

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

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.16**

Wersja arkusza: **SG**

Czas trwania egzaminu: **60 minut**

TG.16-SG-21.01

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

CZĘŚĆ PISEMNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2017**

Instrukcja dla zdającego

1. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 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.

Składnikiem pokarmowym balastowym jest

- A. gluten.
- B. skrobia.
- C. błonnik.
- D. glikogen.

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 w ciągu dnia [g]	Zawartość białka w 100 g produktu [g]
fasola biała	80	21
jaja	120	13
chleb mazowiecki	220	8
makrela	100	19

Zadanie 3.

Do grupy składników pokarmowych, które po spożyciu w organizmie człowieka wykazują działanie regulujące, zalicza się

- A. białko.
- B. retinol.
- C. tłuszcz.
- D. laktozę.

Zadanie 4.

Glicerol w organizmie człowieka powstaje w wyniku

- A. syntezy białek.
- B. hydrolizy białek.
- C. resyntezy tłuszczu.
- D. hydrolizy tłuszczu.

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.

Która witamina spełnia w organizmie funkcje wymienione w zamieszczonym opisie?

- A. Witamina E.
- B. Witamina A.
- C. Witamina B2.
- D. Witamina PP.

- | |
|--|
| <ul style="list-style-type: none">- „Witamina płodności” - jest niezbędna dla zachowania prawidłowego funkcjonowania narządów rozrodczych.- „Witamina młodości” - opóźnia proces starzenia się skóry.- Przeciwutleniacz - chroni organizm przed nowotworami. |
|--|

Zadanie 7.

Proces emulgacji tłuszczu w przewodzie pokarmowym zachodzi pod wpływem

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

Zadanie 8.

Na podstawie 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.

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

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

Zadanie 9.

Ile wynosi zapotrzebowanie na energię dla 25-letniej kobiety, o masie ciała 60 kg, małej aktywności fizycznej, karmiącej 2-miesięczne niemowlę? Do obliczeń wykorzystaj zamieszczone w tabeli informacje - zapotrzebowanie energetyczne oraz wielkość dodatku energii na okres karmienia niemowlęcia.

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

Zapotrzebowanie na energię		
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 10.

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

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

Zadanie 11.

Który jadłospis obiadowy zaplanowano zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia?

- A. Rosół z kołdunami, pierogi z mięsem, surówka z selera, kompot truskawkowy.
- B. Rosół z makaronem, gulasz wołowy, kluski kładzione, buraki oprószone, woda mineralna.
- C. Zupa krem z marchwi, naleśniki z dżemem brzoskwiniowym i bitą śmietanką, woda mineralna.
- D. Zupa krem z marchwi, potrawka z kurczaka, ryż na sypko, sałata z jogurtem, kompot jabłkowy.

Zadanie 12

Ile gramów mleka może zastąpić spożycie 150 g serka homogenizowanego, jeżeli zgodnie z tabelą wzajemnej zamiany produktów 100 g mleka zastępuje 30 g serka homogenizowanego?

- A. 150 g
- B. 300 g
- C. 450 g
- D. 500 g

Zadanie 13.

Który produkt można zastąpić produktami wyłącznie w obrębie tej samej grupy żywności?

- A. Jaja.
- B. Soję.
- C. Mąkę.
- D. Mleko.

Zadanie 14.

O ile kcal wzrośnie wartość energetyczna naparu z herbaty posłodzonego 2 łyżeczkami cukru, jeśli masa 1 łyżeczki cukru wynosi 5 g?

- A. O 20 kcal
- B. O 40 kcal
- C. O 50 kcal
- D. O 90 kcal

Zadanie 15.

Korzystając z normatywu surowcowego oblicz, ile witaminy C dostarczy organizmowi spożycie 1 porcji sałatki z kapusty czerwonej.

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

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

Zadanie 16.

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

- A. 46 kcal
- B. 184 kcal
- C. 240 kcal
- D. 289 kcal

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

Zadanie 17.

Na podstawie informacji zawartych w tabeli oceń typ otyłości kobiety, której obwód talii wynosi 85 cm, obwód bioder 100 cm. Wskaźnik WHR = obwód w talii / obwód bioder.

- 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		
Płeć	WHR dla typu gynoidalnego (gruszka)	WHR dla typu androidalnego (jabłko)
Kobieta	<0,8	>0,8
Mężczyzna	<1,0	>1,0

Zadanie 18.

