

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**

Wersja arkusza: **SG**

**T.15-SG-20.01**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2020**

**CZĘŚĆ PISEMNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2012**

### **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.**

Białko pełnowartościowe występuje

- A. w fasoli białej.
- B. w kaszy gryczanej.
- C. w kefirze owocowym.
- D. w orzechach laskowych.

### **Zadanie 2.**

Składnikiem mineralnym o działaniu kwasotwórczym jest

- A. sód.
- B. potas.
- C. siarka.
- D. magnez.

### **Zadanie 3.**

Do witamin rozpuszczalnych w wodzie zalicza się

- A. witaminę E i witaminę A.
- B. witaminę PP i witaminę A.
- C. kwas foliowy i witaminę E.
- D. kwas foliowy i witaminę PP.

### **Zadanie 4.**

Żelazo w formie najlepiej przyswajalnej dla człowieka występuje

- A. w mleku kozim.
- B. w wątrobie cielęcej.
- C. w szpinaku mrożonym.
- D. w bananach suszonych.

### **Zadanie 5.**

Korzystny wpływ na obniżenie napięcia nerwowego, poprawę pamięci i koncentracji ma spożywanie produktów bogatych

- A. w witaminę K.
- B. w witaminę C.
- C. w magnez.
- D. w cynk.

### **Zadanie 6.**

Mocznik powstaje podczas przemian metabolicznych

- A. kwasów tłuszczowych.
- B. cukrów prostych.
- C. aminokwasów.
- D. etanolu.

### Zadanie 7.

Ile wynosi zapotrzebowanie na energię dla mężczyzny prowadzącego umiarkowaną aktywność zawodową i dużą aktywność pozazawodową, którego PPM wynosi 1750 kcal? Do obliczeń wykorzystaj wybrany z tabeli właściwy współczynnik aktywności fizycznej PAL oraz wzór  $CPM = PPM \times PAL$ .

- A. 2625 kcal
- B. 2800 kcal
- C. 3150 kcal
- D. 3325 kcal

| Poziom aktywności fizycznej (PAL) dla mężczyzn |                             |             |      |
|------------------------------------------------|-----------------------------|-------------|------|
| Poziom aktywności pozazawodowej                | Poziom aktywności zawodowej |             |      |
|                                                | mała                        | umiarkowana | duża |
| brak aktywności                                | 1,4                         | 1,6         | 1,7  |
| umiarkowana                                    | 1,5                         | 1,7         | 1,8  |
| duża                                           | 1,6                         | 1,8         | 1,9  |

### Zadanie 8.

Zgodnie z zasadami planowania jadłospisów do zestawu obiadowego, w skład którego wchodzi: boeuf Strogonow, kasza jęczmienna, sałatka z buraków, kompot z moreli, należy zaplanować

- A. zupę gulaszową.
- B. krem z brokułów.
- C. krupnik na mięsie.
- D. barszcz z botwinki.

### Zadanie 9.

Optymalne przerwy między kolejnymi posiłkami zdrowej, dorosłej osoby powinny trwać

- A. 1,5 godziny.
- B. 4 godziny.
- C. 6 godzin.
- D. 7 godzin.

### Zadanie 10.

Zgodnie z tabelami zamienności mleka spożywczego nie można zastąpić

- A. maślanką owocową.
- B. jogurtem naturalnym.
- C. mlekiem kokosowym.
- D. serem podpuszczkowym.

### Zadanie 11.

Ile miodu zastąpi spożycie 20 g cukru, jeżeli zgodnie z tabelami zamienności 125 g miodu zastępuje 100 g cukru?

- A. 16 g miodu.
- B. 25 g miodu.
- C. 50 g miodu.
- D. 62,5 g miodu.

### Zadanie 12.

Zastępując ziemniaki kaszą, należy uwzględnić w posiłku zwiększoną porcję warzyw w celu zrównoważenia zawartości

- A. skrobi i białka.
- B. skrobi i potasu.
- C. witaminy C i białka.
- D. witaminy C i potasu.

### Zadanie 13.

Ile wynosi wartość energetyczna 2 kostek czekolady o łącznej masie 12 g, jeżeli 100 g czekolady dostarcza 500 kcal?

- A. 2 kcal
- B. 44 kcal
- C. 60 kcal
- D. 250 kcal

### Zadanie 14.

Korzystając z normatywu surowcowego oblicz, ile błonnika dostarczy organizmowi 1 porcja sałatki z kapusty czerwonej z papryką.

