

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 zabieleną	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.

Ocenić będą 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.		