

*Arkusz zawiera informacje prawnie
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Układ graficzny © CKE 2019



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**

Wersja arkusza: **SG**

T.15-SG-20.06

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2020

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 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.

Źródłem białka roślinnego są

- A. groch, soja, jaja.
- B. mleko, fasola, ryby.
- C. ser, bób, soczewica.
- D. fasola, ciecierzycy, soja.

Zadanie 2.

Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych i nienasyconych w wybranych produktach (g/100 g produktu)

Produkt	Kwasy nasycone	Kwasy jednonienasycone	Kwasy wielonienasycone
Tran	21	57	16,00
Smalec	46,54	42,48	6,52
Masło	54,72	22,41	1,16
Oliwa	14,86	70,12	10,61

Który tłuszcz zawiera największą ilość NNKT, zgodnie z danymi zamieszczonymi w tabeli?

- A. Tran.
- B. Oliwa
- C. Masło.
- D. Smalec.

Zadanie 3.

Która witamina zapewnia organizmowi człowieka prawidłowy wzrost i mineralizację kości?

- A. Witamina A.
- B. Witamina D.
- C. Witamina E.
- D. Witamina K.

Zadanie 4.

Przedstawione w tabeli zmiany w organizmie człowieka są objawami przede wszystkim

- A. nadmiaru białka.
- B. nadmiaru tłuszczu.
- C. niedoboru cukrów prostych.
- D. niedoboru cukrów złożonych.

Zmiany w organizmie człowieka
Nadwaga Rozwój procesów miażdżycowych Wzrost ryzyka nadciśnienia Zawał serca

Zadanie 5.

Glicerol w organizmie człowieka powstaje w wyniku

- A. syntezy białek.
- B. hydrolizy białek.
- C. hydrolizy tłuszczu.
- D. resyntezy tłuszczu.

Zadanie 6.

Zgodnie z rekomendacją polskich norm żywienia zawartość soli kuchennej w diecie **nie powinna** przekraczać

- A. 150 g/dzień.
- B. 50 g/dzień.
- C. 15 g/dzień.
- D. 5 g/dzień.

Zadanie 7.

Do potrawy z jaj sadzonych należy zaplanować dodatek, który uzupełni w potrawie brak

- A. składników mineralnych, głównie fosforu.
- B. witamin rozpuszczalnych w tłuszczach.
- C. białka pełnowartościowego.
- D. węglowodanów złożonych.

Zadanie 8.

Zgodnie z zasadami zamiany produktów mleko można zastąpić

- A. masłem.
- B. mięsem.
- C. maślanką.
- D. makaronem.

Zadanie 9.

Ile kg pieczywa należy przygotować, aby zastąpić 5,0 kg kaszy, jeżeli zgodnie z tabelą zmienności produktów spożywczych 153 g pieczywa zastępuje 100 g kaszy?

- A. 7,65 kg
- B. 5,30 kg
- C. 0,76 kg
- D. 0,53 kg

Zadanie 10.

Ile wynosi wartość energetyczna kotleta schabowego, który dostarcza organizmowi 6,5 g białka, 1,4 g tłuszczu oraz 41,9 g węglowodanów ?

- A. 415,70 kcal
- B. 238,70 kcal
- C. 206,20 kcal
- D. 199,20 kcal

Zadanie 11.

Ile węglowodanów dostarczy organizmowi 1 porcja surówki z buraków i jabłek o masie 150 g, jeżeli 100 g tej surówki zawiera 12,10 g węglowodanów?

- A. 18,15 g
- B. 16,21 g
- C. 15,00 g
- D. 12,10 g

Zadanie 12.

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli, oblicz wartość energetyczną 1 porcji kisielu karmelowego.

