

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**

Wersja arkusza: **X**

T.15-X-19.01

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
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.

Korzystając z tabeli określ, która witamina występuje w największej ilości w 100 g czarnej porzeczki.

- A. Retinol.
- B. Tokoferol.
- C. Kwas askorbinowy.
- D. Kwas pantotenowy.

Zawartość witamin w 100 g czarnej porzeczki	
Witamina A	14,00 µg
Witamina E	1,00 mg
Witamina B ₁	0,062 mg
Witamina B ₂	0,032 mg
Witamina B ₅	0,398 mg
Witamina C	182,60 mg

Zadanie 2.

Nadmierne spożycie białka powoduje w organizmie człowieka

- A. kwasicę.
- B. kurzą ślepotę.
- C. spadek odporności.
- D. zahamowanie wzrostu.

Zadanie 3.

Błonnik w organizmie człowieka

- A. zwiększa aktywność motoryczną jelit.
- B. wpływa na prawidłowy rytm pracy serca.
- C. reguluje równowagę kwasowo-zasadową.
- D. zwiększa zawartość cholesterolu we krwi.

Zadanie 4.

Insulina to hormon wytwarzany w

- A. trzustce.
- B. tarczycy.
- C. jajnikach.
- D. nadnerczach.

Zadanie 5.

Które produkty, zgodnie z opracowaną przez IŻŻ Piramidą Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej, powinny być spożywane przez zdrowego człowieka w największej ilości?

- A. Mięsne.
- B. Warzywne.
- C. Nabiałowe.
- D. Tłuszczowe.

Zadanie 6.

Który deser należy zaplanować dla osoby ciężko pracującej fizycznie?

- A. Racuchy z jabłkami.
- B. Surówkę z jabłek.
- C. Jabłko pieczone.
- D. Mus jabłkowy.

Zadanie 7.

Na śniadanie w diecie łatwo strawnej należy zaplanować

- A. jajecznicę na parze.
- B. jaja gotowane na twardo.
- C. smażoną kielbasę z cebulą.
- D. gotowaną kielbasę z musztardą.

Zadanie 8.

Jaj, zgodnie z tabelami zamienności, nie należy zastępować

- A. rybą wędzoną.
- B. mlekiem w proszku.
- C. serkiem homogenizowanym.
- D. nasionami roślin strączkowych.

Zadanie 9.

Ile należy przygotować nektaru, aby zastąpić 300 g świeżych owoców, jeśli zgodnie z tabelami zamienności spożycie 100 g świeżych owoców zastępuje 60 g nektaru?

- A. 180 g
- B. 500 g
- C. 600 g
- D. 1 800 g

Zadanie 10.

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli, oblicz wartość energetyczną obiadu dla mężczyzny, spożywającego 4 posiłki dziennie, który powinien dostarczyć organizmowi w ciągu dnia 3 000 kcal.

- A. $750 \div 900$ kcal
- B. $1\,050 \div 1\,200$ kcal
- C. $1\,950 \div 1\,800$ kcal
- D. $2\,142 \div 2\,250$ kcal

Rozkład energii z całodiennej racji pokarmowej na 4 posiłki dziennie	
I śniadanie	25-30%
II śniadanie	5-10%
obiad	35-40%
kolacja	25-30%

Zadanie 11.

Wartość energetyczna 100 g bobu wynosi 102 kcal. Oblicz, ile gramów tłuszczu dostarczy porcja bobu, jeśli białko stanowi 28 kcal, a węglowodany 56 kcal?

- A. 2 g
- B. 9 g
- C. 18 g
- D. 84 g

Zadanie 12.

Ile wynosi wartość energetyczna jogurtu owocowego zawierającego 45 g białka, 10 g węglowodanów i 0 g tłuszczu?

- A. 445 kcal
- B. 310 kcal
- C. 270 kcal
- D. 220 kcal

Zadanie 13.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli oblicz zawartość witaminy A w 1 porcji mizerii.

- A. 65,0 μg
- B. 67,8 μg
- C. 130,8 μg
- D. 528,0 μg

Normatyw surowcowy na 1 porcję mizerii		
Nazwa surowca	Ilość [g]	Zawartość witaminy A w 100 g surowca [μg]
Ogórek świeży	110	28
Śmietana	20	150
Koper	2	350

Zadanie 14.

Ile gramów błonnika dostarczy 300 g zupy cebulowej, jeżeli 100 g zupy zawiera 0,4 g błonnika?

- A. 0,12 g
- B. 0,75 g
- C. 1,20 g
- D. 7,50 g

Zadanie 15.

