

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

T.15-X-18.01Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
CZEŚĆ PISEMNA

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.*Zestaw śniadaniowy*

Potrawa/dodatek/napój	Ilość
omlet naturalny	100 g
pieczywo mieszane	30 g
masło extra	30 g
kawa cappuccino	125 ml

Po spożyciu zestawu śniadaniowego, którego skład przedstawiono w tabeli, najwięcej pełnowartościowego białka dostarczy organizmowi człowieka

- A. masło extra.
- B. omlet naturalny.
- C. kawa cappuccino.
- D. pieczywo mieszane.

Zadanie 2.

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 3.

Źródłem kolagenu są

- A. ryż i warzywa.
- B. owoce i kasze.
- C. mięso i ryby.
- D. mleko i sery.

Zadanie 4.

Zaburzenia pracy tarczycy są następstwem niedoboru w organizmie człowieka

- A. jodu.
- B. żelaza.
- C. wapnia.
- D. magnezu.

Zadanie 5.

Wzory Schofielda do obliczania PPM zależnie od płci i wieku

Mężczyźni		Kobiety	
Wiek (lata)	PPM (kcal/dobę)	Wiek (lata)	PPM (kcal/dobę)
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 z zamieszczonych wzorów Schofielda, oblicz podstawową przemianę materii (PPM) dla mężczyzny w wieku 59 lat i masie ciała 100 kg.

- A. 2 020,30 kcal
- B. 1 958,20 kcal
- C. 1 658,20 kcal
- D. 1 525,93 kcal

Zadanie 6.

Który zestaw obiadowy jest zaplanowany **niezgodnie** z zasadami układania jadłospisów?

- A. Rosół z makaronem, pieczeń wołowa, ziemniaki z wody, buraczki zasmażane, lemoniada.
- B. Zupa kalafiorowa, ryba smażona, ziemniaki purée, kalafior z wody, kompot z jabłek.
- C. Krem z dyni, kotlet mielony, ziemniaki purée, surówka z kapusty, sok wiśniowy.
- D. Zupa jarzynowa, pieczona pierś z kurczaka, ziemniaki z wody, mizeria, woda.

Zadanie 7.

Wartość energetyczna posiłków jadłospisu dziennego

Posiłek	Wartość energetyczna [kcal]
Śniadanie	662,50 kcal
II śniadanie	265,00 kcal
Obiad	927,50 kcal
Kolacja	795,00 kcal

Ile procent dziennego zapotrzebowania na energię pokrywa obiad w zaproponowanym jadłospisie dziennym?

- A. 25%
- B. 30%
- C. 35%
- D. 40%

Zadanie 8.

Zgodnie z tabelą zamienności produktów, mleko można zastąpić

- A. dorszem.
- B. polędwicą.
- C. szynką wieprzową.
- D. serem twarogowym.

Zadanie 9.

Ile kg wypatroszonego drobiu może zastąpić 20 szt. jaj, jeśli zgodnie z tabelą zamienności produktów, 120 g wypatroszonego drobiu zastępuje 2 szt. jaj?

- A. 2,40 kg
- B. 1,20 kg
- C. 0,12 kg
- D. 0,24 kg

Zadanie 10.

Ile wynosi wartość energetyczna 100 g kabanosów, które zawierają 30,9 g białka i 16,0 g tłuszczu?

- A. 146,9 kcal
- B. 187,6 kcal
- C. 267,6 kcal
- D. 422,1 kcal

Zadanie 11.

Ile mg potasu dostarczy organizmowi człowieka spożycie porcji ugotowanych ziemniaków o masie 150 g, jeżeli 100 g tej potrawy zawiera 443 mg tego makroskładnika?

- A. 753,0 mg
- B. 664,5 mg
- C. 354,5 mg
- D. 243,0 mg

Zadanie 12.*Normatyw surowcowy na 10 porcji surówki z porów*

Nazwa surowca	Ilość [g]	Wartość energetyczna w 100 g [kcal]
Por	1 000	60,90
Jabłko	400	52,10
Majonez	150	679,70
Śmietana 18%	150	189,00
Sok z cytryny, sól	do smaku	xxx

Oblicz, korzystając z zamieszczonego normatywu surowcowego, wartość energetyczną 1 porcji surówki z porów.

- A. 817,40 kcal
- B. 609,00 kcal
- C. 212,05 kcal
- D. 208,40 kcal

Zadanie 13.*Wartości wskaźników BMI*

Wyszczególnienie	Zakres wartości wskaźnika BMI
Norma	20 - 24,9
Nadwaga	25 - 29,9
Otyłość I stopnia	30 - 34,9
Otyłość II stopnia	35 - 39,9
Otyłość III stopnia	> 40

Zgodnie z informacjami zamieszczonymi w tabeli, wskaźnik masy ciała BMI = 26 oznacza, że

- A. stan odżywienia badanej osoby jest w normie.
- B. badana osoba cierpi na otyłość.
- C. badana osoba jest wychudzona.
- D. badana osoba ma nadwagę.

