

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

T.15-X-19.06Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
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 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”:

| | | | |
|---|---|---|---|
| ■ | 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.

Który środek spożywczy dostarczy organizmowi człowieka największej ilości fruktozy?

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

Zadanie 2.

Który surowiec zawiera w swoim składzie najwięcej białka roślinnego?

- A. Fasola biała.
- B. Borówka czarna.
- C. Papryka zielona.
- D. Porzeczka czerwona.

Zadanie 3.

Wskaż produkt o działaniu alkalizującym na odczyn płynów ustrojowych człowieka.

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

Zadanie 4.

Przedstawione w tabeli zmiany w organizmie człowieka są objawami

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

| Zmiany w organizmie człowieka |
|--|
| Niedokrwistość Obniżenie sprawności fizycznej Pogorszenie koncentracji |

Zadanie 5.

Trawienie skrobi w dwunastnicy przebiega z udziałem

- A. lipazy jelitowej.
- B. amylazy jelitowej.
- C. lipazy trzustkowej.
- D. amylazy trzustkowej.

Zadanie 6.

Zgodnie z zamieszczoną na rysunku Piramidą Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej podstawą żywienia człowieka powinny być

- A. warzywa i owoce, z czego $\frac{3}{4}$ warzywa, a $\frac{1}{4}$ owoce.
- B. warzywa i owoce, z czego $\frac{1}{4}$ warzywa, a $\frac{3}{4}$ owoce.
- C. mleko i przetwory mleczne.
- D. kasze i makarony.

Zadanie 7.

Obiad złożony z barszczu ukraińskiego, ziemniaków, sałaty ze śmietaną, kompotu z rabarbaru, zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia, należy uzupełnić

- A. serem panierowanym.
- B. sosem pomidorowym.
- C. pierogami z mięsem.
- D. sałatką z buraków.

Zadanie 8.

Stosując zasadę zmienności produktów spożywczych, olej można zastąpić

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

Zadanie 9.

Ile kg miodu naturalnego należy przygotować do zastąpienia 0,6 kg cukru, jeżeli zgodnie z tabelą zamenności produktów spożywczych 125 g miodu naturalnego zastępuje 100 g cukru?

- A. 7,50 kg
- B. 4,80 kg
- C. 0,75 kg
- D. 0,48 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 białka dostarczy 1 porcja żurku o masie 300 g, jeżeli zawartość tego składnika w 100 g zupy wynosi 7,40 g?

- A. 88,80 g
- B. 74,00 g
- C. 22,20 g
- D. 14,80 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 100 g produktu [kcal] |
|--|--------------|--|
| Nazwa produktu | Ilość [g/ml] | |
| włoszczyzna | 100 | 25 |
| kalafior | 100 | 22 |
| śmietana 18% | 15 | 184 |
| ziemniaki | 60 | 77 |

Zadanie 13.

Korzystając z informacji zawartych w tabeli, oceń masę ciała kobiety, której BMI wynosi 39.

- A. Podejrzenie o stan niedożywienia organizmu.
- B. Nadwaga, podejrzenie o przekarmienie.
- C. Otyłość umiarkowana II stopnia.
- D. Otyłość duża III stopnia.

| Analiza wskaźników BMI | |
|------------------------|--------------|
| Interpretacja | Wartości BMI |
| Niedowaga | < 19,00 |
| Norma | 19 - 24,90 |
| Nadwaga | 25 - 29,90 |
| Otyłość II stopnia | 30 - 40 |
| Otyłość III stopnia | > 40 |

Zadanie 14.

W diecie owowegetarian 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, określane jest terminem

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

Zadanie 16.

Podmiotem odpowiedzialnym za opracowanie tabel składu i wartości odżywczej produktów spożywczych i potraw jest

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

Zadanie 17.

W schemacie technologicznym produkcji marchwi zasmażanej, po etapie pobrania surowców z magazynu, kolejnym etapem będzie

- A. obróbka cieplna.
- B. obróbka wstępna czysta.
- C. obróbka wstępna brudna.
- D. obróbka wykończeniowa.

Zadanie 18.

Który przyrząd należy zastosować do pomiaru temperatury w środku mięsa podczas pieczenia?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 19.

Którą potrawę należy zaplanować w menu dla osoby chorej na celiakię?

- A. Ryż z indykiem i brokułami.
- B. Bulgur z kurczakiem i cukinią.
- C. Pęczak z dorszem i pomidorami.
- D. Kuskus z wieprzowiną i papryką.

Zadanie 20.

Befsztyk tatarski należy umieścić w karcie menu restauracji w pozycji

- A. dania jarskie.
- B. zakąski zimne.
- C. zakąski gorące.
- D. dania drobiowe.

Zadanie 21.

Oblicz zapotrzebowanie na surowce do sporządzenia 15 porcji schabu pieczonego ze śliwkami, korzystając z normatywu surowcowego zamieszczonego w tabeli.

- A. Schab 1,80 kg, śliwki suszone 0,30 kg, olej 0,06 kg
- B. Schab 1,80 kg, śliwki suszone 0,30 kg, olej 0,60 kg
- C. Schab 1,80 kg, śliwki suszone 0,03 kg, olej 0,006 kg
- D. Schab 1,80 kg, śliwki suszone 0,30 kg, olej 0,006 kg

| Normatyw surowcowy na 10 porcji schabu pieczonego ze śliwkami | |
|--|----------------------|
| Nazwa produktu | Ilość [g] |
| schab b/k | 1 200 |
| śliwki suszone | 200 |
| olej | 40 |

Zadanie 22.