- A. 3,2 g
- B. 8,8 g
- C. 25,7 g
- D. 284,0 g

| Nazwa surowca    | Normatyw surowcowy na 1 porcję | Zawartość błonnika w 100 g produktu |
|------------------|--------------------------------|-------------------------------------|
| Kapusta czerwona | 100 g                          | 2,5 g                               |
| Cebula           | 10 g                           | 1,7 g                               |
| Papryka czerwona | 20 g                           | 2,0 g                               |
| Olej             | 12 g                           | 0,0 g                               |
| Szczypiorek      | 5 g                            | 2,6 g                               |

### Zadanie 15.

Ile wynosi wartość energetyczna 100 g placek ziemniaczanych zawierających 4 g białka, 14 g tłuszczu, 24 g węglowodanów ogółem, w tym 2 g błonnika?

- A. 234 kcal
- B. 238 kcal
- C. 242 kcal
- D. 244 kcal

### Zadanie 16.

Wskaźnik WHR (stosunek obwodu talii do obwodu bioder) stosuje się do

- A. określenia należytej masy ciała.
- B. określenia typu otyłości u osób dorosłych.
- C. oceny rozwoju fizycznego dzieci i młodzieży.
- D. oceny gęstości mineralnej kości u osób dorosłych.

### Zadanie 17.

W zamieszczonym w tabeli zestawie obiadowym dla osoby na diecie 1000 kcal zamienić należy

- A. pieczoną rybę na gotowane żeberka.
- B. zupę czystą na zagęszczany krem.
- C. ryż czarny na ziemniaki purée.
- D. deser na surówkę owocową.

| Zestaw obiadowy                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| barszcz czerwony czysty bez dodatków<br>pstrąg pieczony w folii, ryż czarny na sypko, brokuły z wody<br>krem cytrynowy z biszkoptami |

### Zadanie 18.

Która odmiana wegetarianizmu dopuszcza spożywanie produktów takich jak: mięso drobiu, ryby, jaja, miód, mleko?

- A. Witarianizm.
- B. Semiwegetarianizm.
- C. Ichtiowegetarianizm.
- D. Laktoowegetarianizm.

### Zadanie 19.

Niskie spożycie błonnika zwiększa ryzyko wystąpienia

- A. anemii.
- B. celiakii.
- C. raka jelita grubego.
- D. żółtaczki pokarmowej.

### Zadanie 20.

Przegrzanie organizmu, spowolnienie czynności umysłowych, zatrucie szkodliwymi produktami przemiany materii to niektóre objawy spowodowane

- A. ujemnym bilansem wody w organizmie.
- B. spożyciem zbyt małej ilości witamin B<sub>1</sub> i PP.
- C. nadmiernym spożyciem chloru, sodu i potasu.
- D. nadmiernym spożyciem węglowodanów prostych.

### Zadanie 21.

Opracowywaniem międzynarodowych standardów dla producentów żywności mających na celu dbanie o zdrowie konsumentów i uczciwe praktyki w handlu żywnością zajmuje się

- A. Światowa Organizacja Zdrowia.
- B. Komitet Żywienia Człowieka PAN.
- C. Organizacja ds. Wyżywienia i Rolnictwa.
- D. Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO.

### Zadanie 22.

Do kontroli którego parametru należy użyć sprzętu przedstawionego na rysunku?

- A. Masy potrawy po obróbce cieplnej.
- B. Ciśnienia w płaszczu wodnym kotła.
- C. Temperatury wewnątrz gotowanej potrawy.
- D. Wilgotności w magazynie produktów suchych.



### Zadanie 23.

W restauracji ofertę potraw i napojów sporządzanych dla dzieci należy zamieścić w karcie

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

### Zadanie 24.

| Normatyw surowcowy na 5 porcji mleczka czekoladowego |      |       |
|------------------------------------------------------|------|-------|
| Nazwa surowca                                        | J.m. | Ilość |
| Mleko                                                | ml   | 500   |
| Jaja                                                 | szt. | 3     |
| Cukier                                               | g    | 35    |
| Czekolada                                            | g    | 75    |

Korzystając z normatywu surowcowego zamieszczonego w tabeli, oblicz zapotrzebowanie surowcowe na 55 porcji mleczka czekoladowego.

- A. Mleko 27,5 l, jaja 165 szt., cukier 1,93 kg, czekolada 4,13 kg
- B. Mleko 27,5 l, jaja 33 szt., cukier 19,3 kg, czekolada 41,3 kg
- C. Mleko 5,5 l, jaja 165 szt., cukier 3,85 kg, czekolada 8,25 kg
- D. Mleko 5,5 l, jaja 33 szt., cukier 0,385 kg, czekolada 0,825 kg

### Zadanie 25.

Ile pęczków rzodkiewki o masie 0,25 kg należy zaplanować do sporządzenia 50 porcji surówki, jeżeli do wykonania 1 porcji potrzeba 30 g tego surowca?

- A. 2 pęczki.
- B. 4 pęczki.
- C. 6 pęczków.
- D. 8 pęczków.

