

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

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

T.15-X-15.01Czas trwania egzaminu: **60 minut****EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE****Rok 2015****CZĘŚĆ PISEMNA**

Układ graficzny © CKE 2015

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 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.

Źródłem białka pełnowartościowego jest

- A. mleko sojowe.
- B. kasza gryczana.
- C. czarna porzeczka.
- D. szynka wieprzowa.

Zadanie 2.

Do grupy składników regulujących przemiany zachodzące w organizmie człowieka zalicza się

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

Zadanie 3.

Przyczyną niedoczynności tarczycy jest

- A. nadmiar jodu.
- B. niedobór jodu.
- C. nadmiar magnezu.
- D. niedobór magnezu.

Zadanie 4.

W organizmie człowieka w wyniku odwodnienia mogą wystąpić niedobory

- A. cynku i jodu.
- B. sodu i potasu.
- C. białek prostych.
- D. żelaza i witaminy C.

Zadanie 5.

Nadmierne spożycie białek **nie powoduje**

- A. kwasicy.
- B. spadku odporności.
- C. nadmiernego obciążenia nerek.
- D. nadmiernego obciążenia wątroby.

Zadanie 6.

Trawienie węglowodanów rozpoczyna się

- A. w żołądku.
- B. w jamie ustnej.
- C. w dwunastnicy.
- D. w jelicie cienkim.

Zadanie 7.

Przy 3 lub 4 posiłkach spożywanych w ciągu dnia, obiad powinien pokrywać codzienne zapotrzebowanie energetyczne

- A. w 30-35%
- B. w 35-40%
- C. w 40-45%
- D. w 45-50%

Zadanie 8.

Który zestaw surowców **nie powinien** być stosowany do przygotowywania potraw śniadaniowych?

- A. Bób, groch, ser.
- B. Płatki owsiane, masło, jaja.
- C. Jaja, dżem truskawkowy, jabłko.
- D. Marchew, chleb razowy, jogurt naturalny.

Zadanie 9.

Dzienne zapotrzebowanie dorosłego człowieka na witaminę C wynosi

- A. 110 mg
- B. 60 mg
- C. 30 mg
- D. 10 mg

Zadanie 10.

Wskaż sformułowanie **niezgodne** z zasadami racjonalnego żywienia.

- A. Kobiety ciężarne mogą spożywać posiłki co 3 godziny.
- B. Posiłki powinny być odpowiednio rozłożone w ciągu dnia.
- C. Zdrowa, dorosła osoba powinna spożywać ok. czterech posiłków w ciągu dnia.
- D. Śniadanie powinno pokrywać połowę codziennego zapotrzebowania energetycznego.

Zadanie 11.

Które posiłki należy planować dla dzieci w wieku 3-6 lat?

- A. Śniadanie, drugie śniadanie, lunch, obiad, podwieczorek.
- B. Śniadanie, podwieczorek, lunch, kolacja.
- C. Śniadanie, drugie śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja.
- D. Śniadanie, lunch, podwieczorek, kolacja.

Zadanie 12.

W przedszkolu na śniadanie zaplanowano kanapkę z szynką. Zgodnie z zasadami zamienności produktów, szynkę można zastąpić

- A. serem tofu.
- B. pastą z twarogu.
- C. dżemem wielowocowym.
- D. pomidorem ze szczypiorkiem.

Zadanie 13.

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli, oblicz zawartość białka w 1 porcji medalionów z indyka.

- A. 20 g
- B. 25 g
- C. 30 g
- D. 35 g

Nazwa surowca	Normatyw surowcowy na 1 porcję	Zawartość białka w 100 g produktu
filet z indyka	120 g	20 g
mąka	10 g	10 g
olej	10 g	0

Zadanie 14.

Jaka będzie zawartość witaminy C w jednej porcji zasmażanych buraczków, jeśli przeciętne straty tej witaminy podczas obróbki wstępnej i cieplnej łącznie wynoszą 60%, zawartość witaminy C w 100 gramach surowych buraków wynosi 10 mg, a na jedną porcję potrawy potrzeba 200 g buraków?

- A. 6 mg
- B. 8 mg
- C. 12 mg
- D. 20 mg

Zadanie 15.

