CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.16**
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. TG.16-01-23.06-SG

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2023
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

PODSTAWA PROGRAMOWA 2017

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 9 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*

Układ graficzny
© CKE 2020

Darmowe egzaminy zawodowe: zawodowe.edu.pl

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace na rzecz firmy cateringowej, która przyjęła zamówienie na zorganizowanie obiadu dla 48 dzieci podczas wycieczki szkolnej.

Opracuj dokumentację niezbędną do realizacji zamówienia:

- zapotrzebowanie na surowce do przygotowania zupy dla 48 osób,
- kartę kalkulacyjną usługi cateringowej,
- kartę oceny wartości energetycznej obiadu,
- kartę oceny wartości odżywczej obiadu,
- wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji potraw i napoju wchodzących w skład obiadu.

Formularze niezbędne do sporządzenia dokumentacji znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

Wstępne ustalenia

<table>
<tr><td>Specyfikacja usługi</td><td colspan="3">Obiad w formie zasiadanej w ogrodzie</td></tr>
<tr><td>Liczba uczestników</td><td colspan="3">48 dzieci w wieku 7÷9 lat</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Usługi żywieniowe</td><td rowspan="3">Menu obiadu</td><td>Zupa</td><td>Krupnik jęczmienny</td></tr>
<tr><td>Danie główne z dodatkami</td><td>Klopsiki z indyka w sosie koperkowym, makaron świderki, marchew z wody z masłem</td></tr>
<tr><td>Napój</td><td>Lemoniada</td></tr>
<tr><td colspan="2">Metoda podania obiadu</td><td>Niemiecka</td></tr>
<tr><td rowspan="6">Założenia żywieniowe</td><td colspan="2">Zapotrzebowanie energetyczne dla dzieci w wieku 7÷9 lat</td><td>1 800 kcal/dobę</td></tr>
<tr><td colspan="2">Zalecany udział obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię</td><td>30 ÷ 35%</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Zalecana zawartość składnika odżywczego w obiedzie</td><td>Białko ogółem: minimum 11 g</td></tr>
<tr><td>Tłuszcz ogółem: maksimum 24 g</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Wielkość strat składnika odżywczego wynikająca z procesu technologicznego</td><td>Białko: 10%</td></tr>
<tr><td>Tłuszcz: 10%</td></tr>
<tr><td>Usługi dodatkowe</td><td colspan="3">Wypożyczenie namiotu oraz stołów i krzeseł</td></tr>
<tr><td>Warunki świadczenia usług</td><td colspan="3">Cena netto usługi cateringowej nie wyższa niż 2 800,00 zł</td></tr>
</table>

Darmowe egzaminy zawodowe: zawodowe.edu.pl

Tabela A. Normatyw surowcowy na 10 porcji krupniku jęczmiennego

Nazwa surowca/półproduktu/produktu	Jednostka miary	Ilość na 10 porcji
Kasza jęczmienna	g	200
Marchew	g	100
Pietruszka korzeń	g	50
Seler	g	50
Ziemniaki	g	1000
Grzyby suszone	g	10
Przyprawy: sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy	do smaku	

Tabela B. Wykaz cen netto potraw i napoju wchodzących w skład obiadu

Lp.	Nazwa potrawy/napoju	Cena netto 1 porcji [zł]
1.	Krupnik jęczmienny	4,00
2.	Klopsiki z indyka w sosie koperkowym	6,50
3.	Makaron świderki	2,00
4.	Marchew z wody z masłem	1,50
5.	Lemoniada	1,00

Tabela C. Wartość energetyczna 1 porcji potraw i napoju

Lp.	Nazwa potrawy/napoju	Wielkość 1 porcji	Wartość energetyczna 100 g [kcal]
1.	Krupnik jęczmienny	300 g	57
2.	Klopsiki z indyka w sosie koperkowym	120 g	130
3.	Makaron świderki	120 g	105
4.	Marchew z wody z masłem	100 g	112
5.	Lemoniada	200 ml	17

Uwaga!

100 ml lemoniady waży 100 g

zawodowe.edu.pl - arkusze CKE i pytania egzaminacyjne

Tabela D. Zawartość wybranych składników odżywczych bez strat technologicznych w 1 porcji obiadu

Lp.	Nazwa składnika odżywczego	Zawartość składnika odżywczego w 1 porcji [g]
1.	białko ogółem	30,9
2.	tłuszcz ogółem	22,5

Tabela E. Cennik usług dodatkowych

Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Jednostka miary	Cena netto [zł]
1.	Wypożyczenie namiotu cateringowego dla 50 osób	doba	500,00
2.	Wypożyczenie namiotu cateringowego dla 40 osób	doba	400,00
3.	Wypożyczenie stołu cateringowego 6-osobowego	szt.	50,00
4.	Wypożyczenie krzesła cateringowego	szt.	10,00

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 5 rezultatów:

- zapotrzebowanie na surowce do przygotowania zupy dla 48 osób – Formularz 1.,
- karta kalkulacyjna usługi cateringowej – Formularz 2.,
- karta oceny wartości energetycznej obiadu – Formularz 3.,
- karta oceny wartości odżywczej obiadu – Formularz 4.,
- wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji potraw i napoju wchodzących w skład obiadu – Formularz 5.

Formularz 1.

Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania zupy dla 48 osób
(Sporządź na podstawie Tabeli A.)

