

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

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.16**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.16-SG-23.06

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2023

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 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 krater 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”:

| | | | |
|-------------------------------------|---|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> | 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.

| | | | |
|-------------------------------------|---|---|-------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> | B | C | <input checked="" type="checkbox"/> |
|-------------------------------------|---|---|-------------------------------------|

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, ciecierzycyca, soja.

Zadanie 2.

Który produkt spożyty w ciągu dnia, w ilościach podanych w tabeli, dostarczy organizmowi człowieka najwięcej pełnowartościowego białka?

- A. Jaja.
- B. Makrela.
- C. Fasola biała.
- D. Chleb mazowiecki.

| Nazwa produktu | Ilość produktu spożyta w ciągu dnia [g] | Zawartość białka w 100 g produktu [g] |
|------------------|---|---------------------------------------|
| fasola biała | 80 | 21 |
| jaja | 120 | 13 |
| chleb mazowiecki | 220 | 8 |
| makrela | 100 | 19 |

Zadanie 3.

Do witamin rozpuszczalnych w wodzie należy zaliczyć

- A. witaminę E i witaminę A.
- B. witaminę PP i witaminę A.
- C. kwas foliowy i witaminę E.
- D. kwas foliowy i witaminę PP.

Zadanie 4.

W którym z wymienionych surowców żelazo występuje w formie najlepiej przyswajalnej dla człowieka?

- A. W mleku kozim.
- B. W wątrobie cielęcej.
- C. W szpinaku mrożonym.
- D. W bananach suszonych.

Zadanie 5.

Korzystny wpływ na obniżenie napięcia nerwowego, poprawę pamięci i koncentracji ma spożywanie produktów bogatych

- A. w witaminę K.
- B. w witaminę C.
- C. w magnez.
- D. w cynk.

Zadanie 6.

Która witamina zapewnia prawidłowy wzrost i mineralizację kości w organizmie człowieka?

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

Zadanie 7.

Emulgowanie tłuszczu w przewodzie pokarmowym zachodzi pod wpływem

- A. żółci.
- B. śliny.
- C. lipazy.
- D. insuliny.

Zadanie 8.

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli i normy na wodę, która dla osoby dorosłej wynosi 1000 ml/1000 kcal wydatkowanej energii oblicz, ile wynosi zapotrzebowanie na wodę dla 32-letniej kobiety o masie ciała 60 kg, prowadzącej umiarkowaną aktywność fizyczną.

- A. 2,45 l
- B. 2,65 l
- C. 245 ml
- D. 265 ml

| Wiek kobiet /lata | Zapotrzebowanie na energię (kcal/dobę) | | | |
|----------------------|--|------|-------------|------|
| | Masa ciała [kg] | mała | umiarkowana | duża |
| 19 - 30 | 60 | 1900 | 2750 | 3300 |
| 31 - 50 | 50 | 1700 | 2450 | 2900 |
| 31 - 50 | 60 | 1850 | 2650 | 3200 |

Zadanie 9.

Do kotletów z jaj 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 10.

Zgodnie z zasadami planowania jadłospisów, do zestawu śniadaniowego składającego się z: pieczywa mieszanego, masła, polędwicy, sałaty zielonej i herbaty należy zaplanować

- A. wodę mineralną.
- B. sałatkę z brokułów.
- C. owsiankę na mleku.
- D. dżem truskawkowy.

Zadanie 11.

Optymalne przerwy między kolejnymi posiłkami zdrowej, dorosłej osoby powinny trwać

- A. 1,5 godziny.
- B. 4 godziny.
- C. 6 godzin.
- D. 7 godzin.

Zadanie 12

Zgodnie z zasadami zamiany produktów, mleko można zastąpić

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

Zadanie 13.

Ile kg pieczywa zastąpi 5 kg kaszy, jeżeli zgodnie z tabelą zamienności produktów spożywczych, 135 g pieczywa zastępuje 100 g kaszy?

- A. 0,53 kg
- B. 0,76 kg
- C. 5,30 kg
- D. 6,75 kg

Zadanie 14.

Ile błonnika pokarmowego dostarczy 1 porcja zupy krem z zielonego groszku o masie 250 g, jeżeli 100 g tej zupy zawiera 3,1 g błonnika?

