

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

Symbol kwalifikacji: **TG.16**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.16-SG-25.06

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2025**

**CZĘŚĆ PISEMNA**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2017**

### **Instrukcja dla zdającego**

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 11 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.**

Który produkt spożyty w ciągu dnia, w ilościach podanych w tabeli, dostarczy organizmowi człowieka najwięcej pełnowartościowego białka?

- A. Jaja.
- B. Makrela.
- C. Fasola biała.
- D. Chleb mazowiecki.

| Nazwa produktu   | Ilość produktu spożyta<br>w ciągu dnia<br>[g] | Zawartość białka<br>w 100 g produktu<br>[g] |
|------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------|
| fasola biała     | 80                                            | 21                                          |
| jaja             | 120                                           | 13                                          |
| chleb mazowiecki | 220                                           | 8                                           |
| makrela          | 100                                           | 19                                          |

**Zadanie 3.**

Do witamin rozpuszczalnych w wodzie należy zaliczyć

- A. witaminę E i witaminę A.
- B. witaminę PP i witaminę A.
- C. kwas foliowy i witaminę E.
- D. kwas foliowy i witaminę PP.

**Zadanie 4.**

W którym z wymienionych surowców żelazo występuje w formie najlepiej przyswajalnej dla człowieka?

- A. W mleku kozim.
- B. W wątrobie cielęcej.
- C. W szpinaku mrożonym.
- D. W bananach suszonych.

**Zadanie 5.**

Korzystny wpływ na obniżenie napięcia nerwowego, poprawę pamięci i koncentracji ma spożywanie produktów bogatych

- A. w witaminę K.
- B. w witaminę C.
- C. w magnez.
- D. w cynk.

**Zadanie 6.**

Która witamina zapewnia prawidłowy wzrost i mineralizację kości w organizmie człowieka?

- A. Witamina A.
- B. Witamina D.
- C. Witamina E.
- D. Witamina K.

**Zadanie 7.**

Emulgowanie tłuszczu w jelicie cienkim zachodzi pod wpływem

- A. żółci.
- B. amylazy.
- C. lipazy.
- D. insuliny.

**Zadanie 8.**

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli i normy na wodę, która dla osoby dorosłej wynosi 1000 ml/1000 kcal wydatkowanej energii, oblicz ile wynosi zapotrzebowanie na wodę dla 32-letniej kobiety o masie ciała 60 kg, prowadzącej umiarkowaną aktywność fizyczną.

| Wiek kobiet<br>/lata | Zapotrzebowanie na energię (kcal/dobę) |                    |             |      |
|----------------------|----------------------------------------|--------------------|-------------|------|
|                      | Masa ciała<br>[kg]                     | aktywność fizyczna |             |      |
|                      |                                        | mała               | umiarkowana | duża |
| 19 - 30              | 60                                     | 1900               | 2750        | 3300 |
| 31 - 50              | 50                                     | 1700               | 2450        | 2900 |
| 31 - 50              | 60                                     | 1850               | 2650        | 3200 |

- A. 2,45 l
- B. 2,65 l
- C. 245 ml
- D. 265 ml

**Zadanie 9.**

Do kotletów z jaj 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 10.**

Zgodnie z zasadami planowania jadłospisów, do zestawu śniadaniowego składającego się z: pieczywa mieszanego, masła, polędwicy, sałaty zielonej i herbaty należy zaplanować

- A. wodę mineralną.
- B. sałatkę z brokułów.
- C. owsiankę na mleku.
- D. dżem truskawkowy.

**Zadanie 11.**

W prawidłowym rozkładzie posiłków w ciągu dnia przerwy między kolejnymi posiłkami nie powinny być dłuższe niż

- A. 1,5 godziny.
- B. 4 godziny.
- C. 6 godzin.
- D. 7 godzin.

**Zadanie 12**

Zgodnie z zasadami zamiany produktów mleko można zastąpić

- A. masłem.
- B. mięsem.
- C. maślanką.
- D. makaronem.

**Zadanie 13.**

Ile kg pieczywa zastąpi 5 kg kaszy, jeżeli zgodnie z tabelą zamienności produktów spożywczych, 135 g pieczywa zastępuje 100 g kaszy?

- A. 0,53 kg
- B. 0,76 kg
- C. 5,30 kg
- D. 6,75 kg

**Zadanie 14.**

Ile błonnika pokarmowego dostarczy 1 porcja zupy krem z zielonego groszku o masie 250 g, jeżeli 100 g tej zupy zawiera 3,1 g błonnika?

