

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**  
Oznaczenie kwalifikacji: **TG.16**  
Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

TG.16-01-19.06

# **EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**

## **Rok 2019**

### **CZEŚĆ 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 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

Wykonaj prace na rzecz ośrodka wypoczynkowego organizującego trzydniowy pobyt dla 28 uczniów w wieku 9 lat.

### Wstępne zamówienie na organizację trzydniowego pobytu uczniów w ośrodku wypoczynkowym

Specyfikacja usługi	trzy dni pobytu	
Liczba uczniów	28	
Wiek	9 lat	
Usługi żywieniowe	pierwszy dzień	obiad, podwieczorek, kolacja
	drugi dzień	I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja
	trzeci dzień	I śniadanie
	forma świadczenia usług	– I śniadanie - podane w formie bufetu, – pozostałe posiłki - podane jednoporcjowo.
Zalecenia żywieniowe dla dzieci w wieku 9 lat przy umiarkowanej aktywności fizycznej	norma na energię wynosi 1 800 kcal/dobę	
Usługi dodatkowe	<ul style="list-style-type: none"> <li>– basen - 2 godziny,</li> <li>– korty tenisowe - 1 godzina,</li> <li>– teren rekreacyjny - 2 godziny,</li> <li>– ognisko - 2 godziny.</li> </ul>	
Warunki świadczenia usług żywieniowych oraz warunki płatności w cenach netto	marża gastronomiczna 150%	
	nie wyższe niż 3 000,00 zł za trzydniowy pobyt 28 uczniów.	

### Jadłospis wybranych posiłków zaplanowanych dla uczniów na drugi dzień pobytu

I śniadanie	płatki kukurydziane z mlekiem, chleb razowy, chleb baltonowski, masło, jajo gotowane na twardo, ogórek świeży, papryka czerwona, dżem niskosłodzony, herbata z cukrem
II śniadanie	bułka kajzerka z masłem, szynką drobiową i rzodkiewką, sok jabłkowy
Podwieczorek	banan

Sporządź *Zapotrzebowanie na surowce i produkty do przygotowania I śniadania, II śniadania i podwieczorku, zaplanowanego dla 28 uczniów w drugim dniu pobytu*, korzystając z Tabeli 1. Normatyw surowcowy na 1 porcję potraw i napojów oraz Tabeli 2. Przeliczenie ilości surowców/produktów na jednostkę handlową.

Sporządź łączne zestawienie zamówionych usług żywieniowych trzydniowego pobytu uczniów w podziale na poszczególne posiłki, uzupełniając tabelę *Zestawienie ilościowe zamówionych posiłków* na podstawie informacji zawartych we Wstępnym zamówieniu. W polach tabeli w dniach, w których nie zaplanowano wybranych posiłków wstaw symbol X.

Sporządź *Kalkulację kosztów trzydniowego pobytu uczniów w ośrodku wypoczynkowym* uwzględniając koszt usług żywieniowych i koszt usług dodatkowych w cenach netto oraz informacje zawarte we Wstępnym zamówieniu, Tabeli 3. Wykaz kosztów sporządzenia posiłków, Tabeli 4. Wykaz cen usług dodatkowych i Zestawieniu ilościowym zamówionych posiłków.

Oblicz wartość energetyczną jadłospisu dziennego zaplanowanego na drugi dzień pobytu i porównaj ją z normą, która dla dzieci w wieku 9 lat przy umiarkowanej aktywności fizycznej wynosi 1 800 kcal/dobę. Do oceny wykorzystaj informacje zawarte w Tabeli 1. Normatyw surowcowy na 1 porcję potraw i napojów, Tabeli 5. Wartości energetycznej w 100 g wybranych produktów oraz Tabeli 6. Wartość energetyczna w 1 porcji zaplanowanych posiłków głównych. Obliczenia zapisz w *Karcie oceny wartości energetycznej jadłospisu dziennego*. Jadłospis uznaj za prawidłowy, jeżeli obliczona wartość energetyczna pokrywa normę na energię w granicy od 90% do 110%.

Sporządź *Wykaz zastawy stołowej, sprzętu dodatkowego i urządzeń do wydania i konsumpcji I śniadania*, zaznaczając odpowiednio symbolem X wybrane elementy zastawy stołowej i urządzeń, uwzględniając formę podania posiłku ustaloną w zamówieniu wstępnym.

Sporządź *Wykaz ilościowy mebli i bielizny stołowej do konsumpcji I śniadania* zakładając, że stoły nie będą ze sobą łączone (dla jednego konsumenta przyjmij szerokość stołu 60 cm i głębokość 40 cm).

