

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

Symbol kwalifikacji: **TG.16**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.16-SG-26.06

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2026

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 13 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.

Do grupy składników odżywczych pełniących w organizmie człowieka funkcję regulującą należą

- A. witaminy i węglowodany.
- B. tłuszcze i węglowodany.
- C. składniki mineralne i witaminy.
- D. składniki mineralne i tłuszcze.

Zadanie 2.

Do witamin rozpuszczalnych w wodzie należy zaliczyć

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

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.

Która z wymienionych chorób może być spowodowana niedoborem witaminy A w diecie?

- A. Pelagra.
- B. Szkorbut.
- C. Beri-beri.
- D. Kurza ślepotą.

Zadanie 5.

Insulina to hormon, który w organizmie człowieka reguluje poziom

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

Zadanie 6.

Który z wymienionych enzymów odpowiada za trawienie skrobi w dwunastnicy?

- A. Lipaza jelitowa.
- B. Amylaza jelitowa.
- C. Lipaza trzustkowa.
- D. Amylaza trzustkowa.

Zadanie 7.

Które zioło przedstawione jest na ilustracji?

- A. Rozmaryn.
- B. Tymianek.
- C. Lubczyk.
- D. Melisa.

Zadanie 8.

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

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

- 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 z wymienionych zestawów śniadaniowych dostarczy organizmowi człowieka największą ilość błonnika pokarmowego?

- A. Ryż na mleku, herbata wiśniowa.
- B. Jajecznica na parze, bułka kajzerka, herbata zielona.
- C. Owsianka ze śliwkami suszonymi, kawa zbożowa z mlekiem.
- D. Pasta twarogowa ze szczypiorkiem, chleb baltonowski, bawarka.

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.

Sałatka z buraków			
Lp.	Nazwa surowca	Ilość na 1 porcję [g]	Wartość energetyczna 100 g surowca [kcal]
1.	Burak ćwikłowy	100	38
2.	Jabłko	50	46
3.	Olej	10	884
4.	Sól, pieprz, sok z cytryny	do smaku	

Na podstawie danych przedstawionych w tabeli oblicz wartość energetyczną 1 porcji sałatki z buraków.

- A. 149,4 kcal
- B. 172,4 kcal
- C. 945,0 kcal
- D. 968,0 kcal

Zadanie 13.

Ile wynosi wartość energetyczna sera twarogowego chudego zawierającego 19,8 g białka, 4,7 g tłuszczu i 3,7 g węglowodanów?

- A. 178,20 kcal
- B. 154,80 kcal
- C. 136,30 kcal
- D. 112,80 kcal

Zadanie 14.

Poziom aktywności fizycznej pozazawodowej	Poziom aktywności fizycznej zawodowej					
	Niska		Średnia		Wysoka	
	Kobieta	Mężczyzna	Kobieta	Mężczyzna	Kobieta	Mężczyzna
Niska	1,4	1,4	1,5	1,6	1,5	1,7
Średnia	1,5	1,5	1,6	1,7	1,6	1,8
Wysoka	1,6	1,6	1,7	1,8	1,7	1,9

Na podstawie danych przedstawionych w tabeli oblicz dzienne zapotrzebowanie na energię mężczyzny o wysokiej aktywności fizycznej pozazawodowej, wykonującego pracę zawodową siedzącą, jeżeli jego podstawowa przemiana materii wynosi 1800 kcal.

- A. 2520 kcal
- B. 2880 kcal
- C. 3060 kcal
- D. 3240 kcal

Zadanie 15.

Która dieta wegetariańska dopuszcza spożycie maślanek?

- 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.

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 23.

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

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

Zadanie 24.

Normatyw surowcowy na 4 porcje <i>Ziemniaków Księżnej</i>	
Nazwa surowca	Ilość
Ziemniaki	700 g
Masło extra	30 g
Jajo	50 g
Olej rzepakowy	30 ml
Sól, pieprz, gałka muskatołowa	do smaku

Korzystając z danych przedstawionych w tabeli oblicz zapotrzebowanie na surowce niezbędne do sporządzenia 12 porcji *Ziemniaków Księżnej*.

- A. Ziemniaki 2,1 kg, masło extra 0,090 kg, jajo 0,150 kg, olej rzepakowy 0,09 l
- B. Ziemniaki 2,8 kg, masło extra 0,120 kg, jajo 0,175 kg, olej rzepakowy 0,12 l
- C. Ziemniaki 2,1 kg, masło extra 0,135 kg, jajo 0,150 kg, olej rzepakowy 0,09 l
- D. Ziemniaki 2,8 kg, masło extra 0,150 kg, jajo 0,200 kg, olej rzepakowy 0,15 l

Zadanie 25.

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 26.

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 27.

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 28.

Który z wymienionych lokali gastronomicznych należy do zakładów typu żywieniowego?

- A. Piwiarnia.
- B. Cukiernia.
- C. Kawiarnia.
- D. Jadłodajnia.

Zadanie 29.

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 30.

Zakład gastronomiczny stosując kupony rabatowe działa w zakresie

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

Zadanie 31.

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

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

Zadanie 32.

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

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

Zadanie 33.

Kelner z prawej strony gościa powinien zaserwować

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

Zadanie 34.