Wskaźnik BMI o wartości 28 świadczy o

- A. nadwadze.
- B. niedowadze.
- C. otyłości dużej.
- D. otyłości umiarkowanej.

Tabela wartości wskaźników BMI	
Niedowaga	<18
Norma	18,5÷24,9
Nadwaga	25÷29,9
Otyłość I i II stopnia	30÷40
Otyłość III stopnia	>40

Zadanie 16.

O który dodatek warzywny należy uzupełnić zestaw potraw składający się z barszczu czerwonego, kotleta z fasoli i ziemniaków z wody?

- A. Bób gotowany.
- B. Buraki zasmażane.
- C. Ćwikłę z chrzanem.
- D. Surówkę z marchwi.

Zadanie 17.

Potrawą polecaną w diecie 1000 kcal jest

- A. ser żółty panierowany.
- B. karkówka sauté z cebulą.
- C. pieczona rolada z boczku.
- D. dorsz gotowany w porach.

Zadanie 18.

Spożywanie małej ilości produktów bogatych w wapń i witaminę D może prowadzić do powstania

- A. niedokrwistości.
- B. osteoporozy.
- C. nadciśnienia.
- D. cukrzycy.

Zadanie 19.

Kontrolą sanitarną produkcji żywności zajmuje się

- A. Instytut Żywności i Żywienia.
- B. Światowa Organizacja Zdrowia.
- C. Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna.
- D. Federacja Polskich Banków Żywności.

Zadanie 20.

Ryby mrożone do zakładów gastronomicznych należy transportować w temperaturze co najmniej

- A. -1°C
- B. -4°C
- C. -10°C
- D. -18°C

Zadanie 21.

Jak nazywa się zabieg, który polega na użyciu słoniny w celu nawilżenia chudego mięsa przed pieczeniem?

- A. Peklowanie.
- B. Bejcowanie.
- C. Szpikowanie.
- D. Tablerowanie.

Zadanie 22.

Zamieszczony fragment karty menu jest właściwy dla oferty

- A. z karty sezonowej.
- B. z karty śniadaniowej.
- C. w grupie dań jarskich.
- D. w grupie dań obiadowych.

Karta menu (fragment)	
Jajecznica na szynce ze szczypiorem (ogórek, pomidor, masło, koszyk pieczywa)	14,00 zł
Parówki po parysku z serem zapiekane w cieście naleśnikowym (masło, koszyk pieczywa)	9,00 zł
Kiełbasa smażona z cebulką (sałatka z pomidorów, frytki)	15,00 zł

Zadanie 23.

W której grupie napojów karty menu należy umieścić Tokaj, Merlot i Chardonnay?

- A. Win.
- B. Wódek.
- C. Likierów.
- D. Drinków.

Zadanie 24.

Do sporządzenia 1 porcji sufletu jabłkowego należy użyć 135 g upieczonych, przetartych jabłek. Ile jabłek należy użyć, aby przygotować 80 porcji deseru, jeżeli odpady stanowią 10%?

- A. 12,00 kg
- B. 10,80 kg
- C. 1,08 kg
- D. 1,20 kg

Zadanie 25.

Korzystając z tabeli oblicz, ile fasoli szparagowej i bułki tartej należy przygotować do sporządzenia 38 porcji fasoli szparagowej z wody.

- A. Fasola 12,35 kg, bułka 0,38 kg
- B. Fasola 24,70 kg, bułka 0,76 kg
- C. Fasola 12,38 kg, bułka 3,80 kg
- D. Fasola 24,70 kg, bułka 7,60 kg

Normatyw surowcowy na 2 porcje fasoli szparagowej		
Nazwa surowca	J.m.	Ilość
Fasola szparagowa	g	650
Bułka tarta	g	20
Masło	g	50
Sól	do smaku	

Zadanie 26.

Ile wyniesie cena gastronomiczna netto 125 ml czekolady płynnej, jeżeli cena zakupu 1,0 litra wynosi 80,00 zł, a zakład stosuje marżę w wysokości 100%?

- A. 10,00 zł
- B. 20,00 zł
- C. 30,00 zł
- D. 40,00 zł

Zadanie 27.

Ile wyniesie cena gastronomiczna netto 1 porcji zapiekanki, jeśli całkowity koszt sporządzenia 10 porcji zapiekanki wynosi 12,00 zł, zakład stosuje ryczałt na przyprawę w wysokości 10% i marżę gastronomiczną w wysokości 150%?

- A. 3,30 zł
- B. 3,18 zł
- C. 2,52 zł
- D. 1,98 zł

Zadanie 28.