Lp.	Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość na 10 porcji	Jednostka miary zakupu	Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu*
1.	Kasza jęczmienna	g		kg	
2.	Marchew	g		kg	
3.	Pietruszka korzeń	g		kg	
4.	Seler	g		kg	
5.	Ziemniaki	g		kg	
6.	Grzyby suszone	g		kg	

Uwaga!
**nie należy zaokrąglać otrzymanych wyników*

Przygotuj uczniów do egzaminu zawodowego na zawodowe.edu.pl

Formularz 2.

Karta kalkulacyjna usługi cateringowej
(Sporządź na podstawie wstępnych ustaleń, Tabeli B. i Tabeli E.)

Lp.	Nazwa potrawy/napoju	Cena netto 1 porcji [zł]	Cena netto 48 porcji [zł]
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
Wartość netto potraw i napoju dla 48 osób [zł]			
Wartość marży gastronomicznej 80% [zł]			
Cena netto potraw i napoju dla 48 osób z uwzględnieniem marży gastronomicznej [zł]			

Cena usług dodatkowych

Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Cena netto [zł]	Jednostka miary	Ilość	Wartość usługi netto [zł]
1.					
2.					
3.					
Wartość netto usług dodatkowych [zł]					
Cena netto usługi cateringowej dla 48 osób [zł]					
Maksymalna cena netto usługi cateringowej [zł]					
Czy obliczona cena netto usługi cateringowej spełnia wstępne ustalenia?*					☐**TAK** ☐**NIE**

Uwaga!

W kalkulacji należy wpisywać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku np.: 1 zł - zapis 1,00 zł; 1 zł 50 gr – 1,50 zł

** zaznaczyć właściwe* ☒

zawodowe.edu.pl - arkusze CKE i pytania egzaminacyjne

Formularz 3.

Karta oceny wartości energetycznej obiadu
(Sporządź na podstawie wstępnych ustaleń i Tabeli C.)

Lp.	Nazwa potrawy/napoju	Wielkość 1 porcji [g]	Wartość energetyczna w 100 g potrawy/ napoju [kcal]	Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/ napoju [kcal]
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
Wartość energetyczna 1 porcji obiadu [kcal]				
Zalecane zapotrzebowanie na energię dla dziecka w wieku 7÷9 lat [kcal/dobę]				
Udział zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię [%]				
Zalecany udział obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię [%]				
Czy obliczony udział zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię spełnia założenia żywieniowe?**				☐**TAK** ☐**NIE**

**otrzymaną wartość udziału zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię należy zaokrąglić zgodnie z zasadami matematycznymi do dwóch miejsc po przecinku*

*** zaznaczyć właściwe* ☒

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Narzędzia dla nauczycieli zawodowych: zawodowe.edu.pl

Formularz 4.

Karta oceny wartości odżywczej obiadu
(Sporządź na podstawie wstępnych ustaleń i Tabeli D.)

Wyszczególnienie	**Zawartość w 1 porcji obiadu**	
	białko ogółem	**tłuszcz ogółem**
Zawartość składnika odżywczego bez strat technologicznych w 1 porcji obiadu [g]		
Wielkość strat składnika odżywczego wynikająca z procesu technologicznego [%]		
Zawartość składnika po uwzględnieniu strat w 1 porcji obiadu* [g]		
Zalecana zawartość składnika w 1 porcji obiadu zgodna ze wstępnymi ustaleniami [g]	minimum	maksimum
Czy wartość odżywcza obiadu spełnia założenia żywieniowe przyjęte we wstępnych ustaleniach?**	☐**TAK** ☐**NIE**	

**otrzymanych wyników zawartości składnika po uwzględnieniu strat w 1 porcji obiadu nie należy zaokrąglać*

***zaznaczyć właściwe* ☒

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

zawodowe.edu.pl - arkusze CKE i pytania egzaminacyjne

Formularz 5.

Wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji potraw i napoju wchodzących w skład obiadu

(Sporządź na podstawie wstępnych ustaleń i Tabeli C.

Wybrane pozycje zaznacz ☒. Zaznaczenie wszystkich pozycji nie jest wyborem)

Nazwa zastawy stołowej	Zupa	Danie główne z dodatkami	Napój
Zastawa ceramiczna			
Talerz głęboki	☐	☐	☐
Bulionówka z podstawką	☐	☐	☐
Talerz płaski Ø 24 cm	☐	☐	☐
Talerz płaski Ø 17 cm	☐	☐	☐
Talerz płaski Ø 13 cm	☐	☐	☐
Półmisek wieloporcjowy	☐	☐	☐
Waza do zupy	☐	☐	☐
Filiżanka z podstawką do herbaty	☐	☐	☐
Zastawa metalowa			
Łyżka stołowa duża	☐	☐	☐
Łyżka stołowa średnia	☐	☐	☐
Łyżka mała	☐	☐	☐
Łyżka serwisowa	☐	☐	☐
Łyżka wazowa	☐	☐	☐
Łyżeczka do herbaty	☐	☐	☐
Widelec stołowy duży	☐	☐	☐
Widelec stołowy średni	☐	☐	☐
Widelec mały	☐	☐	☐
Widelec serwisowy	☐	☐	☐
Nóż stołowy duży	☐	☐	☐
Nóż stołowy średni	☐	☐	☐
Nóż do masła	☐	☐	☐
Zastawa szklana			
Goblet	☐	☐	☐
Tumbler	☐	☐	☐
Dzbanek 1,5 l	☐	☐	☐

zawodowe.edu.pl - arkusze CKE i pytania egzaminacyjne

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl