

INFORMATOR O EGZAMINIE ZAWODOWYM

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH
343404

Część szczegółowa

Kształcenie wg podstawy programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego z 2019 r.

Aktualizacja – 25 sierpnia 2022 r.

 **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

WARSZAWA 2022

Informator opracowała Centralna Komisja Egzaminacyjna w Warszawie
we współpracy z Okręgową Komisją Egzaminacyjną w Krakowie



UKŁAD GRAFICZNY © CKE 2022

Spis treści

1. Wstęp.....	4
2. Informacje o zawodzie.....	5
2.1 Kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie.....	5
2.2 Zadania zawodowe.....	5
2.3 Możliwości kształcenia w zawodzie.....	5
3. Wymagania egzaminacyjne z przykładami zadań.....	6
<i>Kwalifikacja HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań.....</i>	<i>6</i>
3.1. Przykłady zadań do części pisemnej egzaminu.....	6
3.1.1 HGT.02.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy.....	6
3.1.2 HGT02.2. Podstawy żywienia i gastronomii.....	7
3.1.3 HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności.....	8
3.1.4 HGT.02.4. Przygotowanie dań.....	9
3.1.5 HGT.02.5. Wydawanie dań.....	13
3.1.6 HGT.02.6. Język obcy zawodowy.....	14
3.1.7 HGT.02.7. Kompetencje personalne i społeczne	15
3.2. Przykład zadania do części praktycznej egzaminu.....	16
<i>Kwalifikacja HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.....</i>	<i>20</i>
3.3. Przykłady zadań do części pisemnej egzaminu.....	20
3.3.1 HGT.12.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy.....	20
3.3.2 HGT.12.2. Podstawy żywienia i gastronomii.....	21
3.3.3 HGT.12.3. Planowanie żywienia.....	23
3.3.4 HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej.....	25
3.3.5 HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych.....	27
3.3.6 HGT.12.6. Język obcy zawodowy.....	29
3.3.7 HGT.12.7. Kompetencje personalne i społeczne.....	31
3.3.8 HGT.12.8. Organizacja pracy małych zespołów.....	31
3.4. Przykład zadania do części praktycznej egzaminu.....	32

1. WSTĘP

Część szczegółowa informatora o egzaminie zawodowym składa się ze Wstępu (1.) i dwóch rozdziałów (2. i 3.):

- 2. INFORMACJA O ZAWODZIE, rozdział zawiera informacje o kwalifikacjach wyodrębnionych w zawodzie, zadania zawodowe i możliwości kształcenia w zawodzie wynikające z podstawy programowej dla zawodu
- 3. WYMAGANIA EGZAMINACYJNE Z PRZYKŁADAMI ZADAŃ, rozdział zawiera przykładowe zadania do części pisemnej i części praktycznej egzaminu.

Przykładowe zadania zamieszczone w części szczegółowej informatora nie wyczerpują wszystkich możliwych zadań, które mogą wystąpić w arkuszach egzaminacyjnych. Informator nie może też być główną wskazówką do planowania procesu kształcenia w zawodzie, gdyż kształcenie powinno odbywać się zgodnie z programami nauczania opracowanymi według obowiązującej podstawy programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego.

Egzamin zawodowy składa się z dwóch części: pisemnej i praktycznej.

Część pisemna egzaminu, która jest przeprowadzana na sali egzaminacyjnej z wykorzystaniem elektronicznego systemu przeprowadzania egzaminu zawodowego, trwa 60 minut i jest w formie testu pisemnego składającego się z 40 zadań zamkniętych. Każde zadanie zawiera cztery odpowiedzi do wyboru, z których tylko jedna jest poprawna. Za poprawne rozwiązanie zadań w części pisemnej można uzyskać maksymalnie 40 punktów.

Część praktyczna egzaminu polega na wykonaniu przez zdającego na stanowisku egzaminacyjnym zadania praktycznego, którego rezultatem może być wyrób, usługa lub dokumentacja. Ocena wykonania zadania jest przeprowadzana zgodnie z zasadami oceniania ustalonymi przez Centralną Komisję Egzaminacyjną.

Więcej ogólnych informacji o egzaminie zawodowym znajduje się w części ogólnej informatora, dostępnej na stronie internetowej Centralnej Komisji Egzaminacyjnej (<https://cke.gov.pl/egzamin-zawodowy/egzamin-zawodowy-formula-2019/informatory-wyposazenie-osrodkow/informatory>).

Wszystkie akty prawne, w tym podstawa programowa, są dostępne na stronie internetowej Centralnej Komisji Egzaminacyjnej (www.cke.gov.pl) oraz na stronach internetowych okręgowych komisji egzaminacyjnych.

2. INFORMACJE O ZAWODZIE

2.1 Kwalifikacje wyodrębnione w zawodzie

W zawodzie **technik żywienia i usług gastronomicznych** wyodrębniono dwie kwalifikacje:

Symbol kwalifikacji	Nazwa kwalifikacji
HGT.02.	Przygotowanie i wydawanie dań
HGT.12.	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

2.2 Zadania zawodowe

Absolwent szkoły prowadzącej kształcenie w zawodzie **technik żywienia i usług gastronomicznych** powinien być przygotowany do wykonywania zadań zawodowych

- 1) w zakresie kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań:
 - a) oceniania jakości produktów,
 - b) przechowywania żywności,
 - c) obróbki produktów i przygotowania stanowiska pracy,
 - d) obsługi sprzętu gastronomicznego,
 - e) przygotowania dań zimnych, gorących i podstawowych deserów,
 - f) wydawania dań.
- 2) w zakresie kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych:
 - a) oceniania jakości żywności,
 - b) planowania żywienia z uwzględnieniem alternatywnego sposobu żywienia,
 - c) organizowania żywienia w produkcji gastronomicznej,
 - d) wykonywania usług gastronomicznych,
 - e) ekspedycji potraw i napojów.

2.3 Możliwości kształcenia w zawodzie

Od roku szkolnego 2019/2020 kształcenie w zawodzie **technik żywienia i usług gastronomicznych** może być realizowane w technikum, w branżowych szkołach: I stopnia – w zakresie kwalifikacji HGT.02 i II stopnia – w zakresie kwalifikacji HGT.12 oraz od 1 września 2020 na kwalifikacyjnych kursach zawodowych.





3. WYMAGANIA EGZAMINACYJNE Z PRZYKŁADAMI ZADAŃ

Kwalifikacja HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań

Wymagania egzaminacyjne to sprawdzane na egzaminie zawodowym efekty kształcenia i kryteria ich weryfikacji zapisane w jednostkach efektów kształcenia dla danej kwalifikacji w podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego (<https://cke.gov.pl/akty-prawne>).

3.1 Przykłady zadań do części pisemnej egzaminu

3.1.1 HGT.02.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.02.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy			
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji		
Uczeń:	Uczeń:		
4) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych	4) stosuje się do informacji przedstawionych na znakach bezpieczeństwa		
Przykładowe zadanie Wskaż, który z przedstawionych znaków bezpieczeństwa informuje o drzwiach zamykanych automatycznie.			
			
A.	B.	C.	D.
Odpowiedź prawidłowa: B			

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.02.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
8) określa rolę układu funkcjonalnego pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego	1) rozróżnia pomieszczenia wchodzące w skład zakładu gastronomicznego, w tym dział magazynowy, produkcyjny, ekspedycyjny, obsługi konsumenta, administracyjno-socjalny
Przykładowe zadanie Które pomieszczenie w zakładzie gastronomicznym należy zaliczyć do strefy produkcji czystej?	
A. Magazyn surowców. B. Zmywalnia naczyń. C. Przygotownia I. D. Garnażernia.	
Odpowiedź prawidłowa: D	

3.1.2 HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) charakteryzuje produkty i ich zastosowanie w gastronomii	8) rozróżnia rodzaje mięs i elementy tusz oraz podroby (wołowe, wieprzowe, jagnięce, cielęce, drobiowe)

Przykładowe zadanie

Najdłuższym elementem pozyskanym z rozbioru tuszy wieprzowej w części grzbietowej jest

- A. schab.
- B. szynka.
- C. karkówka.
- D. biodrówka.

Odpowiedź prawidłowa: A

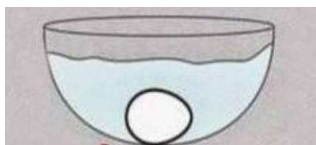
Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
2) ocenia jakość żywności	1) ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia

Przykładowe zadanie

Na którym rysunku przedstawiono w naczyniu z wodą najświeższe jajo?



A.



