

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

**T.15-X-16.08**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2016**  
**CZEŚĆ PISEMNA**

**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.**

Białkiem występującym w mleku jest

- A. glutenina.
- B. gliadyna.
- C. kazeina.
- D. kolagen.

### **Zadanie 2.**

Głównym węglowodanem występującym w ziemniakach jest

- A. skrobia.
- B. błonnik.
- C. maltoza.
- D. fruktoza.

### **Zadanie 3.**

Długotrwały brak tiaminy w organizmie człowieka sprzyja rozwojowi

- A. pelagry.
- B. beri-beri.
- C. szkorbutu.
- D. niedokrwistości.

### **Zadanie 4.**

Nadmiar jodu w organizmie może prowadzić

- A. do powstawania wola.
- B. do zawału mięśnia sercowego.
- C. do zahamowania syntezy hormonów tarczycy.
- D. do opóźnienia rozwoju umysłowego i fizycznego.

### **Zadanie 5.**

Do grupy produktów o działaniu alkalizującym w organizmie człowieka należy zaliczyć

- A. kawę, pieczywo i migdały.
- B. mięso, warzywa strączkowe i mleko.
- C. orzechy, produkty zbożowe i owoce świeże.
- D. soki warzywne, owoce suche i przetwory mleczne.

### **Zadanie 6.**

Enzymy działające na wiązania estrowe to

- A. lipazy.
- B. amylazy.
- C. nukleazy.
- D. peptydazy.

### Zadanie 7.

Enzymy rozpoczynające trawienie białek w przewodzie pokarmowym to

- A. trypsyna i chymotrypsyna.
- B. pepsyna i podpuszczka.
- C. karboksypeptydazy.
- D. aminopeptydazy.

### Zadanie 8.

Żółć w organizmie człowieka wspomaga trawienie

- A. białka.
- B. skrobi.
- C. tłuszczu.
- D. błonnika.

### Zadanie 9.

Zgodnie z zasadami żywienia maksymalny udział energetyczny podwieczorka w dziennym zapotrzebowaniu człowieka na energię wynosi

- A. 20%
- B. 15%
- C. 10%
- D. 5%

### Zadanie 10.

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

- A. Pieczywo pszenne, pasta jajeczna, pomidor, kawa mleczna.
- B. Pieczywo pszenne, masło, dżem wiśniowy, kakao, pączek.
- C. Pieczywo razowe, pasta z fasoli i buraków, herbata, banan.
- D. Pieczywo razowe, masło, węgorz wędzony, cebula, bawarka.

### Zadanie 11.

Mięsa z kością **nie można** zastąpić

- A. rybą wędzoną.
- B. mlekiem w proszku.
- C. suchymi nasionami grochu.
- D. makaronem pełnoziarnistym.

### Zadanie 12.

Zgodnie z tabelą zamiany produktów masło można zastąpić

- A. smalcem.
- B. oliwą z oliwek.
- C. śmietanką tortową.
- D. olejem słonecznikowym.

**Zadanie 13.**

Zamiana w jadłospisie chleba na płatki owsiane wymaga kontroli zawartości

- A. witaminy C.
- B. białka ogółem.
- C. węglowodanów.
- D. błonnika pokarmowego.

**Zadanie 14.**

Porcja steku o masie 100 g zawiera 20 g białka i dostarcza 215 kcal energii. Oblicz ilość tłuszczu zawartego w 1 porcji tej potrawy.

- A. 5 g
- B. 10 g
- C. 15 g
- D. 25 g

**Zadanie 15.**

Zestaw obiadowy dostarcza organizmowi człowieka 15 g białka, 5 g tłuszczu i 45 g węglowodanów przyswajalnych. Oblicz wartość energetyczną tego zestawu w kilodżulach (kJ), jeśli 1 kcal równa się 4,19 kJ.

- A. 1 257,00 kJ
- B. 1 194,15 kJ
- C. 1 089,40 kJ
- D. 1 068,45 kJ

**Zadanie 16.**

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli, określ ile białka pełnowartościowego, błonnika i witaminy C dostarczy organizmowi człowieka posiłek złożony z 80 g wątróbki wieprzowej sauté z jabłkami, 100 g ziemniaków i 150 g surówki z kapusty kwaszonej.

*Zawartość składników odżywczych w 100 g potraw*

Nazwa potrawy	Białko [g]	Błonnik [g]	Witamina C [mg]
Wątróbka wieprzowa sauté z jabłkami	20	1	20
Ziemniaki z wody	2	2	4
Surówka z kiszanej kapusty	0	2	10

- A. 22,0 g białka pełnowartościowego, 6,0 g błonnika, 39 mg witaminy C.
- B. 20,0 g białka pełnowartościowego, 5,8 g błonnika, 30 mg witaminy C.
- C. 18,0 g białka pełnowartościowego, 4,8 g błonnika, 35 mg witaminy C.
- D. 16,0 g białka pełnowartościowego, 5,8 g błonnika, 35 mg witaminy C.

**Zadanie 17.**

Na podstawie zamieszczonej analizy wskaźników BMI oceń stan odżywienia osoby, której BMI wynosi 45.

- A. Wychudzenie organizmu, jadłowstręt psychiczny.
- B. Niedowaga, podejrzenie o niedożywienie.
- C. Nadwaga, podejrzenie przekarmienia.
- D. Otyłość skrajna, zagrożenie zdrowia.

**Analiza wskaźników BMI**

Wartości BMI	Interpretacja
< 19,00	Niedowaga
25 - 29,9	Nadwaga
30 - 40	Otyłość II stopnia
> 40	Otyłość III stopnia

**Zadanie 18.**

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli, wybierz rodzaj diety, której modyfikacją jest sposób żywienia, opracowany przez doktora Pierre'a Dukana.

- A. Niskobiałkowa.
- B. Wysokobiałkowa.
- C. Nisko tłuszczowa.
- D. Wysokotłuszczowa.

**Dane o diecie Dukana i normach WHO**

Składnik	Dieta Dukana	Normy spożycia wg WHO
Białko	50-60% energii	10-15% energii
Tłuszcz	25-30% energii	do 30% energii

**Zadanie 19.**

Działaniem profilaktycznym w chorobach układu krążenia jest ograniczenie dziennej dawki cholesterolu do

- A. 450 mg
- B. 400 mg
- C. 350 mg
- D. 300 mg

**Zadanie 20.**

W leczeniu zaparc o charakterze przewlekłym stosuje się dietę

- A. niskoenergetyczną.
- B. bogatoresztkową.
- C. bogatobiałkową.
- D. łatwostrawną.

**Zadanie 21.**

Instytucją odpowiedzialną za opracowanie polskich tabel składu i wartości odżywczej produktów spożywczych jest

- A. Ministerstwo Zdrowia.
- B. Światowa Organizacja Zdrowia.
- C. Instytut Żywności i Żywienia im. prof. Aleksandra Szczygła.
- D. Organizacja Narodów Zjednoczonych do spraw Wyżywienia i Rolnictwa.

**Zadanie 22.**

System à la carte produkcji potraw w restauracji obejmuje

- A. sporządzanie, schładzanie, odgrzewanie i ekspedycję.
- B. sporządzanie, mrożenie, odgrzewanie i ekspedycję.
- C. sporządzanie, przechowywanie i ekspedycję.
- D. sporządzanie i ekspedycję.

**Zadanie 23.**

W kuchni gorącej zaplanowano produkcję 155 porcji kotletów mielonych. Ile patelni elektrycznych należy wykorzystać do jednoczesnego usmażenia kotletów, jeżeli wydajność katalogowa patelni wynosi 120 sztuk/godzinę, a wymagany czas smażenia kotletów wynosi 30 minut.

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

**Zadanie 24.**

Placki z mięsem, pieczarkami i serem sporządzane według tradycyjnej receptury, pod nazwą „Rzucanki kaszubskie”, można zjeść w restauracji

- A. fast-food.
- B. rosyjskiej.
- C. orientalnej.
- D. regionalnej.

**Zadanie 25.**

Przekąski zimne, zgodnie z obowiązującymi przepisami przechowywania żywności zawartymi w normach BHP, można przechowywać nie dłużej niż

- A. 24 godziny w temperaturze od 2°C do 6°C.
- B. 12 godzin w temperaturze od 2°C do 6°C.
- C. 24 godziny w temperaturze od 8°C do 12°C.
- D. 12 godzin w temperaturze od 8°C do 12°C.

**Zadanie 26.**

Do zagrożeń chemicznych żywności **nie zalicza się**

- A. dodatków do żywności w postaci konserwantów, barwników.
- B. środków myjących i dezynfekujących maszyny, urządzenia.
- C. bakterii i wirusów, które powodują zatrucia pokarmowe.
- D. pozostałości pestycydów w warzywach, owocach.

**Zadanie 27.**

Które cechy jakościowe potraw ocenia się metodą sensoryczną w skali 5-punktowej?

- A. Zapach, barwę, kaloryczność.
- B. Zapach, barwę, gramaturę w gramach.
- C. Zapach, konsystencję, temperaturę w °C.
- D. Zapach, konsystencję, intensywność smaku.

**Zadanie 28.**

Dania tematyczne, np.: „Grzybowe przysmaki jesieni”, należy umieścić w karcie

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

**Zadanie 29.**

Na podstawie zamieszczonego normatywu na 10 porcji sufletu jabłkowego oblicz zapotrzebowanie surowcowe na sporządzenie 45 porcji tego deseru.

