

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

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.16**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.16-SG-22.06

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2022

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.

Głównym węglowodanem występującym w ziemniakach jest

- A. skrobia.
- B. błonnik.
- C. maltoza.
- D. fruktoza.

Zadanie 2.

Który z wymienionych surowców zawiera w 100 g najwięcej białka?

- A. Śliwka żółta.
- B. Fasola biała.
- C. Papryka zielona.
- D. Porzeczka czerwona.

Zadanie 3.

Do grupy produktów o działaniu alkalizującym w organizmie człowieka należy zaliczyć

- A. kawę, pieczywo i migdały.
- B. mięso, warzywa strączkowe i mleko.
- C. orzechy, produkty zbożowe i owoce świeże.
- D. soki warzywne, owoce suche i przetwory mleczne.

Zadanie 4.

Przedstawione w tabeli zmiany w organizmie człowieka są objawami

- A. nadmiaru jodu.
- B. nadmiaru sodu.
- C. niedoboru białek.
- D. niedoboru tłuszczów.

Zmiany w organizmie człowieka
– zahamowanie wzrostu
– opóźnienie rozwoju fizycznego
– pogorszenie gojenia ran

Zadanie 5.

Żółć w organizmie człowieka wspomaga trawienie

- A. białka.
- B. skrobi.
- C. tłuszczu.
- D. błonnika.

Zadanie 6.

W którym odcinku układu pokarmowego człowieka pepsyna rozpoczyna trawienie białka?

- A. W jelicie cienkim.
- B. W dwunastnicy.
- C. W jamie ustnej.
- D. W żołądku.

Zadanie 7.

Które produkty, zgodnie z opracowaną przez IŻŻ Piramidą Zdrowego Żywienia i Aktywności Fizycznej, powinny być spożywane przez zdrowego człowieka w największej ilości?

- A. Mięsne.
- B. Warzywne.
- C. Nabiałowe.
- D. Tłuszczowe.

Zadanie 8.

Który zestaw należy zaplanować na podwieczorek dla osoby ciężko pracującej fizycznie jako uzupełnienie jadłospisu przedstawionego w tabeli?

Śniadanie I	Omlet z szynką i groszkiem zielonym, chleb razowy, masło, dżem wiśniowy, kawa z mlekiem
Śniadanie II	Pasta z twarogu i makreli, ogórek kiszony, bułka pszenna, masło, sok wieloowocowy
Obiad	Krupnik jęczmienny, pieczeń z karkówki, ziemniaki z wody, kapusta zasmażana
Podwieczorek	?
Kolacja	Salatka drobiowa z ryżem i papryką, bagietka, masło, herbata

- A. Racuchy z jabłkami, kakao na mleku.
- B. Surówka z jabłek, koktajl malinowy.
- C. Mus jabłkowy, herbata z wiśniami.
- D. Jabłko pieczone, jogurt naturalny.

Zadanie 9.

Który zestaw obiadowy przeznaczony dla dzieci w wieku przedszkolnym, został opracowany zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia?

- A. Zupa kalafiorowa, pulpety drobiowe w sosie koperkowym, ryż na sypko, surówka z marchwi.
- B. Zupa fasolowa, zrazy w sosie grzybowym, kasza gryczana na sypko, sałatka z buraków.
- C. Zupa ogórkowa, polędwica po angielsku, frytki z ziemniaków, sałata ze śmietaną.
- D. Zupa jarzynowa, golonka pieczona, ziemniaki z wody, ćwikła z chrzanem.

Zadanie 10.

Zgodnie z tabelą zamiany produktów masło można zastąpić

- A. oliwą.
- B. smalcem.
- C. śmietanką tortową.
- D. olejem słonecznikowym.

Zadanie 11.

Ile kilogramów chleba zastąpi 2 kg kaszy, jeżeli zgodnie z tabelą zamiany produktów 100 g kaszy zastępuje 135 g chleba?

- A. 1,35 kg
- B. 2,70 kg
- C. 13,50 kg
- D. 27,00 kg

Zadanie 12.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli oblicz wartość energetyczną 1 porcji klusek francuskich.

- A. 424,80 kcal
- B. 355,30 kcal
- C. 347,00 kcal
- D. 138,80 kcal

Normatyw surowcowy na 1 porcję klusek francuskich		Wartość energetyczna 100 g surowca [kcal]
Nazwa surowca	Ilość [g]	
mąka krupczatka	40	347,00
masło	20	735,00
jaja	50	139,00
sól	do smaku	

Zadanie 13.

