

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**
Symbol 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.12-01-24.01-SG

EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2024

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 11 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

Manager restauracji *Szlachecki zajazd* przyjął zamówienie na zorganizowanie całodziennego wyżywienia dla 35 osób.

Przygotuj dokumentację niezbędną do zrealizowania zamówienia:

- kartę wyboru jadłospisu z uwzględnieniem wartości energetycznej obiadu,
- kartę oceny udziału energii uzyskanej z białka w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię,
- zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do sporządzenia I śniadania,
- kartę kalkulacyjną ceny I śniadania dla 35 osób,
- wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji obiadu, podwieczorku i kolacji zaplanowanych w jadłospisie.

Formularze niezbędne do sporządzenia dokumentacji znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Informacje do realizacji zamówienia

Liczba osób	15 kobiet i 20 mężczyzn
Wiek osób	19÷30 lat
Wytyczne zamawiającego	zbilansowany jadłospis całodzienny dla semiwegetarian
Liczba posiłków w ciągu dnia	5
Metoda obsługi	serwis rosyjski: zupa, dodatek witaminowy do dania głównego, woda mineralna niegazowana, pieczywo serwis niemiecki: pozostałe potrawy i napoje
Założenia żywieniowe	średnioważone dobowe zapotrzebowanie na energię dla osób w wieku 19÷30 lat: 2 975 kcal zalecany udział energii uzyskanej z białka w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię według ekspertów FAO/WHO: 10÷20%
Wartość energetyczna 1 porcji posiłków bez obiadu zaplanowanych w jadłospisie	1 953 kcal
Zawartość białka w 1 porcji I śniadania, obiadu, podwieczorku i kolacji zaplanowanych w jadłospisie	87,05 g

Propozycja jednodniowego jadłospisu bez obiadu

Rodzaj posiłku	Nazwa potrawy/półproduktu/surowca/napoju
I śniadanie	Omlet z pomidorami i bazylią
	Pasta z awokado
	Chleb baltonowski
	Miód pszczeli
	Masło extra
	Herbata, napar bez cukru
II śniadanie	Jogurt naturalny z bananem i prażonym słonecznikiem
	Sok z pomarańczy
Podwieczorek	Tarta z kremem patissiere i borówkami
	Woda mineralna niegazowana
Kolacja	Salatka z tuńczykiem
	Ser wędzony
	Chleb żytni razowy
	Masło extra
	Kawa zbożowa, napar bez cukru

Propozycje obiadów

Obiad	Nazwa potrawy/napoju	Ilość na 1 porcję
Propozycja 1	Zupa jarzynowa z makaronem	450 g
	Kotlet de volaille	100 g
	Ziemniaki purée	200 g
	Surówka Colesław	150 g
	Napój wielowocowy	200 ml
Propozycja 2	Kapuśniak	450 g
	Potrawka z kurczaka	150 g
	Ryż na sypko	200 g
	Ćwikła z chrzanem	150 g
	Napój wielowocowy	200 ml

Uwaga!

100 ml napoju wielowocowego waży 100 g

Tabela A. Średnia wartość energetyczna 100 g potraw i napoju

Rodzaj posiłku	Nazwa potrawy/napoju	Wartość energetyczna 100 g potrawy/napoju [kcal]
Obiad – propozycja 1	Zupa jarzynowa z makaronem	62
	Kotlet de volaille	284
	Ziemniaki purée	88,5
	Surówka Colesław	118
	Napój wieloowocowy	52,5
Obiad – propozycja 2	Kapuśniak	56
	Potrawka z kurczaka	168
	Ryż na sypko	144,5
	Ćwikła z chrzanem	52
	Napój wieloowocowy	52,5

Tabela B. Średnia zawartość białka w 100 g surowców do przygotowania II śniadania

Nazwa surowca	Zawartość białka w 100 g surowca [g]
jogurt naturalny	4,3
banan	1,0
nasiona słonecznika, łuskane	21,0
sok z pomarańczy	0,7

Uwaga!

100 ml soku z pomarańczy waży 100 g

Tabela C. Normatyw na 1 porcję posiłku

Rodzaj posiłku	Nazwa potrawy/ półproduktu/ surowca/ napoju	Jednostka miary	Ilość na 1 porcję	Nazwa półproduktu/ surowca/ napoju	Jednostka miary	Ilość na 1 porcję
I śniadanie	Omlet z pomidorami i bazylią	g	200	jajo	g	100
				pomidor	g	100
				bazylia świeża	g	3
				oliwa z oliwek	ml	10
	Pasta z awokado	g	60	awokado	g	80
				czosnek	g	5
				cytryna	g	10
	Chleb baltonowski	g	50	chleb baltonowski	g	50
	Miód pszczeli	g	10	miód pszczeli	g	10
Masło extra	g	10	masło extra	g	10	
Herbata, napar bez cukru	ml	200	herbata w saszetkach	g	5	
II śniadanie	Jogurt naturalny z bananem i prażonym słonecznikiem	g	200	jogurt naturalny	g	150
				banan	g	100
				nasiona słonecznika, łuskane	g	5
	Sok z pomarańczy (100 ml = 100 g)	ml	200	sok z pomarańczy	ml	200

Tabela D. Wykaz cen jednostkowych surowców i półproduktów do sporządzenia I śniadania

Lp.	Nazwa surowca/ półproduktu	Jednostka miary zakupu	Cena jednostkowa netto [zł]
1.	jajo (1 szt. = 50 g)	szt.	1,00
2.	pomidor	kg	8,50
3.	bazylia świeża	kg	150,00
4.	oliwa z oliwek	l	41,00
5.	awokado (1 szt. = 160 g)	szt.	8,00
6.	czosnek (1 główka = 50 g)	główka	3,50
7.	cytryna	kg	9,00
8.	chleb baltonowski (1 szt. = 500 g)	szt.	6,50
9.	miód pszczele	kg	42,00
10.	masło extra	kg	40,00
11.	herbata w saszetkach (1 szt. = 5 g)	szt.	0,30

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 5 rezultatów:

- karta wyboru jadłospisu z uwzględnieniem wartości energetycznej obiadu – Formularz 1.,
- karta oceny udziału energii uzyskanej z białka w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię – Formularz 2.,
- zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do sporządzenia I śniadania – Formularz 3.,
- karta kalkulacyjna ceny I śniadania dla 35 osób – Formularz 4.,
- wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji obiadu, podwieczorku i kolacji zaplanowanych w jadłospisie – Formularz 5.

Formularz 1. Karta wyboru jadłospisu z uwzględnieniem wartości energetycznej obiadu
(sporządź według informacji do realizacji zamówienia, propozycji obiadów i Tabeli A.)

Wartość energetyczna obiadów			
Nazwa potrawy/napoju	Ilość na 1 porcję [g]	Wartość energetyczna 100 g [kcal]	Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]
Obiad – propozycja 1			
Zupa jarzynowa z makaronem			
Kotlet de volaille			
Ziemniaki purée			
Surówka Colesław			
Napój wielowocowy			
Wartość energetyczna obiadu – propozycja 1			
Obiad – propozycja 2			
Kapuśniak			
Potrawka z kurczaka			
Ryż na sypko			
Ćwikła z chrzanem			
Napój wielowocowy			
Wartość energetyczna obiadu – propozycja 2			

Wybór jadłospisu z uwzględnieniem wartości energetycznej obiadu	
Średnioważone dobowe zapotrzebowanie na energię dla osób w wieku 19÷30 lat [kcal]	
Wartość energetyczna 1 porcji posiłków bez obiadu zaplanowanych w jadłospisie [kcal]	
Wartość energetyczna 1 porcji obiadu – propozycja 1 [kcal]	
Razem wartość energetyczna jadłospisu [kcal] (Wartość energetyczna 1 porcji: posiłki bez obiadu zaplanowane w jadłospisie + obiad propozycja 1)	
Wartość energetyczna 1 porcji posiłków bez obiadu zaplanowanych w jadłospisie [kcal]	
Wartość energetyczna 1 porcji obiadu – propozycja 2 [kcal]	
Razem wartość energetyczna jadłospisu [kcal] (Wartość energetyczna 1 porcji: posiłki bez obiadu zaplanowane w jadłospisie + obiad propozycja 2)	
Wybór jadłospisu o wartości energetycznej zgodnej z założeniami żywieniowymi*	<input type="checkbox"/> obiad 1 <input type="checkbox"/> obiad 2

Uwaga!

*Zaznaczyć właściwe

Formularz 2. Karta oceny udziału energii uzyskanej z białka w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię

(sporządź według informacji do realizacji zamówienia, Tabeli B. oraz Tabeli C.)

Zawartość białka w II śniadaniu				
Lp.	Nazwa surowca	Ilość na 1 porcję [g]	Zawartość białka w 100 g surowca [g]	Zawartość białka w 1 porcji [g]*
1.	jogurt naturalny			
2.	banan			
3.	nasiona słonecznika, łuskane			
4.	sok z pomarańczy			
Razem zawartość białka w 1 porcji II śniadania [g]				

Zawartość białka w jadłospisie	
Zawartość białka w 1 porcji II śniadania [g]	
Zawartość białka w 1 porcji I śniadania, obiadu, podwieczorku i kolacji zaplanowanych w jadłospisie [g]	
Razem zawartość białka w 1 porcji jadłospisu [g]	
Ilość energii uzyskanej z białka w 1 porcji jadłospisu [kcal]**	
Udział energii uzyskanej z białka w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię [%]***	
Zalecany udział energii uzyskanej z białka w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię według ekspertów FAO/WHO [%]	
Czy obliczony udział energii uzyskanej z białka w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię mieści się w przedziale zalecanym przez ekspertów FAO/WHO?****	<input type="checkbox"/> Tak <input type="checkbox"/> Nie

Uwaga!

*Wyników obliczeń w kolumnie Zawartość białka w 1 porcji [g] nie należy zaokrąglać

**Do obliczenia ilości energii uzyskanej z białka w 1 porcji jadłospisu [kcal] należy wykorzystać równoważnik Atwatera

***Obliczony Udział energii uzyskanej z białka w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię należy zaokrąglić zgodnie z zasadami matematycznymi do dwóch miejsc po przecinku

**** Zaznaczyć właściwe

Formularz 3. Zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do sporządzenia I śniadania
(sporządź według Tabeli C.)

Lp.	Nazwa surowca/ półproduktu	Jednostka miary	Ilość na 1 porcję	Ilość na 35 porcji	Jednostka miary zakupu	Ilość na 35 porcji w jednostce miary zakupu*
1.	jajo (1 szt. = 50 g)	g			szt.	
2.	pomidor	g			kg	
3.	bazylia świeża	g			kg	
4.	oliwa z oliwek	ml			l	
5.	awokado (1 szt. = 160 g)	g			szt.	
6.	czosnek (1 główka = 50 g)	g			główka	
7.	cytryna	g			kg	
8.	chleb baltonowski (1 szt. = 500 g)	g			szt.	
9.	miód pszczeleli	g			kg	
10.	masło extra	g			kg	
11.	herbata w saszetkach (1 szt. = 5 g)	g			szt.	

Uwaga!

*Wyników obliczeń w kolumnie Ilość na 35 porcji w jednostce miary zakupu nie należy zaokrąślać

Formularz 4. Karta kalkulacyjna ceny I śniadania dla 35 osób
(sporządź według informacji do realizacji zamówienia, Tabeli D. i Formularza 3.)

Kalkulacja kosztu surowców/półproduktów do sporządzenia I śniadania					
Lp.	Nazwa surowca/półproduktu	Jednostka miary zakupu	Ilość na 35 porcji w jednostce miary zakupu	Cena jednostkowa netto [zł]	Koszt surowców/półproduktów na 35 porcji [zł]*
1.	jajo	szt.			
2.	pomidor	kg			
3.	bazylia świeża	kg			
4.	oliwa z oliwek	l			
5.	awokado	szt.			
6.	czosnek	główka			
7.	cytryna	kg			
8.	chleb baltonowski	szt.			
9.	miód pszczeli	kg			
10.	masło extra	kg			
Razem koszt surowców/półproduktów na 35 porcji					
Wartość marży gastronomicznej 170%					
Cena netto 35 porcji I śniadania bez herbaty (napoju) po uwzględnieniu marży					
Kwota podatku VAT 8%*					
Cena brutto 35 porcji I śniadania bez herbaty (napoju)					
Kalkulacja kosztu napoju do sporządzenia I śniadania					
Lp.	Nazwa surowca	Jednostka miary zakupu	Ilość na 35 porcji w jednostce miary zakupu	Cena jednostkowa netto [zł]	Koszt surowców/półproduktów na 35 porcji [zł]*
1.	Herbata w saszetkach	szt.			
Wartość marży gastronomicznej 1000%					
Cena netto 35 porcji herbaty (napoju) po uwzględnieniu marży					
Kwota podatku VAT 23%**					
Cena brutto 35 porcji herbaty (napoju)					
Cena brutto 35 porcji I śniadania bez herbaty (napoju)					
Cena brutto 35 porcji herbaty (napoju)					
Cena brutto 35 porcji I śniadania					

Uwaga!

*Kwoty w kolumnie Koszt surowców/półproduktów na 35 porcji [zł] należy zapisać w złotych z dwoma miejscami po przecinku np.: 1 zł – zapis 1,00 zł; 1 zł 50 gr – zapis 1,50 gr.

**Obliczoną Kwotę podatku VAT 8% i Kwotę podatku VAT 23% należy zaokrąglić zgodnie z zasadami matematycznymi do dwóch miejsc po przecinku

Formularz 5. Wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji obiadu, podwieczorku i kolacji zaplanowanych w jadłospisie

(sporządź według informacji do realizacji zamówienia, propozycji jednodniowego jadłospisu bez obiadu i dokonanego wyboru obiadu w Formularzu 1.)

zaznaczyć właściwe ☒

Rodzaj zastawy stołowej	Do podania i konsumpcji obiadu	Do podania i konsumpcji podwieczorku	Do podania i konsumpcji kolacji
Zastawa ceramiczna			
Talerze płaskie Ø 28 cm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Talerze płaskie Ø 21 cm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Talerze głębokie Ø 26 cm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bulionówki o pojemności 200 ml z podstawkami	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Półmiski wieloporcyjne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Wazy do zupy	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Filiżanki o pojemności 250 ml z podstawkami	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Filiżanki o pojemności 40 ml z podstawkami	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zastawa szklana			
Goblety	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tumblery o pojemności 400 ml	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tumblery o pojemności 250 ml	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Salaterki o pojemności 1,5 l	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dzbanki o pojemności 1,5 l	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sztućce			
Łyżki stołowe małe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Łyżki stołowe średnie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Łyżki stołowe duże	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Widelce stołowe małe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Widelce stołowe średnie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Widelce stołowe duże	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Noże stołowe średnie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Noże stołowe duże	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Łyżeczki do kawy	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Łyżeczki do herbaty	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Łyżki wazowe do zup	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Łyżki i widelce sałatkowe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Inne			
Koszyki na pieczywo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Etażery	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Uwaga!

Zaznaczenie wszystkich pozycji nie jest wyborem!