

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.12-01-22.01-SG

# EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2022  
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

Ośrodek szkoleniowy przyjął do realizacji zamówienie na zorganizowanie trzydniowego pobytu dla 36 dziewcząt w wieku 17 lat.

Opracuj dokumentację niezbędną do zrealizowania zamówienia.

Dokumentacja obejmuje:

- zapotrzebowanie na surowce i produkty,
- przeliczenie ilości surowców/produktów na jednostkę zakupu,
- kartę kalkulacyjną kosztów trzydniowego pobytu dziewcząt w ośrodku szkoleniowym,
- kartę oceny wartości energetycznej jadłospisu dziennego w drugim dniu pobytu,
- wykaz zastawy stołowej, sprzętu dodatkowego i urządzeń do wydania i konsumpcji I śniadania w drugim dniu pobytu w ośrodku szkoleniowym,
- wykaz ilościowy mebli i bielizny stołowej do konsumpcji I śniadania dla 36 dziewcząt.

Do opracowania dokumentacji wykorzystaj informacje zawarte w zamówieniu wstępnym, jadłospisie wybranych posiłków zaplanowanych dla 36 dziewcząt na drugi dzień pobytu i tabelach oznaczonych od A do E. Dokumentację stanowią formularze oznaczone od 1 do 6 zamieszczone w arkuszu egzaminacyjnym, które należy wypełnić.

### Zamówienie wstępne

<b>Specyfikacja usługi</b>	trzy dni pobytu	
<b>Liczba dziewcząt</b>	36	
<b>Wiek dziewcząt</b>	17 lat	
<b>Usługi żywieniowe</b>	<b>pierwszy dzień</b>	obiad, podwieczorek, kolacja
	<b>drugi dzień</b>	I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja
	<b>trzeci dzień</b>	I śniadanie, II śniadanie
	<b>forma świadczenia usługi</b>	– I śniadanie – podane w formie bufetu, – pozostałe posiłki – podane jednoporcjowo
<b>Zalecenia żywieniowe dla dziewcząt w wieku 17 lat przy dużej aktywności fizycznej</b>	norma na energię wynosi 2850 kcal/dobę	
<b>Ustalenia dotyczące usług dodatkowych dla każdego uczestnika</b>	szkolenie carving – 4 godziny	
	szkolenie kelnerskie – 1 godzina	
	pokaz barmański – 5 godzin	
	ognisko – 2 godziny	
każda z dziewcząt korzysta ze wszystkich usług dodatkowych		
<b>Koszty zamówienia usług żywieniowych i usług dodatkowych wyrażone w cenach netto (bez VAT) [zł]</b>	nie wyższe niż 5900,00 zł za trzy dni pobytu	
<b>Warunki świadczenia usług</b>	170% marża gastronomiczna dla usług żywieniowych	

### Jadłospis wybranych posiłków zaplanowanych dla 36 dziewcząt na drugi dzień pobytu

<b>I śniadanie</b>	płatki kukurydziane z mlekiem, kanapki: chleb razowy żytni, masło, jajo na twardo, ogórek świeży, papryka czerwona, dżem truskawkowy niskosłodzony, herbata z cukrem
<b>II śniadanie</b>	bułka grahamka z masłem, szynką wieprzową i pomidorem, sok z jabłka i mango
<b>Podwieczorek</b>	banan

**Tabela A. Normatyw surowcowy na 1 porcję potraw i napojów w drugim dniu pobytu**

Rodzaj posiłku	Nazwa potrawy/napoju	Nazwa surowca/produktu	Masa 1 porcji [g],[ml]
<b>I śniadanie</b>	Płatki kukurydziane z mlekiem	płatki kukurydziane	50 g
		mleko 3,2% tłuszczu	200 ml
	Kanapki	chleb razowy żytni	80 g
		masło extra	10 g
		jajo	50 g
		ogórek świeży	30 g
		papryka czerwona	30 g
		dżem truskawkowy niskosłodzony	20 g
	Herbata z cukrem	herbata ekspresowa	2 g
		cukier	6 g
<b>II śniadanie</b>	Kanapka	bułka grahamka	50 g
		masło extra	5 g
		szynka wieprzowa	20 g
		pomidor	30 g
	Sok z jabłka i mango	sok z jabłka i mango	200 ml
<b>Podwieczorek</b>	Owoc	banan	150 g

**Tabela B. Wykaz kosztów surowców do sporządzenia posiłków**

Rodzaj posiłku	Koszt surowców do sporządzenia 1 porcji posiłku [zł]
<b>I śniadanie</b>	3,50
<b>II śniadanie</b>	2,50
<b>Obiad</b>	6,20
<b>Podwieczorek</b>	1,55
<b>Kolacja</b>	2,85

**Tabela C. Wykaz cen usług dodatkowych**

Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Cena netto (bez VAT) [zł]
1.	szkolenie carving	12,00 zł/1 godz./1 osoba
2.	szkolenie kelnerskie	10,00 zł/1 godz./1 osoba
3.	pokaz barmański	w cenie pobytu
4.	pokaz barmański z ćwiczeniami	20,00 zł/1 godz./1 osoba
5.	szkolenie sushi	80,00 zł/1 godz./1 osoba
6.	ognisko	15,00 zł/2 godz./1 osoba
7.	bilard	w cenie pobytu

**Tabela D. Wartość energetyczna w 100 g wybranych produktów**

Lp.	Nazwa surowca/produktu	Wartość energetyczna [kcal]
1.	bułka grahamka	265
2.	masło extra	748
3.	szynka wieprzowa	192
4.	pomidor	19
5.	sok z jabłka i mango	51
6.	banan	97

**Tabela E. Wartość energetyczna 1 porcji zaplanowanych posiłków w drugim dniu pobytu**

Lp.	Rodzaj posiłku	Wartość energetyczna posiłku [kcal]
1.	I śniadanie	712,6
2.	Obiad	997,5
3.	Kolacja	570,0

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.**

**Ocenie podlegać będzie 6 rezultatów:**

- zapotrzebowanie na surowce i produkty,
- przeliczenie ilości surowców/produktów na jednostkę zakupu,
- karta kalkulacyjna kosztów trzydniowego pobytu dziewcząt w ośrodku szkoleniowym,
- karta oceny wartości energetycznej jadłospisu dziennego w drugim dniu pobytu,
- wykaz zastawy stołowej, sprzętu dodatkowego i urządzeń do wydania i konsumpcji I śniadania w drugim dniu pobytu w ośrodku szkoleniowym,
- wykaz ilościowy mebli i bielizny stołowej do konsumpcji I śniadania dla 36 dziewcząt.

## Zapotrzebowanie na surowce i produkty

(sporządź dla I śniadania, II śniadania i podwieczorku w drugim dniu pobytu na podstawie Tabeli A.)

Lp.	Nazwa surowca/produktu	Ilość na 1 porcję [g], [ml]	Ilość na 36 porcji [g], [ml]	Ilość na 36 porcji [kg], [l]*
1.	2.	3.	4.	5.
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
15.				

\* **Uwaga!** W kolumnie 5 obliczone ilości surowców/produktów należy wyrazić z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku z wyjątkiem herbaty ekspresowej, gdzie wynik należy podać z dokładnością do trzech miejsc po przecinku.

## Przeliczenie ilości surowców/produktów na jednostkę zakupu

(sporządź na podstawie obliczeń z Formularza 1.)

Lp.	Nazwa surowca/produktu	Ilość na 36 porcji [kg], [l]	Przelicznik	Ilość surowca/produktu w jednostkach zakupu [szt.], [op.]
1.	chleb razowy żytni		1 sztuka = 0,36 kg	
2.	jajo		1 sztuka = 0,05 kg	
3.	dżem truskawkowy niskosłodzony		1 opakowanie = 0,18 kg	
4.	herbata ekspresowa		1 sztuka = 0,002 kg	
5.	bułka grahamka		1 sztuka = 0,10 kg	
6.	sok z jabłka i mango		1 opakowanie = 0,20 l	

## Obliczenia pomocnicze:

## Zestawienie ilościowe zamówionych posiłków – obliczenia pomocnicze do kalkulacji kosztów

(sporządź na podstawie zamówienia wstępnego)

Posiłek Dzień	I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
1.					
2.					
3.					
<b>Razem</b>					

## Karta kalkulacyjna kosztów trzydniowego pobytu dziewcząt w ośrodku szkoleniowym

Kalkulacja kosztów usług żywieniowych w cenach netto							
Lp.	Rodzaj posiłku	Koszt surowców do sporządzenia 1 porcji posiłku [zł] (według Tabeli B.)	Wartość marży gastronomicznej [zł] (obliczenia według zamówienia wstępnego)	Cena netto 1 porcji posiłku [zł]	Ilość porcji posiłku w okresie pobytu (według zestawienia ilościowego zamówionych posiłków)	Koszt posiłków w cenach netto	
						[zł]	[gr]
1.	I śniadanie						
2.	II śniadanie						
3.	Obiad						
4.	Podwieczorek*						
5.	Kolacja*						
Razem koszt usług żywieniowych w cenach netto							
Kalkulacja kosztów usług dodatkowych w cenach netto (sporządź na podstawie zamówienia wstępnego i Tabeli C.)							
Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Czas trwania usługi	Cena jednostkowa netto za usługę dla 1 osoby [zł]	Ilość osób korzystających z usługi	Koszt usługi w cenach netto		
					[zł]	[gr]	
1.							
2.							
3.							
4.							
Razem koszt usług dodatkowych wyrażonych w cenach netto							
Kontrola spełnienia wymagań zamówienia							
Razem koszt usług żywieniowych i usług dodatkowych w cenach netto [zł][gr]							
Ustalony w zamówieniu maksymalny koszt usług żywieniowych i usług dodatkowych w cenach netto [zł][gr]							
Czy obliczony koszt usług żywieniowych i usług dodatkowych trzydniowego pobytu uczniów spełnia ustalenia zawarte w zamówieniu?							
<b>TAK**</b>				<b>NIE**</b>			

\* **Uwaga!** Obliczoną wartość marży gastronomicznej w podwieczorku i kolacji należy zaokrąglić zgodnie z zasadami matematycznymi do dwóch miejsc po przecinku

\*\* właściwe podkreślić

**Karta oceny wartości energetycznej jadłospisu dziennego w drugim dniu pobytu**  
(sporządź na podstawie Tabeli D. i Tabeli E.)

Nazwa surowca/produktu	Ilość na 1 porcję [g], [ml] (według Tabeli A.)	Wartość energetyczna [kcal]	
		w 100 g	w 1 porcji*
<b>II śniadanie</b>			
bułka grahamka			
masło extra			
szynka wieprzowa			
pomidor			
sok z jabłka i mango			
Razem wartość energetyczna II śniadania [kcal]			
<b>Podwieczorek</b>			
banan			
Razem wartość energetyczna podwieczorku [kcal]			
<b>Wartość energetyczna jadłospisu dziennego drugiego dnia pobytu</b>			
<b>Rodzaj posiłku</b>	<b>Wartość energetyczna posiłku [kcal]</b>		
I śniadanie			
II śniadanie			
Obiad			
Podwieczorek			
Kolacja			
Razem wartość energetyczna jadłospisu dziennego drugiego dnia pobytu [kcal]			
Norma na energię przy dużej aktywności fizycznej dziewcząt w wieku 17 lat [kcal/dobę]			
% pokrycia normy na energię (wartość należy zaokrąglić i zapisać do jednego miejsca po przecinku)			
Czy pokrycie normy na energię mieści się w przedziale od 90 do 110%?			
TAK**		NIE**	

\* **Uwaga!** Wyniki obliczeń wartości energetycznej surowców/produktów oraz posiłków należy podać z dokładnością do jednego miejsca po przecinku.

\*\* właściwe podkreślić

**Obliczenia pomocnicze:**



**Wykaz zastawy stołowej, sprzętu dodatkowego i urządzeń do wydania i konsumpcji I śniadania  
w drugim dniu pobytu w ośrodku szkoleniowym**

*(sporządź na podstawie zamówienia wstępnego, jadłospisu wybranych posiłków zaplanowanych na drugi dzień pobytu i Tabeli A.)*

<b>Zastawa stołowa/urządzenia</b>	<b>Do wydania I śniadania (właściwe zaznacz symbolem X)</b>	<b>Do konsumpcji I śniadania (właściwe zaznacz symbolem X)</b>
<b>Zastawa ceramiczna</b>		
Talerze płaskie do dania zasadniczego		
Talerze płaskie zakąskowe		
Talerze płaskie deserowe		
Talerze głębokie		
Bulionówki z podstawkami		
Kubki poj. 250 ml		
Kieliszki do jaj		
Dzbanki poj. 200 ml		
Półmiski wieloporcyjne		
Półmiski jednoporcyjne		
Wazy do zupy		
Cukiernice		
<b>Sztućce</b>		
Łyżki stołowe średnie		
Łyżki stołowe duże		
Łyżki bulionowe		
Widelce stołowe średnie		
Widelce stołowe duże		
Noże stołowe średnie		
Noże stołowe duże		
Łyżki małe		
Łyżki wazowe do zup		
Łyżki i widelce serwisowe		
Łyżeczka do cukru		
Łyżki i widelce sałatkowe		
Szczypce do pieczywa		
<b>Sprzęt dodatkowy i urządzenia</b>		
Dzbanki szklane poj. 1000 ml		
Koszyki do pieczywa		
Dyspensery do płatków śniadaniowych		
Dozowniki do miodu		
Warniki		
Podgrzewacze do potraw		
Tostery		

**Uwaga!** Zaznaczenie wszystkich pozycji nie jest wyborem!

**Wykaz ilościowy mebli i bielizny stołowej do konsumpcji I śniadania dla 36 dziewcząt**  
*(dla jednego konsumenta przyjmij szerokość stołu 70 cm i głębokość 40 cm, przy jednym stole zaplanuj 4 miejsca siedzące)*

<b>Nazwa</b>	<b>Wybór</b> <i>(właściwe zaznacz symbolem X)</i>	<b>Ilość</b> <b>[szt.]</b>
Stoły prostokątne o wymiarach 120 cm x 80 cm		
Stoły prostokątne o wymiarach 140 cm x 80 cm		
Stoły okrągłe ø 100 cm		
Stoły okrągłe ø 120 cm		
Krzesła		
Obrusy stołowe o wymiarach 170 cm x 130 cm		
Obrusy stołowe o wymiarach 190 cm x 130 cm		
Obrusy okrągłe ø 120 cm		
Obrusy okrągłe ø 140 cm		
Serwetki celulozowe		

***Uwaga!*** Zaznaczenie wszystkich pozycji nie jest wyborem!