B.



C.



D.

Odpowiedź prawidłowa: A

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
4) rozróżnia metody utrwalania żywności	4) identyfikuje stosowane metody utrwalania żywności w półproduktach i wyrobach spożywczych

Przykładowe zadanie

Którą metodę utrwalania żywności zastosowano w celu otrzymania mleka, na opakowaniu którego zamieszczono napis UHT?

- A. Termizacji.
- B. Sterylizacji.
- C. Tyndalizacji.
- D. Pasteryzacji.

Odpowiedź prawidłowa: B

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka	1) opisuje składniki pokarmowe

Przykładowe zadanie

Źródłem łatwo przyswajalnego żelaza jest

- A. ser kozi.
- B. burak ćwikłowy.
- C. kasza gryczana.
- D. wątroba wieprzowa.

Odpowiedź prawidłowa: D

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
9) charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań	2) dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw

Przykładowe zadanie

Na rysunku przedstawiono formę, która jest przeznaczona do przygotowania

- A. tarty.
- B. pizzy.
- C. omletu.
- D. puddingu.



Odpowiedź prawidłowa: A

3.1.3 HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) stosuje sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym	1) rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową stosowaną w zakładzie gastronomicznym

Przykładowe zadanie

Który z podanych zestawów przyrządów powinien znajdować się w pomieszczeniach magazynowych zakładu gastronomicznego w celu kontroli właściwych warunków przechowywania żywności?

- A. Barometr i spirometr.
- B. Higrometr i barometr.
- C. Termometr i barometr.
- D. Higrometr i termometr.

Odpowiedź prawidłowa: D

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
4) stosuje urządzenia do przechowywania żywności	2) dobiera urządzenia do rodzaju przechowywanej żywności

Przykładowe zadanie

W magazynie wyposażonym w umywalkę do rąk, stół ze zlewem, chłodziarkę i urządzenie do naświetlania promieniami UV należy przechowywać

- A. jaja.
- B. ryby.
- C. mięso.
- D. mleko.

Odpowiedź prawidłowa: A

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
5) przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych	3) stosuje zasady FIFO (First In, First Out)

Przykładowe zadanie

Na podstawie danych zawartych w tabeli określ, którą partię ziemniaków stosując zasadę FIFO należy wydać w pierwszej kolejności z magazynu

- A. 1.
- B. 2.
- C. 3.
- D. 4.

Fragment karty magazynowej

Numer partii	Nazwa produktu/towaru handlowego	Data zakupu
1	Ziemniak	10.10.2020
2	Ziemniak	12.10.2020
3	Ziemniak	15.10.2020
4	Ziemniak	17.10.2020

Odpowiedź prawidłowa: A

3.1.4. HGT.02.4. Przygotowanie dań

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.4. Przygotowanie dań

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
2) stosuje receptury gastronomiczne	2) oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw

Przykładowe zadanie

Ile kilogramów lodów i śmietanki należy przygotować do sporządzenia 5 porcji deseru, jeżeli do sporządzenia 1 porcji deseru zużywa się 80 g lodów waniliowych i 40 g bitej śmietanki?

- A. 0,04 kg lodów waniliowych i 0,20 kg bitej śmietanki.
- B. 0,04 kg lodów waniliowych i 0,02 kg bitej śmietanki.
- C. 0,40 kg lodów waniliowych i 0,20 kg bitej śmietanki.
- D. 0,40 kg lodów waniliowych i 0,02 kg bitej śmietanki.

Odpowiedź prawidłowa: C

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.4. Przygotowanie dań

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
7) przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów	1) kroi i rozdrabnia warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki, takie jak: macedoine, julienne, brunoise, concasse, chiffonade

Przykładowe zadanie

Które z wymienionych warzyw należy rozdrabniać, stosując technikę chiffonade?

- A. Ogórki.
- B. Szpinak.
- C. Pomidory.
- D. Ziemniaki.

Odpowiedź prawidłowa: B

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.4. Przygotowanie dań

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
9) przygotowuje dania z jaj i przetworów mlecznych	1) określa zastosowanie serów w zależności od ich rodzaju

Przykładowe zadanie

Który ser należy zastosować do wykonania klasycznej sałatki caprese?

- A. Brie.
- B. Parmezan.
- C. Mozzarella.
- D. Camembert.

