

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**  
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.16**  
Wersja arkusza: **SG**  
Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.16-SG-20.01

## **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

**Rok 2020**

**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 krater 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 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.**

Białko pełnowartościowe występuje

- A. w fasoli białej.
- B. w kaszy gryczanej.
- C. w kefirze owocowym.
- D. w orzechach laskowych.

### **Zadanie 2.**

Składnikiem mineralnym o działaniu kwasotwórczym jest

- A. sód.
- B. potas.
- C. siarka.
- D. magnez.

### **Zadanie 3.**

Do witamin rozpuszczalnych w wodzie zalicza się

- 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.**

Żelazo w formie najlepiej przyswajalnej dla człowieka występuje

- 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.**

Mocznik powstaje podczas przemian metabolicznych

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

**Zadanie 7.**

Ile wynosi zapotrzebowanie na energię dla mężczyzny prowadzącego umiarkowaną aktywność zawodową i dużą aktywność pozazawodową, którego PPM wynosi 1750 kcal? Do obliczeń wykorzystaj wybrany z tabeli właściwy współczynnik aktywności fizycznej PAL oraz wzór  $CPM = PPM \times PAL$ .

- A. 2625 kcal
- B. 2800 kcal
- C. 3150 kcal
- D. 3325 kcal

Poziom aktywności fizycznej (PAL) dla mężczyzn			
Poziom aktywności pozazawodowej	Poziom aktywności zawodowej		
	mała	umiarkowana	duża
brak aktywności	1,4	1,6	1,7
umiarkowana	1,5	1,7	1,8
duża	1,6	1,8	1,9

**Zadanie 8.**

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 9.**

Optymalne przerwy między kolejnymi posiłkami zdrowej, dorosłej osoby powinny trwać

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

**Zadanie 10.**

Zgodnie z tabelami zamienności mleka spożywczego **nie można** zastąpić

- A. maślanką owocową.
- B. jogurtem naturalnym.
- C. mlekiem kokosowym.
- D. serem podpuszczkowym.

**Zadanie 11.**

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

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

**Zadanie 12.**

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 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.**

Korzystając z normatywu surowcowego oblicz, ile błonnika dostarczy organizmowi 1 porcja sałatki z kapusty czerwonej z papryką.

- A. 3,2 g
- B. 8,8 g
- C. 25,7 g
- D. 284,0 g

Nazwa surowca	Normatyw surowcowy na 1 porcję	Zawartość błonnika w 100 g produktu
Kapusta czerwona	100 g	2,5 g
Cebula	10 g	1,7 g
Papryka czerwona	20 g	2,0 g
Olej	12 g	0,0 g
Szczypiorek	5 g	2,6 g

**Zadanie 15.**

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 16.**

Wskaźnik WHR (stosunek obwodu talii do obwodu bioder) stosuje się do

- A. określenia należytej masy ciała.
- B. określenia typu otyłości u osób dorosłych.
- C. oceny rozwoju fizycznego dzieci i młodzieży.
- D. oceny gęstości mineralnej kości u osób dorosłych.

**Zadanie 17.**

W zamieszczonym w tabeli zestawie obiadowym dla osoby na diecie 1000 kcal 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 18.**

Która odmiana wegetarianizmu dopuszcza spożywanie produktów takich jak: mięso drobiu, ryby, jaja, miód, mleko?

- A. Witarianizm.
- B. Semiwegetarianizm.
- C. Ichtiowegetarianizm.
- D. Laktoowegetarianizm.

**Zadanie 19.**

Niskie spożycie błonnika zwiększa ryzyko wystąpienia

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

**Zadanie 20.**

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

- A. ujemnym bilansem wody w organizmie.
- B. spożyciem zbyt małej ilości witamin B<sub>1</sub> i PP.
- C. nadmiernym spożyciem chloru, sodu i potasu.
- D. nadmiernym spożyciem węglowodanów prostych.

**Zadanie 21.**

Opracowywaniem międzynarodowych standardów dla producentów żywności mających na celu dbanie o zdrowie konsumentów i uczciwe praktyki w handlu żywnością zajmuje się

- A. Światowa Organizacja Zdrowia.
- B. Komitet Żywienia Człowieka PAN.
- C. Organizacja ds. Wyżywienia i Rolnictwa.
- D. Komisja Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO.

**Zadanie 22.**

Do kontroli którego parametru należy użyć sprzętu przedstawionego na rysunku?