Zadanie 14.*Zestaw obiadowy*

Zakąska zimna	Tatar ze świeżych warzyw z pumpnikiem
Zupa	Aksamitny krem porowo-gruszkowy z dodatkiem oliwy truflowej
Danie główne	Kotlety z ciecierzycy panierowane w orzechach na ostrym musie z dyni z karmelizowanymi warzywami
Deser	Racuchy z mleka sojowego z bananami i syropem klonowym

Przedstawiony w tabeli zestaw obiadowy, sporządzony z surowców reprezentujących wszystkie grupy produktów dopuszczonych w diecie, opracowano dla

- A. owowegetarian.
- B. semiwegetarian.
- C. futurian.
- D. wegan.

Zadanie 15.

Który błąd żywieniowy powoduje u dzieci i młodzieży zahamowanie procesów wzrostowych?

- A. Zbyt duże spożywanie węglowodanów.
- B. Zbyt duże spożywanie witaminy D.
- C. Zbyt małe spożywanie tłuszczu.
- D. Zbyt małe spożywanie białka.

Zadanie 16.

Zadaniem Instytutu Żywności i Żywienia jest

- A. badanie mikrobiologiczne próbek potraw pobranych w zakładach żywienia zamkniętego.
- B. kontrolowanie zawartości soli w potrawach oferowanych przez stołówki szkolne.
- C. kontrolowanie warunków sanitarnych produkcji żywności.
- D. badanie składu i wartości odżywczej żywności.

Zadanie 17.

Schematy blokowe najczęściej służą do graficznego przedstawiania

- A. kalkulacji cen.
- B. produkcji potraw.
- C. wydajności pracy.
- D. kosztów produkcji.

Zadanie 18.

Sporządzając standardową kartę menu restauracji, listę oferowanych potraw należy rozpocząć od potraw z grupy

- A. dania jarskie.
- B. dania mięsne.
- C. przekąski zimne.
- D. przekąski gorące.

Zadanie 19.

Ile kg odpadów powstało podczas ręcznej obróbki wstępnej 10 kg ziemniaków, jeśli ubytek masy surowca wyniósł 40%?

- A. 1 kg
- B. 2 kg
- C. 3 kg
- D. 4 kg

Zadanie 20.

Normatyw surowcowy na 4 porcje sosu beszamelowego

Nazwa surowca	Ilość
masło	30 g
mąka pszenna	30 g
mleko	500 ml
sól, gałka muszkatołowa	do smaku

Korzystając z zamieszczonego normatywu surowcowego, oblicz ile masła, mąki pszennej i mleka należy użyć do sporządzenia 20 porcji sosu beszamelowego.

- A. Masło 0,30 kg, mąka pszenna 0,30 kg, mleko 5,00 l
- B. Masło 0,15 kg, mąka pszenna 0,15 kg, mleko 2,50 l
- C. Masło 1,50 kg, mąka pszenna 1,50 kg, mleko 2,25 l
- D. Masło 0,60 kg, mąka pszenna 0,60 kg, mleko 1,00 l

Zadanie 21.

Ile wynosi marża gastronomiczna liczona dla jednego zestawu obiadowego, jeśli całkowity koszt produkcji 50 zestawów to 1 000,00 zł, a cena jednego zestawu w karcie menu wynosi 64,80 zł, w tym wartość podatku VAT – 4,80 zł?

- A. 100%
- B. 200%
- C. 248%
- D. 300%

Zadanie 22.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli oblicz cenę brutto jednego zestawu lunchu złożonego z zupy, omletu, maków, sałatki oraz soku.

- A. 22,00 zł
- B. 25,50 zł
- C. 29,00 zł
- D. 51,50 zł

Zestaw na lunch	Liczba porcji	Wartość brutto [zł]
Zupa misoshiru	25	75,00
Omlet tamago nigiri	50	300,00
Salmon maki	50	600,00
Sałatka warzywna	50	200,00
Sok pomarańczowy	25	100,00
Razem		1 275,00

Zadanie 23.

Ile wyniesie cena gastronomiczna netto 80 ml winiaku, jeśli cena zakupu butelki winiaku o pojemności 1 litra wyniosła 120,00 zł, a zakład stosuje marżę w wysokości 200%?

- A. 12,50 zł
- B. 19,20 zł
- C. 28,80 zł
- D. 34,00 zł

Zadanie 24.

Do grupy usług uzupełniających świadczonych w zakładach gastronomicznych należy zaliczyć

- A. obsługę cateringową.
- B. działalność rozrywkową.
- C. przygotowywanie potraw i napojów.
- D. sprzedaż potraw i napojów w zakładzie.

