

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

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.16**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.16-SG-22.01

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”:

	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.

Źródłem kolagenu są

- A. owoce i kasze.
- B. ryż i warzywa.
- C. mięso i ryby.
- D. mleko i sery.

Zadanie 3.

Który surowiec wpływa alkalizująco na odczyn płynów ustrojowych człowieka?

- A. Ser pleśniowy.
- B. Sałata liściasta.
- C. Płatki zbożowe.
- D. Szynka wędzona.

Zadanie 4.

Lipazy to enzymy trawiące

- A. węglowodany.
- B. witaminy.
- C. tłuszcze.
- D. białka.

Zadanie 5.

Insulina to hormon, który we krwi reguluje poziom

- A. wapnia.
- B. glukozy.
- C. adrenaliny.
- D. cholesterolu.

Zadanie 6.

Na podstawie danych zawartych w tabeli, oblicz maksymalną wartość energetyczną kolacji dla osoby spożywającej pięć posiłków w ciągu dnia i stosującej dietę „1000 kalorii”.

- A. 300 kcal
- B. 250 kcal
- C. 200 kcal
- D. 150 kcal

Nazwa posiłku	Udział posiłków w pokryciu dziennego zapotrzebowania energetycznego		
	3 posiłki dziennie	4 posiłki dziennie	5 posiłków dziennie
I śniadanie	30-35%	25-30%	25-30%
II śniadanie	-	5-10%	5-10%
Obiad	35-40%	35-40%	30-35%
Podwieczorek	-	-	5-10%
Kolacja	25-30%	25-30%	15-20%

Zadanie 7.

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 8.

Ile miodu naturalnego należy przygotować do zastąpienia 0,6 kg cukru, jeżeli zgodnie z tabelą zamienności produktów spożywczych 125 g miodu naturalnego zastępuje 100 g cukru?

- A. 7,50 kg
- B. 4,80 kg
- C. 0,75 kg
- D. 0,48 kg

Zadanie 9.

Zgodnie z tabelą zamienności produktów, mleko należy zastąpić

- A. dorszem.
- B. polędwicą.
- C. szynką wieprzową.
- D. serem twarogowym.

Zadanie 10.

Ile białka dostarczy 1 porcja żurku o masie 300 g, jeżeli zawartość tego składnika w 100 g zupy wynosi 7,40 g?

- A. 88,80 g
- B. 74,00 g
- C. 22,20 g
- D. 14,80 g

Zadanie 11.

Na podstawie danych zawartych w tabeli oblicz, ile gramów tłuszczu dostarczy organizmowi człowieka spożycie 100 g bobu.

- A. 2 g
- B. 9 g
- C. 18 g
- D. 84 g

Wartość odżywcza 100 g bobu	
wartość energetyczna	102 kcal
białka	7 g
węglowodany ogółem	14 g

Zadanie 12.

Korzystając z informacji zawartych w tabeli, oceń masę ciała kobiety, której BMI wynosi 39.

- A. Podejrzenie o stan niedożywienia organizmu.
- B. Nadwaga, podejrzenie o przekarmienie.
- C. Otyłość umiarkowana II stopnia.
- D. Otyłość duża III stopnia.

Analiza wskaźników BMI	
Interpretacja	Wartości BMI
Niedowaga	< 19,00
Norma	19-24,90
Nadwaga	25-29,90
Otyłość II stopnia	30-40
Otyłość III stopnia	> 40

Zadanie 13.

O który dodatek warzywny należy uzupełnić zestaw potraw składający się z barszczu czerwonego, kotleta z fasoli i ziemniaków z wody?

- A. Bób gotowany.
- B. Buraki zasmażane.
- C. Ćwikłę z chrzanem.
- D. Surówkę z marchwi.

Zadanie 14.

W zamieszczonym w tabeli zestawie obiadowym dla osoby na diecie niskoenergetycznej 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 15.

W diecie owowegetarian uwzględnia się warzywa, owoce oraz

- A. jaja.
- B. ryby.
- C. drób.
- D. mleko.

Zadanie 16.

Zaburzenie odżywiania, polegające na celowej utracie masy ciała i występowaniu jadłowstrętu psychicznego, określane jest terminem

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

Zadanie 17.

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

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

Zadanie 18.

Zadaniem Instytutu Żywności i Żywienia jest

- A. badanie mikrobiologiczne próbek potraw pobranych w zakładach żywienia zamkniętego.
- B. kontrolowanie zawartości soli w potrawach oferowanych przez stołówki szkolne.
- C. kontrolowanie warunków sanitarnych produkcji żywności.
- D. badanie składu i wartości odżywczej żywności.

Zadanie 19.

Zasada FIFO „*first in, first out*” dotyczy kolejności

- A. pobierania surowców z magazynu.
- B. przekazywania potraw z kuchni do ekspedycji.
- C. przyjmowania od dostawców surowców do magazynu.
- D. wydawania potraw gorących przekazanych do ekspedycji.

Zadanie 20.

Do kontroli którego parametru należy użyć przyrządu przedstawionego na ilustracji?

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



Zadanie 21.

Befsztyk tatarski należy umieścić w karcie menu restauracji w pozycji

- A. dania jarskie.
- B. zakąski zimne.
- C. zakąski gorące.
- D. dania drobiowe.

Zadanie 22.

Do sporządzenia 1 porcji sufletu jabłkowego należy użyć 135 g upieczonych, przetartych jabłek. Ile jabłek należy użyć do przygotowania 80 porcji deseru, jeżeli odpady stanowią 10%?

- A. 12,00 kg
- B. 10,80 kg
- C. 1,08 kg
- D. 1,20 kg

Zadanie 23.

