

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

T.15-X-17.01

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
CZEŚĆ PISEMNA

Instrukcja dla zdającego

- Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 stron. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
- 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.
- Arkusz egzaminacyjny zawiera test składający się z 40 zadań.
- Za każde poprawnie rozwiązane zadanie możesz uzyskać 1 punkt.
- Aby zdać część pisemną egzaminu musisz uzyskać co najmniej 20 punktów.
- Czytaj uważnie wszystkie zadania.
- Rozwiązania zaznaczaj na KARCIE ODPOWIEDZI długopisem lub piórem z czarnym tuszem/atramentem.
- Do każdego zadania podane są cztery możliwe odpowiedzi: A, B, C, D. Odpowiada im następujący układ krerek w KARCIE ODPOWIEDZI:

A	B	C	D
---	---	---	---

- Tylko jedna odpowiedź jest poprawna.
- Wybierz właściwą odpowiedź i zamaluj kratkę z odpowiadającą jej literą – np., gdy wybrałeś odpowiedź „A”:

<input checked="" type="checkbox"/>	B	C	D
-------------------------------------	---	---	---

- 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"/>
-------------------------------------	---	---	-------------------------------------

- 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.

Po spożyciu zestawu kolacyjnego najwięcej cholesterolu dostarczy organizmowi człowieka

- A. węgorz wędzony.
- B. pasztet pieczony.
- C. masło.
- D. jajo.

Zestaw kolacyjny

Produkt	Ilość produktu [g]	Zawartość cholesterolu w 100 g produktu [mg]
chleb razowy	100	0,00
masło	20	248,00
jajo	25	360,00
węgorz wędzony	50	140,00
pasztet pieczony	20	370,00

Zadanie 2.

Przedstawione w tabeli zmiany w organizmie człowieka są objawami

- A. nadmiaru jodu.
- B. niedoboru białek.
- C. niedoboru tłuszczów.
- D. nadmiaru witaminy C.

Zmiany w organizmie człowieka

- zahamowanie wzrostu
- opóźnienie rozwoju fizycznego
- pogorszenie gojenia ran

Zadanie 3.

Żółć w organizmie człowieka produkowana jest przez

- A. ślinianki.
- B. żołądek.
- C. wątrobę.
- D. trzustkę.

Zadanie 4.**Wzory Schofielda do obliczania PPM zależnie od płci i wieku**

Chłopcy/mężczyźni		Dziewczęta/kobiety	
Wiek (lata)	PPM (kcal/dobę)	Wiek (lata)	PPM (kcal/dobę)
<3	$(59,512 \times W) - 30,4$	<3	$(58,317 \times W) - 31,1$
3-10	$(22,706 \times W) + 504,3$	3-10	$(20,315 \times W) + 485,9$
11-18	$(17,686 \times W) + 658,2$	11-18	$(13,384 \times W) + 692,6$
19-30	$(15,057 \times W) + 692,2$	19-30	$(14,818 \times W) + 486,6$
31-60	$(11,472 \times W) + 873,1$	31-60	$(8,126 \times W) + 845,6$
>60	$(11,711 \times W) + 587,7$	>60	$(9,082 \times W) + 658,5$

W – masa ciała [kg]

Korzystając ze wzorów Schofielda, oblicz podstawową przemianę materii (PPM) dla kobiety w wieku 20 lat i masie ciała 55 kg.

- A. 1301,59 kcal
- B. 1428,72 kcal
- C. 1520,34 kcal
- D. 1603,23 kcal

Zadanie 5.

Zestaw obiadowy zaplanowany zgodnie z zasadami układania jadłospisów to:

- A. barszcz ukraiński, paprykarz z kurczaka, ziemniaki z wody, purée z fasoli, sok jabłkowy.
- B. zupa ogórkowa, zrazy wołowe, pęczak, surówka z kapusty i marchwi, napój wiśniowy.
- C. krupnik z ryżu, gulasz wołowy, kasza jaglana, surówka z papryki, kompot z jabłek.
- D. zupa pomidorowa z ryżem, gołąbki, frytki, surówka z pomidora, napój wiśniowy.

Zadanie 6.

Niepełnowartościowy zestaw śniadaniowy złożony z jajecznicy, pieczywa razowego, masła i kakao należy uzupełnić

- A. tymbalikiem drobiowym.
- B. rogalikiem croissant.
- C. salsą pomidorową.
- D. zupą mleczną.

Zadanie 7.

Który produkt spożywczy **nie jest** zamiennikiem jaj?

- A. Kasza.
- B. Mleko.
- C. Filet rybny.
- D. Ser twarogowy.

Zadanie 8.

Ile kg chleba zastąpi 2 kg kaszy, jeżeli zgodnie z tabelą zamiany produktów 100 g kaszy zastępuje 135 g chleba?

- A. 1,35 kg
- B. 2,70 kg
- C. 13,50 kg
- D. 27,00 kg

Zadanie 9.

Ile wynosi wartość energetyczna 100 g makreli wędzonej zawierającej w swoim składzie 20,7 g białka i 15,5 g tłuszczu?

