

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

Symbol kwalifikacji: **T.15**

Wersja arkusza: **SG**

**T.15-SG-24.06**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2024**

**CZĘŚĆ PISEMNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2012**

### **Instrukcja dla zdającego**

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 11 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.**

Który środek spożywczy dostarczy organizmowi człowieka największej ilości fruktozy?

- A. Miód.
- B. Jabłko.
- C. Mąka pszenna.
- D. Orzechy włoskie.

**Zadanie 2.**

| <b>Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych i nienasyconych w wybranych produktach (g/100 g produktu)</b> |                       |                               |                               |
|---|-----------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| <b>Produkt</b>  | <b>Kwasy nasycone</b> | <b>Kwasy jednonienasycone</b> | <b>Kwasy wielonienasycone</b> |
| Tran  | 21                    | 57                            | 16,00                         |
| Smalec  | 46,54                 | 42,48                         | 6,52                          |
| Masło   | 54,72                 | 22,41                         | 1,16                          |
| Oliwa   | 14,86                 | 70,12                         | 10,61                         |

Który tłuszcz zawiera największą ilość NNKT, zgodnie z danymi zamieszczonymi w tabeli?

- A. Tran.
- B. Oliwa
- C. Masło.
- D. Smalec.

**Zadanie 3.**

Która witamina zapewnia organizmowi człowieka prawidłowy wzrost i mineralizację kości?

- A. Witamina A.
- B. Witamina D.
- C. Witamina E.
- D. Witamina K.

**Zadanie 4.**

Przedstawione w tabeli zmiany zachodzące w organizmie człowieka są objawami przede wszystkim

- A. nadmiaru cynku.
- B. nadmiaru miedzi.
- C. niedoboru żelaza.
- D. niedoboru potasu.

| <b>Zmiany zachodzące w organizmie człowieka</b>                              |
|--|
| Niedokrwistość<br>Obniżenie sprawności fizycznej<br>Pogorszenie koncentracji |

**Zadanie 5.**

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

- A. Ser gouda.
- B. Sałata liściasta.
- C. Płatki zbożowe.
- D. Szynka wędzona.

**Zadanie 6.**

Zgodnie z rekomendacją polskich norm żywienia zawartość soli kuchennej w diecie nie powinna przekraczać

- A. 150 g/dzień.
- B. 50 g/dzień.
- C. 15 g/dzień.
- D. 5 g/dzień.

**Zadanie 7.**

Do potrawy z jaj sadzonych należy zaplanować dodatek, który uzupełni w potrawie brak

- A. składników mineralnych, głównie fosforu.
- B. witamin rozpuszczalnych w tłuszczach.
- C. białka pełnowartościowego.
- D. węglowodanów złożonych.

**Zadanie 8.**

Zgodnie z zasadami zamiany produktów olej można zastąpić

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

**Zadanie 9.**

Ile kg pieczywa należy przygotować, aby zastąpić 5 kg kaszy, jeżeli zgodnie z tabelą zamienności produktów spożywczych 135 g pieczywa zastępuje 100 g kaszy?

- A. 6,75 kg
- B. 5,30 kg
- C. 0,76 kg
- D. 0,53 kg

**Zadanie 10.**

Ile wynosi wartość energetyczna 100 g sera twarogowego chudego, który zawiera 19,8 g białka, 4,7 g tłuszczu oraz 3,7 g węglowodanów?

- A. 178,20 kcal
- B. 154,80 kcal
- C. 136,30 kcal
- D. 112,80 kcal

**Zadanie 11.**

Ile węglowodanów dostarczy organizmowi 1 porcja surówki z buraków i jabłek o masie 150 g, jeżeli 100 g tej surówki zawiera 12,10 g węglowodanów?

- A. 18,15 g
- B. 16,21 g
- C. 15,00 g
- D. 12,10 g

**Zadanie 12.**

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli, oblicz wartość energetyczną 1 porcji zupy kalafiorowej.