Odpowiedź prawidłowa: C

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.4. Przygotowanie dań

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
10) przygotowuje podstawowe desery	2) stosuje różne techniki przygotowania deserów, w tym flambrowanie, temperowanie czekolady, żelowanie, ucieranie, ubijanie, smażenie, pieczenie, mrożenie, napowietrzanie

Przykładowe zadanie

W produkcji którego deseru wykonuje się warstwę skarmelizowanego cukru?

- A. Tiramisu.
- B. Zabaglione.
- C. Panna cotta.
- D. Krem brulee.

Odpowiedź prawidłowa: D

Jednostka efektów kształcenia:

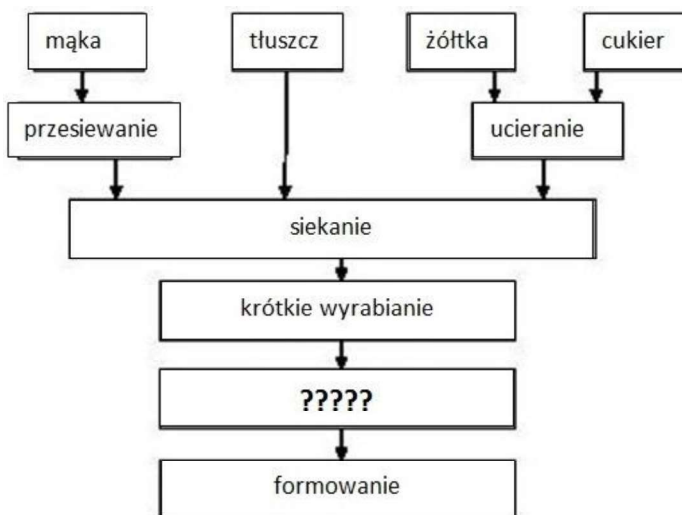
HGT.02.4. Przygotowanie dań

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
11) przygotowuje wyroby ciastkarskie	1) planuje etapy przygotowania wyrobów ciastkarskich, w tym łączenie składników, wypiek, dekorowanie

Przykładowe zadanie

Czynnością oznaczoną na przedstawionym schemacie znakami zapytania, którą należy wykonać sporządzając ciasto na kruchy spód, jest

- A. schłodzenie.
- B. wałkowanie.
- C. wybijanie.
- D. ucieranie.



Odpowiedź prawidłowa: A

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.4. Przygotowanie dań

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
12) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu	5) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego

Przykładowe zadanie



W przedstawionym filmie prezentowany jest sposób formowania

- A. knedli.
- B. kopytek.
- C. klusek śląskich.
- D. klusek francuskich.

Odpowiedź prawidłowa: B

Jednostka efektów kształcenia:

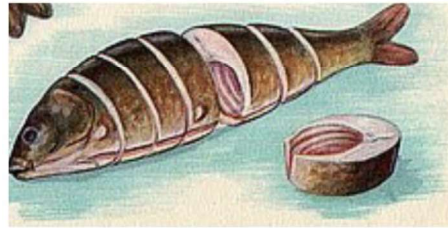
HGT.02.4. Przygotowanie dań

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
15) przygotowuje dania z ryb i owoców morza	2) wykonuje obróbkę wstępną ryb, w tym sprawdzenie świeżości, mycie, usuwanie łusek, filetowanie, usuwanie ości, porcjowanie

Przykładowe zadanie

Na rysunku przedstawiono obróbkę wstępną polegającą na porcjowaniu ryby

- A. w dzwonko.
- B. w półdzwonko.
- C. w filet z ości.
- D. w filet bez ości.



Odpowiedź prawidłowa: A

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.4. Przygotowanie dań

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
20) rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowania dań	2) wskazuje zmiany, jakie zachodzą w produktach spożywczych podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej w tym utlenianie się mięsa, ryb, warzyw i owoców, reakcja Maillarda

Przykładowe zadanie

Któremu procesowi ulega skrobia podczas sporządzania zasmażki?

- A. Denaturacji.
- B. Rozklejenia.
- C. Polimeryzacji.
- D. Dekstrynizacji.

Odpowiedź prawidłowa: D

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.4. Przygotowanie dań

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
21) stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań	2) dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań

Przykładowe zadanie

Który z noży przedstawionych na rysunku powinien zastosować kucharz do filetowania ryb?



A.



B.



C.



D.