- A. 326,0 kcal
- B. 325,8 kcal
- C. 248,3 kcal
- D. 222,3 kcal

Zadanie 10.

Jeżeli 100 g fasolki po bretońsku zawiera 3,10 g błonnika, to 1 porcja tej potrawy o masie 300 g dostarczy

- A. 1,04 g błonnika.
- B. 3,10 g błonnika.
- C. 6,20 g błonnika.
- D. 9,30 g błonnika.

Zadanie 11.

Na podstawie zamieszczonego normatywu surowcowego oblicz wartość energetyczną 1 porcji klusek francuskich.

- A. 424,80 kcal
- B. 355,30 kcal
- C. 347,00 kcal
- D. 138,80 kcal

**Normatyw surowcowy na 1 porcję
klusek francuskich**

Nazwa produktu	Ilość [g]	Wartość energetyczna 100 g produktu [kcal]
mąka krupczatka	40	347,00
masło	20	735,00
jaja	50	139,00
sól	do smaku	

Zadanie 12.

Dieta powinna dostarczyć organizmowi: 60 g białka, 145 g węglowodanów, 20 g tłuszczu. i ok. 2 litrów płynów dziennie.

Unikaj cukru i słodczy.

Pamiętaj o źródłach błonnika w ilości 30-40 g: pełnoziarniste pieczywo, otręby, płatki, warzywa, zioła i kielki.

Stosuj źródła białka: chudy i odtłuszczony nabiał, białko jaja, mięso i wędliny drobiowe oraz ryby.

Spożywaj regularnie 5 posiłków dziennie.

Zamieszczone w ramce informacje odnoszą się do diety

- A. laktoowovegetariańskiej.
- B. bogatoresztkowej.
- C. niskobiałkowej.
- D. 1000 kalorii.

Zadanie 13.

Nadmierne spożywanie przez człowieka węglowodanów prostych sprzyja rozwojowi

- A. bulimii.
- B. otyłości.
- C. beri-beri.
- D. krzywicy.

Zadanie 14.

Atest dopuszczenia tworzywa sztucznego do kontaktu z żywnością wydaje

- A. Państwowy Zakład Higieny.
- B. Instytut Żywności i Żywienia.
- C. Państwowa Inspekcja Sanitarna.
- D. Państwowa Inspekcja Handlowa.

Zadanie 15.

W zakładzie gastronomicznym zadania związane z realizacją planu zakupów produktów spożywczych, materiałów pomocniczych, drobnego sprzętu wykonują pracownicy działu

- A. zaopatrzeniowego.
- B. magazynowego.
- C. produkcyjnego.
- D. handlowego.

Zadanie 16.

Który pracownik w zakładzie gastronomicznym jest odpowiedzialny za zamawianie win, ich przechowywanie oraz doradzanie w zakresie doboru win do potraw?

- A. Barista.
- B. Barman.
- C. Sommelier.
- D. Szef kuchni.

Zadanie 17.

Wielkość próbek kontrolnych żywności powinna wynosić

- A. 25 g
- B. 50 g
- C. 100 g
- D. 150 g

Zadanie 18.

Na przyjęciu weselnym obowiązuje karta

- A. okolicznościowa.
- B. standardowa.
- C. specjalna.
- D. dnia.

Zadanie 19.

Na podstawie zamieszczonego normatywu surowcowego na 10 porcji ziemniaków pieczonych oblicz zapotrzebowanie na surowce niezbędne do sporządzenia 25 porcji tej potrawy.

- A. Ziemniaki 3,750 kg, czosnek 0,125 kg, olej 0,250 l.
- B. Ziemniaki 2,100 kg, czosnek 0,130 kg, olej 0,250 l
- C. Ziemniaki 3,750 kg, czosnek 1,250 kg, olej 2,500 l
- D. Ziemniaki 2,100 kg, czosnek 1,300 kg, olej 2,500 l

**Normatyw surowcowy
na 10 porcji ziemniaków
pieczonych**

Nazwa produktu	Ilość
ziemniaki	1 500 g
czosnek	50 g
olej	100 ml
sól, majeranek	do smaku

Zadanie 20.

Ile wynosi zapotrzebowanie na surowiec niezbędny do sporządzenia 500 porcji purée z batatów, jeżeli masa jednej porcji tej potrawy wynosi 80 g, a odpadki poprodukcyjne stanowią 20% masy surowca?

- A. 32 kg
- B. 40 kg
- C. 42 kg
- D. 50 kg

Zadanie 21.

Ile wyniesie cena gastronomiczna netto uroczystego obiadu dla jednej osoby, jeżeli całkowity koszt przygotowania obiadu dla 15 osób wyniósł 240,00 zł i zakład stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 150%?

- A. 31,00 zł
- B. 40,00 zł
- C. 56,00 zł
- D. 75,00 zł

Zadanie 22.

Ile wynosi cena gastronomiczna netto 100 ml wina, jeżeli cena zakupu przez zakład gastronomiczny 1 butelki wina o pojemności 1,5 l wynosi 75,00 zł, a marża gastronomiczna 200%?

- A. 5,00 zł
- B. 10,00 zł
- C. 15,00 zł
- D. 20,00 zł

Zadanie 23.

Pracownicy stołówki płacąc 10,00 zł za zestaw obiadowy, którego cena w ofercie zakładu wynosi 12,50 zł, korzystają z rabatu w wysokości

- A. 10%
- B. 15%
- C. 20%
- D. 25%

Zadanie 24.

Podstawową usługą świadczoną przez zakłady gastronomiczne jest

- A. opracowanie menu przyjęć.
- B. sporządzanie potraw i napojów.
- C. sprzedawanie potraw i napojów na wynos.
- D. organizowanie przyjęć i bankietów poza zakładem.

Zadanie 25.

W planie działań public relations, do kształtowania wizerunku pizzerii, należy uwzględnić

- A. wprowadzenie upustów dla stałych klientów.
- B. wyposażenie zakładu w nowoczesny piec.
- C. zorganizowanie dni kuchni włoskiej.
- D. zmianę aranżacji wnętrza lokalu.

Zadanie 26.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli za przygotowanie 5-godzinnego szkolenia dla 25 osób menedżer wystawi rachunek na kwotę

Cennik usług

- A. 1 250,00 zł
- B. 1 625,00 zł
- C. 2 750,00 zł
- D. 2 875,00 zł

Rodzaj usługi	Jednostka miary	Cena brutto [zł]
Lunch	1 osoba	55,00
Wynajęcie kompleksowo wyposażonej sali konferencyjnej	1 godzina	50,00

Zadanie 27.

Personel kelnerski, aby zwiększyć zadowolenie gościa z pobytu w zakładzie gastronomicznym, powinien stosować sprzedaż

- A. sieciową.
- B. ruchomą.
- C. sugerowaną.
- D. telefoniczną.

Zadanie 28.

Który system obsługi pozwala gościom samodzielnie pobierać potrawy z bufetu, a kelnerom serwować przy stole dania i napoje z oferty?

- A. Obsługa kelnerska indywidualna.
- B. System obsługi mieszanej.
- C. System samoobsługi.
- D. Obsługa zespołowa.

Zadanie 29.

Z lewej strony gościa kelner

- A. ustawia sosjerkę z sosem.
- B. prezentuje butelkę z winem.
- C. serwuje wyporcjowane danie na talerzu.
- D. prezentuje na półmisku składnik główny dania.

Zadanie 30.

Podczas obiadu zasiadanego zaplanowano podanie: wina czerwonego, wódki czystej, koniaku oraz wody. Które naczynia do napojów należy przygotować do nakrycia stołu do obiadu?

- A. Kieliszki do wina czerwonego, kieliszki do koniaku, kieliszki do wody – goblety.
- B. Kieliszki do wina czerwonego, kieliszki do wódki, kieliszki do wody – goblety.
- C. Kieliszki do wina czerwonego, kieliszki do wódki, kieliszki do koniaku.
- D. Kieliszki do wódki, kieliszki do koniaku, kieliszki do wody – goblety.

Zadanie 31.

Na przyjęcie wydawane przez gospodynię i gospodarza miejsce dla żony gościa honorowego należy zaplanować po stronie

- A. prawej gospodarza.
- B. prawej gospodyni.
- C. lewej gospodarza.
- D. lewej gospodyni.

Zadanie 32.

Do dekoracji stołu bufetowego **nie należy** używać

- A. kompozycji zimnych przekąsek.
- B. kompozycji filetowanych owoców.
- C. świeżych kwiatów o delikatnym zapachu.
- D. świeżych kwiatów o intensywnym zapachu.

Zadanie 33.

Kieliszek przedstawiony na rysunku stosuje się do podawania

- A. koniaku.
- B. wódki czystej.
- C. wina musującego.
- D. wina czerwonego.

**Zadanie 34.**

Podkład pod obrus, którego zadaniem jest tłumienie odgłosów ustawianych naczyń na stole, to

- A. napperon.
- B. skirting.
- C. molton.
- D. laufer.

Zadanie 35.

Naczynie przedstawione na rysunku należy zastosować do podawania

- A. wody mineralnej.
- B. wina musującego.
- C. kawy po irlandzku.
- D. owoców w kompocie.



Zadanie 36.

Przedstawiony na rysunku kieliszek służy do serwowania

- A. likieru.
- B. grappy.
- C. whisky.
- D. koniaku.



Zadanie 37.

Przedstawiona na rysunku filiżanka, o pojemności 40 ml, służy do podawania

- A. zupy specjalnej.
- B. zupy krem.
- C. czekolady.
- D. espresso.



Zadanie 38.

Przedstawiony na rysunku zestaw sztućców służy do porcjowania i nakładania

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



Zadanie 39.

Widelec przedstawiony na rysunku służy do serwowania

- A. sardynek.
- B. marynat.
- C. wędlin.
- D. sera.



Zadanie 40.

Sprzęt pomocniczy przedstawiony na rysunku to

- A. szafka serwisowa.
- B. wózek kelnerski.
- C. stolik pomocniczy.
- D. wózek transportowy



