

**Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2017



Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**

Wersja arkusza: **X**

T.15-X-18.01

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
CZĘŚĆ 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 pumpernikiem
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 muskatołowa	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. pijalnia.
- B. piwiarnia.
- C. smażalnia.
- D. jadalnia.

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.