Zadanie 25.

Zakładem gastronomicznym typu uzupełniającego jest

- A. pialnia.
- B. piwiarnia.
- C. smaźalnia.
- D. jadłodajnia.

Zadanie 26.

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

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

Zadanie 27.

Przykładem działania marketingowego public relations restauracji jest

- A. udostępnienie na stronie internetowej nagranych filmów o sporządzaniu potraw.
- B. opracowanie programu lojalnościowego dla stałych konsumentów.
- C. zmiana aranżacji działu handlowego i działu produkcyjnego.
- D. wprowadzenie systemu rabatowania usług żywieniowych.

Zadanie 28.

Na podstawie zamieszczonej oferty restauracji oblicz, ile wyniesie cena netto organizacji przerwy kawowej dla 50 osób.

- A. 1 250,00 zł
- B. 1 300,00 zł
- C. 1 350,00 zł
- D. 1 400,00 zł

Oferta restauracji na organizację przerwy kawowej

Wyszczególnienie	Cena netto
Produkty i napoje dla 1 osoby	25,00 zł
Obsługa kelnerska przerwy kawowej dla 25 osób	50,00 zł

Zadanie 29.

Klient, wybierając potrawy lub napoje i samodzielnie regulując swoje zobowiązanie, które inkasowane jest bez udziału pośredników, uczestniczy w sprzedaży

- A. abonamentowej.
- B. na zamówienie.
- C. z automatu.
- D. ruchomej.

Zadanie 30.

Podawanie potraw z wykorzystaniem stolika pomocniczego lub wózka kelnerskiego ma zastosowanie podczas obsługi gości serwisem

- A. rosyjskim.
- B. angielskim.
- C. francuskim.
- D. niemieckim.

Zadanie 31.

Wytyczne restauracji do planowania stołu okolicznościowego

- odległość pierwszego nakrycia od krawędzi stołu wynosi 50 cm
- odległość między środkami sąsiadujących nakryć powinna wynosić 70 cm

Korzystając z zamieszczonych w ramce wytycznych restauracji do planowania stołu okolicznościowego, oblicz długość stołu w formie bloku „I” na 50 nakryć.

- A. 36,30 m
- B. 34,30 m
- C. 17,15 m
- D. 18,15 m

Zadanie 32.

Przedstawione na rysunku nakrycie stołu przygotowano do spożycia

- A. kolacji wigilijnej.
- B. lunchu biznesowego.
- C. obiadu noworocznego.
- D. śniadania wielkanocnego.



Zadanie 33.

W restauracji firma zamówiła organizację bankietu amerykańskiego dla 168 osób. Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli, oblicz ile stołów konsumenckich należy przygotować na to przyjęcie.

- A. 28 stołów konsumenckich.
- B. 21 stołów konsumenckich.
- C. 16 stołów konsumenckich.
- D. 15 stołów konsumenckich.

średnica stołów konsumenckich 8-osobowych	140 cm
% liczby miejsc siedzących	75%

Zadanie 34.

Kieliszek, o pojemności 420 ml, przedstawiony na rysunku służy do podawania

- A. long drinka.
- B. short drinka.
- C. ponczu.
- D. piwa.

**Zadanie 35.**

Do jednoporcjowego serwowania zupy jarzynowej podprawianej należy użyć

- A. wazy.
- B. nelsonki.
- C. bulionówki.
- D. talerza głębokiego.

Zadanie 36.

Naczynie szklane o pojemności 1 000 ml, przedstawione na rysunku, to

- A. karafka do wina.
- B. dzbanek do wody.
- C. mlecznik do kawy.
- D. cooler do szampana.

**Zadanie 37.**

Sprzęt przedstawiony na rysunku jest podstawowym wyposażeniem stanowiska pracy

- A. baristy.
- B. kelnera.
- C. barmana.
- D. someliera.



Zadanie 38.

Sprzęt pomocniczy na zamieszczonym rysunku to

- A. podgrzewacz do talerzy.
- B. podgrzewacz do potraw.
- C. termos transportowy.
- D. warnik do wody.



Zadanie 39.

Ile talerzy zakąskowych powinien przygotować kelner na bankiet angielski dla 100 osób, uwzględniając 120% zapas?

- A. 100 sztuk.
- B. 120 sztuk.
- C. 220 sztuk.
- D. 320 sztuk.

Zadanie 40.

Ile tac kelnerskich należy przygotować do obsługi 180 gości podczas przyjęcia koktajlowego, jeśli jeden kelner będzie obsługiwał 30 gości?

- A. 5 sztuk.
- B. 6 sztuk.
- C. 10 sztuk.
- D. 30 sztuk.