- A. 3,10 g
- B. 7,75 g
- C. 31,10 g
- D. 77,50 g

**Zadanie 15.**

Korzystając z informacji zamieszczonych w tabeli oblicz, ile miligramów witaminy C dostarczy organizmowi spożycie 1 porcji sałatki z kapusty czerwonej sporządzonej zgodnie z normatywem.

| Normatyw surowcowy na 5 porcji sałatki z kapusty czerwonej |                             |                                       |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|
| Nazwa surowca                                              | Surowce po obróbce wstępnej | Zawartość witaminy C w 100 g produktu |
| kapusta czerwona                                           | 400 g                       | 54 mg                                 |
| cebula                                                     | 50 g                        | 6 mg                                  |
| ogórek kiszony                                             | 100 g                       | 4 mg                                  |
| jabłko                                                     | 50 g                        | 9 mg                                  |
| majonez                                                    | 100 g                       | 0 mg                                  |

- A. 14,6 mg
- B. 45,5 mg
- C. 73,0 mg
- D. 227,5 mg

**Zadanie 16.**

Ile wynosi wartość energetyczna 100 g placków ziemniaczanych zawierających 4 g białka, 14 g tłuszczu, 24 g węglowodanów ogółem, w tym 2 g błonnika?

- A. 234 kcal
- B. 238 kcal
- C. 242 kcal
- D. 244 kcal

**Zadanie 17.**

Zgodnie z informacjami zamieszczonymi w tabeli wskaźnik masy ciała BMI = 26 oznacza, że

- A. stan odżywienia badanej osoby jest w normie.
- B. badana osoba cierpi na otyłość.
- C. badana osoba ma niedowagę.
- D. badana osoba ma nadwagę.

| Wyszczególnienie    | Zakres wartości wskaźnika BMI |
|---------------------|-------------------------------|
| Niedowaga           | 16 – 19,9                     |
| Norma               | 20 - 24,9                     |
| Nadwaga             | 25 - 29,9                     |
| Otyłość I stopnia   | 30 - 34,9                     |
| Otyłość II stopnia  | 35 - 39,9                     |
| Otyłość III stopnia | > 40                          |

**Zadanie 18.**

Której z wymienionych potraw należy unikać w planowaniu żywienia dzieci w wieku przedszkolnym?

- A. Jajecznicy ze szczypiorkiem.
- B. Bigosu z grzybami.
- C. Zupy brokułowej.
- D. Bitek cielęcych.

**Zadanie 19.**

Która odmiana wegetarianizmu dopuszcza spożywanie mięsa ryb, jaj, miodu i mleka?

- A. Witarianizm.
- B. Owowegetarianizm.
- C. Semiwegetarianizm.
- D. Laktoowowegetarianizm.

**Zadanie 20.**

Przedstawione w tabeli zmiany zachodzące w organizmie człowieka są objawami niedoboru w diecie

- A. tiaminy.
- B. niacyny.
- C. witaminy A.
- D. witaminy C.

| Zmiany zachodzące w organizmie                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>– szybkie męczenie się</li><li>– spadek odporności organizmu</li><li>– rozpulchnione i krwawiące dziąsła</li><li>– skłonność do występowania siniaków</li></ul> |

**Zadanie 21.**

Która choroba powstaje na skutek spożywania małej ilości produktów bogatych w witaminę D i wapń?

- A. Niedokrwistość.
- B. Nadciśnienie.
- C. Osteoporoza.
- D. Cukrzyca.

**Zadanie 22.**

Którą potrawę można po sporządzeniu zamrozić i poddać restytucji bezpośrednio przed konsumpcją?

- A. Suflet serowy.
- B. Sałatkę caprese.
- C. Gulasz wieprzowy.
- D. Pstrąga w galarecie.

**Zadanie 23.**

Korzystając z informacji zamieszczonych w tabeli, określ w którym zakresie temperatur należy przechowywać gotowy do wydania kisiel karmelowy.

- A. 0,8 - 4 °C
- B. 8 - 12 °C
- C. 63 - 74 °C
- D. powyżej 75 °C

| Potrawa                 | Temperatura przechowywania<br>[°C] |
|-------------------------|------------------------------------|
| Dania gorące do wydania | > 63                               |
| Zupy gorące do wydania  | > 75                               |
| Desery owocowe zimne    | 10                                 |
| Desery mleczne zimne    | 0 - 4                              |

**Zadanie 24.**

Który przyrząd służy do pomiaru ciśnienia pary w kotle warzelnym?

- A. Termometr.
- B. Higrometr.
- C. Manometr.
- D. Pirometr.