Odpowiedź prawidłowa: D

3.1.5. HGT.02.5. Wydawanie dań

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.5. Wydawanie dań

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań	2) przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania

Przykładowe zadanie

Narzędzie przedstawione na rysunku należy przygotować do porcjowania

- A. ryżu.
- B. frytek.
- C. knedli.
- D. klusek.



Odpowiedź prawidłowa: A

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.5. Wydawanie dań

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
2) używa zastawy stołowej do serwowania dań	2) dobiera zastawę stołową do serwowanego dania

Przykładowe zadanie

Które naczynie przedstawione na rysunku należy zastosować do wydania zupy rakowej?



A.



B.



C.



D.

Odpowiedź prawidłowa: D

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.5. Wydawanie dań

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
3) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań	3) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)

Przykładowe zadanie

Potrawy przygotowane w systemie cook–chill, przed podaniem konsumentowi, muszą być podgrzane do temperatury minimum

- A. 50 °C.
- B. 60 °C.
- C. 70 °C.
- D. 80 °C.

Odpowiedź prawidłowa: C

3.1.6. HGT.02.6 Język obcy zawodowy

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.6. Język obcy zawodowy

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: <ol style="list-style-type: none"> ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie z dokumentacją związaną z danym zawodem z usługami świadczonymi w danym zawodzie 	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie <ol style="list-style-type: none"> czynności wykonywanych na stanowisku pracy, w tym związanych z zapewnieniem bezpieczeństwa i higieny pracy narzędzi, maszyn, urządzeń i materiałów koniecznych do realizacji czynności zawodowych procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych formularzy, specyfikacji oraz innych dokumentów związanych z wykonywaniem zadań zawodowych świadczonych usług, w tym obsługi klienta

Przykładowe zadanie (wersja w j. angielskim)

Wskaż system technologiczny polegający na szybkim zamrożeniu potraw do temperatury -18 °C bezpośrednio po obróbce cieplej.

- Cook - freeze.
- Cook - serve.
- Cook - chill.
- Sous - vide.

Odpowiedź prawidłowa: A

Przykładowe zadanie (wersja w j. niemieckim)

Wskaż system technologiczny polegający na szybkim zamrożeniu potraw do temperatury -18 °C bezpośrednio po obróbce cieplej.

- Kochen - einfrieren.
- Kochen - servieren.
- Kochen - chillen.
- Sous - vide.

Odpowiedź prawidłowa: A

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.6. Język obcy zawodowy

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
5) zmienia formę przekazu ustnego lub pisemnego w języku obcym nowożytnym w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych	3) przekazuje w języku obcym nowożytnym informacje sformułowane w języku polskim lub tym języku obcym nowożytnym

Przykładowe zadanie (wersja w j. angielskim)

Which vegetable contains the most carotene in 100 g of product?

- Marchew.
- Ogórek.
- Burak.
- Por.

Odpowiedź prawidłowa: A

Przykładowe zadanie (wersja w j. niemieckim)

Welches Gemüse enthält in 100 g Produkt das meiste Karotin?

- A. Marchew.
- B. Ogórek.
- C. Burak.
- D. Por.

Odpowiedź prawidłowa: A

3.1.7. HGT.02.7 Kompetencje personalne i społeczne

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.7. Kompetencje personalne i społeczne

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej	3) komunikuje się efektywnie, szanuje i nie ocenia rozmówcy, wyraża i odbiera krytykę

Przykładowe zadanie

Przeźreń porozumiewających się niewerbalnie osób wynosząca między nimi od 360 do 600 cm to strefa

- A. intymna.
- B. osobista.
- C. publiczna.
- D. społeczna.

Odpowiedź prawidłowa: C

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.7. Kompetencje personalne i społeczne

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
5) aktualizuje wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe	2) wskazuje rodzaje i możliwości doskonalenia się w zawodzie

Przykładowe zadanie

Kucharz chcąc rozwijać swoje umiejętności z zakresu dekorowania potraw, powinien zapisać się na kurs

- A. baristy.
- B. carvingu.
- C. karmelarstwa.
- D. sommelierstwa.

Odpowiedź prawidłowa: B

3.2 Przykład zadania do części praktycznej egzaminu

Część praktyczna egzaminu z kwalifikacji HGT.02. jest przeprowadzana według modelu w i trwa 120 minut.

