

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

Symbol kwalifikacji: **TG.16**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.16-SG-24.01

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2024

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.

Który z wymienionych surowców jest źródłem białka pełnowartościowego?

- A. Kasza jęczmienna.
- B. Orzechy włoskie.
- C. Fasola czerwona.
- D. Jogurt owocowy.

Zadanie 2.

Który z wymienionych w tabeli tłuszczów zawiera największą ilość NNKT?

- A. Tran.
- B. Oliwa.
- C. Masło.
- D. Smalec.

Zawartość kwasów tłuszczowych nasyconych i nienasyconych w 100 g surowca			
Tłuszcz	Kwasy nasycone [g]	Kwasy jednonienasycone [g]	Kwasy wielonienasycone [g]
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

Zadanie 3.

Środkiem spożywczym zawierającym cholesterol jest

- A. olej rzepakowy.
- B. orzech laskowy.
- C. ryż długoziarnisty.
- D. masło śmietankowe.

Zadanie 4.

Przedstawione w tabeli zmiany w organizmie człowieka są objawami

- A. nadmiaru białka.
- B. nadmiaru tłuszczu.
- C. niedoboru cukrów prostych.
- D. niedoboru cukrów złożonych.

Zmiany w organizmie człowieka
Nadwaga Rozwój procesów miażdżycowych Wzrost ryzyka nadciśnienia Zawał serca

Zadanie 5.

Wspólną funkcją sodu, potasu i chloru w organizmie człowieka jest

- A. ochrona zębów przed próchnicą.
- B. regulacja gospodarki wodno-elektrolitowej.
- C. przeciwdziałanie tworzeniu się wolnych rodników.
- D. tworzenie związku ATP, który magazynuje energię.

Zadanie 6.

Mocznik powstaje podczas przemian metabolicznych

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

Zadanie 7.

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli, oblicz zapotrzebowanie energetyczne 25-letniej kobiety o masie ciała 60 kg, małej aktywności fizycznej, karmiącej 2-miesięczne niemowlę.

- A. 2225 kcal
- B. 2260 kcal
- C. 2405 kcal
- D. 3240 kcal

Zapotrzebowanie energetyczne		
wiek	masa ciała	mała aktywność fizyczna
19 - 30 lat	50 kg	1750 kcal/dobę
19 - 30 lat	60 kg	1900 kcal/dobę
Okres ciąży i karmienia		Dodatek energii
II trymestr ciąży		+ 360 kcal/dobę
III trymestr ciąży		+ 475 kcal/dobę
Laktacja 0 - 6 miesięcy		+ 505 kcal/dobę

Zadanie 8.

Zgodnie z zasadami planowania jadłospisu, do zestawu obiadowego składającego się z boeuf Strogonowa, kaszy jęczmiennej, sałatki z buraków, kompotu z moreli należy zaplanować

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

Zadanie 9.

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

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

Zadanie 10.

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 11.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli, oblicz wartość energetyczną kotleta mielonego o masie 100 g.

- A. 46 kcal
- B. 184 kcal
- C. 244 kcal
- D. 289 kcal

Wartości odżywcze 100 g kotleta mielonego	
Składnik odżywczy	Zawartość składnika odżywczego w 100 g kotleta mielonego [g]
białko	13
tłuszcze	21
węglowodany	12

Zadanie 12.

Ile gramów węglowodanów dostarczy 1 porcja sałatki z buraków i jabłek o masie 150 g, jeżeli 100 g tej sałatki zawiera 12,10 g węglowodanów?

- A. 18,15 g
- B. 16,21 g
- C. 15,00 g
- D. 12,10 g

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.

Na podstawie informacji zamieszczonych w tabeli oceń typ otyłości kobiety, której obwód talii wynosi 85 cm, obwód bioder 100 cm.

- A. WHR = 0,85, otyłość androidalna.
- B. WHR = 0,85, otyłość gynoidalna.
- C. WHR = 1,18, otyłość androidalna.
- D. WHR = 1,18, otyłość gynoidalna.

Ocena rozmieszczenia tkanki tłuszczowej na podstawie wskaźnika WHR		
Wskaźnik WHR = obwód talii / obwód bioder.		
Płeć	WHR dla typu gynoidalnego (gruszka)	WHR dla typu androidalnego (jabłko)
Kobieta	<0,8	>0,8
Mężczyzna	<1,0	>1,0

Zadanie 15.

Semiwegetarianizm to dieta wykluczająca z jadłospisu

- A. jaja kurze.
- B. ryby morskie.
- C. sery twarogowe.
- D. mięso czerwone.

Zadanie 16.

Która z wymienionych diet uwzględnia spożywanie mleka i przetworów mlecznych?

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

Zadanie 17.

Zaburzeniem odżywiania, polegającym na celowej utracie masy ciała i występowaniu jadłowstrętu psychicznego jest

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

Zadanie 18.

Która instytucja kontroluje stan sanitarny zakładu i stan higieny pracowników?

- A. Państwowa Inspekcja Pracy.
- B. Państwowy Zakład Higieny.
- C. Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna.
- D. Narodowe Centrum Edukacji Żywnościowej.

Zadanie 19.

Który zestaw urządzeń należy zaplanować do wyposażenia food tracka, w którego ofercie znajdują się zapiekanki i frytki?