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 35.

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 36.



Przedstawione na ilustracji naczynie szklane o pojemności 420 ml należy zaplanować do podania

- A. short drinka.
- B. hot drinka.
- C. ponczu.
- D. piwa.

Zadanie 37.



Ilustracja I.



Ilustracja II.



Ilustracja III.

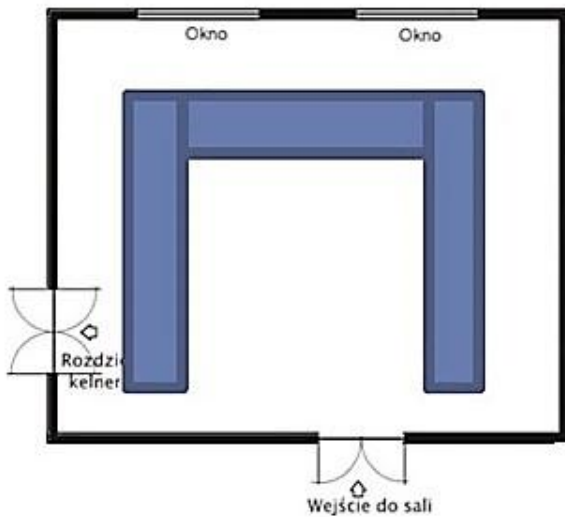


Ilustracja IV.

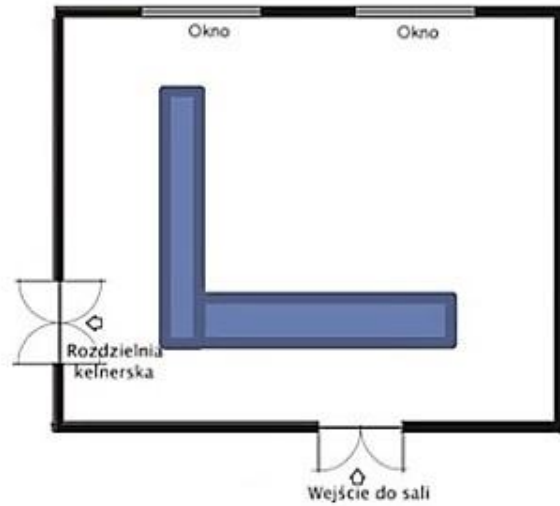
Na której ilustracji przedstawiony jest zestaw sztućców do konsumpcji homara?

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

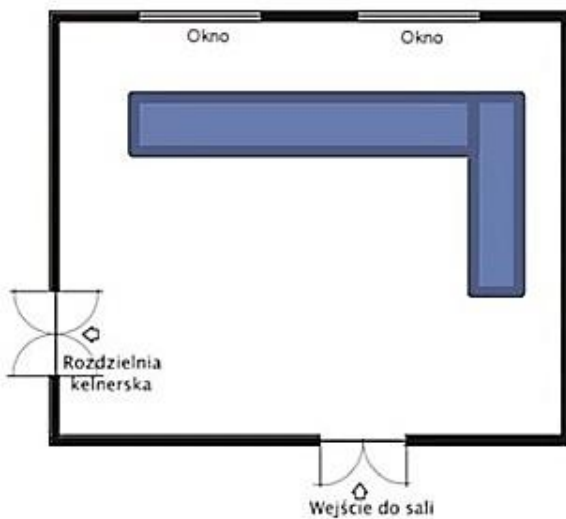
Zadanie 38.



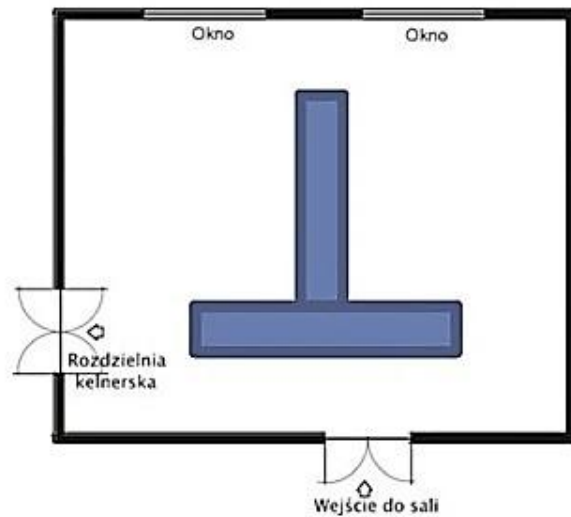
Schemat 1.



Schemat 2.



Schemat 3.



Schemat 4.

Według którego schematu należy ustawić stoły w sali bankietowej na przyjęcie weselne w formie zasiadanej?

- A. Według schematu 1.
- B. Według schematu 2.
- C. Według schematu 3.
- D. Według schematu 4.

Zadanie 39.



Ilustracja 1.



Ilustracja 2.



Ilustracja 3.



Ilustracja 4.

Na której ilustracji przedstawiony jest taboret indukcyjny?

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

Zadanie 40.

Niedobór fluoru w diecie człowieka może powodować

- A. osłabienie szkliwa zębów.
- B. przebarwienia szkliwa zębów.
- C. nadmierny spadek masy ciała.
- D. zaburzenie widzenia o zmierzchu.