- A. 3,10 g
- B. 7,75 g
- C. 31,10 g
- D. 77,50 g

Zadanie 15.

Korzystając z informacji zamieszczonych w tabeli oblicz, ile miligramów witaminy C dostarczy organizmowi spożycie 1 porcji sałatki z kapusty czerwonej sporządzonej zgodnie z normatywem.

- A. 14,6 mg
- B. 45,5 mg
- C. 73,0 mg
- D. 227,5 mg

| Normatyw surowcowy na 5 porcji sałatki z kapusty czerwonej | | |
|---|------------------------------------|--|
| Nazwa surowca | Surowce po obróbce wstępnej | Zawartość witaminy C w 100 g produktu |
| kapusta czerwona | 400 g | 54 mg |
| cebula | 50 g | 6 mg |
| ogórek kiszony | 100 g | 4 mg |
| jabłko | 50 g | 9 mg |
| majonez | 100 g | 0 mg |

Zadanie 16.

Ile wynosi wartość energetyczna 100 g placków ziemniaczanych zawierających 4 g białka, 14 g tłuszczu, 24 g węglowodanów ogółem, w tym 2 g błonnika?

- A. 234 kcal
- B. 238 kcal
- C. 242 kcal
- D. 244 kcal

Zadanie 17.

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 ma niedowagę.
- D. badana osoba ma nadwagę.

| Wyszczególnienie | Zakres wartości wskaźnika BMI |
|-------------------------|--------------------------------------|
| Niedowaga | 16 – 19,9 |
| Norma | 20 - 24,9 |
| Nadwaga | 25 - 29,9 |
| Otyłość I stopnia | 30 - 34,9 |
| Otyłość II stopnia | 35 - 39,9 |
| Otyłość III stopnia | > 40 |

Zadanie 18.

Której z wymienionych potraw należy unikać w planowaniu żywienia dzieci w wieku przedszkolnym?

- A. Jajecznicy ze szczypiorkiem.
- B. Bigosu z grzybami.
- C. Zupy brokułowej.
- D. Bitek cielęcych.

Zadanie 19.

Która odmiana wegetarianizmu dopuszcza spożywanie mięsa ryb, jaj, miodu i mleka?

- A. Witarianizm.
- B. Owowegetarianizm.
- C. Semiwegetarianizm.
- D. Laktoowowegetarianizm.

Zadanie 20.

Przedstawione w tabeli zmiany zachodzące w organizmie człowieka są objawami niedoboru w diecie

- A. tiaminy.
- B. niacyny.
- C. witaminy A.
- D. witaminy C.

| Zmiany zachodzące w organizmie |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">- szybkie męczenie się- spadek odporności organizmu- rozpulchnione i krwawiące dziąsła- skłonność do występowania siniaków |

Zadanie 21.

Która choroba powstaje na wskutek spożywania małej ilości produktów bogatych w witaminę D i wapń?

- A. Niedokrwistość.
- B. Nadciśnienie.
- C. Osteoporoza.
- D. Cukrzyca.

Zadanie 22.

Którą potrawę można po sporządzeniu zamrozić i poddać restytucji bezpośrednio przed konsumpcją?

- A. Suflet serowy.
- B. Sałatkę caprese.
- C. Gulasz wieprzowy.
- D. Pstrąga w galarecie.

Zadanie 23.

Korzystając z informacji zamieszczonych w tabeli, określ w którym zakresie temperatur należy przechowywać gotowy do wydania kisiel karmelowy.

- A. 0,8 - 4 °C
- B. 8 - 12 °C
- C. 63 - 74 °C
- D. powyżej 75 °C

| Potrawa | Temperatura przechowywania [°C] |
|-------------------------|---------------------------------|
| Dania gorące do wydania | > 63 |
| Zupy gorące do wydania | > 75 |
| Desery owocowe zimne | 10 |
| Desery mleczne zimne | 0 - 4 |

Zadanie 24.

Który przyrząd służy do pomiaru ciśnienia pary w kotle warzelnym?

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

Zadanie 25.

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 kg
- B. 35 kg
- C. 50 kg
- D. 70 kg

Zadanie 26.

Korzystając z normatywu surowcowego zamieszczonego w tabeli oblicz, ile sera twarogowego i jaj należy pobrać z magazynu w celu sporządzenia 75 porcji pierogów leniwych.