Tabela 1.

### Normatyw surowcowy na 1 porcję potraw i napojów

Rodzaj posiłku	Nazwa potrawy/napoju	Nazwa surowca/produktu	Masa 1 porcji [g]
I śniadanie	Płatki kukurydziane z mlekiem	płatki kukurydziane	30
		mleko 3,2%	250
	Kanapki	chleb razowy	25
		chleb baltonowski	50
		masło	10
		jajo	25
		ogórek świeży	30
		papryka czerwona	30
		dżem niskosłodzony	20
	Herbata z cukrem	herbata ekspresowa	2
		cukier	5
II śniadanie	Kanapka	bułka kajzerka	50
		masło	5
		szynka drobiowa	15
		rzodkiewka	30
Sok	sok jabłkowy	200	
Podwieczorek	Owoc	banan	150

**Tabela 2.****Przeliczenie ilości surowców/produktów na jednostkę handlową**

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa surowca</b>	<b>Przelicznik</b>
1.	Mleko 3,2%	1000 g – 1 litr
2.	Chleb razowy	1 sztuka – 350 g
3.	Chleb baltonowski	1 sztuka – 700 g
4.	Jajo	1 sztuka – 50 g
5.	Dżem niskosłodzony	1 opakowanie – 20 g
6.	Herbata ekspresowa	1 sztuka – 2 g
7.	Bułka kajzerka	1 sztuka – 50 g
8.	Rzodkiewka	1 pęczek – 140 g
9.	Sok jabłkowy	1 opakowanie – 200 g

**Tabela 3.****Wykaz kosztów sporządzenia posiłków**

<b>Rodzaj posiłku</b>	<b>Koszt sporządzenia 1 posiłku [zł]</b>
I śniadanie	2,80
II śniadanie	1,60
Obiad	4,80
Podwieczorek	0,80
Kolacja	2,40

**Tabela 4.****Wykaz cen usług dodatkowych**

<b>Nazwa usługi dodatkowej</b>	<b>Cena netto [zł]</b>
Basen dla 1 osoby	12,00 zł/godzina
Korty tenisowe dla 1 osoby	10,00 zł/godzina
Teren rekreacyjny dla całej grupy	w cenie pobytu
Ognisko dla 1 osoby	10,00 zł/2 godziny

**Tabela 5.****Wartość energetyczna w 100 g wybranych produktów**

Lp.	Nazwa surowca/produktu	Wartość energetyczna [kcal]
1.	Bułka kajzerka	296
2.	Masło	735
3.	Szynka drobiowa	123
4.	Rzodkiewka	14
5.	Sok jabłkowy	42
6.	Banan	95

**Tabela 6.****Wartość energetyczna w 1 porcji zaplanowanych posiłkach głównych**

Lp.	Rodzaj posiłku	Wartość energetyczna [kcal]
1.	I śniadanie	527,70
2.	Obiad	643,20
3.	Kolacja	364,20

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

**Ocenie będzie podlegać 5 rezultatów:**

- zapotrzebowanie na surowce i produkty do przygotowania I śniadania, II śniadania i podwieczorku dla 28 uczniów w drugim dniu pobytu,
- kalkulacja kosztów trzydniowego pobytu uczniów w ośrodku wypoczynkowym,
- karta oceny wartości energetycznej jadłospisu dziennego,
- wykaz zastawy stołowej, sprzętu dodatkowego i urządzeń do wydania i konsumpcji I śniadania,
- wykaz ilościowy mebli i bielizny stołowej do konsumpcji I śniadania.

**Zapotrzebowanie na surowce i produkty do przygotowania I śniadania, II śniadania  
i podwieczorku dla 28 uczniów w drugim dniu pobytu**

Lp.	Nazwa surowca/produktu	Ilość na 1 porcję [g]	Ilość na 28 porcji [g]	Jednostka zakupu [kg, l, op., szt., pęczek]	Ilość na 28 porcji [w jednostce zakupu]*
1.	2.	3.	4.	5.	6.
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					

**\*Uwaga!** W kolumnie 6 obliczone ilości surowców/produktów, których jednostką zakupu jest kilogram należy wyrazić z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

**Zestawienie ilościowe zamówionych posiłków**

Posiłek \ Dzień	I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
1					
2					
3					
Razem					

