

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

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.16**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.16-SG-21.06

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

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”:

<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.

Naturalnym źródłem retinolu jest

- A. wątroba wieprzowa.
- B. napój migdałowy.
- C. szpinak.
- D. dynia.

Zadanie 2.

Nazwa produktu	Ilość produktu spożyta w ciągu dnia (g)	Zawartość w 100 g produktu (g)	
		węglowodany ogółem	błonnik pokarmowy
Kasza gryczana	50	70,0	6,0
Groszek zielony	100	17,0	6,0
Miód pszczeli	10	80,0	0,0
Mleko w proszku	35	51,0	0,0

Który produkt spożyty w tej samej ilości w ciągu dnia dostarczy organizmowi człowieka najwięcej węglowodanów nieprzyswajalnych?

- A. Miód pszczeli.
- B. Kasza gryczana.
- C. Groszek zielony.
- D. Mleko w proszku.

Zadanie 3.

Składnikiem pokarmowym antyodżywczym jest

- A. laktoza.
- B. karoten.
- C. kwas linolowy.
- D. kwas szczawiowy.

Zadanie 4.

Która grupa składników pokarmowych pełni w organizmie człowieka funkcje wymienione w tabeli?

- A. Witaminy rozpuszczalne w tłuszczach.
- B. Witaminy rozpuszczalne w wodzie.
- C. Kwasy tłuszczowe nienasycone.
- D. Składniki mineralne.

Funkcje pełnione w organizmie
<ul style="list-style-type: none">– Regulacja gospodarki wodno - elektrolitowej.– Składnik biologicznie aktywnych związków wpływających na przemiany metaboliczne.– Udział w procesie tworzenia składników krwi, głównie hemoglobiny.– Budowa tkanki kostnej, zębów, skóry, włosów i paznokci.

Zadanie 5.

Która grupa enzymów bierze udział w trawieniu węglowodanów?

- A. Lipazy.
- B. Proteazy.
- C. Amylasy.
- D. Nukleazy.

Zadanie 6.

Za regulację stężenia glukozy we krwi w organizmie człowieka odpowiada

- A. żółć.
- B. limfa.
- C. insulina.
- D. pepsyna.

Zadanie 7.

Zapotrzebowanie na białko krajowej racji pokarmowej (g/kg/dobę)			
Grupa/ lata	Masa ciała (kg)	Zalecane spożycie (RDA)	Średnie zapotrzebowanie (EAR)
Chłopcy 16 - 18	67	0,95	0,81
Mężczyźni \geq 19	50 - 90	0,90	0,73

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli, oblicz ile wynosi codzienne zapotrzebowanie na białko, na poziomie EAR dla 19-letniego mężczyzny o masie ciała 65 kg.

- A. 47,45 g
- B. 52,65 g
- C. 58,50 g
- D. 61,75 g

Zadanie 8.

Ile wynosi maksymalne zapotrzebowanie na węglowodany dla kobiety, której zapotrzebowanie na energię wynosi 2 400 kcal, przy zaleceniu, aby węglowodany dostarczały 45 - 65% ogółu energii?

- A. 1 560 g
- B. 1 080 g
- C. 390 g
- D. 270 g

Zadanie 9.

Stosowanie której zasady żywienia zapewni dostarczenie organizmowi człowieka wszystkich niezbędnych składników pokarmowych?

- A. Regularne spożywanie posiłków.
- B. Spożywanie produktów z każdej grupy żywności.
- C. Unikanie w diecie nadmiaru soli, cukru i tłuszczu.
- D. Zapewnienie organizmowi zerowego bilansu energetycznego.

Zadanie 10.

Jadłospis obiadowy I.	Jadłospis obiadowy II.	Jadłospis obiadowy III.	Jadłospis obiadowy IV.
krupnik, pieczeń wieprzowa, pęczak, surówka z kapusty kiszonej, kompot truskawkowy	krupnik, pieczeń wieprzowa, ziemniaki z wody, surówka z kapusty kiszonej, kompot truskawkowy	krupnik, pieczeń wieprzowa, ziemniaki z wody, marchew oprószana, mus z kaszy manny i truskawek, woda stołowa	krupnik, pieczeń wieprzowa, pęczak, marchew oprószana, mus z kaszy manny i truskawek, woda stołowa

Który jadłospis obiadowy zaplanowano zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia?

- A. Jadłospis obiadowy I.
- B. Jadłospis obiadowy II.
- C. Jadłospis obiadowy III.
- D. Jadłospis obiadowy IV.

Zadanie 11.

Jadłospisy składające się z 3 posiłków dedykowane są

- A. młodzieży szkolnej.
- B. kobietom ciężarnym.
- C. dzieciom w wieku 1 - 3 lat.
- D. dorosłym o małej aktywności fizycznej.

Zadanie 12.

Zgodnie z zasadami zamiany produktów rybę panierowaną można zastąpić

- A. kotletami jajecznymi.
- B. kotletami z kalafiora.
- C. krokietami z pęczakiem.
- D. szaszłykami warzywnymi.