Ile wynosi wartość energetyczna jogurtu owocowego zawierającego 45 g białka, 10 g węglowodanów i 0 g tłuszczu?

- A. 445 kcal
- B. 310 kcal
- C. 270 kcal
- D. 220 kcal

Zadanie 14.

Na podstawie zamieszczonej w tabeli analizy wskaźników BMI oceń stan odżywienia osoby, której BMI wynosi 45.

- A. Wychudzenie organizmu.
- B. Otyłość skrajna.
- C. Niedowaga.
- D. Nadwaga.

Analiza wskaźników BMI	
Wartości BMI	Interpretacja
< 19	Niedowaga
25 - 29,9	Nadwaga
30 - 40	Otyłość II stopnia
> 40	Otyłość III stopnia

Zadanie 15.

Która dieta wegetariańska dopuszcza spożycie maślanki?

- A. Weganizm.
- B. Frutarianizm.
- C. Owowegetarianizm.
- D. Laktowegetarianizm.

Zadanie 16.

Niskie spożycie błonnika zwiększa ryzyko wystąpienia

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

Zadanie 17.

Który błąd żywieniowy powoduje u dzieci i młodzieży zahamowanie procesów wzrostowych?

- A. Zbyt duże spożywanie witaminy C.
- B. Zbyt duże spożywanie witaminy D.
- C. Zbyt małe spożywanie tłuszczu.
- D. Zbyt małe spożywanie białka.

Zadanie 18.

Kontrolowanie warunków higienicznych sporządzania posiłków w placówkach gastronomicznych jest zadaniem

- A. Państwowej Inspekcji Pracy.
- B. Instytutu Żywności i Żywienia.
- C. Państwowego Zakładu Higieny.
- D. Państwowej Inspekcji Sanitarnej.

Zadanie 19.

W schemacie technologicznym produkcji marchwi zasmażanej, po etapie pobrania surowców z magazynu, kolejnym etapem będzie

- A. obróbka cieplna.
- B. obróbka wstępna czysta.
- C. obróbka wstępna brudna.
- D. obróbka wykończeniowa.

Zadanie 20.

Stanowisko do produkcji potraw techniką sous-vide należy wyposażyć w

- A. pakowarkę próżniową.
- B. kocioł warzelny.
- C. dyspenser.
- D. blender.

Zadanie 21.



Ilustracja 1.



Ilustracja 2.



Ilustracja 3.



Ilustracja 4.

Która ilustracja przedstawia przyrząd służący do pomiaru temperatury wewnątrz porcji mięsa podczas pieczenia?

- A. Ilustracja 1.
- B. Ilustracja 2.
- C. Ilustracja 3.
- D. Ilustracja 4.

Zadanie 22.

Którą z wymienionych potraw należy zaplanować w menu dla osoby chorej na celiakię?

- A. Ryż z indykiem i brokułami.
- B. Bulgur z kurczakiem i cukinią.
- C. Pęczak z dorszem i pomidorami.
- D. Kuskus z wieprzowiną i papryką.

Zadanie 23.

Sporządzając standardową kartę menu restauracji, listę oferowanych potraw należy rozpocząć od grupy

- A. dań jarskich.
- B. dań mięsnych.
- C. przekąsek zimnych.
- D. przekąsek gorących.

Zadanie 24.

W której grupie napojów karty menu należy umieścić Tokaj, Merlot i Chardonnay?

- A. Win.
- B. Wódek.
- C. Likierów.
- D. Drinków.

Zadanie 25.

Korzystając z tabeli oblicz, ile fasoli szparagowej i bułki tartej należy przygotować do sporządzenia 38 porcji fasoli szparagowej z wody.

- A. Fasola 12,35 kg, bułka 0,38 kg
- B. Fasola 24,70 kg, bułka 0,76 kg
- C. Fasola 12,38 kg, bułka 3,80 kg
- D. Fasola 24,70 kg, bułka 7,60 kg

Normatyw surowcowy na 2 porcje fasoli szparagowej		
Nazwa surowca	J.m.	Ilość
Fasola szparagowa	g	650
Bułka tarta	g	20
Masło	g	50
Sól	do smaku	

Zadanie 26.