Ile pęczków rzodkiewki o masie 0,25 kg każdy 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 24.

Ile zapłaci w barze gość za zestaw dnia, korzystający z 20% rabatu, w ramach programu lojalnościowego? Cena standardowa zestawu w karcie wynosi 15,00 zł.

- A. 20,00 zł
- B. 17,00 zł
- C. 15,00 zł
- D. 12,00 zł

Zadanie 25.

Ile wyniesie 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 26.

Zakładem gastronomicznym typu zamkniętego jest

- A. pizzeria.
- B. kawiarnia.
- C. bar przekąskowy.
- D. stołówka szkolna.

Zadanie 27.

Do podstawowych usług gastronomicznych restauracji należy

- A. prowadzenie działalności rozrywkowej.
- B. sporządzanie potraw i napojów u zleceniobiorcy.
- C. sporządzanie potraw i napojów oraz konsumpcja na miejscu.
- D. dostarczanie produkcji gastronomicznej do innych zakładów.

Zadanie 28.

Który instrument promocji zastosowano zamieszczając nieodpłatnie w mediach pozytywne opinie o działalności zakładu gastronomicznego?

- A. Publicity.
- B. Sponsoring.
- C. Reklamę prasową.
- D. Promocję sprzedaży.

Zadanie 29.

Przykładem działania marketingowego public relations restauracji jest

- A. udostępnienie na stronie internetowej nagranych filmów o sporządzaniu potraw.
- B. opracowanie programu lojalnościowego dla stałych konsumentów.
- C. zmiana aranżacji działu handlowego i działu produkcyjnego.
- D. wprowadzenie systemu rabatowania usług żywieniowych.

Zadanie 30.

Korzystając z informacji zamieszczonych w tabeli, oblicz na jaką kwotę należy wystawić rachunek za usługę organizacji przerwy kawowej dla 125 osób.

- A. 600,00 zł
- B. 750,00 zł
- C. 765,00 zł
- D. 850,00 zł

Dane do sporządzenia rachunku za usługę organizacji przerwy kawowej	
Ceny brutto produktów i napojów dla 1 osoby	6,00 zł
Cena brutto usługi kelnerskiej dla 125 osób	100,00 zł
Udzielony upust	10%

Zadanie 31.

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 32.

Którą czynność wykonuje kelner na przedstawionej ilustracji?

- A. Kupażowanie.
- B. Dekantowanie.
- C. Flambirowanie.
- D. Tranżerowanie.

**Zadanie 33.**

Serwując zupę z wazy z lewej strony gościa, kelner stosuje serwis

- A. rosyjski.
- B. angielski.
- C. francuski.
- D. niemiecki.

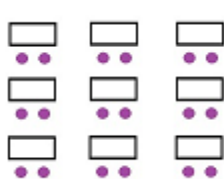
Zadanie 34.

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

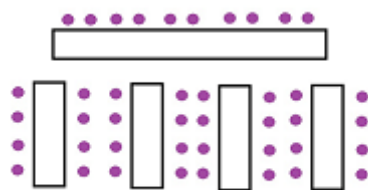
- A. system polski.
- B. system czeski.
- C. system francuski.
- D. system szwedzki.

Zadanie 35.

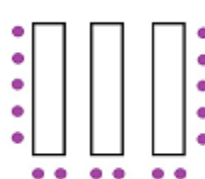
Na którym rysunku przedstawiono teatralne ustawienie stołów?



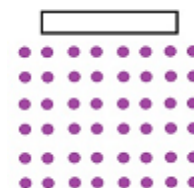
Rysunek 1.



Rysunek 2.



Rysunek 3.



Rysunek 4.

- A. Na rysunku 1.
- B. Na rysunku 2.
- C. Na rysunku 3.
- D. Na rysunku 4.

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.

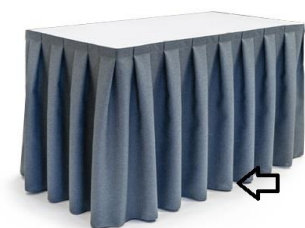
Zadanie 37.

Talerz głęboki należy zastosować do podania

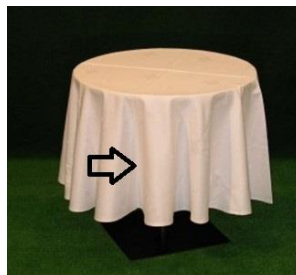
- A. kremu pomidorowego z grzankami.
- B. barszczu czerwonego z krokietem.
- C. bulionu drobiowego z żółtkiem.
- D. rosółu wołowego z kołdunami.

Zadanie 38.

Na której ilustracji strzałką oznaczono element bielizny stołowej, którym jest napperon?



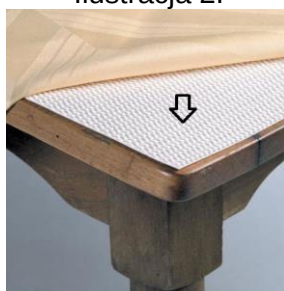
Ilustracja 1.



Ilustracja 2.



Ilustracja 3.



Ilustracja 4.

- A. Na ilustracji 1.
- B. Na ilustracji 2
- C. Na ilustracji 3.
- D. Na ilustracji 4.

Zadanie 39.

Narzędzie przedstawione na ilustracji służy do konsumpcji

- A. ślimaków.
- B. homarów.
- C. steków.
- D. ostryg.



Zadanie 40.

Do czego jest przeznaczony przedstawiony na ilustracji sprzęt pomocniczy?

- A. Podgrzewania potraw.
- B. Ekspozycji surówek.
- C. Transportu zakąsek.
- D. Chłodzenia potraw.

