

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**

Wersja arkusza: **SG**

**T.15-SG-23.01**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2023**

**CZĘŚĆ PISEMNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2012**

### **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 krerek 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 z wymienionych produktów są najlepszym źródłem białka pełnowartościowego?

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

**Zadanie 2.**

Źródłem kolagenu jest

- A. ryż biały.
- B. mleko tłuste.
- C. mięso wieprzowe.
- D. pieczywo pełnoziarniste.

**Zadanie 3.**

Do grupy składników odżywczych pełniących w organizmie człowieka funkcję budulcową należą

- A. białka i tłuszcze.
- B. białka i węglowodany.
- C. składniki mineralne i białka.
- D. składniki mineralne i tłuszcze.

**Zadanie 4.**

Przedstawione w tabeli zmiany zachodzące w organizmie człowieka są objawami

- A. nadmiaru białka.
- B. nadmiaru tłuszczu.
- C. niedoboru cukrów prostych.
- D. niedoboru cukrów złożonych.

<b>Zmiany zachodzące w organizmie człowieka</b>
Nadwaga Rozwój procesów miażdżycowych Wzrost ryzyka nadciśnienia Zawał serca

**Zadanie 5.**

Błonnik pokarmowy 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 6.**

Trawienie skrobi w dwunastnicy przebiega z udziałem

- A. lipazy jelitowej.
- B. amylazy jelitowej.
- C. lipazy trzustkowej.
- D. amylazy trzustkowej.

**Zadanie 7.**

Korzystając z informacji zamieszczonych w tabeli, określ ile wynosi dobowe zapotrzebowanie na energię dla mężczyzny prowadzącego umiarkowaną aktywność zawodową i dużą aktywność pozazawodową, którego PPM wynosi 1750 kcal/dobę.

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

Poziom aktywności fizycznej 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.**

Obiad złożony z barszczu ukraińskiego, ziemniaków purée, sałaty ze śmietaną, kompotu z rabarbaru, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, należy uzupełnić

- A. serem panierowanym.
- B. sosem pomidorowym.
- C. pierogami z mięsem.
- D. kotletem z buraków.

**Zadanie 9.**

Który zestaw kolacyjny został zaplanowany zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci w wieku szkolnym?

- A. Pieczywo pszenne, pasta jajeczna, pomidor, kawa zbożowa z mlekiem.
- B. Pieczywo pszenne, masło, dżem wiśniowy, kakao, pączek.
- C. Pieczywo razowe, smalec, ogórek małosolny, herbata, banan.
- D. Pieczywo razowe, masło, węgorz wędzony, cebula, bawarka.

**Zadanie 10.**

Stosując zasadę zamienności produktów spożywczych, olej można zastąpić

- A. jajami.
- B. masłem.
- C. śmietaną.
- D. maślaną.

**Zadanie 11.**

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

- A. 16,5 g
- B. 25,0 g
- C. 50,0 g
- D. 62,5 g

**Zadanie 12.**

Stosując współczynnik Atwatera oblicz, o ile kilokalorii wzrośnie wartość energetyczna naparu z herbaty posłodzonego 2 łyżeczkami cukru, jeżeli masa 1 łyżeczki cukru wynosi 5 g.

- A. O 20 kcal
- B. O 40 kcal
- C. O 50 kcal
- D. O 90 kcal

**Zadanie 13.**

Ile 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 14.**

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 15.**

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 16.**

W jadłospisie dla osób w podeszłym wieku **nie należy** planować

- A. zupy grzybowej.
- B. pulpetów cielęcych.
- C. jogurtu naturalnego.
- D. margaryny miękkiej.

**Zadanie 17.**

Która dieta alternatywna opiera się na spożywaniu głównie wyrobów zbożowych pełnoziarnistych z dodatkiem warzyw, roślin strączkowych i innych nasion oraz owoców przy znacznym ograniczeniu mięsa i mleka?

- A. Dieta Dukana.
- B. Dieta optymalna.
- C. Dieta frutariańska.
- D. Dieta makrobiotyczna.

**Zadanie 18.**

W diecie laktowegetarian uwzględnia się produkty pochodzenia roślinnego oraz

- A. jaja i potrawy z jaj.
- B. ryby i konserwy rybne.
- C. drób i wędliny drobiowe.
- D. mleko i przetwory mleczne.

**Zadanie 19.**

Niskie spożycie żelaza zwiększa w organizmie człowieka głównie ryzyko wystąpienia

- A. anemii.
- B. cukrzycy.
- C. próchnicy zębów.
- D. osteoporozy kości.

**Zadanie 20.**

Zaburzenie odżywiania polegające na obsesyjnym odchudzaniu i występowaniu jadłowstrętu psychicznego to

- A. bulimia.
- B. celiakia.
- C. anoreksja.
- D. miażdżyca.

**Zadanie 21.**

Którą potrawę zaplanowaną w menu bankietu można po sporządzeniu zamrozić i poddać restytucji bezpośrednio przed konsumpcją?