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

**Zadanie 23.**

W restauracji ofertę potraw i napojów sporządzanych dla dzieci należy zamieścić w karcie

- A. dnia.
- B. specjalnej.
- C. standardowej.
- D. okolicznościowej.

**Zadanie 24.**

Normatyw surowcowy na 5 porcji mleczka czekoladowego		
Nazwa surowca	J.m.	Ilość
Mleko	ml	500
Jaja	szt.	3
Cukier	g	35
Czekolada	g	75

Korzystając z normatywu surowcowego zamieszczonego w tabeli, oblicz zapotrzebowanie surowcowe na 55 porcji mleczka czekoladowego.

- A. Mleko 27,5 l, jaja 165 szt., cukier 1,93 kg, czekolada 4,13 kg
- B. Mleko 27,5 l, jaja 33 szt., cukier 19,3 kg, czekolada 41,3 kg
- C. Mleko 5,5 l, jaja 165 szt., cukier 3,85 kg, czekolada 8,25 kg
- D. Mleko 5,5 l, jaja 33 szt., cukier 0,385 kg, czekolada 0,825 kg

**Zadanie 25.**

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 26.**

Ile wyniesie cena gastronomiczna brutto 250 ml soku jabłkowego, jeżeli cena zakupu opakowania soku o pojemności 5 l wynosi 10,00 zł, marża gastronomiczna 300%, a stawka podatku VAT 23%?

- A. 2,46 zł
- B. 6,16 zł
- C. 24,60 zł
- D. 61,50 zł

**Zadanie 27.**

Zakładem gastronomicznym typu żywieniowego jest

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

**Zadanie 28.**

Usługą podstawową świadczoną przez restaurację jest

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

**Zadanie 29.**

Który instrument promocyjny zastosowała pizzeria, oferując dostawę pizzy do domu?

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

**Zadanie 30.**

Cennik oferty konferencyjnej		
Usługa	Jednostka miary	Cena brutto
Sala konferencyjna dla 40 osób	dość	600,00 zł
Sala konferencyjna dla 80 osób	dość	700,00 zł
Przerwa kawowa	1 osoba	10,00 zł
Lunch	1 osoba	70,00 zł

Na podstawie danych zamieszczonych w cenniku oferty konferencyjnej oblicz koszt zorganizowania jednodniowego szkolenia dla 50 osób, wyrażony w cenie brutto, podczas którego przewidziano dwie przerwy kawowe i lunch.

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

**Zadanie 31.**

Którą wartość należy wpisać na rachunek za śniadanie w formie bufetu dla dwóch osób dorosłych i trójki dzieci w wieku 5, 8 i 10 lat, wyrażoną w cenie brutto, jeżeli cena brutto śniadania wynosi 25,00 zł od osoby a śniadanie dla dzieci do 6 roku życia jest gratis?

- A. 75,00 zł
- B. 100,00 zł
- C. 125,00 zł
- D. 150,00 zł

**Zadanie 32.**

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 33.**

Który system obsługi stosowany jest w restauracji, w której sala konsumencka podzielona jest na sekcje, a w każdej sekcji jeden kelner samodzielnie obsługuje gości?

- A. System brygadowy.
- B. System kelnerów rewiowych.
- C. System brygadowo-kompleksowy.
- D. System zespołów specjalistycznych.

**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.**

Do nakrycia stołu o wymiarach 120 cm x 90 cm na uroczystą, oficjalną kolację należy użyć obrusu

- A. białego o wymiarach 150 cm x 120 cm.
- B. białego o wymiarach 180 cm x 150 cm.
- C. grafitowego o wymiarach 150 cm x 120 cm.
- D. grafitowego o wymiarach 180 cm x 150 cm.



**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.**

Który rodzaj bielizny stołowej przedstawiono strzałką na rysunku?

- A. Laufer.
- B. Molton.
- C. Skirting.
- D. Napperon.

**Zadanie 38.**

Do czego służą przedstawione na rysunku sztucce?

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

**Zadanie 39.**

Które szczypce wchodzą w skład nakrycia stołu bufetowego i służą konsumentowi do przekładania pieczywa z koszyka na talerz?



A.



B.



C.



D.

**Zadanie 40.**

Na rysunku przedstawiono

- A. młynek do kawy.
- B. mikser barmański.
- C. kruszarkę do lodu.
- D. wyciskacz do cytrusów.