- A. jabłka – 2,25 kg, cukier – 0,9 kg, jaja – 27 szt.  
masło – 0,135 kg, cytryna – 0,27 kg
- B. jabłka – 22,5 kg, cukier – 9 kg, jaja – 27 szt.  
masło – 0,135 kg, cytryna – 0,27 kg
- C. jabłka – 22,5 kg, cukier – 9 kg, jaja – 24 szt.  
masło – 0,12 kg, cytryna – 0,3 kg
- D. jabłka – 2,25 kg, cukier – 0,9 kg, jaja – 24 szt.  
masło – 0,2 kg, cytryna – 0,3 kg

**Normatyw surowcowy  
na 10 porcji sufletu jabłkowego**

Nazwa surowca	Ilość
jabłka	500 g
cukier kryształ	200 g
jaja	6 szt.
masło	30 g
cytryna	60 g

**Zadanie 30.**

Oblicz cenę gastronomiczną brutto kanapki, jeżeli koszt surowca wynosi 1,50 zł, marża gastronomiczna 100% i podatek VAT 8%.

- A. 3,00 zł
- B. 3,24 zł
- C. 3,75 zł
- D. 4,05 zł

**Zadanie 31.**

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli, oblicz wysokość marż gastronomicznych stosowanych dla wyszczególnionych potraw i napoju w pizzerii Trivento.

**Dane o kosztach surowca i cenach gastronomicznych netto w pizzerii Trivento**

Lp.	Wyszczególnienie	Koszt surowca 1 porcji [zł]	Cena gastronomiczna netto porcji [zł]	Marża gastronomiczna [%]
1.	Pizza	4,00	8,00	?
2.	Sałatki	6,00	15,00	?
3.	Kawa	3,00	9,00	?

- A. Pizza 100%, sałatki 150%, kawa 200%.
- B. Pizza 200%, sałatki 150%, kawa 350%.
- C. Pizza 250%, sałatki 325%, kawa 450%.
- D. Pizza 50%, sałatki 100%, kawa 150%.

**Zadanie 32.**

Który surowiec należy wpisać do zamieszczonego wykazu, aby sporządzić budyń z sera twarogowego?

- A. Mąkę ziemniaczaną.
- B. Budyń waniliowy.
- C. Mąkę pszenną.
- D. Jaja.

**Wykaz surowców do sporządzenia budyniu  
z sera twarogowego**

Ser twarogowy
Cukier
Kasza manna
Masło
?
Kandyzowana skórka pomarańczowa
Masło do smarowania formy
Bułka tarta do posypania formy
Cukier wanilinowy

**Zadanie 33.**

Do zakładów gastronomicznych typu żywieniowego zalicza się

- A. bistra, jadłodajnie i cukiernie.
- B. kawiarnie, restauracje i bary.
- C. bistra, jadłodajnie i bary.
- D. bistra, piwiarnie i bary.



**Zadanie 34.**

Korzystając z wykazu kosztów żywienia jednej osoby w ośrodku, oblicz cenę gastronomiczną netto usługi żywienia czterech osób za dwutygodniowy pobyt, jeżeli ośrodek stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 200%.

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

**Wykaz kosztów żywienia jednej osoby w ośrodku**

Rodzaj posiłku	Koszt sporządzenia jednego posiłku [zł]
Śniadanie	2,00
Obiad	4,00
Kolacja	3,00

**Zadanie 35.**

Oblicz wynagrodzenie netto za obsługę kelnerską 200 gości na przyjęciu weselnym, które będzie trwało od godziny 18:00 do godziny 24:00, jeżeli jeden kelner będzie obsługiwał 10 gości, a stawka netto za jedną godzinę pracy kelnera wynosi 10 zł.

- A. 90,00 zł
- B. 120,00 zł
- C. 1 200,00 zł
- D. 1 500,00 zł

**Zadanie 36.**

Właściciel cukierni obniżył zimą cenę deserów lodowych. Który rodzaj rabatu zastosował?

- A. Promocyjny.
- B. Handlowy.
- C. Sezonowy.
- D. Ilościowy.

**Zadanie 37.**

Serwis angielski do podawania potraw można stosować na przyjęciu typu

- A. aperitif.
- B. zasiadanego.
- C. lampka wina.
- D. koktajlowego.

**Zadanie 38.**

W którym naczyniu szklanym barman powinien podać long drinka?



A.



B.



C.



D.

**Zadanie 39.**

Narzędzie przedstawione na rysunku służy do konsumpcji

- A. ślimaków.
- B. homarów.
- C. steków.
- D. ostryg.



**Zadanie 40.**

Przedstawione na zdjęciu urządzenie służy do wieloporcjowego podawania

- A. przekąsek zimnych.
- B. przekąsek gorących.
- C. dodatków do przekąsek zimnych.
- D. dodatków do przekąsek gorących.