Zadanie 13.

Ile g sera twarogowego należy przygotować, aby zastąpić 500 g mleka, jeżeli zgodnie z tabelą zamienności produktów spożywczych 15 g sera twarogowego zastępuje 100 g mleka?

- A. 75 g
- B. 150 g
- C. 750 g
- D. 1 500 g

Zadanie 14.

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli, oblicz wartość energetyczną 1 porcji kalafiora gotowanego, podanego z roztopionym masłem i zrumienioną bułką tartą.

- A. 134,60 kcal
- B. 133,00 kcal
- C. 110,31 kcal
- D. 98,97 kcal

Nazwa surowca	Surowce po obróbce wstępnej na 1 porcję	Zawartość energii w 100 g produktu
kalafior	120 g	22 kcal
masło	10 g	735 kcal
bułka tarta	3 g	347 kcal

Zadanie 15.

Śniadanie: nazwa produktu	Ilość (g)	Zawartość składników pokarmowych w 100 g produktu	
		Żelazo (mg)	Wit. C (mg)
pieczywo	100	1,2	0,0
masło	10	0,1	0,0
szynka drobiowa	40	0,5	0,0
pomidor	50	0,5	23,0

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli oblicz, ile żelaza i witaminy C dostarczą organizmowi człowieka produkty spożyte na śniadanie.

- A. 1,66 mg żelaza, 11,50 mg witaminy C
- B. 2,30 mg żelaza, 11,50 mg witaminy C
- C. 1,66 mg żelaza, 23,00 mg witaminy C
- D. 2,30 mg żelaza, 23,00 mg witaminy C

Zadanie 16.

- Norma na energię dla dziewcząt w wieku 18 lat wynosi 2 500 kcal
- Średnia wartość energetyczna jadłospisów tygodniowych dla dziewcząt w wieku 18 lat:
 - I tydzień - 2240 kcal/dzień
 - II tydzień - 2485 kcal/dzień
 - III tydzień - 2515 kcal//dzień
 - IV tydzień - 2740 kcal//dzień
- Dopuszczalne odchylenie wartości energetycznej tygodniowego jadłospisu w stosunku do zalecanych norm na energię wynosi $\pm 10\%$.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli oceń, w którym tygodniu jadłospis jest **niezgodny** z normą na energię dla dziewcząt w wieku 18 lat.

- A. Jadłospis w I tygodniu.
- B. Jadłospis w II tygodniu.
- C. Jadłospis w III tygodniu.
- D. Jadłospis w IV tygodniu.

Zadanie 17.

Która dieta alternatywna opiera się na spożywaniu posiłków składających się z produktów bogatych w białko?

- A. Dieta Dukana.
- B. Dieta wegańska.
- C. Dieta Montignaca.
- D. Dieta makrobiotyczna.

Zadanie 18.

Niedostateczne spożycie produktów zwierzęcych bogatych w witaminę B₁₂ zwiększa ryzyko wystąpienia

- A. pelagry.
- B. osteoporozy.
- C. niedokrwistości.
- D. kurczów mięśni.

Zadanie 19.

Przedstawione w tabeli zmiany w organizmie człowieka są objawami niedoboru

- A. białka.
- B. biotyny.
- C. wapnia.
- D. glukozy.

Zmiany w organizmie człowieka
– spadek masy ciała kosztem masy mięśniowej,
– spadek odporności organizmu,
– obrzęki nóg, wodobrzusze,
– starczy wygląd twarzy.

Zadanie 20.

Instytucją podejmującą działania na rzecz poprawy stanu odżywienia ludności świata jest

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

Zadanie 21.

Jadłospis dekadowy jest podstawą planowania produkcji gastronomicznej

- A. w barach.
- B. w stołówkach.
- C. w jadłodajniach.
- D. w restauracjach.

Zadanie 22.

Które urządzenia stanowią typowe wyposażenie zakładów gastronomicznych typu „fast food”?

- A. Frytownica ciśnieniowa, grill kontaktowy.
- B. Tunel wielofunkcyjny, schładzarka szokowa.
- C. Pakowarka próżniowa, cyrkulator temperatury.
- D. Piec konwekcyjno - parowy, zamrażarka szokowa.

Zadanie 23.

Przygotowanie stanowiska pracy w sposób określany jako „mise en place” poprawia skuteczność działania w procesie produkcji gastronomicznej na etapie

- A. planowania zakupów.
- B. procesu technologicznego.
- C. serwowania potraw i napojów.
- D. magazynowania surowców i półproduktów.

Zadanie 24.

Który przyrząd należy zastosować do pomiaru ciśnienia pary wodnej w kotle warzelnym?



I.



II.



III.



IV.

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

Zadanie 25.

Wagi do określenia masy w obrocie handlowym podlegają

- A. odpowietrzeniu.
- B. zerowaniu.
- C. legalizacji.
- D. tarowaniu.

Zadanie 26.

Która karta menu zawiera spis potraw serwowanych podczas przyjęcia?

- A. Karta dnia.
- B. Karta specjalna.
- C. Karta standardowa.
- D. Karta okolicznościowa.