Plan produkcji kuchni przewiduje zużycie 20 kg obranych ziemniaków do sporządzenia placków ziemniaczanych. Ile surowca powinien pobrać z magazynu szef kuchni, jeżeli ubytek masy podczas obróbki wstępnej ziemniaków wynosi 20%?

- A. 20,00 kg
- B. 22,00 kg
- C. 25,00 kg
- D. 27,00 kg

Zadanie 23.

Korzystając z danych zawartych w tabeli, oblicz cenę brutto 1 zestawu obiadowego, jeżeli stawka podatku VAT na potrawy i napoje wynosi 8%.

- A. 6,10 zł
- B. 5,65 zł
- C. 56,65 zł
- D. 61,02 zł

| Zestaw obiadowy dla 45 osób | |
|------------------------------------|--|
| Potrawa/napój | Wartość w cenach netto dla 45 osób [zł] |
| Zupa jarzynowa | 112,50 |
| Naleśniki z serem i musem | 117,00 |
| Herbata owocowa | 24,75 |

Zadanie 24.

Ile wynosi cena gastronomiczna brutto 150 ml wina, jeżeli cena zakupu butelki wina o pojemności 1,5 l wynosi 250,00 zł, zakład stosuje marżę w wysokości 100%, a stawka podatku VAT wynosi 23%?

- A. 6,25 zł
- B. 8,25 zł
- C. 50,00 zł
- D. 61,50 zł

Zadanie 25.

Ile zapłaci w barze gość za zestaw dnia, korzystając z 20% rabatu, w ramach programu lojalnościowego? Cena standardowa zestawu w karcie wynosi 15,00 zł.

- A. 20,00 zł
- B. 17,00 zł
- C. 15,00 zł
- D. 12,00 zł

Zadanie 26.

Do podstawowych usług gastronomicznych restauracji należy

- A. sprzedaż potraw i napojów na wynos.
- B. prowadzenie działalności rozrywkowej.
- C. sporządzanie potraw i napojów oraz konsumpcja na miejscu.
- D. dostarczanie produkcji gastronomicznej do innych zakładów.

Zadanie 27.

Zakładem gastronomicznym typu żywieniowego jest

- A. bar mleczny.
- B. bar aperitif.
- C. smażalnia.
- D. kawiarnia.

Zadanie 28.

Zakład gastronomiczny w ramach promocji sprzedaży

- A. organizuje spotkania z ekspertami do spraw żywienia.
- B. oferuje dania dnia w atrakcyjnej cenie.
- C. umieszcza reklamę w lokalnej prasie.
- D. organizuje konferencje branżowe.

Zadanie 29.

Ile wyniesie rachunek za usługę organizacji przerwy kawowej dla 125 osób?

- A. 600,00 zł
- B. 700,00 zł
- C. 765,00 zł
- D. 850,00 zł

| Dane do sporządzenia rachunku za usługę organizacji przerwy kawowej | |
|---|-----------|
| Ceny brutto produktów i napojów dla 1 osoby | 6,00 zł |
| Cena brutto usługi kelnerskiej | 100,00 zł |
| Udzielony upust | 10% |

Zadanie 30.

Które przyjęcie łączy w sobie możliwość korzystania z miejsc siedzących i bufetów?

- A. Bankiet angielski.
- B. Przyjęcie bufetowe.
- C. Przyjęcie koktajlowe.
- D. Bankiet amerykański.

Zadanie 31.

Do podania potraw i napojów na przedstawionym rysunku zastosowano serwis

- A. niemiecki.
- B. specjalny.
- C. angielski.
- D. rodzinny.

**Zadanie 32.**

Który serwis należy zaplanować do podania zupy cebulowej zapiekanej jednoporcjowo?

- A. Rosyjski.
- B. Angielski.
- C. Francuski.
- D. Niemiecki.

Zadanie 33.

Ile stolików koktajlowych o powierzchni $0,3 \text{ m}^2$ należy przygotować na przyjęcie dla 180 osób, jeżeli jeden stolik jest przeznaczony dla 10 osób?

- A. 54 szt.
- B. 36 szt.
- C. 30 szt.
- D. 18 szt.

Zadanie 34.

Talerz głęboki należy zastosować do podania

- A. kremu pomidorowego z grzankami.
- B. barszczu czerwonego z krokietem.
- C. bulionu drobiowego z żółtkiem.
- D. rosołu wołowego z kołdunami.

Zadanie 35.

Do konsumpcji śniadania wiedeńskiego należy podać widelce i noże

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

Zadanie 36.

Kieliszek przedstawiony na rysunku stosuje się do podawania

- A. wina musującego.
- B. wody mineralnej.
- C. wermutu.
- D. koniaku.



Zadanie 37.

Którym terminem określa się przedstawiony na rysunku sprzęt barmański?

- A. Jigger.
- B. Muddler.
- C. Nalewak.
- D. Trybuszon.



Zadanie 38.

Wskaż sprzęt, który służy do wyciskania soku z limonki.



A.



B.



C.



D.

Zadanie 39.

Dozownik przedstawiony na rysunku należy zastosować do

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



Zadanie 40.

Do czego służy przedstawiony na rysunku sprzęt pomocniczy?

- A. Podgrzewania potraw.
- B. Ekspozycji surówek.
- C. Transportu zakąsek.
- D. Chłodzenia potraw.