- A. 235,40 kcal
- B. 305,00 kcal
- C. 670,00 kcal
- D. 805,00 kcal

Normatyw surowcowy na 4 porcje kisielu karmelowego		Wartość energetyczna w 100 g produktu [kcal]
Nazwa produktu	Ilość [g]	
Mleko 3,2 % tł.	500	61
Cukier	100	386
Mąka ziemniaczana	70	358

Zadanie 13.

Do oceny jakościowej sposobu żywienia należy zastosować metodę

- A. wagową.
- B. punktową.
- C. analityczną.
- D. inwentarzową.

Zadanie 14.

W diecie laktowegetarian 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 to

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

Zadanie 16.

Która instytucja kontroluje stan sanitarny zakładu i stan higieny pracowników?

- A. Państwowa Inspekcja Pracy.
- B. Państwowy Zakład Higieny.
- C. Instytut Żywności i Żywienia.
- D. Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna.

Zadanie 17.

Do obowiązków sommeliera należy

- A. parzenie kawy i herbaty.
- B. produkcja wyrobów garmazeryjnych.
- C. sporządzanie napojów alkoholowych.
- D. doradzanie i serwowanie win do potraw.

Zadanie 18.

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli określ, w jakiej temperaturze należy przechowywać gotowy do wydania kisiel karmelowy.

- A. $0 \div 4^{\circ}\text{C}$
- B. 10°C
- C. powyżej 63°C
- D. powyżej 75°C

Potrawa	Temperatura przechowywania [°C]
Dania ciepłe do wydania	powyżej 63
Zupy ciepłe do wydania	powyżej 75
Desery owocowe zimne	10
Desery mleczne zimne	$0 \div 4$

Zadanie 19.

Który przyrząd służy do pomiaru ciśnienia pary w kotle warzelnym?

- A. Termometr.
- B. Higrometr.
- C. Manometr.
- D. Pirometr.

Zadanie 20.

Próbki kontrolne potraw przeznaczone do celów sanitarno-epidemiologicznych należy pobierać w ilości nie mniejszej niż

- A. 100 g
- B. 150 g
- C. 200 g
- D. 250 g

Zadanie 21.

W karcie menu restauracji należy umieścić informację o

- A. wartości VAT.
- B. wysokości marży.
- C. objętości porcji napoju.
- D. zawartości składników mineralnych.

Zadanie 22.

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli, oblicz zapotrzebowanie na surowce do sporządzenia 40 porcji frytek.

- A. Ziemniaki 14,00 kg, olej 0,3 kg
- B. Ziemniaki 14,00 kg, olej 3,0 kg
- C. Ziemniaki 1,40 kg, olej 0,03 kg
- D. Ziemniaki 1,40 kg, olej 3,00 kg

Normatyw surowcowy na 10 porcji frytek	
Nazwa produktu	Ilość [g]
Ziemniaki	3 500
Olej	750

Zadanie 23.

Ile należy zakupić mrożonych ryb pokrytych wodną glazurą, jeżeli normatyw surowcowy przewiduje użycie 35 kg surowca, a ubytki wody podczas rozmrażania wynoszą 30%?

- A. 30,00 kg
- B. 35,00 kg
- C. 50,00 kg
- D. 70,00 kg

Zadanie 24.

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli, oblicz cenę brutto 1 zestawu obiadowego w przedszkolu.

- A. 2,45 zł
- B. 2,95 zł
- C. 5,40 zł
- D. 6,15 zł

Zestaw obiadowy w przedszkolu	
Potrawa, napój	Wartość brutto dla grupy 68 dzieci [zł]
Barszcz ukraiński	166,60
Pierogi z mięsem i kapustą	200,60
Kompot owocowy	51,00

Zadanie 25.

Ile wynosi cena gastronomiczna netto 50 ml wódki, jeżeli koszt zakupu butelki wódki o pojemności 1,0 litra wyniósł 200,00 zł, a firma stosuje marżę w wysokości 100%?

- A. 5,00 zł
- B. 10,00 zł
- C. 20,00 zł
- D. 30,00 zł

Zadanie 26.