- A. 308,00 kcal
- B. 261,80 kcal
- C. 250,00 kcal
- D. 120,80 kcal

| Normatyw surowcowy na 1 porcję zupy kalafiorowej |           | Wartość energetyczna w 100 g produktu [kcal] |
|--|-----------|--|
| Nazwa produktu                                   | Ilość [g] |  |
| Włoszczyzna                                      | 100       | 25   |
| Kalafior   | 100       | 22   |
| Śmietana 18%                                     | 15        | 184  |
| Ziemniaki  | 60        | 77   |

**Zadanie 13.**

Do oceny jakościowej sposobu żywienia należy zastosować metodę

- A. wagową.
- B. punktową.
- C. analityczną.
- D. inwentarzową.

**Zadanie 14.**

W diecie laktowegetarian uwzględnia się warzywa, owoce oraz

- A. jaja.
- B. ryby.
- C. drób.
- D. nabiał.

**Zadanie 15.**

Zaburzenie odżywiania, polegające na celowej utracie masy ciała i występowaniu jadłowstrętu psychicznego to

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

**Zadanie 16.**

Która instytucja kontroluje stan sanitarny zakładu i stan higieny pracowników?

- A. Państwowa Inspekcja Pracy.
- B. Państwowy Zakład Higieny.
- C. Instytut Żywności i Żywienia.
- D. Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna.

**Zadanie 17.**

Do obowiązków sommeliera należy

- A. parzenie kawy i herbaty.
- B. produkcja wyrobów garmażeryjnych.
- C. sporządzanie napojów alkoholowych.
- D. doradzanie i serwowanie win do potraw.

**Zadanie 18.**

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli określ, w jakiej temperaturze należy przechowywać gotowy do wydania kisiel karmelowy.

- A.  $0 \div 4^{\circ}\text{C}$
- B.  $10^{\circ}\text{C}$
- C. powyżej  $63^{\circ}\text{C}$
- D. powyżej  $75^{\circ}\text{C}$

| Potrawa                 | Temperatura przechowywania [ $^{\circ}\text{C}$ ] |
|-------------------------|---|
| Dania ciepłe do wydania | powyżej 63  |
| Zupy ciepłe do wydania  | powyżej 75  |
| Desery owocowe zimne    | 10  |
| Desery mleczne zimne    | $0 \div 4$  |

**Zadanie 19.**

Który przyrząd służy do pomiaru ciśnienia pary w kotle warzelnym?

- A. Termometr.
- B. Higrometr.
- C. Manometr.
- D. Pirometr.

**Zadanie 20.**

Próbki kontrolne potraw przeznaczone do celów sanitarno-epidemiologicznych należy pobierać w ilości nie mniejszej niż

- A. 100 g
- B. 150 g
- C. 200 g
- D. 250 g

**Zadanie 21.**

W karcie menu restauracji należy umieścić informację o

- A. wartości VAT.
- B. wysokości marży.
- C. objętości porcji napoju.
- D. zawartości składników mineralnych.

**Zadanie 22.**

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli, oblicz zapotrzebowanie na surowce do sporządzenia 40 porcji frytek.

- A. Ziemniaki 14,00 kg, olej 0,3 l
- B. Ziemniaki 14,00 kg, olej 3,0 l
- C. Ziemniaki 1,40 kg, olej 0,03 l
- D. Ziemniaki 1,40 kg, olej 3,00 l

| <b>Normatyw surowcowy<br/>na 10 porcji frytek</b> |              |
|---|--------------|
| <b>Nazwa produktu</b>                             | <b>Ilość</b> |
| Ziemniaki   | 3 500 g      |
| Olej  | 750 ml       |

**Zadanie 23.**

Ile należy zakupić mrożonych ryb pokrytych wodną glazurą, jeżeli normatyw surowcowy przewiduje użycie 35 kg surowca, a ubytki wody podczas rozmrażania wynoszą 30%?

- A. 30,00 kg
- B. 35,00 kg
- C. 50,00 kg
- D. 70,00 kg

**Zadanie 24.**

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli, oblicz cenę brutto 1 zestawu obiadowego w przedszkolu.

- A. 2,45 zł
- B. 2,95 zł
- C. 5,40 zł
- D. 6,15 zł

| Zestaw obiadowy w przedszkolu |   |
|-------------------------------|---|
| Potrawa, napój                | Wartość brutto dla grupy 68 dzieci [zł] |
| Barszcz ukraiński             | 166,60                                  |
| Pierogi z mięsem i kapustą    | 200,60                                  |
| Kompot owocowy                | 51,00                                   |

**Zadanie 25.**

Ile wynosi cena gastronomiczna netto 50 ml wódki, jeżeli koszt zakupu butelki wódki o pojemności 1,0 litra wyniósł 200,00 zł, a firma stosuje marżę w wysokości 100%?