**Zadanie 25.**

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 kg
- B. 35 kg
- C. 50 kg
- D. 70 kg

**Zadanie 26.**

Korzystając z normatywu surowcowego zamieszczonego w tabeli oblicz, ile sera twarogowego i jaj należy pobrać z magazynu w celu sporządzenia 75 porcji pierogów leniwych.

- A. Ser twarogowy: 12 kg, jaja: 60 szt.
- B. Ser twarogowy: 60 kg, jaja: 60 szt.
- C. Ser twarogowy: 12 kg, jaja: 300 szt.
- D. Ser twarogowy: 60 kg, jaja: 300 szt.

| Normatyw surowcowy na 5 porcji pierogów leniwych |        |
|--------------------------------------------------|--------|
| Nazwa surowca                                    | Ilość  |
| ser twarogowy                                    | 800 g  |
| jaja                                             | 4 szt. |
| cukier                                           | 60 g   |
| mąka pszenna                                     | 250 g  |

**Zadanie 27.**

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              | 200,60                                  |
| Napój owocowy                 | 51,00                                   |

**Zadanie 28.**

Oblicz cenę gastronomiczną brutto 200 ml soku, jeżeli cena zakupu 2 litrów soku wynosi 10,00 zł, marża gastronomiczna 300%, a stawka podatku VAT 23%.

- A. 3,69 zł
- B. 4,92 zł
- C. 9,23 zł
- D. 9,84 zł

**Zadanie 29.**

Ile wyniesie cena gastronomiczna netto 1 porcji zapiekanki, jeżeli całkowity koszt surowców do sporządzenia 10 porcji zapiekanki wynosi 12,00 zł, zakład stosuje ryczałt na przyprawy w wysokości 10% i marżę gastronomiczną w wysokości 150%?

- A. 3,30 zł
- B. 3,18 zł
- C. 2,52 zł
- D. 1,98 zł

**Zadanie 30.**

Zakładem gastronomicznym typu żywieniowego jest

- A. piwiarnia.
- B. cukiernia.
- C. kawiarnia.
- D. jadłodajnia.

**Zadanie 31.**

Którą formę promocji zastosowano w restauracji, oferując w poniedziałki do godziny 15.00 wszystkie desery taniej o 20%?

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

**Zadanie 32.**

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                                                 | zestaw obiadowy | 14,00                        |
| Animator zabaw dla dzieci                                        | godzina         | 25,00                        |

**Zadanie 33.**

Ile wyniesie kwota udzielonego rabatu za 8 zestawów obiadowych, jeżeli cena 1 zestawu w karcie menu wynosi 25,00 zł, a liczba zamówionych zestawów upoważnia do 10% rabatu?

- A. 20,00 zł
- B. 80,00 zł
- C. 180,00 zł
- D. 220,00 zł

**Zadanie 34.**

Do czynności wykonywanych przez kelnera z lewej strony gościa należy

- A. podawanie karty menu, prezentacja butelki wina.
- B. nalewanie kawy z dzbanka, nalewanie zupy z wazy.
- C. nalewanie zupy z wazy, prezentacja potraw na półmisku.
- D. podawanie wody w gobiecie, ustawianie na stole talerza do pieczywa.

**Zadanie 35.**

Podając gościom zupę wyporcjonowaną w bulionówce kelner stosuje serwis

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

**Zadanie 36.**

Którą potrawę należy wyserwować stosując chwyt płaski sztućców?

- A. Skrzydełka z kurczaka pieczone.
- B. Pyzy ziemniaczane z mięsem.
- C. Gołąbki z mięsem i ryżem.
- D. Filet z dorsza pieczony.

**Zadanie 37.**

Obrusu okrągłego o średnicy 160 cm należy użyć do nakrycia

- A. stołu okrągłego Ø 100 cm
- B. stołu okrągłego Ø 130 cm
- C. stołu prostokątnego 60 cm x 90 cm
- D. stołu prostokątnego 120 cm x 90 cm

**Zadanie 38.**

W kieliszku przedstawionym na ilustracji należy podać

- A. wino musujące.
- B. wodę mineralną.
- C. napój gazowany.
- D. wermut wytrawny.



**Zadanie 39.**

Do czego służą przedstawione na ilustracji sztucce?

- A. Do konsumowania fondue serowego.
- B. Do konsumowania świeżych ostryg.
- C. Do tranżerowania pieczonego indyka.
- D. Do podawania szaszłyków wieprzowych.



**Zadanie 40.**

Przedstawione na ilustracji urządzenie służy do wieloporcjowego podawania

- A. przekąsek zimnych.
- B. przekąsek gorących.
- C. zup zimnych.
- D. zup gorących.