Rozwojowi próchnicy zębów, oprócz złej higieny jamy ustnej, sprzyja w codziennej diecie

- A. nadmiar wapnia.
- B. niedobór żelaza.
- C. nadmiar potasu.
- D. niedobór fluoru.

Zadanie 16.

Do oceny jakościowej jadłospisów służy metoda

- A. porównania raportów magazynowych z dziennymi racjami pokarmowymi.
- B. wywiadu z konsumentem na temat dobowego spożycia potraw i napojów.
- C. badania składu chemicznego posiłków.
- D. punktowej oceny jadłospisów.

Zadanie 17.

Weganizm jest rodzajem diety, która dopuszcza spożywanie

- A. wyłącznie surowców pochodzenia roślinnego.
- B. wyłącznie surowców pochodzenia zwierzęcego.
- C. produktów roślinnych, mleka i jego przetworów.
- D. produktów roślinnych, mleka i jego przetworów oraz jaj.

Zadanie 18.

Awitaminoza zwana „ślepotą zmierzchową” jest skutkiem niedostatecznego spożywania

- A. witaminy D.
- B. witaminy B.
- C. witaminy C.
- D. witaminy A.

Zadanie 19.

Do zadań Instytutu Żywności i Żywienia należy

- A. kontrolowanie produktów żywnościowych, znajdujących się w obrocie handlowym.
- B. kontrolowanie stanu placówek żywieniowych.
- C. propagowanie racjonalnego żywienia.
- D. ochranianie praw konsumentów.

Zadanie 20.

Na obiad zaplanowano: zupę jarzynową, gulasz wołowy z kaszą, sałatę zieloną ze śmietaną i kisiel mleczny z sokiem. W jakiej kolejności należy przystąpić do wykonania potraw?

- A. Sałata zielona ze śmietaną, kisiel mleczny, zupa jarzynowa, gulasz wołowy, kasza.
- B. Kasza, gulasz wołowy, zupa jarzynowa, kisiel mleczny, sałata zielona ze śmietaną.
- C. Gulasz wołowy, kisiel mleczny, zupa jarzynowa, kasza, sałata zielona ze śmietaną.
- D. Kisiel mleczny, kasza, sałata zielona ze śmietaną, gulasz wołowy, zupa jarzynowa.

Zadanie 21.

Kolejne etapy procesu technologicznego produkcji galaret mięsnych to

- A. przygotowanie wywaru, dodawanie żelatyny, klarowanie galarety, schładzanie galarety.
- B. gotowanie wywaru, przyprawianie wywaru, żelowanie galarety, odłuszczenie galarety.
- C. przygotowywanie wywaru, namaczanie żelatyny, schładzanie galarety, przyprawianie galarety.
- D. namaczanie żelatyny, upłynnianie żelatyny, przyprawianie galarety, schładzanie galarety, klarowanie galarety.

Zadanie 22.

Korzystając z zamieszczonego harmonogramu pracy pierogarni, oblicz ile pierogów i kopytek można wyprodukować w ciągu jednego dnia, jeśli w ciągu 6 godzin pracy 1 pracownik przygotowuje 10 kg pierogów i 20 kg kopytek?

Harmonogram pracy w pierogarni		
Zmiana	Godziny pracy przy produkcji pierogów i kopytek	Liczba osób zatrudnionych przy produkcji
Pierwsza	7.00 - 13.00	3
Druga	14.00 – 20.00	2

- A. 20 kg pierogów i 40 kg kopytek.
- B. 50 kg pierogów i 100 kg kopytek.
- C. 50 kg pierogów i 60 kg kopytek.
- D. 30 kg pierogów i 100 kg kopytek.

Zadanie 23.

Informację o napojach gorących, codziennie oferowanych w kawiarni, zawiera

- A. karta menu.
- B. karta wódek.
- C. karta specjalna.
- D. karta okolicznościowa.

Zadanie 24.

Korzystając z danych zamieszczonych w tabelach, oblicz wartość energetyczną 100 g chleba graham oraz całego zestawu śniadaniowego.

