

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**Oznaczenie kwalifikacji: **TG.16**Wersja arkusza: **SG**Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.16-SG-20.01

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2020

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”:

	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.

Białko pełnowartościowe występuje

- A. w fasoli białej.
- B. w kaszy gryczanej.
- C. w kefirze owocowym.
- D. w orzechach laskowych.

Zadanie 2.

Składnikiem mineralnym o działaniu kwasotwórczym jest

- A. sód.
- B. potas.
- C. siarka.
- D. magnez.

Zadanie 3.

Do witamin rozpuszczalnych w wodzie zalicza się

- 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.

Żelazo w formie najlepiej przyswajalnej dla człowieka występuje

- 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.

Mocznik powstaje podczas przemian metabolicznych

- A. kwasów tłuszczowych.
- B. cukrów prostych.
- C. aminokwasów.
- D. etanolu.

Zadanie 7.

Ile wynosi zapotrzebowanie na energię dla mężczyzny prowadzącego umiarkowaną aktywność zawodową i dużą aktywność pozazawodową, którego PPM wynosi 1750 kcal? Do obliczeń wykorzystaj wybrany z tabeli właściwy współczynnik aktywności fizycznej PAL oraz wzór $CPM = PPM \times PAL$.

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

Poziom aktywności fizycznej (PAL) dla 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.

Zgodnie z zasadami planowania jadłospisów do zestawu obiadowego, w skład którego wchodzi: boeuf Strogonow, kasza jęczmienna, sałatka z buraków, kompot z moreli, należy zaplanować

- A. zupę gulaszową.
- B. krem z brokułów.
- C. krupnik na mięsie.
- D. barszcz z botwinki.

Zadanie 9.

Optymalne przerwy między kolejnymi posiłkami zdrowej, dorosłej osoby powinny trwać

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

Zadanie 10.

Zgodnie z tabelami zamienności mleka spożywczego nie można zastąpić

- A. maślanką owocową.
- B. jogurtem naturalnym.
- C. mlekiem kokosowym.
- D. serem podpuszczkowym.

Zadanie 11.

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

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

Zadanie 12.

Zastępując ziemniaki kaszą, należy uwzględnić w posiłku zwiększoną porcję warzyw w celu zrównoważenia zawartości

- A. skrobi i białka.
- B. skrobi i potasu.
- C. witaminy C i białka.
- D. witaminy C i potasu.

Zadanie 13.

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 14.

Korzystając z normatywu surowcowego oblicz, ile błonnika dostarczy organizmowi 1 porcja sałatki z kapusty czerwonej z papryką.

- A. 3,2 g
- B. 8,8 g
- C. 25,7 g
- D. 284,0 g

Nazwa surowca	Normatyw surowcowy na 1 porcję	Zawartość błonnika w 100 g produktu
Kapusta czerwona	100 g	2,5 g
Cebula	10 g	1,7 g
Papryka czerwona	20 g	2,0 g
Olej	12 g	0,0 g
Szczypiorek	5 g	2,6 g

Zadanie 15.

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 16.

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 17.

W zamieszczonym w tabeli zestawie obiadowym dla osoby na diecie 1000 kcal zamienić należy

- A. pieczoną rybę na gotowane żeberka.
- B. zupę czystą na zagęszczany krem.
- C. ryż czarny na ziemniaki purée.
- D. deser na surówkę owocową.

Zestaw obiadowy
barszcz czerwony czysty bez dodatków pstrąg pieczony w folii, ryż czarny na sypko, brokuły z wody krem cytrynowy z biszkoptami

Zadanie 18.

Która odmiana wegetarianizmu dopuszcza spożywanie produktów takich jak: mięso drobiu, ryby, jaja, miód, mleko?

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

Zadanie 19.

Niskie spożycie błonnika zwiększa ryzyko wystąpienia

- A. anemii.
- B. celiakii.
- C. raka jelita grubego.
- D. żółtaczki pokarmowej.

Zadanie 20.

Przegrzanie organizmu, spowolnienie czynności umysłowych, zatrucie szkodliwymi produktami przemiany materii to niektóre objawy spowodowane

- A. ujemnym bilansem wody w organizmie.
- B. spożyciem zbyt małej ilości witamin B₁ i PP.
- C. nadmiernym spożyciem chloru, sodu i potasu.
- D. nadmiernym spożyciem węglowodanów prostych.

Zadanie 21.

Opracowywaniem międzynarodowych standardów dla producentów żywności mających na celu dbanie o zdrowie konsumentów i uczciwe praktyki w handlu żywnością zajmuje się

- A. Światowa Organizacja Zdrowia.
- B. Komitet Żywienia Człowieka PAN.
- C. Organizacja ds. Wyżywienia i Rolnictwa.
- D. Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO.

Zadanie 22.

Do kontroli którego parametru należy użyć sprzętu przedstawionego na rysunku?

- A. Masy potrawy po obróbce cieplnej.
- B. Ciśnienia w płaszczu wodnym kotła.
- C. Temperatury wewnątrz gotowanej potrawy.
- D. Wilgotności w magazynie produktów suchych.



Zadanie 23.

W restauracji ofertę potraw i napojów sporządzanych dla dzieci należy zamieścić w karcie

- A. dnia.
- B. specjalnej.
- C. standardowej.
- D. okolicznościowej.

Zadanie 24.

Normatyw surowcowy na 5 porcji mleczka czekoladowego		
Nazwa surowca	J.m.	Ilość
Mleko	ml	500
Jaja	szt.	3
Cukier	g	35
Czekolada	g	75

Korzystając z normatywu surowcowego zamieszczonego w tabeli, oblicz zapotrzebowanie surowcowe na 55 porcji mleczka czekoladowego.