Oblicz cenę gastronomiczną brutto 1 porcji barszczu ukraińskiego, jeżeli cena gastronomiczna netto 1 porcji tej zupy wynosi 4,10 zł, a stawka VAT 8%.

- A. 3,57 zł
- B. 4,43 zł
- C. 12,10 zł
- D. 32,80 zł

Zadanie 27.

Zakład gastronomiczny wprowadzając rabaty dla stałych gości stosuje, marketing-mix w zakresie

- A. ceny.
- B. promocji.
- C. produktu.
- D. dystrybucji.

Zadanie 28.

Jeżeli zakład gastronomiczny organizuje konferencję dla przedstawicieli branży gastronomicznej, to stosuje

- A. promocję bezpośrednią.
- B. promocję sprzedaży.
- C. sprzedaż osobistą.
- D. public relations.

Zadanie 29.

Na podstawie zamieszczonych w tabeli danych o usługach świadczonych podczas warsztatów dla matek z dziećmi, oblicz ile wynosi należność brutto za organizację 4-godzinnych warsztatów dla 25 osób.

- A. 100,00 zł
- B. 350,00 zł
- C. 450,00 zł
- D. 975,00 zł

Cennik usług świadczonych podczas warsztatów dla matek z dziećmi		
Rodzaj usługi	Jednostka miary	Cena jednostkowa brutto [zł]
Przerwa obiadowa	1 zestaw obiadowy	14,00
Animacja zabaw dla dzieci	1 godzina	25,00

Zadanie 30.

Ile zapłaci stały klient za obiad dla grupy 24 osób, jeśli standardowa cena jednego zestawu wynosi 25,00 zł, a karta stałego klienta uprawnia go do 10% zniżki?

- A. 600,00 zł
- B. 660,00 zł
- C. 540,00 zł
- D. 480,00 zł

Zadanie 31.

Podając gościom zupę wyporcjonowaną w talerzu głębokim, kelner stosuje serwis

- A. rosyjski.
- B. angielski.
- C. francuski.
- D. niemiecki.

Zadanie 32.

Którą potrawę należy wyserwować z półmiska na talerz, stosując chwyt płaski sztućców?

- A. Jabłka pieczone.
- B. Jaja garnirowane.
- C. Knedle ze śliwkami.
- D. Naleśniki z dżemem.

Zadanie 33.

Podłużne ozdobne serwety układane na obrusie to

- A. laufry.
- B. moltony.
- C. skirtingi.
- D. napperony.

Zadanie 34.

Do konsumpcji zestawu składającego się z mostka cielęcego, puree z ziemniaków i kalafiora z wody należy podać widelec i nóż

- A. specjalny.
- B. średni.
- C. duży.
- D. mały.

Zadanie 35.

Którą zupę należy podać konsumentowi w naczyniu przedstawionym na rysunku?

- A. Krupnik jęczmienny.
- B. Kapuśniak z prażkami.
- C. Rosół wołowy z uszkami.
- D. Barszcz czerwony czysty.



Zadanie 36.

W kieliszku przedstawionym na rysunku należy podać

- A. wino musujące.
- B. wodę mineralną.
- C. napój gazowany.
- D. wermut wytrawny.



Zadanie 37.

Przedstawione na rysunku urządzenie służy do sporządzania

- A. grzanego wina.
- B. gorącej czekolady.
- C. soków owocowych.
- D. napojów mieszanych.



Zadanie 38.

Do sporządzenia espresso należy wykorzystać

- A. ekspres ciśnieniowy.
- B. ekspres przelewowy.
- C. kawiarkę.
- D. tygielek.

Zadanie 39.

Na którym rysunku przedstawiono termos transportowy?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 40.

Urządzenie przedstawione na rysunku służy do sporządzania i ekspedycji

- A. soku.
- B. lodów.
- C. granity.
- D. lemoniady.

