

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

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

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

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

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

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?*					<input type="checkbox"/> TAK <input type="checkbox"/> 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

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?*				<input type="checkbox"/> TAK <input type="checkbox"/> 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)

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?*	<input type="checkbox"/> TAK <input type="checkbox"/> NIE	

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

**zaznaczyć właściwe

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

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	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Bulionówka z podstawką	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Talerz płaski Ø 24 cm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Talerz płaski Ø 17 cm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Talerz płaski Ø 13 cm	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Półmisek wieloporcyjowy	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Waza do zupy	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Filiżanka z podstawką do herbaty	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zastawa metalowa			
Łyżka stołowa duża	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Łyżka stołowa średnia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Łyżka mała	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Łyżka serwisowa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Łyżka wazowa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Łyżeczka do herbaty	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Widelec stołowy duży	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Widelec stołowy średni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Widelec mały	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Widelec serwisowy	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nóż stołowy duży	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nóż stołowy średni	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Nóż do masła	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Zastawa szklana			
Goblet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Tumbler	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dzbanek 1,5 l	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Miejsce na obliczenia (nie podlegają ocenie)

www.EgzaminZawodowy.info