- A. Ser twarogowy: 12 kg, jaja: 60 szt.
- B. Ser twarogowy: 60 kg, jaja: 60 szt.
- C. Ser twarogowy: 12 kg, jaja: 300 szt.
- D. Ser twarogowy: 60 kg, jaja: 300 szt.

| Normatyw surowcowy na 5 porcji pierogów leniwych | |
|--|--------|
| Nazwa surowca | Ilość |
| ser twarogowy | 800 g |
| jaja | 4 szt. |
| cukier | 60 g |
| mąka pszenna | 250 g |

Zadanie 27.

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 | 200,60 |
| Napój owocowy | 51,00 |

Zadanie 28.

Oblicz cenę gastronomiczną brutto 200 ml soku, jeżeli cena zakupu 2 litrów soku wynosi 10,00 zł, marża gastronomiczna 300% a stawka podatku VAT 23%.

- A. 3,69 zł
- B. 4,92 zł
- C. 9,23 zł
- D. 9,84 zł

Zadanie 29.

Ile wyniesie cena gastronomiczna netto 1 porcji zapiekanki, jeżeli całkowity koszt surowców do sporządzenia 10 porcji zapiekanki wynosi 12,00 zł, zakład stosuje ryczałt na przyprawy w wysokości 10% i marżę gastronomiczną w wysokości 150%?

- A. 3,30 zł
- B. 3,18 zł
- C. 2,52 zł
- D. 1,98 zł

Zadanie 30.

Zakładem gastronomicznym typu żywieniowego jest

- A. piwiarnia.
- B. cukiernia.
- C. kawiarnia.
- D. jadłodajnia.

Zadanie 31.

Którą formę promocji zastosowano w restauracji oferując w poniedziałki, do godziny 15.00 wszystkie desery taniej o 20%?

- A. Sponsoring.
- B. Public relations.
- C. Promocję sprzedaży.
- D. Marketing bezpośredni.

Zadanie 32.

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 | zestaw obiadowy | 14,00 |
| Animator zabaw dla dzieci | godzina | 25,00 |

Zadanie 33.

Ile wyniesie kwota udzielonego rabatu za 8 zestawów obiadowych, jeżeli cena 1 zestawu w karcie menu wynosi 25,00 zł, a ilość zamówionych zestawów upoważnia do 10% rabatu?

- A. 20,00 zł
- B. 80,00 zł
- C. 180,00 zł
- D. 220,00 zł

Zadanie 34.

Do czynności wykonywanych przez kelnera z lewej strony gościa należy

- A. podawanie karty menu, prezentacja butelki wina.
- B. nalewanie kawy z dzbanka, nalewanie zupy z wazy.
- C. nalewanie zupy z wazy, prezentacja potraw na półmisku.
- D. podawanie wody w gobiecie, ustawianie na stole talerza do pieczywa.

Zadanie 35.

Podając gościom zupę wyporcjowaną w bulionówce kelner stosuje serwis

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

Zadanie 36.

Którą potrawę należy wyserwować stosując chwyt płaski sztućców?

- A. Skrzydełka z kurczaka pieczone.
- B. Pyzy ziemniaczane z mięsem.
- C. Gołąbki z mięsem i ryżem.
- D. Filet z dorsza pieczony.

Zadanie 37.

Obrusu okrągłego o średnicy 160 cm należy użyć do nakrycia

- A. stołu okrągłego Ø 100 cm
- B. stołu okrągłego Ø 130 cm
- C. stołu prostokątnego 60 cm x 90 cm
- D. stołu prostokątnego 120 cm x 90 cm

Zadanie 38.

W kieliszku przedstawionym na ilustracji należy podać

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



Zadanie 39.

Do czego służą przedstawione na ilustracji sztuczce?

- A. Do sporządzania fondue serowego.
- B. Do konsumowania świeżych ostryg.
- C. Do tranżerowania pieczonego indyka.
- D. Do podawania szaszłyków wieprzowych.



Zadanie 40.

Przedstawione na ilustracji urządzenie służy do wieloporcyjowego podawania

- A. przekąsek zimnych.
- B. przekąsek gorących.
- C. zup zimnych.
- D. zup gorących.