Ile kilogramów karkówki należy zakupić do przygotowania 10 kg pieczeni, jeżeli straty masy podczas obróbki cieplnej surowca wynoszą 20%?

- A. 11,00 kg
- B. 12,50 kg
- C. 13,00 kg
- D. 14,50 kg

Zadanie 27.

Oblicz cenę gastronomiczną brutto kanapki, jeżeli koszt surowca wynosi 1,50 zł, marża gastronomiczna 200% i podatek VAT 8%.

- A. 3,24 zł
- B. 4,86 zł
- C. 5,70 zł
- D. 6,48 zł

Zadanie 28.

Pracownicy stołówki płacąc 9,00 zł za zestaw obiadowy, którego cena w ofercie zakładu wynosi 15,00 zł, korzystają z rabatu w wysokości

- A. 30%
- B. 40%
- C. 50%
- D. 60%

Zadanie 29.

Do zakładów gastronomicznych typu żywieniowego zalicza się:

- A. bistra, cafeterie, bary.
- B. kawiarnie, bary, jadalnie.
- C. kawiarnie, restauracje, puby.
- D. bistra, restauracje, jadalnie.

Zadanie 30.

Bufety z napojami i słodyczami działające w kinach to placówki gastronomiczne zaliczane do

- A. sieci zamkniętej.
- B. typu żywieniowego.
- C. punktów gastronomicznych.
- D. zakładów gastronomicznych.

Zadanie 31.

Zakład gastronomiczny stosując kupony rabatowe działa w zakresie

- A. promocji sprzedaży.
- B. public relations.
- C. sponsoringu.
- D. publicity.

Zadanie 32.

Na podstawie danych zamieszczonych w cenniku, oblicz cenę brutto jednodniowego szkolenia dla 50 osób w sali konferencyjnej, z dwiema przerwami kawowymi i lunchem.

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

Cennik oferty konferencyjnej		
Usługa	J. m.	Cena brutto
Sala konferencyjna dla 40 osób	doba	600,00 zł
Sala konferencyjna dla 80 osób	doba	700,00 zł
Zestaw przekąsek i napojów na jedną przerwę kawową	1 osoba	10,00 zł
Zestaw dań i napojów na lunch bufetowy	1 osoba	70,00 zł

Zadanie 33.

Którą metodę obsługi zastosował kelner, jeżeli wyporcjował potrawę przy stole gości używając wózka kelnerskiego?

- A. Rosyjską.
- B. Angielską.
- C. Francuską.
- D. Niemiecką.

Zadanie 34.

Kelner z prawej strony gościa powinien zaserwować

- A. zupę z wazy.
- B. ryż z półmiska.
- C. kawę z dzbanka.
- D. surówkę z salaterki.

Zadanie 35.

Który rodzaj przyjęcia łączy w sobie możliwość korzystania z bufetów oraz miejsc siedzących przy stołach?

- A. Bankiet angielski.
- B. Przyjęcie bufetowe.
- C. Przyjęcie koktajlowe.
- D. Bankiet amerykański.

Zadanie 36.

Który obrus należy zaplanować do nakrycia stołu o wymiarach 80 cm x 120 cm?

- A. Prostokątny o wymiarach 140 cm x 180 cm.
- B. Prostokątny o wymiarach 120 cm x 160 cm.
- C. Okrągły o średnicy 180 cm.
- D. Okrągły o średnicy 160 cm.

Zadanie 37.

Naczyniem przedstawionym na ilustracji jest

- A. kokilka.
- B. nelsonka.
- C. salaterka.
- D. bulionówka.

**Zadanie 38.**

Elementem białizny stołowej, którego zadaniem jest tłumienie odgłosów ustawianych naczyń na stole jest

- A. napperon.
- B. skirting.
- C. molton.
- D. laufer.

Zadanie 39.

Element przedstawiony na ilustracji stanowi część

- A. blendera kielichowego.
- B. ekspresu przelewowego.
- C. salamandra elektrycznego.
- D. podgrzewacza bufetowego.



Zadanie 40.

Sprzęt pomocniczy przedstawiony na ilustracji jest przeznaczony do

- A. podgrzewania i ekspedycji napojów.
- B. chłodzenia i transportu napojów.
- C. podgrzewania i ekspedycji zup.
- D. chłodzenia i transportu zup.

