

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

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.16**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.16-SG-20.06

## EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2020

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2017**

### 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<br>Rozwój procesów miażdżycowych<br>Wzrost ryzyka nadciśnienia<br>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 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.  $0 \div 4^{\circ}\text{C}$
- B.  $10^{\circ}\text{C}$
- C. powyżej  $63^{\circ}\text{C}$
- D. powyżej  $75^{\circ}\text{C}$

| Potrawa                 | Temperatura przechowywania<br>[°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<br>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                        |
| 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.