W jadłospisie dla osób w podeszłym wieku **nie należy** planować

- A. zupy pieczarkowej.
- B. jogurtu naturalnego.
- C. margaryny miękkiej.
- D. pulpetów wołowych.

Zadanie 19.

Która dieta alternatywna opiera się na spożywaniu głównie wyrobów zbożowych pełnoziarnistych z dodatkiem warzyw, roślin strączkowych i innych nasion oraz owoców przy znacznym ograniczeniu mięsa i mleka?

- A. Dieta Dukana.
- B. Dieta optymalna.
- C. Dieta frutariańska.
- D. Dieta makrobiotyczna.

Zadanie 20.

Semiwegetarianizm to dieta wykluczająca z jadłospisu

- A. jaja kurze.
- B. miód pszczeli.
- C. mięso czerwone.
- D. ryby hodowlane.

Zadanie 21.

Niskie spożycie produktów będących źródłem żelaza zwiększa głównie ryzyko wystąpienia

- A. anemii.
- B. celiakii.
- C. cukrzycy.
- D. próchnicy.

Zadanie 22.

Przedstawione w tabeli objawy są spowodowane niedoborem w diecie

- A. elastyny.
- B. glukozy.
- C. witaminy A.
- D. witaminy C.

Wybrane objawy niedoboru
<ul style="list-style-type: none">• szybkie męczenie się• spadek odporności organizmu• rozpułchnione i krwawiące dziąsła• skłonność do występowania siniaków

Zadanie 23.

Którą potrawę zaplanowaną w menu bankietu można po sporządzeniu zamrozić i poddać restytucji bezpośrednio przed konsumpcją?

- A. Schab pieczony.
- B. Jaja faszerowane.
- C. Suflet czekoladowy.
- D. Tymbaliki drobiowe.

Zadanie 24.

Który zestaw urządzeń umożliwi w zakładzie gastronomicznym produkcję zapiekanek i frytek?

- A. Opiekacz elektryczny i frytownica.
- B. Rożen gazowy i trzon kuchenny.
- C. Piec konwekcyjny i gyros grill.
- D. Patelnia elektryczna i toster.

Zadanie 25.

Jaką masę powinna mieć próbka kontrolna gulaszu pobrana do celów sanitarno-epidemiologicznych?

- A. 50 g
- B. 150 g
- C. 200 g
- D. 250 g

Zadanie 26.

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

Na podstawie zamieszczonego w tabeli normatywu surowcowego oblicz zapotrzebowanie surowcowe na 75 porcji pierogów leniwych.

- A. Ser twarogowy - 120 kg, jaja - 60 szt., cukier - 9,00 kg, mąka pszenna - 37,50 kg
- B. Ser twarogowy - 12 kg, jaja - 60 szt., cukier - 0,90 kg, mąka pszenna - 3,75 kg
- C. Ser twarogowy - 60 kg, jaja - 300 szt., cukier - 0,45 kg, mąka pszenna - 18,75 kg
- D. Ser twarogowy - 6 kg, jaja - 300 szt., cukier - 4,50 kg, mąka pszenna - 1,88 kg

Zadanie 27.

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 28.

Koszt sporządzenia 100 zestawów śniadaniowych wyniósł 400,00 zł. Ile wynosi cena gastronomiczna netto 1 zestawu, jeżeli ustalona marża gastronomiczna wynosi 250%?

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

Zadanie 29.

Do zakładów gastronomicznych typu żywieniowego należy zaliczyć

- A. kawiarnię i bufet.
- B. bar mleczny i bufet.
- C. kawiarnię i restaurację.
- D. bar mleczny i restaurację.

Zadanie 30.

Działalnością uzupełniającą świadczoną przez restaurację **nie jest**

- A. usługa cateringowa.
- B. zaopatrywanie innych zakładów gastronomicznych w wyroby garmażeryjne.
- C. usługa drive - through sprzedaż zestawów posiłków konsumentom zmotoryzowanym.
- D. sprzedaż dań obiadowych, śniadaniowych, deserów i napojów do konsumpcji na miejscu.

Zadanie 31.

Którą formę promocji zastosowała kawiarnia oferując w piątki, do godziny 16.00 wszystkie desery taniej o 20%?

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

Zadanie 32.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli oblicz, ile wyniesie należność za wyżywienie grupy 20 osób przebywających na jednodniowym szkoleniu, podczas którego zamówiono całodzienny dostęp do bufetu kawowego, lunch serwowany i uroczystą kolację.

- A. 1700,00 zł
- B. 2400,00 zł
- C. 2700,00 zł
- D. 3100,00 zł

Cennik usług żywieniowych		
Usługa	Forma usługi	Cena brutto zł/os
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 33.

Oblicz kwotę udzielonego rabatu za 8 zestawów obiadowych, jeżeli cena 1 zestawu w karcie menu wynosi 25,00 zł, a ilość zamówionych zestawów upoważnia do 10% rabatu?

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

Zadanie 34.

Które czynności kelner powinien wykonywać z prawej strony gościa?

- A. Podawanie karty menu, prezentację butelki wina.
- B. Nalewanie kawy z dzbanka, nalewanie zupy z wazy.
- C. Podawanie karty menu, prezentację potraw na półmisku.
- D. Ustawianie na stole wazy z zupą, ustawianie na stole talerza do pieczywa.

Zadanie 35.

Która z metod obsługi gości polega na ustawieniu na stole zimnych przekąsek, ciast i napojów przed przybyciem gości?

- A. Metoda rosyjska.
- B. Metoda angielska.
- C. Metoda francuska.
- D. Metoda niemiecka.

Zadanie 36.

Który opis charakteryzuje system samoobsługowy typu francuskiego?

- A. Potrawy i napoje są eksponowane w bufetach ustawionych w linii.
- B. Potrawy i napoje są eksponowane w bufetach ustawionych schodkowo.
- C. Potrawy i napoje odbierane są w okienku ekspedycyjnym a konsumpcja odbywa się przy stolikach.
- D. Potrawy i napoje podawane są gościom przy ladzie barowej, przy której może odbywać się konsumpcja.

Zadanie 37.

Obrus o wymiarach 140 cm x 140 cm powinien być używany do nakrycia stołu

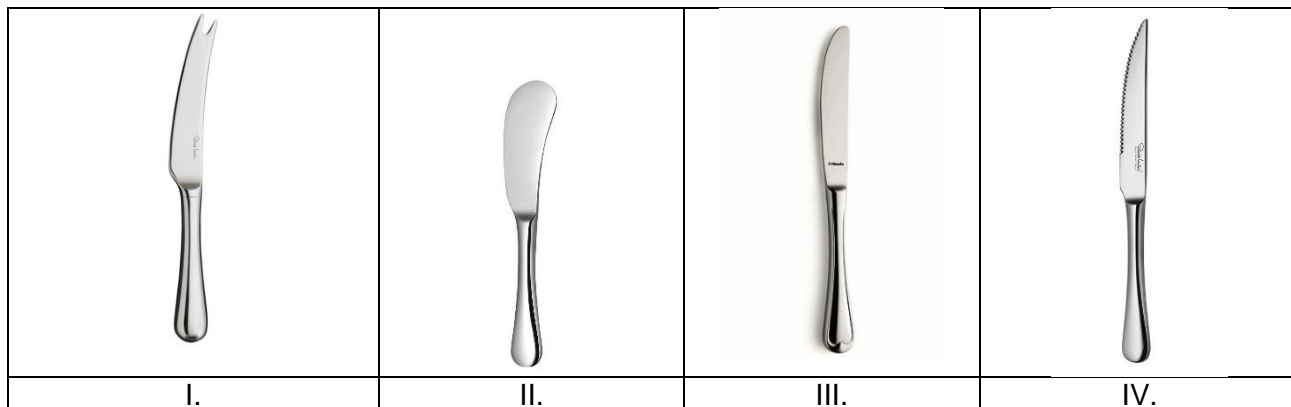
- A. okrągłego o średnicy \varnothing 90 cm.
- B. okrągłego o średnicy \varnothing 125 cm.
- C. prostokątnego o wymiarach 60 cm x 90 cm.
- D. prostokątnego o wymiarach 120 cm x 90 cm.

Zadanie 38.

Którego rodzaju bielizny stołowej użyto do nakrycia stołu na przedstawionym rysunku?

- A. Bieżniki.
- B. Coversy.
- C. Podkładki.
- D. Napperony.



Zadanie 39.

Na którym rysunku przedstawiony jest nóż do masła?

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

Zadanie 40.

Na rysunku jest przedstawiony

- A. granitor.
- B. perkolator.
- C. mikser barmański.
- D. dyspenser do wody.