**Kalkulacja kosztów trzydniowego pobytu uczniów w ośrodku wypoczynkowym**

Kalkulacja kosztów usług żywieniowych w cenach netto						
Lp.	Rodzaj posiłku	Koszt sporządzenia 1 porcji-posiłku [zł]	Wartość marży gastronomicznej [zł]	Cena netto 1 porcji posiłku [zł]	Ilość porcji posiłku w okresie pobytu	Wartość posiłków w cenach netto [zł]
1	I śniadanie					
2	II śniadanie					
3	Obiad					
4	Podwieczorek					
5	Kolacja					
Razem wartość usług żywieniowych w cenach netto [zł]						
Kalkulacja kosztów usług dodatkowych w cenach netto						
Lp.	Nazwa usługi	Czas trwania usługi	Cena jednostkowa netto za usługę dla 1 osoby [zł]	Ilość osób korzystających z usługi	Wartość usługi w cenach netto [zł]	
1	Basen					
2	Korty tenisowe					
3	Teren rekreacyjny					
4	Ognisko					
Razem wartość usług dodatkowych wyrażona w cenach netto [zł]						
Kontrola spełnienia wymagań zamówienia						
Razem wartość usług żywieniowych i usług dodatkowych w cenach netto [zł]						
Ustalona w zamówieniu maksymalna wartość usług żywieniowych i usług dodatkowych w cenach netto [zł]						
Czy obliczona wartość usług żywieniowych i dodatkowych trzydniowego pobytu uczniów spełnia ustalenia zawarte w zamówieniu?						
<b>TAK*</b>			<b>NIE*</b>			
<b>*właściwie podkreślić</b>						

**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

## Karta oceny wartości energetycznej jadłospisu dziennego

Nazwa surowca/produktu	Ilość na 1 porcję [g]	Wartość energetyczna [kcal]	
		w 100 g	w 1 porcji*
<b>II śniadanie</b>			
Bułka kajzerka			
Masło			
Szynka drobiowa			
Rzodkiewka			
Sok jabłkowy			
Razem wartość energetyczna II śniadania [kcal]			
<b>Podwieczorek</b>			
Banan			
Razem wartość energetyczna podwieczorku [kcal]			
<b>Wartość energetyczna jadłospisu dziennego</b>			
Rodzaj posiłku		Wartość energetyczna [kcal]	
I śniadanie			
II śniadanie			
Obiad			
Podwieczorek			
Kolacja			
Razem wartość energetyczna jadłospisu dziennego [kcal]			
Norma na energię przy umiarkowanej aktywności fizycznej [kcal]			
% pokrycia normy na energię			
Czy pokrycie normy na energię wynosi od 90% do 110%?			
<b>TAK**</b>		<b>NIE**</b>	
<b>**właściwe podkreślić</b>			

\***UWAGA!** Wyniki obliczeń wartości energetycznej należy zaokrąglić i podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.



**Wykaz zastawy stołowej, sprzętu dodatkowego i urządzeń do wydania i konsumpcji I śniadania**

<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 do dania zasadniczego		
Talerze zakąskowe		
Talerze deserowe		
Talerze głębokie		
Bulionówki z podstawkami		
Filiżanki z podstawkami 100 ml		
Kubki 250 ml		
Kieliszki do jaj		
Dzbanki szklane 1000 ml		
Dzbanki ceramiczne 200 ml		
Półmiski ceramiczne		
Wazy do zupy		
Cukiernice		
<b>Sztućce</b>		
Noże stołowe		
Widelce stołowe		
Łyżki stołowe		
Łyżeczki do herbaty		
Widelce do ciasta		
Łyżki wazowe		
Łyżki i widelce serwisowe		
Łyżki i widelce sałatkowe		
Łopatki do tortu		
Szczypce do pieczywa		
<b>Sprzęt dodatkowy i urządzenia</b>		
Koszyki do pieczywa		
Dyspensery do płatków śniadaniowych		
Dozowniki do miodu		
Warniki		
Podgrzewacze do potraw		
Tostery		

*Zaznaczenie wszystkich pozycji nie jest wyborem!*

**Wykaz ilościowy mebli i bielizny stołowej do konsumpcji I śniadania**

<b>Nazwa</b>	<b>Wybór właściwe zaznacz symbolem X</b>	<b>Ilość [szt.]</b>
Stoły prostokątne o wymiarach 120 cm x 80 cm		
Stoły okrągłe ø60 cm		
Krzesła		
Obrusy stołowe o wymiarach 150 cm x 110 cm		
Obrusy stołowe o wymiarach 170 cm x 130 cm		
Obrusy okrągłe ø100 cm		
Serwetki celulozowe		