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 kratek w KARCIE ODPOWIEDZI:

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

11. Staraj się wyraźnie zaznaczać odpowiedzi. Jeżeli się pomylisz i błędnie zaznaczysz odpowiedź, otocz ją kółkiem i zaznacz odpowiedź, którą uważasz za poprawną, np.

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, ciecierzyca, 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 zamienności 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 garmażeryjnych.
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 ÷ 4°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 ÷ 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
Pierożki 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
Animator 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 wyporcjowaną 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 prażokami.
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.