- A. Mleko 27,5 l, jaja 165 szt., cukier 1,93 kg, czekolada 4,13 kg
- B. Mleko 27,5 l, jaja 33 szt., cukier 19,3 kg, czekolada 41,3 kg
- C. Mleko 5,5 l, jaja 165 szt., cukier 3,85 kg, czekolada 8,25 kg
- D. Mleko 5,5 l, jaja 33 szt., cukier 0,385 kg, czekolada 0,825 kg

Zadanie 25.

Ile pęczków rzodkiewki o masie 0,25 kg należy zaplanować do sporządzenia 50 porcji surówki, jeżeli do wykonania 1 porcji potrzeba 30 g tego surowca?

- A. 2 pęczki.
- B. 4 pęczki.
- C. 6 pęczków.
- D. 8 pęczków.

Zadanie 26.

Ile wyniesie cena gastronomiczna brutto 250 ml soku jabłkowego, jeżeli cena zakupu opakowania soku o pojemności 5 l wynosi 10,00 zł, marża gastronomiczna 300%, a stawka podatku VAT 23%?

- A. 2,46 zł
- B. 6,16 zł
- C. 24,60 zł
- D. 61,50 zł

Zadanie 27.

Zakładem gastronomicznym typu żywieniowego jest

- A. bistro.
- B. cafeteria.
- C. cukiernia.
- D. kawiarnia.

Zadanie 28.

Usługą podstawową świadczoną przez restaurację jest

- A. organizacja przyjęć zasiadanych.
- B. wykonywanie usług cateringowych.
- C. zaopatrzenie zakładów w wyroby garmazeryjne.
- D. sprzedaż potraw i napojów do konsumpcji na miejscu.

Zadanie 29.

Który instrument promocyjny zastosowała pizzeria, oferując dostawę pizzy do domu?

- A. Publicity.
- B. Sponsoring.
- C. Public relations.
- D. Marketing bezpośredni.

Zadanie 30.

Cennik oferty konferencyjnej		
Usługa	Jednostka miary	Cena brutto
Sala konferencyjna dla 40 osób	dobę	600,00 zł
Sala konferencyjna dla 80 osób	dobę	700,00 zł
Przerwa kawowa	1 osoba	10,00 zł
Lunch	1 osoba	70,00 zł

Na podstawie danych zamieszczonych w cenniku oferty konferencyjnej oblicz koszt zorganizowania jednodziennego szkolenia dla 50 osób, wyrażony w cenie brutto, podczas którego przewidziano dwie przerwy kawowe i lunch.

- A. 4 600,00 zł
- B. 4 700,00 zł
- C. 5 100,00 zł
- D. 5 200,00 zł

Zadanie 31.

Którą wartość należy wpisać na rachunek za śniadanie w formie bufetu dla dwóch osób dorosłych i trójki dzieci w wieku 5, 8 i 10 lat, wyrażoną w cenie brutto, jeżeli cena brutto śniadania wynosi 25,00 zł od osoby a śniadanie dla dzieci do 6 roku życia jest gratis?

- A. 75,00 zł
- B. 100,00 zł
- C. 125,00 zł
- D. 150,00 zł

Zadanie 32.

Jeżeli klient cyklicznie odbiera zamówione potrawy, za które uregulował należność „z góry”, to jest to sprzedaż

- A. ruchoma.
- B. sugerowana.
- C. bezpośrednia.
- D. abonamentowa.

Zadanie 33.

Który system obsługi stosowany jest w restauracji, w której sala konsumencka podzielona jest na sekcje, a w każdej sekcji jeden kelner samodzielnie obsługuje gości?

- A. System brygadowy.
- B. System kelnerów rewirowych.
- C. System brygadowo-kompleksowy.
- D. System zespołów specjalistycznych.

Zadanie 34.

Systemem samoobsługowym, w którym potrawy i napoje wydawane są przez „okienko” łączące kuchnię z salą konsumencką, jest

- A. system polski.
- B. system czeski.
- C. system francuski.
- D. system szwedzki.

Zadanie 35.

Do nakrycia stołu o wymiarach 120 cm x 90 cm na uroczystą, oficjalną kolację należy użyć obrusu

- A. białego o wymiarach 150 cm x 120 cm.
- B. białego o wymiarach 180 cm x 150 cm.
- C. grafitowego o wymiarach 150 cm x 120 cm.
- D. grafitowego o wymiarach 180 cm x 150 cm.

Zadanie 36.

Stoły bufetowe z potrawami i napojami oraz stoły i krzesła dla gości należy przygotować na

- A. koktajl party.
- B. bankiet angielski.
- C. przyjęcie zasiadane.
- D. bankiet amerykański.

Zadanie 37.

Który rodzaj bielizny stołowej przedstawiono strzałką na rysunku?

- A. Laufer.
- B. Molton.
- C. Skirting.
- D. Napperon.



Zadanie 38.

Do czego służą przedstawione na rysunku sztucce?

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



Zadanie 39.

Które szczypce wchodzą w skład nakrycia stołu bufetowego i służą konsumentowi do przekładania pieczywa z koszyka na talerz?



A.



B.



C.



D.

Zadanie 40.

Na rysunku przedstawiono

- A. młynek do kawy.
- B. mikser barmański.
- C. kruszarkę do lodu.
- D. wyciskacz do cytrusów.