Zestaw śniadaniowy dla 1 osoby

Potrawa lub napój	Wielkość porcji	Wartość energetyczna
sok z marchwi i jabłek	200 ml	46 kcal
jajko na miękko	1 szt.	75 kcal
chleb graham	100 g	
margaryna „Flora”	10 g	54 kcal
herbata zielona bez cukru	200 ml	2 kcal

Zawartość składników odżywczych w 100 g chleba graham

białko 8 g	tłuszcze 1g	węglowodany 50 g
------------	-------------	------------------

- A. Chleb graham 141 kcal, cały zestaw 318 kcal
- B. Chleb graham 181 kcal, cały zestaw 358 kcal
- C. Chleb graham 221 kcal, cały zestaw 398 kcal
- D. Chleb graham 241 kcal, cały zestaw 418 kcal

Zadanie 25.

Korzystając z normatywu surowcowego zamieszczonego w tabeli, oblicz zapotrzebowanie surowcowe na 45 porcji pieczeni wieprzowej.

Normatyw surowcowy pieczeni wieprzowej na 10 porcji	
Nazwa surowca	Ilość surowca
Szynka wieprzowa b/k	1 400 g
Olej	80 ml
Cebula	100 g
Mąka pszenna	50 g

- A. Szynka wieprzowa 1 400 g, olej 80 ml, cebula 100 g, mąka pszenna 50 g.
- B. Szynka wieprzowa 6 300 g, olej 360 ml, cebula 450 g, mąka pszenna 225 g.
- C. Szynka wieprzowa 14 000 g, olej 360 ml, cebula 450 g, mąka pszenna 225 g.
- D. Szynka wieprzowa 63 000 g, olej 3600 ml, cebula 4 000 g, mąka pszenna 2 250 g.

Zadanie 26.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli, oblicz ile kilogramów truskawek potrzeba do wykonania deserów zaplanowanych w barze mlecznym.

Plan produkcji deserów w barze mlecznym		
Deser	Ilość truskawek potrzebna do wykonania 1 porcji deseru	Ilość porcji deseru
kisiel truskawkowy	50 g	20 porcji
omlet z truskawkami	80 g	50 porcji
galaretka z truskawkami	50 g	30 porcji
truskawki z bitą śmietaną	100 g	40 porcji

- A. 7,5 kg
- B. 8,0 kg
- C. 10,5 kg
- D. 11,0 kg

Zadanie 27.

Oblicz cenę gastronomiczną netto 1 porcji deseru, jeśli całkowity koszt surowców zużytych do sporządzenia 10 porcji tego deseru wynosi 80 zł, a marża gastronomiczna 150%.

- A. 8 zł
- B. 12 zł
- C. 20 zł
- D. 28 zł

Zadanie 28.

Właściciel restauracji kupuje chleb o masie 800 g w cenie 4 zł za sztukę. Oblicz cenę gastronomiczną netto 100 g chleba, jeśli restauracja stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 100%.

- A. 0,5 zł
- B. 1,0 zł
- C. 1,5 zł
- D. 2,0 zł

Zadanie 29.

Szef kuchni opracował recepturę na nową sałatkę z warzyw z sosem winegret. Po wykonaniu próbnej produkcji okazało się, że sałatka jest mało soczysta, rozdrobnione warzywa w krótkim czasie obsychają, a surowe warzywa ciemnieją. Jakie zmiany można wprowadzić do receptury, aby usunąć te wady?

- A. Dodać sok z cytryny.
- B. Dodać cukier.
- C. Zwiększyć ilość warzyw.
- D. Zwiększyć ilość sosu winegret.

Zadanie 30.

Jeśli zakład gastronomiczny organizuje przyjęcia cateringowe, to świadczy usługi

- A. podstawowe.
- B. konsumenckie.
- C. uzupełniające.
- D. rozrywkowe.

Zadanie 31.

Właściciel restauracji, który z okazji Dnia Kobiet zorganizował pokazy i degustacje potraw pod hasłem „Smaki kobiet”, działał w ramach

- A. dystrybucji bezpośrednio.
- B. promocji sprzedaży.
- C. sprzedaży osobistej.
- D. reklamy prasowej.

Zadanie 32.