- A. 5,00 zł
- B. 10,00 zł
- C. 20,00 zł
- D. 30,00 zł

**Zadanie 26.**

Oblicz cenę gastronomiczną brutto 1 porcji barszczu ukraińskiego, jeżeli cena gastronomiczna netto 1 porcji tej zupy wynosi 4,10 zł, a stawka VAT 8%.

- A. 3,57 zł
- B. 4,43 zł
- C. 12,10 zł
- D. 32,80 zł

**Zadanie 27.**

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

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

**Zadanie 28.**

Jeżeli zakład gastronomiczny organizuje konferencję dla przedstawicieli branży gastronomicznej, to stosuje

- A. promocję bezpośrednią.
- B. promocję sprzedaży.
- C. sprzedaż osobistą.
- D. public relations.

**Zadanie 29.**

Na podstawie zamieszczonych w tabeli danych o usługach świadczonych podczas warsztatów dla matek z dziećmi, oblicz ile wynosi należność brutto za organizację 4-godzinnych warsztatów dla 25 osób.

- A. 100,00 zł
- B. 350,00 zł
- C. 450,00 zł
- D. 975,00 zł

| <b>Cennik usług świadczonych podczas warsztatów dla matek z dziećmi</b> |                        |                                     |
|---|------------------------|-------------------------------------|
| <b>Rodzaj usługi</b>  | <b>Jednostka miary</b> | <b>Cena jednostkowa brutto [zł]</b> |
| Przerwa obiadowa  | 1 zestaw obiadowy      | 14,00                               |
| Animator zabaw dla dzieci   | 1 godzina              | 25,00                               |

**Zadanie 30.**

Ile zapłaci stały klient za obiad dla grupy 24 osób, jeśli standardowa cena jednego zestawu wynosi 25,00 zł, a karta stałego klienta uprawnia go do 10% zniżki?

- A. 600,00 zł
- B. 660,00 zł
- C. 540,00 zł
- D. 480,00 zł

**Zadanie 31.**

Podając gościom zupę wyporcjowaną w talerzu głębokim, kelner stosuje serwis

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

**Zadanie 32.**

Którą potrawę należy wyserwować z półmiska na talerz, stosując chwyt płaski sztućców?

- A. Jabłka pieczone.
- B. Jaja garnirowane.
- C. Knedle ze śliwkami.
- D. Naleśniki z dżemem.



**Zadanie 33.**

Podłużne ozdobne serwety układane na obrusie to

- A. laufry.
- B. moltony.
- C. skirtingi.
- D. napperony.

**Zadanie 34.**

Do konsumpcji śniadania wiedeńskiego należy podać widelce i noże stołowe

- A. specjalne.
- B. średnie.
- C. duże.
- D. małe.

**Zadanie 35.**

Którą zupę należy podać w talerzu głębokim?

- A. Krem pomidorowy z grzankami.
- B. Barszcz czerwony z krokietem.
- C. Bulion drobiowy z żółtkiem.
- D. Rosół wołowy z kołdunami.

**Zadanie 36.**

W kieliszku przedstawionym na ilustracji należy podać

- A. wino musujące.
- B. wodę mineralną.
- C. wermut.
- D. koniak.

**Zadanie 37.**

Przedstawione na ilustracji urządzenie służy do sporządzania

- A. grzanego wina.
- B. gorącej czekolady.
- C. soków owocowych.
- D. napojów mieszanych.



**Zadanie 38.**

Do sporządzenia espresso należy wykorzystać

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

**Zadanie 39.**



Ilustracja 1.



Ilustracja 2.



Ilustracja 3.



Ilustracja 4.

Na której ilustracji przedstawiono termos transportowy?

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

**Zadanie 40.**

Dozownik przedstawiony na ilustracji należy zastosować do

- A. płatków śniadaniowych.
- B. napojów chłodzonych.
- C. orzeszków ziemnych.
- D. koktajli mlecznych.