### Zadanie 26.

Ile wyniesie cena gastronomiczna brutto 250 ml soku jabłkowego, jeżeli cena zakupu opakowania soku o pojemności 5 l wynosi 10,00 zł, marża gastronomiczna 300%, a stawka podatku VAT 23%?

- A. 2,46 zł
- B. 6,16 zł
- C. 24,60 zł
- D. 61,50 zł

### Zadanie 27.

Zakładem gastronomicznym typu żywieniowego jest

- A. bistro.
- B. cafeteria.
- C. cukiernia.
- D. kawiarnia.

### Zadanie 28.

Usługą podstawową świadczoną przez restaurację jest

- A. organizacja przyjęć zasiadanych.
- B. wykonywanie usług cateringowych.
- C. zaopatrzenie zakładów w wyroby garmazeryjne.
- D. sprzedaż potraw i napojów do konsumpcji na miejscu.

### Zadanie 29.

Który instrument promocyjny zastosowała pizzeria, oferując dostawę pizzy do domu?

- A. Publicity.
- B. Sponsoring.
- C. Public relations.
- D. Marketing bezpośredni.

### Zadanie 30.

| Cennik oferty konferencyjnej   |                 |             |
|--------------------------------|-----------------|-------------|
| Usługa                         | Jednostka miary | Cena brutto |
| Sala konferencyjna dla 40 osób | doba            | 600,00 zł   |
| Sala konferencyjna dla 80 osób | doba            | 700,00 zł   |
| Przerwa kawowa                 | 1 osoba         | 10,00 zł    |
| Lunch                          | 1 osoba         | 70,00 zł    |

Na podstawie danych zamieszczonych w cenniku oferty konferencyjnej oblicz koszt zorganizowania jednodniowego szkolenia dla 50 osób, wyrażony w cenie brutto, podczas którego przewidziano dwie przerwy kawowe i lunch.

- A. 4 600,00 zł
- B. 4 700,00 zł
- C. 5 100,00 zł
- D. 5 200,00 zł

### **Zadanie 31.**

Którą wartość należy wpisać na rachunek za śniadanie w formie bufetu dla dwóch osób dorosłych i trójki dzieci w wieku 5, 8 i 10 lat, wyrażoną w cenie brutto, jeżeli cena brutto śniadania wynosi 25,00 zł od osoby a śniadanie dla dzieci do 6 roku życia jest gratis?

- A. 75,00 zł
- B. 100,00 zł
- C. 125,00 zł
- D. 150,00 zł

### **Zadanie 32.**

Jeżeli klient cyklicznie odbiera zamówione potrawy, za które uregulował należność „z góry”, to jest to sprzedaż

- A. ruchoma.
- B. sugerowana.
- C. bezpośrednia.
- D. abonamentowa.

### **Zadanie 33.**

Który system obsługi stosowany jest w restauracji, w której sala konsumencka podzielona jest na sekcje, a w każdej sekcji jeden kelner samodzielnie obsługuje gości?

- A. System brygadowy.
- B. System kelnerów rewirowych.
- C. System brygadowo-kompleksowy.
- D. System zespołów specjalistycznych.

### **Zadanie 34.**

Systemem samoobsługowym, w którym potrawy i napoje wydawane są przez „okienko” łączące kuchnię z salą konsumencką, jest

- A. system polski.
- B. system czeski.
- C. system francuski.
- D. system szwedzki.

### **Zadanie 35.**

Do nakrycia stołu o wymiarach 120 cm x 90 cm na uroczystą, oficjalną kolację należy użyć obrusu

- A. białego o wymiarach 150 cm x 120 cm.
- B. białego o wymiarach 180 cm x 150 cm.
- C. grafitowego o wymiarach 150 cm x 120 cm.
- D. grafitowego o wymiarach 180 cm x 150 cm.



### Zadanie 36.

Stoły bufetowe z potrawami i napojami oraz stoły i krzesła dla gości należy przygotować na

- A. koktajl party.
- B. bankiet angielski.
- C. przyjęcie zasiadane.
- D. bankiet amerykański.

### Zadanie 37.

Który rodzaj białizny stołowej przedstawiono strzałką na rysunku?

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



### Zadanie 38.

Do czego służą przedstawione na rysunku sztucce?

- A. Do serwowania fondue serowego.
- B. Do konsumowania świeżych ostryg.
- C. Do tranżerowania pieczonego indyka.
- D. Do podawania szaszłyków wieprzowych.



### Zadanie 39.

Które szczypce wchodzą w skład nakrycia stołu bufetowego i służą konsumentowi do przekładania pieczywa z koszyka na talerz?



A.



B.



C.



D.

### **Zadanie 40.**

Na rysunku przedstawiono

- A. młynek do kawy.
- B. mikser barmański.
- C. kruszarkę do lodu.
- D. wyciskacz do cytrusów.

