

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

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.16**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.16-SG-23.01

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 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.

Które z wymienionych produktów są najlepszym źródłem białka pełnowartościowego?

- A. Mięso i mleko.
- B. Mięso i fasola.
- C. Mleko i ryż.
- D. Jaja i soja.

Zadanie 2.

Źródłem kolagenu jest

- A. ryż biały.
- B. mleko tłuste.
- C. mięso wieprzowe.
- D. pieczywo pełnoziarniste.

Zadanie 3.

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 4.

Przedstawione w tabeli zmiany zachodzące w organizmie człowieka są objawami

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

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

Zadanie 5.

Błonnik pokarmowy w organizmie człowieka

- A. zwiększa aktywność motoryczną jelit.
- B. wpływa na prawidłowy rytm pracy serca.
- C. reguluje równowagę kwasowo-zasadową.
- D. zwiększa zawartość cholesterolu we krwi.

Zadanie 6.

Trawienie skrobi w dwunastnicy przebiega z udziałem

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

Zadanie 7.

Korzystając z informacji zamieszczonych w tabeli, określ ile wynosi dobowe zapotrzebowanie na energię dla mężczyzny prowadzącego umiarkowaną aktywność zawodową i dużą aktywność pozazawodową, którego PPM wynosi 1750 kcal/dobę.

- A. 2625 kcal
- B. 2800 kcal
- C. 3150 kcal
- D. 3325 kcal

Poziom aktywności fizycznej mężczyzn			
Poziom aktywności pozazawodowej	Poziom aktywności zawodowej		
	mała	umiarkowana	duża
brak aktywności	1,4	1,6	1,7
umiarkowana	1,5	1,7	1,8
duża	1,6	1,8	1,9

Zadanie 8.

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

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

Zadanie 9.

Który zestaw kolacyjny został zaplanowany zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia dzieci w wieku szkolnym?

- A. Pieczywo pszenne, pasta jajeczna, pomidor, kawa zbożowa z mlekiem.
- B. Pieczywo pszenne, masło, dżem wiśniowy, kakao, pączek.
- C. Pieczywo razowe, smalec, ogórek małosolny, herbata, banan.
- D. Pieczywo razowe, masło, węgorez wędzony, cebula, bawarka.

Zadanie 10.

Stosując zasadę zamienności produktów spożywczych, olej można zastąpić

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

Zadanie 11.

Ile gramów miodu zastąpi spożycie 20 g cukru, jeżeli zgodnie z tabelami zamienności 125 g miodu zastępuje 100 g cukru?

- A. 16,5 g
- B. 25,0 g
- C. 50,0 g
- D. 62,5 g

Zadanie 12.

Stosując współczynnik Atwatera oblicz, o ile kilokalorii wzrośnie wartość energetyczna naparu z herbaty posłodzonego 2 łyżeczkami cukru, jeżeli masa 1 łyżeczki cukru wynosi 5 g.

- A. O 20 kcal
- B. O 40 kcal
- C. O 50 kcal
- D. O 90 kcal

Zadanie 13.

Ile błonnika dostarczy 300 g zupy cebulowej, jeżeli 100 g zupy zawiera 0,4 g błonnika?

- A. 0,12 g
- B. 0,75 g
- C. 1,20 g
- D. 7,50 g

Zadanie 14.

Ile wynosi wartość energetyczna 2 kostek czekolady o łącznej masie 12 g, jeżeli 100 g czekolady dostarcza 500 kcal?

- A. 2 kcal
- B. 44 kcal
- C. 60 kcal
- D. 250 kcal

Zadanie 15.

Wskaźnik WHR (stosunek obwodu talii do obwodu bioder) stosuje się do

- A. określenia należytej masy ciała.
- B. określenia typu otyłości u osób dorosłych.
- C. oceny rozwoju fizycznego dzieci i młodzieży.
- D. oceny gęstości mineralnej kości u osób dorosłych.

Zadanie 16.

W jadłospisie dla osób w podeszłym wieku **nie należy** planować

- A. zupy grzybowej.
- B. pulpetów cielęcych.
- C. jogurtu naturalnego.
- D. margaryny miękkiej.

Zadanie 17.

Która dieta alternatywna opiera się na spożywaniu głównie wyrobów zbożowych pełnoziarnistych z dodatkiem warzyw, roślin strączkowych i innych nasion oraz owoców przy znacznym ograniczeniu mięsa i mleka?

- A. Dieta Dukana.
- B. Dieta optymalna.
- C. Dieta frutariańska.
- D. Dieta makrobiotyczna.

Zadanie 18.

W diecie laktowegetarian uwzględnia się produkty pochodzenia roślinnego oraz

- A. jaja i potrawy z jaj.
- B. ryby i konserwy rybne.
- C. drób i wędliny drobiowe.
- D. mleko i przetwory mleczne.

Zadanie 19.

Niskie spożycie żelaza zwiększa w organizmie człowieka głównie ryzyko wystąpienia

- A. anemii.
- B. cukrzycy.
- C. próchnicy zębów.
- D. osteoporozy kości.

