę z półmiska na talerz gościa.

Zadanie 33.

Do obsługi przyjęcia rodzinnego serwisem rosyjskim należy wyznaczyć kelnerów do podawania gościom

A. zakąsek zimnych na talerzach.
B. zakąsek zimnych z półmiska.
C. dań gorących z dodatkami.
D. napojów niegazowanych.

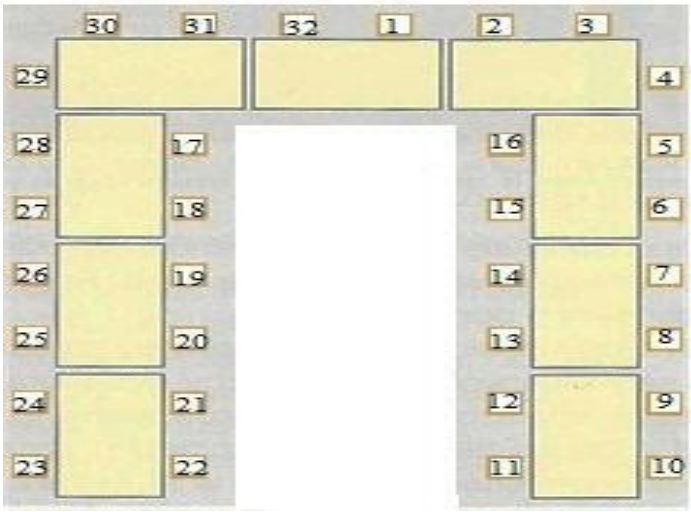
Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 34.

Miejsce dla gościa honorowego na zamieszczonym rysunku stołu zaznaczono numerem

A. 32
B. 26
C. 7
D. 4

Plan stołu



Zadanie 35.

Do dekoracji stołu na uroczystą kolację zastosowania **nie mają**

A. świeczniki z woskowymi świecami.
B. papierowe gastronomiczne serwetki.
C. płócienne serwetki złożone w wysokie formy.
D. ozdobne kartoniki z nazwami potraw i napojów menu.

Zadanie 36.

Sprzęt przedstawiony na rysunku to

A. tygielek do parzenia kawy.
B. podgrzewacz do potraw.
C. ochładzacz do wina.
D. menaż do przypraw.

Zadanie 37.

Który rodzaj bielizny stołowej stosuje się do mocowania na bocznych powierzchniach stołów bankietowych?

A. Napperon.
B. Skirting.
C. Molton.
D. Laufer.

Zadanie 38.

Tradycyjnym sposobem serwowania węgierskiej zupy gulaszowej jest podanie jej w

A. kokilce.
B. kociołku.
C. nelsonce.
D. bulionówce.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Zadanie 39.

Na rysunku przedstawiono szczypce do serwowania

A. tortu.
B. homara.
C. ślimaków.
D. szparagów.

Zadanie 40.

Sprzęt pomocniczy przedstawiony na rysunku ma zastosowanie do

A. chłodzenia napojów zimnych.
B. ekspedycji napojów gorących.
C. podgrzewania zupy.
D. transportu napojów.

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl