

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.12-01-25.01-SG

## EGZAMIN ZAWODOWY

Rok 2025

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

Właściciel restauracji w ośrodku wypoczynkowym przyjął zamówienie na zorganizowanie jednodniowego wyżywienia dla grupy młodzieży.

Sporządź dokumentację do zrealizowania zamówienia:

- zapotrzebowanie na surowce niezbędne do sporządzenia śniadania,
- kartę kalkulacyjną jednodniowego wyżywienia dla 32 osób,
- kartę oceny wartości energetycznej obiadu,
- zapotrzebowanie na zastawę stołową niezbędną do podania i konsumpcji obiadu,
- szkic jednego nakrycia do konsumpcji kolacji z opisem.

Formularze niezbędne do sporządzenia dokumentacji znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

### Informacje do realizacji zamówienia

<b>Liczba uczestników</b>	32 chłopców	
<b>Wiek uczestników</b>	16 lat	
<b>Specyfikacja usługi</b>	Posiłki w formie zasiadanej Napoje – serwis francuski Dodatki: pieczywo żytnio-pszenne, masło extra – serwis rosyjski Potrawy i pozostałe dodatki – serwis niemiecki	
<b>Założenia żywieniowe</b>	Dobowe zapotrzebowanie na energię dla chłopców w wieku 16 lat o małej aktywności fizycznej – 3 000 kcal	
	Zalecany udział obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię wynosi 30÷35 %	
	Śniadanie	Płatki kukurydziane czekoladowe z mlekiem
		Jaja po benedyktyńsku Pomidor Ogórek
		Herbata, napar bez cukru
	Śniadanie II	we własnym zakresie
	Obiad	Krem z pieczarek
		Sznyceł ministerski Ziemniaki z wody Surówka z kapusty włoskiej i papryki
		Galaretkę z owoców leśnych
		Woda mineralna niegazowana
Podwieczorek	Sernik wiedeński	
Kolacja	Terrina rybna Sałata lodowa Pieczywo żytnio-pszenne Masło extra	
	Herbata, napar bez cukru	

**Tabela A. Normatyw surowcowy na 8 porcji śniadania**

Nazwa potrawy/ dodatku/napoju	Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość na 8 porcji
<b>Jaja po benedyktyńsku</b>	jajo <b>(1 szt. = 50 g)</b>	g	800
	ocet winny biały	ml	40
	chleb tostowy <b>(1 szt. = 500 g)</b>	g	375
	szynka	g	240
	<b>Sos holenderski</b>		
	masło klarowane	g	300
	jajo <b>(1 szt. = 50 g)</b>	g	400
	ocet winny biały	ml	20
	cebula	g	10
	cytryna	g	50
<b>Płatki kukurydziane czekoladowe z mlekiem</b>	mleko 2 %	ml	1600
	płatki kukurydziane czekoladowe <b>(1 op. = 500 g)</b>	g	250
<b>Dodatki do śniadania</b>	pomidor	g	400
	ogórek	g	400
<b>Herbata, napar bez cukru</b>	herbata w saszetkach	szt.	8

**Tabela B. Wykaz cen jednostkowych potraw, dodatków i napojów**

Nazwa potrawy/dodatku/napoju	Cena jednostkowa netto 1 porcji [zł]
Jaja po benedyktyńsku	15,50
Pomidor	3,00
Ogórek	3,00
Płatki kukurydziane czekoladowe z mlekiem	6,00
Krem z pieczarek	18,50
Sznycel ministerski	20,00
Ziemniaki z wody	6,00
Surówka z kapusty włoskiej i papryki	8,00
Galaretką z owoców leśnych	15,00
Sernik wiedeński	8,00
Terrina rybna	20,50
Sałata lodowa	3,00
Pieczywo żytnio-pszenne	3,00
Masło extra	5,50
Woda mineralna niegazowana	5,00
Herbata, napar bez cukru	7,00

**Tabela C. Wielkość porcji potraw, dodatków i napoju**

<b>Nazwa potrawy/dodatku</b>	<b>Wielkość 1 porcji [g]</b>
Krem z pieczarek	200
Sznycel ministerski	100
Ziemniaki z wody	200
Surówka z kapusty włoskiej i papryki	100
Galaretką z owoców leśnych	200
<b>Nazwa napoju</b>	<b>Wielkość 1 porcji [ml]</b>
Woda mineralna niegazowana	200

**Tabela D. Wartość energetyczna potraw, dodatków i napoju**

<b>Nazwa potrawy/dodatku/napoju</b>	<b>Wartość energetyczna 100 g [kcal]</b>
Krem z pieczarek	120,0
Sznycel ministerski	250,0
Ziemniaki z wody	77,0
Surówka z kapusty włoskiej i papryki	53,0
Galaretką z owoców leśnych	110,0
Woda mineralna niegazowana	0

**Uwaga!**

100 ml wody mineralnej niegazowanej waży 100 g

**Tabela E. Fragment wykazu zastawy stołowej restauracji w ośrodku wypoczynkowym**

<b>Zastawa porcelanowa i szklana</b>	<b>Sztućce</b>
Talerze płaskie Ø 28 cm	Łyżki stołowe średnie
Talerze płaskie Ø 21 cm	Łyżki stołowe duże
Talerze płaskie Ø 17 cm	Widelce stołowe średnie
Talerze głębokie Ø 23 cm	Widelce stołowe duże
Bulionówki o pojemności 250 ml z podstawkami	Widelce do ryb
Bulionówki o pojemności 150 ml z podstawkami	Noże stołowe średnie
Wazy do zupy	Noże stołowe duże
Filiżanki o pojemności 250 ml z podstawkami	Noże do ryb
Filiżanki o pojemności 40 ml z podstawkami	Noże do steków
Dzbanki porcelanowe z pokrywką	Widelce małe
Dzbanki szklane	Łyżki małe
Goblety o pojemności 250 ml	Łyżeczki do herbaty
Tumblery o pojemności 400 ml	Łyżeczki do kawy
Pucharki z podstawkami	Noże do masła

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

**Ocenie podlegać będzie 5 rezultatów:**

- zapotrzebowanie na surowce niezbędne do sporządzenia śniadania – Formularz 1.,
- karta kalkulacyjna jednodniowego wyżywienia dla 32 osób – Formularz 2.,
- karta oceny wartości energetycznej obiadu – Formularz 3.,
- zapotrzebowanie na zastawę stołową niezbędną do podania i konsumpcji obiadu – Formularz 4.,
- szkic jednego nakrycia do konsumpcji kolacji z opisem – Formularz 5.

**Formularz 1. Zapotrzebowanie na surowce niezbędne do sporządzenia śniadania**  
(sporządź według Tabeli A.)

Lp.	Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość na 8 porcji	Ilość na 32 porcje	Jednostka miary	Ilość na 32 porcje
1.	jajo	g			szt.	
2.	ocet winny biały	ml			l	
3.	chleb tostowy	g			szt.	
4.	szynka	g			kg	
5.	masło klarowane	g			kg	
6.	cebula	g			kg	
7.	cytryna	g			kg	
8.	mleko 2 %	ml			l	
9.	płatki kukurydziane czekoladowe	g			op.	
10.	pomidor	g			kg	
11.	ogórek	g			kg	
12.	herbata w saszetkach	szt.			szt.	

**Uwaga!**

Wyniki obliczeń w Formularzu 1. należy zapisać bez zaokrągleń

**Formularz 2. Karta kalkulacyjna jednodniowego wyżywienia dla 32 osób**  
(sporządź według informacji do realizacji zamówienia oraz Tabeli B.)

<b>Kalkulacja potraw/dodatków dla 32 osób</b>				
<b>Lp.</b>	<b>Nazwa potrawy/dodatku</b>	<b>Ilość porcji</b>	<b>Cena jednostkowa netto 1 porcji [zł]</b>	<b>Wartość netto 32 porcji potrawy/dodatku [zł]</b>
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				
11.				
12.				
13.				
14.				
Razem wartość netto potraw/dodatków dla 32 osób [zł]				
Kwota podatku VAT 8 % [zł]				
Wartość brutto potraw/dodatków dla 32 osób [zł]				
<b>Kalkulacja napojów dla 32 osób</b>				
<b>Lp.</b>	<b>Nazwa napoju</b>	<b>Ilość porcji</b>	<b>Cena jednostkowa netto 1 porcji [zł]</b>	<b>Wartość netto 32 porcji napoju [zł]</b>
1.				
2.				
Razem wartość netto napojów dla 32 osób [zł]				
Kwota podatku VAT 23 % [zł]				
Wartość brutto napojów dla 32 osób [zł]				
Wartość brutto potraw/dodatków dla 32 osób [zł]				
Wartość brutto napojów dla 32 osób [zł]				
Wartość brutto jednodniowego wyżywienia dla 32 osób [zł]				

**Uwaga!**

Wyniki obliczeń w Formularzu 2. należy zapisać bez zaokrążeń z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku

**Formularz 3. Karta oceny wartości energetycznej obiadu**  
(sporządź według informacji do realizacji zamówienia, Tabeli C. oraz Tabeli D.)