Zadanie 20.

Zaburzenie odżywiania polegające na obsesyjnym odchudzaniu i występowaniu jadłowstrętu psychicznego to

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

Zadanie 21.

Którą potrawę zaplanowaną w menu bankietu można po sporządzeniu zamrozić i poddać restytucji bezpośrednio przed konsumpcją?

- A. Schab pieczony.
- B. Jaja faszerowane.
- C. Suflet czekoladowy.
- D. Tymbaliki drobiowe.

Zadanie 22.

Ilu kucharzy należy zaplanować do sporządzenia w ciągu jednego dnia 75 kg kopytek i 40 kg uszek, jeżeli jeden kucharz produkuje dziennie 15 kg kopytek i 8 kg uszek?

- A. 2
- B. 3
- C. 4
- D. 5

Zadanie 23.

Który przyrząd kontrolno-pomiarowy przedstawiono na ilustracji?

- A. Higrometr.
- B. Manometr.
- C. Wagę hakową.
- D. Sondę temperaturową.



Zadanie 24.

Listę oferowanych potraw w standardowej karcie menu restauracji należy rozpocząć od potraw z grupy

- A. przystawki gorące.
- B. przystawki zimne.
- C. dania jarskie.
- D. dania rybne.

Zadanie 25.

Ile wywaru należy przygotować do sporządzenia 50 porcji zupy jarzynowej, jeżeli na 10 porcji zupy potrzeba 2,5 l wywaru?

- A. 12,5 l
- B. 20,0 l
- C. 25,0 l
- D. 52,5 l

Zadanie 26.

Ile ziemniaków należy pobrać z magazynu, jeżeli zaplanowano zużycie 20 kg obranych ziemniaków, a ubytek masy podczas obróbki wstępnej brudnej tego surowca wynosi 20%?

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

Zadanie 27.

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 28.

Ile wynosi cena gastronomiczna netto 1 zestawu śniadaniowego, jeżeli koszt surowców na 100 zestawów wynosi 400,00 zł, a marża gastronomiczna 250%?

- A. 6,50 zł
- B. 10,00 zł
- C. 14,00 zł
- D. 20,50 zł

Zadanie 29.

Do zakładów gastronomicznych typu żywieniowego należą

- A. kawiarnia i bufet.
- B. bar mleczny i bufet.
- C. kawiarnia i restauracja.
- D. bar mleczny i restauracja.

Zadanie 30.

Usługą uzupełniającą restauracji jest

- A. działalność cateringowa.
- B. działalność rozrywkowa.
- C. sporządzanie potraw i napojów.
- D. sprzedaż na miejscu potraw i napojów.

Zadanie 31.

Którą formę promocji wykorzystała restauracja, wprowadzając zniżkowe kupony na potrawy sezonowe?

- A. Reklamę.
- B. Sponsoring.
- C. Sprzedaż osobistą.
- D. Promocję sprzedaży.

Zadanie 32.

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

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

Zadanie 33.

Ile procent rabatu udziela jadalnia stałym gościom, sprzedając zestaw dnia w cenie 18,75 zł, jeżeli w stałej ofercie cena tego zestawu wynosi 25,00 zł?

- A. 6,25%
- B. 8,25%
- C. 20,00%
- D. 25,00%

Zadanie 34.

Korzystając z informacji zamieszczonych w tabeli, oblicz cenę gastronomiczną netto posiłków dla czterech osób za dwutygodniowy pobyt, jeżeli marża gastronomiczna wynosi 200%.

- A. 108,00 zł
- B. 151,20 zł
- C. 1 008,00 zł
- D. 1 512,00 zł

Wykaz kosztów surowców dla jednej osoby w ośrodku	
Rodzaj posiłku	Koszt surowców jednego posiłku [zł]
Śniadanie	2,00
Obiad	4,00
Kolacja	3,00

Zadanie 35.

Którą czynność powinien wykonać kelner przy stole z prawej strony gościa?

- A. Nalewanie zupy z wazy.
- B. Napełnianie filiżanki kawą.
- C. Ustawianie talerza do pieczywa.
- D. Prezentowanie potrawy na półmisku.

Zadanie 36.

Przedstawiony na ilustracji zestaw sztućców służy do porcjowania

- A. kawioru.
- B. homara.
- C. pizzy.
- D. tortu.



Zadanie 37.



Ilustracja I.



Ilustracja II.



Ilustracja III.



Ilustracja IV.

Która ilustracja przedstawia nóż do masła?

- A. Ilustracja I.
- B. Ilustracja II.
- C. Ilustracja III.
- D. Ilustracja IV.

Zadanie 38.

Filiżankę o pojemności 40 ml należy zastosować do podania kawy

- A. cappuccino.
- B. americano.
- C. espresso.
- D. latte.

Zadanie 39.

Sprzętu przedstawionego na ilustracji należy użyć do

- A. dekantacji wina.
- B. ochłodzenia wina.
- C. mieszania alkoholu.
- D. odmierzania alkoholu.



Zadanie 40.

Do sporządzenia kawy ristretto należy zaplanować

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