Jeśli właściciel dwóch restauracji, przynoszących zyski, uruchomił kolejne restauracje w innym mieście, to stosuje strategię

- A. rozwoju rynku.
- B. dywersyfikacji.
- C. penetracji rynku.
- D. zbierania „śmietanki”.

Zadanie 33.

Pan Andrzej Kowalski zlecił restauracji „Kolorowa” organizację balu z okazji Dnia Dziecka dla 30 dzieci. Z oferty restauracji wybrał menu, występ iluzjonisty oraz zabawę z animatorem. Oblicz cenę gastronomiczną brutto tej usługi.

Cennik usług restauracji „Kolorowa”	
Wyszczególnienie	Cena gastronomiczna brutto (zł)
Menu	22,00 za 1 dziecko
Animator	120,00 za 10 dzieci
Iluzjonista – występ	200,00
Pokaz baniek mydlanych	100,00
Przestawienie muzyczne	200,00
Nagłośnienie, oświetlenie i DJ	600,00

- A. 1 020 zł
- B. 1 120 zł
- C. 1 220 zł
- D. 1 320 zł

Zadanie 34.

Oblicz długość stołu dla 10 gości, jeśli odległość między środkami sąsiednich nakryć wynosi 80 cm, a odległość pierwszego nakrycia od krawędzi stołu wynosi 40 cm. Goście będą siedzieli po obu stronach stołu.

- A. 400 cm
- B. 410 cm
- C. 600 cm
- D. 720 cm

Zadanie 35.

Do konsumpcji szczupaka faszerowanego, pieczywa, masła oraz wina białego należy zaplanować

- A. sztucce do ryb, talerzyk zakąskowy, talerzyk na pieczywo, nóż do masła, goblet.
- B. sztucce zakąskowe, talerzyk zakąskowy, talerzyk na pieczywo, nóż do masła, goblet.
- C. sztucce do ryb, talerzyk zakąskowy, talerzyk na pieczywo, nóż do masła, kieliszek do wina białego.
- D. sztucce zakąskowe, talerzyk zakąskowy, talerzyk na pieczywo, nóż do masła, kieliszek do wina białego.

Zadanie 36.

Zleceniodawca przyjęcia weselnego ustalił, że o godzinie 22.00 nowożeńcy rozpoczną podział tortu weselnego. Zleceniobiorca powinien zaproponować do serwowania tortu gościom metodę

- A. rosyjską.
- B. angielską.
- C. niemiecką.
- D. amerykańską.

Zadanie 37.

Na stoły o wymiarach 120 cm x 80 cm restauracja powinna kupić obrusy o wymiarach

- A. 130 cm x 90 cm
- B. 150 cm x 100 cm
- C. 160 cm x 110 cm
- D. 170 cm x 130 cm

Zadanie 38.

Przedstawione na zdjęciu porcelanowe, żaroodporne naczynia, to

- A. głębokie półmiski do potraw duszonych.
- B. kokilki do potraw zapiekanych.
- C. foremki na babki.
- D. sosjerki do sosu.

**Zadanie 39.**

Firma cateringowa przyjęła zamówienie na obsługę biznesowego spotkania dla 30 osób. Zlecenie obejmuje obsługę bufetu kawowego. Jakie urządzenie należy zastosować do parzenia i wydawania kawy?

- A. Warnik o pojemności 20 l.
- B. Zaparzacz do kawy o pojemności 6,5 l.
- C. Ekspres bufetowy ciśnieniowy – dwuramienny.
- D. Automat do kawy na żetony o dużej wydajności.

Zadanie 40.

Na przyjęcie dla 40 osób zaplanowano stół bankietowy. Restauracja dysponuje 10 stołami o długości 180 cm i 2 stołami o długości 160 cm. Jakie stoły należy wybrać do przygotowania stołu bankietowego o długości 16 m?

- A. 9 stołów o długości 180 cm i 1 stół o długości 160 cm.
- B. 8 stołów o długości 180 cm i 2 stoły o długości 160 cm.
- C. 10 stołów o długości 180 cm i 2 stoły o długości 160 cm.
- D. 8 stołów o długości 180 cm i 1 stół o długości 160 cm.