- A. Opiekacz elektryczny i frytownicę.
- B. Opiekacz elektryczny i toster.
- C. Rożen gazowy i frytownicę.
- D. Rożen gazowy i toster.

Zadanie 20.

Do kontroli którego parametru należy użyć przyrządu przedstawionego na ilustracji?

- A. Masa potrawy po obróbce cieplnej.
- B. Ciśnienie w płaszczu wodnym kotła.
- C. Temperatura wewnątrz gotowanej potrawy.
- D. Wilgotność w magazynie produktów suchych.



Zadanie 21.

Menu przygotowane na przyjęcie weselne to karta

- A. dnia.
- B. tradycyjna.
- C. standardowa.
- D. okolicznościowa.

Zadanie 22.

Na podstawie zamieszczonego normatywu, oblicz zapotrzebowanie na surowce do sporządzenia 40 porcji frytek.

- A. Ziemniaki 14,00 kg, olej 0,3 l
- B. Ziemniaki 14,00 kg, olej 3,0 l
- C. Ziemniaki 1,40 kg, olej 0,03 l
- D. Ziemniaki 1,40 kg, olej 3,00 l

Normatyw surowcowy na 10 porcji frytek	
Nazwa produktu	Ilość
Ziemniaki	3500 g
Olej	750 ml

Zadanie 23.

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 24.

Ile wynosi cena gastronomiczna netto 1 zestawu, jeżeli koszt surowców niezbędnych do sporządzenia 100 zestawów śniadaniowych wyniósł 400,00 zł, a marża gastronomiczna 250%?

- A. 6,50 zł
- B. 10,00 zł
- C. 14,00 zł
- D. 20,50 zł

Zadanie 25.

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 26.

Zakładem gastronomicznym typu żywieniowego jest

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

Zadanie 27.

Usługą podstawową świadczoną przez restaurację jest

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

Zadanie 28.

Który instrument promocyjny zastosowała pizzeria oferując dostawę pizzy do domu?

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

Zadanie 29.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli oblicz koszt usługi gastronomicznej dla 20 osób przebywających na jednodniowym szkoleniu, podczas którego zamówiono całodzienny dostęp do bufetu kawowego, lunch serwowany i uroczystą kolację.

- A. 1 700,00 zł
- B. 2 400,00 zł
- C. 2 700,00 zł
- D. 3 100,00 zł

Cennik usług żywieniowych		
Usługa	Forma usługi	Cena brutto dla 1 osoby [zł]
Przerwa kawowa	jednorazowa	10,00
	całodzienna	25,00
Lunch	serwowany	30,00
	w formie bufetu	50,00
Kolacja	serwowana	30,00
	w formie bufetu	50,00
	uroczysta	80,00

Zadanie 30.

Którą kwotę rabatu otrzyma zamawiający korzystający z karty lojalnościowej ze stałą zniżką w wysokości 15%, jeżeli jego rachunek wyniósł 600,00 zł?

- A. 30,00 zł
- B. 60,00 zł
- C. 90,00 zł
- D. 120,00 zł

Zadanie 31.

Który rodzaj sprzedaży prowadzi firma, której klienci cyklicznie odbierają zamówienia opłacone z „góry” za cały cykl?

- A. Ruchomą.
- B. Sugerowaną.
- C. Bezpośrednią.
- D. Abonamentową.

Zadanie 32.

Serwując zupę z wazy do talerzy głębokich ustawionych przed gośćmi kelner stosuje serwis

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

Zadanie 33.

Którą z wymienionych potraw kelner powinien wyserwować stosując chwyt szczypcowy boczny?

- A. Pierogi z serem.
- B. Placki ziemniaczane.
- C. Naleśniki z dżemem.
- D. Pieczarki faszerowane.

Zadanie 34.

Do czynności wykonywanych przez kelnera z prawej strony gościa należą:

- A. nalewanie kawy z dzbanka, serwowanie zupy z wazy.
- B. podawanie zupy w bulionówce, nalewanie wina z butelki.
- C. ustawianie na stole wazy z zupą, serwowanie potraw z półmiska.
- D. podawanie deseru w pucharku, ustawianie na stole talerza do pieczywa.

Zadanie 35.

W którym systemie samoobsługowym potrawy i napoje wydawane są przez „okienko” łączące kuchnię z salą konsumencką?

- A. Polskim.
- B. Czeskim.
- C. Szwedkim.
- D. Francuskim.

Zadanie 36.

Ilustracja I.



Ilustracja II.



Ilustracja III.



Ilustracja IV.

Na której ilustracji przedstawiony jest nóż do masła?

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

Zadanie 37.

Podłużna wąska ozdobna tkanina układana na obrusie nosi nazwę

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

Zadanie 38.

Do sporządzenia espresso należy zaplanować

- A. ekspres ciśnieniowy.
- B. ekspres przelewowy.
- C. kawiarkę.
- D. tygielek.

Zadanie 39.

Na które z wymienionych przyjęć należy przygotować stoły bufetowe z potrawami i napojami oraz stoły i krzesła dla gości?

- A. Koktajl party.
- B. Obiad zasiadany.
- C. Bankiet angielski.
- D. Bankiet amerykański.

Zadanie 40.

Sprzęt przedstawiony na ilustracji przeznaczony jest do sporządzania i ekspedycji

- A. soku.
- B. lodów.
- C. granity.
- D. lemoniady.