Zakładem gastronomicznym typu żywieniowego jest

- A. piwiarnia.
- B. cukiernia.
- C. kawiarnia.
- D. jadłodajnia.

Zadanie 29.

Zakładem gastronomicznym typu zamkniętego jest

- A. pizzeria.
- B. kawiarnia.
- C. bar przekąskowy.
- D. stołówka szkolna.

Zadanie 30.

Zakład gastronomiczny stosując kupony rabatowe działa w zakresie

- A. promocji sprzedaży.
- B. public relations.
- C. sponsoringu.
- D. publicity.

Zadanie 31.

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli, oblicz koszt pracy pracowników części ekspedycyjnej zakładu gastronomicznego.

- A. 325,00 zł
- B. 450,00 zł
- C. 475,00 zł
- D. 600,00 zł

Stanowisko pracy	Liczba pracowników	Koszt pracy 1 pracownik/1h [zł]	Czas pracy [h]
Kelner	2	25,00	5
Barman	1	50,00	4
Kucharz	1	50,00	3

Zadanie 32.

Którą czynność wykonuje kelner na przedstawionym rysunku?

- A. Flambirowanie.
- B. Tranżerowanie.
- C. Dekantowanie.
- D. Kupażowanie.



Zadanie 33.

Serwując zupę z wazy z lewej strony gościa, kelner stosuje serwis

- A. rosyjski.
- B. angielski.
- C. francuski.
- D. niemiecki.

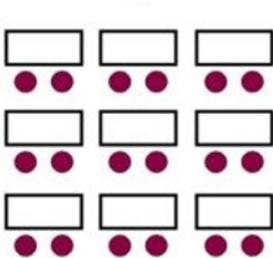
Zadanie 34.

Kelner z prawej strony gościa powinien zaserwować

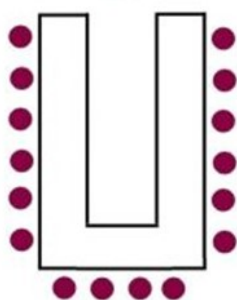
- A. tort z patery.
- B. sos z sosjerki.
- C. frytki z półmiska.
- D. surówkę z salaterki.

Zadanie 35.

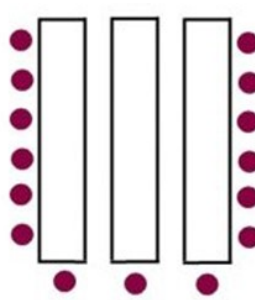
Który rysunek przedstawia teatralne ustawienie stołów?



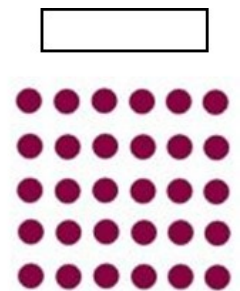
A.



B.



C.

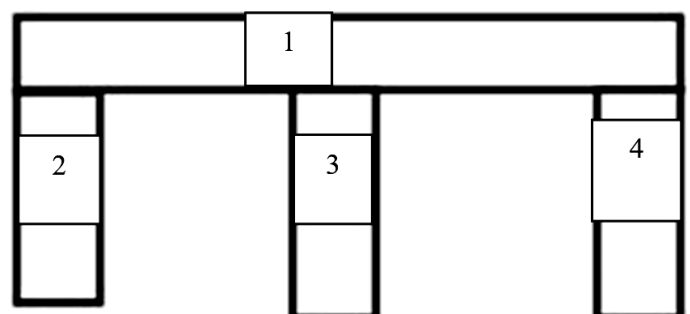


D.

Zadanie 36.

Młodą parę należy usadzić przy stole z numerem

- A. 1
- B. 2
- C. 3
- D. 4



Zadanie 37.

Który element bielizny stołowej przedstawiono na rysunku?

- A. Obrus.
- B. Laufer.
- C. Molton.
- D. Napperon.



Zadanie 38.

Który obrus należy zaplanować do nakrycia stołu o wymiarach 80 cm x 120 cm?

- A. Prostokątny o wymiarach 140 cm x 180 cm.
- B. Prostokątny o wymiarach 120 cm x 160 cm.
- C. Okrągły o średnicy 180 cm.
- D. Okrągły o średnicy 160 cm.

Zadanie 39.

Filizankę o pojemności 40 ml należy zastosować do podania kawy

- A. cappuccino.
- B. americano.
- C. espresso.
- D. latte.

Zadanie 40.

Przedstawiony na rysunku element stanowi część

- A. ekspresu.
- B. blendera.
- C. salamandra.
- D. podgrzewacza.