Wykonaj, zgodnie z zamieszczonymi recepturami, 2 zestawy potraw składające się z gulaszu wieprzowego, klusek kładzionych oraz surówki z marchwi i jabłka.

Stanowisko do wykonania potraw masz przygotowane, surowce i półprodukty odważone i odmierzone zgodnie z recepturami, z wyjątkiem mąki pszennej do przygotowania gulaszu wieprzowego i klusek kładzionych.

Dobierz do sporządzonych potraw zastawę stołową, wyporcuj w taki sposób, aby każda porcja zawierała gorący gulasz wieprzowy, kluski kładzione oraz schłodzoną surówkę z marchwi i jabłka. Potrawy udekoruj.

Zgłoś przewodniczącemu Zespołu Nadzorującego przez podniesienie ręki gotowość do ich ekspedycji.

Podczas wykonywania zadania przestrzegaj zasad organizacji pracy, bhp, ppoż., ochrony środowiska oraz systemu HACCP, GMP i GHP. Po zakończeniu pracy uporządkuj stanowisko.

Na podstawie zamieszczonej receptury, oblicz zapotrzebowanie na surowce do przygotowania 10 porcji surówki z marchwi i jabłka. Wyniki zapisz w tabeli znajdującej się w arkuszu egzaminacyjnym. Wartości wyraż w gramach i kilogramach.

Gulasz wieprzowy. Receptura na 2 porcje

Surowiec	Ilość	Sposób wykonania
Mięso wieprzowe	200 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną i czystą surowców. 2. Pokrój mięso w kostkę o boku 3x3 cm, posól, oprósz mąką pszenną i obsmaż na części oleju. 3. Podsmażone mięso przełóż do rondla, podlej wrzącą wodą i duś do miękkości pod przykryciem. 4. Podsmaż pokrojoną w kostkę cebulę i dodaj do mięsa razem z koncentratem pomidorowym. 5. Sporządź zawiesinę z mąki pszennej, zagęść nią potrawę i dopraw gulasz wieprzowy do smaku. 6. Wyporcuj gulasz wieprzowy na dwie równe części i podaj z kluskami kładzionymi, udekoruj koprem i pomidorami koktajlowymi.
Mąka pszenna	10 g	
Olej	30 ml	
Cebula	40 g	
Koncentrat pomidorowy	10 g	
Sól, pieprz, papryka słodka	do smaku	
Pomidor koktajlowy	do dekoracji	
Koper	do dekoracji	

Kluski kładzione. Receptura na 2 porcje

Surowiec	Ilość	Sposób wykonania
Mąka pszenna	130 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną i czystą surowców. 2. Z mąki pszennej, jaja połączonego z wodą, posiekanego kopru i soli wyrób ciasto do odpowiedniej konsystencji. 3. Kluski formuj łyżką, wkładając je bezpośrednio do wrzącej, osolonej wody, ugotowane kluski przelej gorącą wodą. 4. Wyporcuj kluski kładzione na dwie równe części i podaj z gulaszem wieprzowym.
Jajo	1 szt.	
Koper	0,5 pęczka	
Sól	do smaku	
Woda	do gęstości	

Surówka z marchwi i jabłka. Receptura na 2 porcje

Surowiec	Ilość	Sposób wykonania
Marchew	150 g	1. Przeprowadź obróbkę wstępną brudną i czystą surowców. 2. Zetrzyj marchew i jabłko na grube wiórka, wymieszaj z jogurtem i dopraw do smaku. 3. Rozważ i wyporcuj surówkę na dwie równe porcje i udekoruj.
Jabłko	100 g	
Jogurt	30 g	
Sól, cukier, kwasek cytrynowy	do smaku	
Salata masłowa	do dekoracji	
Ogórek świeży	do dekoracji	

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 120 minut.

Ocenić będąc 5 rezultatów:

- gulasz wieprzowy,
 - kluski kładzione,
 - surówka z marchwi i jabłka,
 - sposób ekspedycji, porcjowania i udekorowania dań,
 - zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 10 porcji surówki z marchwi i jabłka
- oraz
- przebieg procesu produkcji gulaszu wieprzowego, klusek kładzionych oraz surówki z marchwi i jabłka.