Lp.	Nazwa potrawy/dodatku/napoju	Wielkość 1 porcji [g]	Wartość energetyczna 100 g [kcal]	Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
Razem wartość energetyczna 1 porcji [kcal]				
Dobowe zapotrzebowanie na energię dla chłopców w wieku 16 lat o małej aktywności fizycznej [kcal]				
Zalecany udział obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię [%]				
Udział energii z zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię [%]				
Czy udział energii z zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię mieści się w zalecanym przedziale? (właściwie zaznacz <input checked="" type="checkbox"/> )				<input type="checkbox"/> <b>Tak</b> <input type="checkbox"/> <b>Nie</b>

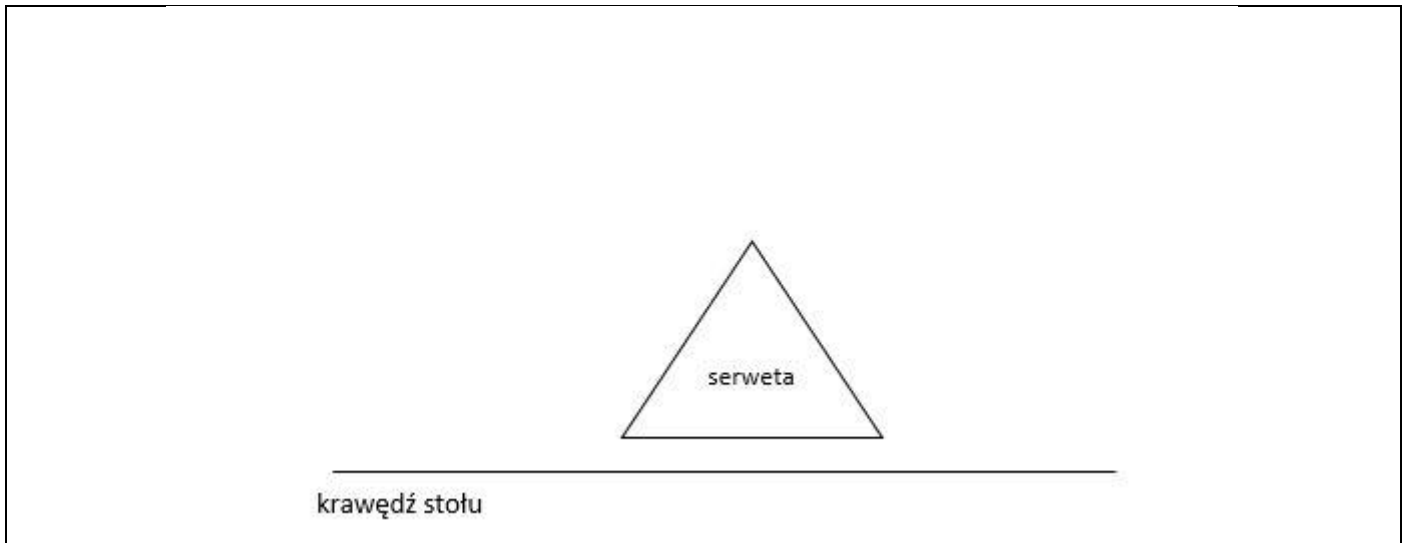
**Uwaga!**

Wyników obliczeń w Formularzu 3. nie należy zaokrąglać z wyjątkiem Udziału energii z zaplanowanego obiadu w pokryciu średnioważonego dobowego zapotrzebowania na energię, który należy zaokrąglić zgodnie z zasadami matematycznymi do dwóch miejsc po przecinku.

**Formularz 4. Zapotrzebowanie na zastawę stołową niezbędną do podania i konsumpcji obiadu**  
(sporządź według informacji do realizacji zamówienia, Tabeli C. oraz Tabeli E.)

<b>Nazwa potrawy/dodatku/napoju</b>	<b>Nazwa zastawy stołowej</b>
Krem z pieczarek	
Sznycel ministerski Ziemniaki z wody Surówka z kapusty włoskiej i papryki	
Galaretka z owoców leśnych	
Woda mineralna niegazowana	

**Formularz 5. Szkic jednego nakrycia do konsumpcji kolacji z opisem**  
(sporządź według informacji do realizacji zamówienia oraz Tabeli E.)



**Opis szkicu nakrycia do kolacji:**

1. ....
2. ....
3. ....
4. ....
5. ....

**Uwaga!**

Do sporządzenia szkicu i opisu należy zastosować symbole i informacje zamieszczone w tabeli.

X	Zastawa porcelanowa i szklana, np. Talerz płaski Ø 28 cm X – cyfra z zakresu 1-5 zgodna z opisem szkicu nakrycia do kolacji
x	Sztućce, np. Łyżka stołowa średnia X – cyfra z zakresu 1-5 zgodna z opisem szkicu nakrycia do kolacji