- A. Schab pieczony.
- B. Jaja faszerowane.
- C. Suflet czekoladowy.
- D. Tymbaliki drobiowe.

**Zadanie 22.**

Ilu kucharzy należy zaplanować do sporządzenia w ciągu jednego dnia 75 kg kopytek i 40 kg uszek, jeżeli jeden kucharz produkuje dziennie 15 kg kopytek i 8 kg uszek?

- A. 2
- B. 3
- C. 4
- D. 5

**Zadanie 23.**

Który przyrząd kontrolno-pomiarowy przedstawiono na ilustracji?

- A. Higrometr.
- B. Manometr.
- C. Wagę hakową.
- D. Sondę temperaturową.

**Zadanie 24.**

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

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

**Zadanie 25.**

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

- A. 12,5 l
- B. 20,0 l
- C. 25,0 l
- D. 52,5 l

**Zadanie 26.**

Ile ziemniaków należy pobrać z magazynu, jeżeli zaplanowano zużycie 20 kg obranych ziemniaków, a ubytek masy podczas obróbki wstępnej brudnej surowca wynosi 20%?

- A. 20,00 kg
- B. 22,00 kg
- C. 25,00 kg
- D. 27,00 kg

**Zadanie 27.**

Ile wynosi cena gastronomiczna brutto 150 ml wina, jeżeli cena zakupu butelki wina o pojemności 1,5 l wynosi 250,00 zł, zakład stosuje marżę w wysokości 100%, a stawka podatku VAT wynosi 23%?

- A. 6,25 zł
- B. 8,25 zł
- C. 50,00 zł
- D. 61,50 zł

**Zadanie 28.**

Ile wynosi cena gastronomiczna netto 1 zestawu śniadaniowego, jeżeli koszt surowców na 100 zestawów wynosi 400,00 zł, a marża gastronomiczna 250%?

- A. 6,50 zł
- B. 10,00 zł
- C. 14,00 zł
- D. 20,50 zł

**Zadanie 29.**

Do zakładów gastronomicznych typu żywieniowego należą

- A. kawiarnia i bufet.
- B. bar mleczny i bufet.
- C. kawiarnia i restauracja.
- D. bar mleczny i restauracja.

**Zadanie 30.**

Usługą uzupełniającą restauracji jest

- A. działalność cateringowa.
- B. działalność rozrywkowa.
- C. sporządzanie potraw i napojów.
- D. sprzedaż na miejscu potraw i napojów.

**Zadanie 31.**

Którą formę promocji wykorzystwała restauracja, wprowadzając zniżkowe kupony na potrawy sezonowe?

- A. Reklamę.
- B. Sponsoring.
- C. Sprzedaż osobistą.
- D. Promocję sprzedaży.

**Zadanie 32.**

Zakład gastronomiczny wprowadzając rabaty dla stałych gości stosuje marketing-mix w zakresie

- A. ceny.
- B. promocji.
- C. produktu.
- D. dystrybucji.

**Zadanie 33.**

Ile procent rabatu udziela jadalnia stałym gościom, 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 34.**

Korzystając z informacji zamieszczonych w tabeli, oblicz cenę gastronomiczną netto posiłków dla czterech osób za dwutygodniowy pobyt, jeżeli marża gastronomiczna wynosi 200%.

- A. 108,00 zł
- B. 151,20 zł
- C. 1 008,00 zł
- D. 1 512,00 zł

<b>Wykaz kosztów surowców dla jednej osoby w ośrodku</b>	
<b>Rodzaj posiłku</b>	<b>Koszt surowców jednego posiłku [zł]</b>
Śniadanie	2,00
Obiad	4,00
Kolacja	3,00



**Zadanie 35.**

Którą czynność powinien wykonać kelner przy stole z prawej strony gościa?

- A. Nalewanie zupy z wazy.
- B. Napełnianie filiżanki kawą.
- C. Ustawianie talerza do pieczywa.
- D. Prezentowanie potrawy na półmisku.

**Zadanie 36.**

Przedstawiony na ilustracji zestaw sztućców służy do porcjowania

- A. kawioru.
- B. homara.
- C. pizzy.
- D. tortu.

**Zadanie 37.**

Ilustracja I.



Ilustracja II.



Ilustracja III.



Ilustracja IV.

Która ilustracja przedstawia nóż do masła?

- A. Ilustracja I.
- B. Ilustracja II.
- C. Ilustracja III.
- D. Ilustracja IV.

**Zadanie 38.**

Filiżankę o pojemności 40 ml należy zastosować do podania kawy

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

**Zadanie 39.**

Sprzętu przedstawionego na ilustracji należy użyć do

- A. dekantacji wina.
- B. ochłodzenia wina.
- C. mieszania alkoholu.
- D. odmierzania alkoholu.

**Zadanie 40.**

Do sporządzenia kawy ristretto należy zaplanować

- A. ekspres ciśnieniowy.
- B. ekspres przelewowy.
- C. kawiarkę.
- D. tygielek.