Zadanie 27.

Normatyw surowcowy na 10 porcji ziemniaków purée	
Nazwa surowca	Ilość
ziemniaki	3 000 g
masło	100 g
mleko	300 cm ³
koperek	20 g
sól	do smaku

Korzystając z normatywu surowcowego zamieszczonego w tabeli, oblicz zapotrzebowanie na surowce do sporządzenia 85 porcji ziemniaków purée.

- A. Ziemniaki 25,5 kg, masło 8,5 kg, mleko 2,55 l, koperek 1,7 kg
- B. Ziemniaki 2,55 kg, masło 8,5 kg, mleko 25,5 l, koperek 127 kg
- C. Ziemniaki 2,55 kg, masło 0,85 kg, mleko 2,55 l, koperek 0,17 kg
- D. Ziemniaki 25,5 kg, masło 0,85 kg, mleko 2,55 l, koperek 0,17 kg

Zadanie 28.

Oblicz cenę gastronomiczną brutto butelki szampana, jeżeli koszt jej zakupu wynosi 40,00 zł, marża gastronomiczna 50%, a stawka podatku VAT 23%.

- A. 61,50 zł
- B. 73,80 zł
- C. 98,40 zł
- D. 113,00 zł

Zadanie 29.

Ile wyniesie cena gastronomiczna netto 1 porcji truskawek w galaretkie, jeżeli koszt zakupu surowców na 50 porcji wynosi 60,00 zł, a zakład stosuje marżę w wysokości 150%?

- A. 1,80 zł
- B. 3,00 zł
- C. 7,50 zł
- D. 9,00 zł

Zadanie 30.

Do zakładów gastronomicznych typu uzupełniającego należą

- A. bistra i kawiarnie.
- B. bistra i jadłodajnie.
- C. cukiernie i kawiarnie.
- D. cukiernie i jadłodajnie.

Zadanie 31.

Którą formę promocji zastosowała restauracja wprowadzając w ramach *happy hours* promocyjną obniżkę cen o 20% w godzinach 13:00-17:00?

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

Zadanie 32.

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli, oblicz kwotę należności za wyżywienie 10 osobowej grupy osób, która skorzystała z zamówionego śniadania podanego w formie bufetu oraz indywidualnie serwowanych obiadów i kolacji.

- A. 468,00 zł
- B. 494,00 zł
- C. 520,00 zł
- D. 546,00 zł

Cennik usług żywieniowych (zł/os)				
Posiłek	Porcja indywidualna	Szwedzki stół	Rabat (%)	
			Grupa 10 - 15 osób	Grupa powyżej 15 osób
Śniadanie	15	19	5	10
Obiad	18	-	5	10
Kolacja	15	19	5	10

Zadanie 33.

Który rodzaj napoju alkoholowego należy podać na zakończenie przyjęcia?

- A. Aperitif.
- B. Digestif.
- C. Long drink.
- D. Diverse drinks.

Zadanie 34.

W której metodzie obsługi gości stosuje się stolik pomocniczy przedstawiony na ilustracji?

- A. Metodzie rosyjskiej.
- B. Metodzie angielskiej.
- C. Metodzie francuskiej.
- D. Metodzie niemieckiej.

**Zadanie 35.**

System obsługi, w którym gość sam wybiera w bufecie sałatki, desery i przynosi do stolika, a pozostałe potrawy i napoje podaje kelner, to

- A. system zespołowo-kompleksowy.
- B. system zespołów specjalistycznych.
- C. system samoobsługi z obsługą kelnerską.
- D. system samoobsługowy typu francuskiego.

Zadanie 36.**Wytyczne do planowania długości stołu - bufetu**

- stół - bufet dla 20 osób powinien mieć 3 m bieżącej długości,
- każde dodatkowe 10 osób to dodatek 1 m bieżącej długości stołu.

Korzystając z informacji zamieszczonej w tabeli, oblicz ile powinna wynosić długość stołu - bufetu przygotowanego na przyjęcie dla 150 gości.

- A. 8 m
- B. 14 m
- C. 15 m
- D. 16 m

Zadanie 37.

Do czynności przygotowawczych kelnera w sali bankietowej przed przyjściem gości należy

- A. sprawdzenie stanu i kompletności dekoracji sali.
- B. serwowanie wina z oryginalnych butelek.
- C. zebranie brudnej zastawy stołowej.
- D. opracowanie standów kart menu.

Zadanie 38.

Do nakrywania stolików koktajlowych służą

- A. coversy.
- B. skirtingi.
- C. laufry płócienne.
- D. obrusy bankietowe.

Zadanie 39.

Na ilustracji przedstawiony jest

- A. widelec stołowy duży.
- B. widelec stołowy średni.
- C. widelec półmiskowy do ryb.
- D. widelec półmiskowy do mięs.

**Zadanie 40.**

Przedstawiony na ilustracji sprzęt służy do parzenia kawy

- A. po adwokacku.
- B. po wiedeńsku
- C. po irlandzku.
- D. po turecku.

