

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**
Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.12**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150** minut.

HGT.12-01-21.06-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2021
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2019**

Instrukcja dla zdającego

1. Na pierwszej stronie arkusza egzaminacyjnego wpisz w oznaczonym miejscu swój numer PESEL i naklej naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka.
2. Na **KARCIE OCENY** w oznaczonym miejscu przyklej naklejkę z numerem PESEL oraz wpisz:
 - swój numer PESEL*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego.
4. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
5. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
6. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
7. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny z rezultatami oraz **KARTĘ OCENY** na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
8. Po uzyskaniu zgody zespołu nadzorującego możesz opuścić salę/miejsce przeprowadzania egzaminu.

Powodzenia!

* w przypadku braku numeru PESEL – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Zadanie egzaminacyjne

W ośrodku wypoczynkowym zaplanowano dwudniowy pobyt dla 10 kobiet. Ośrodek przyjął zamówienie wstępne na realizację usług gastronomicznych w tych dniach oraz zaproponował jadłospis na pierwszy i drugi dzień pobytu.

Opracuj dokumentację niezbędną do zrealizowania zamówienia, w tym celu sporządź:

- całodobowe zapotrzebowanie energetyczne dla jednej kobiety o umiarkowanej aktywności zawodowej i pozazawodowej,
- ocenę wartości energetycznej żywienia w drugim dniu pobytu,
- zapotrzebowanie na surowce i napoje niezbędne do przygotowania I śniadania w pierwszym i drugim dniu pobytu,
- kartę kalkulacji kosztów usług żywieniowych dwudniowego pobytu,
- zapotrzebowanie ilościowe na zastawę stołową niezbędną do podania obiadu metodą niemiecką w pierwszym dniu pobytu dla 10 kobiet.

Do opracowania dokumentacji wykorzystaj informacje zawarte w zamówieniu wstępnym, zaplanowanym jadłospisie na dwa dni pobytu i tabelach oznaczonych od A do F. Dokumentację stanowią formularze oznaczone od 1 do 5 zamieszczone w arkuszu egzaminacyjnym, w części pt.: „Dokumentacja niezbędna do realizacji zamówienia”, które należy wypełnić.

Zamówienie wstępne

| | |
|--|---------------------------|
| Specyfikacja usługi | 2 dni pobytu |
| Liczba kobiet | 10 |
| Wiek kobiet | 35 lat |
| Średnia waga | 60 kg |
| Średni wzrost | 165 cm |
| Aktywność zawodowa i pozazawodowa | umiarkowana |
| Koszty zamówienia usług żywieniowych dla 10 kobiet w cenach netto (bez VAT) [zł] | nie wyższe niż 1450,00 zł |
| Warunki świadczenia usług | marża gastronomiczna 120% |

Zaplanowany jadłospis

| Rodzaj posiłku | Pierwszy dzień pobytu | | Drugi dzień pobytu | |
|---------------------|-------------------------------|-------------------|-------------------------------|-------------------|
| | Nazwa potrawy/surowca/napoju | Ilość na 1 porcję | Nazwa potrawy/surowca/napoju | Ilość na 1 porcję |
| I śniadanie | pieczywo razowe żytnie | 150 g | pieczywo razowe żytnie | 150 g |
| | jajo na miękko | 100 g | ser biały tłusty | 50 g |
| | szynka parzona | 20 g | dżem ananasowy niskosłodzony | 20 g |
| | pomidor | 150 g | jabłko | 300 g |
| | sok grejpfrutowy z witaminami | 200 ml | sok grejpfrutowy z witaminami | 200 ml |
| II śniadanie | jogurt naturalny | 200 g | truskawki w galaretkce | 200 g |
| | napój jabłkowy | 200 ml | sok marchwiowy | 200 ml |
| Obiad | krem z cukinii z tostami | 200 g | zupa jarzynowa zabieleniana | 450 g |
| | ziemniaki puree | 150 g | kasza jęczmienna na sypko | 200 g |
| | medalion | 100 g | potrawka drobiowa | 150 g |
| | surówka z kapusty pekińskiej | 100 g | buraki z jabłkami | 100 g |
| | herbata napar bez cukru | 200 ml | herbata napar bez cukru | 200 ml |
| Kolacja | pierogi ruskie | 200 g | budyń z cielęciny | 150 g |
| | surówka z papryki i pomidorów | 100 g | surówka z marchwi | 100 g |
| | nektar z czarnej porzeczki | 200 ml | woda mineralna | 200 ml |

Tabela A. Poziom aktywności fizycznej

| Poziom aktywności pozazawodowej | Poziom aktywności zawodowej | | | | | |
|---------------------------------|-----------------------------|-----|-------------|-----|------|-----|
| | mała | | umiarkowana | | duża | |
| | M | K | M | K | M | K |
| mała | 1,4 | 1,4 | 1,6 | 1,5 | 1,7 | 1,5 |
| umiarkowana | 1,5 | 1,5 | 1,7 | 1,6 | 1,8 | 1,6 |
| duża | 1,6 | 1,6 | 1,8 | 1,7 | 1,9 | 1,7 |

Tabela B. Wartość energetyczna potraw i napoju – kolacja w drugim dniu pobytu

| Lp. | Nazwa potrawy/napoju | Wartość energetyczna w 100g potrawy/napoju [kcal] |
|-----|----------------------|---|
| 1. | Budyń z cielęciny | 220 |
| 2. | Surówka z marchwi | 57 |
| 3. | Woda mineralna | 0 |

Tabela C. Wartość energetyczna pozostałych posiłków w drugim dniu pobytu

| Lp. | Nazwa posiłku | Wartość energetyczna posiłku [kcal] |
|-----|---------------|-------------------------------------|
| 1. | I śniadanie | 691,5 |
| 2. | II śniadanie | 250,0 |
| 3. | Obiad | 758,0 |

Tabela D. Koszt surowców do sporządzenia potraw i napoju zaplanowanych obiadów

| Lp. | Nazwa potrawy/napoju | Koszt surowców do sporządzenia 1 porcji potrawy/napoju [zł] |
|-----|------------------------------|---|
| 1. | Krem z cukinii z tostami | 4,85 |
| 2. | Ziemniaki puree | 2,24 |
| 3. | Medalion | 7,55 |
| 4. | Surówka z kapusty pekińskiej | 3,25 |
| 5. | Herbata napar bez cukru | 1,55 |
| 6. | Zupa jarzynowa zabieleniana | 4,63 |
| 7. | Kasza jęczmienna na sypko | 2,23 |
| 8. | Potrawka drobiowa | 7,50 |
| 9. | Buraki z jabłkami | 3,45 |

Tabela E. Wykaz cen netto I śniadania, II śniadania, kolacji

| Lp. | Rodzaj posiłku | Cena jednostkowa netto 1 porcji [zł] |
|-----|----------------|--------------------------------------|
| 1. | I śniadanie | 10,50 |
| 2. | II śniadanie | 6,60 |
| 3. | Kolacja | 12,50 |

Tabela F. Wykaz zastawy stołowej będącej na wyposażeniu ośrodka wypoczynkowego

| Lp. | Nazwa zastawy |
|----------------------------|---------------------------------------|
| ZASTAWA PORCELANOWA | |
| 1. | Talerze głębokie |
| 2. | Bulionówki z podstawkami |
| 3. | Filiżanki do zup specjalnych |
| 4. | Talerze płaskie do dania zasadniczego |
| 5. | Talerze płaskie zakąskowe |
| 6. | Talerze płaskie deserowe |
| 7. | Talerze płaskie ø 17 cm |
| 8. | Półmiski |
| 9. | Wazy do zup |
| 10. | Filiżanki z podstawkami do mokki |
| 11. | Filiżanki z podstawkami do herbaty |
| ZASTAWA METALOWA | |
| 1. | Łyżki stołowe duże |
| 2. | Widelce stołowe duże |
| 3. | Noże stołowe duże |
| 4. | Łyżki stołowe średnie |
| 5. | Widelce stołowe średnie |
| 6. | Noże stołowe średnie |
| 7. | Łyżki małe |
| ZASTAWA SZKLANA | |
| 1. | Goblety |
| 2. | Tumblery niskie |
| 3. | Tumblery wysokie |
| 4. | Pucharki z podstawkami |
| 5. | Kompotierki z podstawkami |

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenię podlegać będzie 5 rezultatów:

- całodobowe zapotrzebowanie energetyczne dla jednej kobiety o umiarkowanej aktywności zawodowej i pozazawodowej – formularz 1.,
- ocena wartości energetycznej żywienia w drugim dniu pobytu – formularz 2.,
- zapotrzebowanie na surowce i napoje niezbędne do przygotowania I śniadania w pierwszym i drugim dniu pobytu – formularz 3.,
- karta kalkulacyjna kosztów usług żywieniowych dwudniowego pobytu – formularz 4.,
- zapotrzebowanie ilościowe na zastawę stołową niezbędną do podania obiadu metodą niemiecką w pierwszym dniu pobytu dla 10 kobiet – formularz 5.

Całodobowe zapotrzebowanie energetyczne dla jednej kobiety o umiarkowanej aktywności zawodowej i pozazawodowej

(sporządź na podstawie zamówienia wstępnego i Tabeli A.)

| Wzory Harrisa i Benedicta na obliczenie PPM i CPM | |
|--|---|
| PPM[kcal/dobę]: $665 + (9,6 \times A) + (1,8 \times B) - (4,7 \times C)$ gdzie: A – masa ciała w kg, B – wzrost w cm, C – wiek w latach CPM: PPM x wskaźnik poziomu aktywności fizycznej | |
| Rodzaj przemiany materii | Obliczenia |
| PPM [kcal/dobę] | $665 + (9,6 \times \dots) + (1,8 \times \dots) - (4,7 \times \dots) =$ $665 + \dots + \dots - \dots = \dots$ |
| CPM [kcal/dobę] | $\dots \times \dots = \dots$ |

Obliczenia pomocnicze (nie podlegają ocenie)

Ocena wartości energetycznej żywienia w drugim dniu pobytu

| Lp. | Nazwa potrawy/napoju [kolacja] (według Tabeli B.) | Waga 1 porcji [g], [ml] (według zamówienia wstępnego) | Wartość energetyczna w 100 g potrawy/napoju [kcal] (według Tabeli B.) | Wartość energetyczna 1 porcji [kcal] |
|---|--|--|--|--------------------------------------|
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| 3. | | | | |
| Razem wartość energetyczna kolacji w drugim dniu pobytu [kcal/dobę] | | | | |
| Razem wartość energetyczna I śniadania, II śniadania i obiadu w drugim dniu pobytu [kcal/dobę] (według Tabeli C.) | | | | |
| Razem wartość energetyczna żywienia w drugim dniu pobytu [kcal/dobę] | | | | |
| Całodobowe zapotrzebowanie energetyczne (CPM) [kcal/dobę] (na podstawie obliczeń z Formularza 1.) | | | | |
| Odchylenie obliczonej wartości energetycznej żywienia od całodobowego zapotrzebowania energetycznego (CPM) [kcal/dobę] | | | | |
| Kontrola spełnienia wymagań zamówienia | | | | |
| % odchylenia wartości energetycznej żywienia od CPM (wartość należy zaokrąglić i zapisać do dwóch miejsc po przecinku) | | | | |
| Czy odchylenie wartości energetycznej od CPM wynosi nie więcej niż +10% lub -10% | | | | |
| TAK* | | | NIE* | |

* właściwe podkreślić

**Zapotrzebowanie na surowce i napoje niezbędne do przygotowania I śniadania
w pierwszym i drugim dniu pobytu**
(sporządź na podstawie zaplanowanego jadłospisu)

| Lp. | Nazwa surowca/napoju | Ilość na 1 porcję [g],[ml] | Liczba porcji (według zamówienia wstępnego) | Zapotrzebowanie [kg],[l],[szt.*] |
|-----|----------------------|----------------------------------|--|-------------------------------------|
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| 3. | | | | |
| 4. | | | | |
| 5. | | | | |
| 6. | | | | |
| 7. | | | | |
| 8. | | | | |

* zapotrzebowanie na jaja przelicz i zapisz w sztukach (1 jajo =50 g)

Obliczenia pomocnicze (nie podlegają ocenie)

Karta kalkulacyjna kosztów usług żywieniowych dwudniowego pobytu

| Kalkulacja kosztów obiadów zaplanowanych na dwa dni pobytu | | | | | |
|---|---|--|--|--|------|
| Lp. | Nazwa potrawy/napoju (według Tabeli D.) | Koszt surowców do sporządzenia 1 porcji potrawy/napoju [zł] (według Tabeli D.) | Liczba porcji (według zamówienia wstępnego i zaplanowanego jadłospisu) | Koszt surowców do sporządzenia potraw i napoju dla 10 kobiet | |
| | | | | [zł] | [gr] |
| 1. | | | | | |
| 2. | | | | | |
| 3. | | | | | |
| 4. | | | | | |
| 5. | | | | | |
| 6. | | | | | |
| 7. | | | | | |
| 8. | | | | | |
| 9. | | | | | |
| Razem koszt surowców do sporządzenia obiadów dla 10 kobiet | | | | | |
| Wartość marży gastronomicznej 120% | | | | | |
| Razem koszty netto obiadów dla 10 kobiet | | | | | |
| Kalkulacja kosztów usług żywieniowych dwudniowego pobytu w cenach netto | | | | | |
| Lp. | Nazwa posiłków (według Tabeli E.) | Liczba porcji [szt.] (według zamówienia wstępnego) | Cena jednostkowa netto 1 porcji [zł] (według Tabeli E.) | Cena posiłków netto | |
| | | | | [zł] | [gr] |
| 1. | I śniadanie | | | | |
| 2. | II śniadanie | | | | |
| 3. | Obiad (wpisać obliczoną wartość netto obiadów) | X | X | | |
| 4. | Kolacja | | | | |
| Razem cena posiłków netto dla 10 kobiet | | | | | |
| Czy obliczona wartość usług żywieniowych dla 10 kobiet spełnia wymagania zamówienia? TAK* NIE* | | | | | |

* właściwe podkreślić

**Zapotrzebowanie ilościowe na zastawę stołową niezbędną do podania obiadu metodą niemiecką
w pierwszym dniu pobytu dla 10 kobiet***(sporządź na podstawie zaplanowanego jadłospisu na dwa dni pobytu oraz Tabeli F.)*

| Lp. | Nazwa zastawy stołowej | Ilość [szt.] |
|------------|-------------------------------|-------------------------|
| 1. | | |
| 2. | | |
| 3. | | |
| 4. | | |
| 5. | | |
| 6. | | |
| 7. | | |
| 8. | | |