Tabela

Zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 10 porcji surówki z marchwi i jabłka

Nazwa surowca	Ilość na 2 porcje [g]	Ilość na 10 porcji [g]	Ilość na 10 porcji [kg]
Marchew	150		
Jabłko	100		
Jogurt	30		
Sól, cukier, kwas cytrynowy	do smaku	do smaku	do smaku

Efekty kształcenia sprawdzane przykładowym zadaniem praktycznym wraz z kryteriami weryfikacji:

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.02.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
6) przygotowuje stanowisko pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska	1) przystosowuje stanowisko pracy do swoich potrzeb, uwzględniając wymagania ergonomii, przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej 2) przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy, ergonomii, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań na stanowisku pracy 3) utrzymuje porządek na stanowisku pracy zgodnie z zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
7) stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych	2) dobiera środki ochrony indywidualnej do rodzaju wykonywanego zadania 3) stosuje zabezpieczenia i środki ochrony podczas użytkowania maszyn, urządzeń i narzędzi wykorzystywanych podczas wykonywania zadań zawodowych

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.02.2. Podstawy żywienia i gastronomii	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
2) ocenia jakość żywności	1) ocenia produkty pod względem świeżości, smaku, zapachu, przydatności do spożycia
7) rozróżnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw	1) rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw

8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw	2) dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania
9) charakteryzuje drobny sprzęt gastronomiczny do przygotowania dań	2) dobiera drobny sprzęt do przygotowania określonych potraw
10) stosuje systemy zarządzania jakością i bezpieczeństwem zdrowotnym żywności i żywienia, w tym zasady HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points System)	2) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania potraw

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.3. Przyjmowanie i magazynowanie żywności

Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
2) przestrzega zasad oceny jakościowej żywności	1) ocenia żywność pod względem jakościowym
5) przestrzega zasad przechowywania żywności w warunkach optymalnych	2) przestrzega optymalnych warunków przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym
6) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas magazynowania	3) zapobiega zagrożeniom mającym wpływ na jakość i bezpieczeństwo zdrowotne żywności podczas magazynowania

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.4. Przygotowanie dań

Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
2) stosuje receptury gastronomiczne	2) oblicza na podstawie receptur zapotrzebowanie na produkty do przygotowania potraw 3) odważa i odmierza składniki na podstawie receptur 4) odważa i odmierza gramaturę porcji potraw
3) stosuje metody i techniki przygotowania dań	1) rozróżnia techniki obróbki termicznej przygotowania potraw, w tym blanszowanie, gotowanie, konfitowanie, smażenie, grillowanie, duszenie, pieczenie, parowanie i gotowanie w niskich temperaturach oraz wędzenie 2) dobiera metody i techniki przygotowania dań w zależności od zastosowanych produktów 4) przewiduje zagrożenia dla przebiegu procesu technologicznego, a w razie konieczności wprowadza działania korygujące podczas przygotowania dań
4) dobiera produkty do przygotowania dań	1) wykonuje obróbkę wstępną brudną produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym sortowanie, mycie, oczyszczanie, płukanie 2) wykonuje obróbkę wstępną czystą produktów stosowanych do przygotowania potraw, w tym krojenie, rozdrabnianie, mieszanie, formowanie 3) zapobiega niekorzystnym zmianom w produktach zachodzącym podczas obróbki wstępnej
6) stosuje tłuszcze do przygotowania dań	4) zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w tłuszczach podczas obróbki cieplnej
7) przygotowuje elementy dań z warzyw, owoców i grzybów	1) kroi i rozdrabnia warzywa, owoce i grzyby, stosując różne techniki, takie jak: macedoine, julienne, brunoise, concasse, chiffonade 6) przygotowuje surówki (np. z marchewki, z selera, z kapusty, mizerię, colesław) 9) garniruje potrawy

12) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu	<ol style="list-style-type: none"> 1) planuje etapy przygotowania dań z mąki, kasz, ryżu, w tym obróbkę wstępną i ciepłą kasz i ryżu, wyrób makaronu 2) dobiera sprzęt i produkty niezbędne do wykonania dań 5) przygotowuje dania z mąki, kasz i ryżu (np. makarony, ravioli, pierogi, naleśniki, risotto, kaszotto, kluski, kluski z ciasta parzonego) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego
13) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny	<ol style="list-style-type: none"> 1) dobiera sprzęt i produkty potrzebne do wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 2) planuje etapy wykonania dań z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny 6) wykonuje obróbkę wstępną mięsa, w tym porcjowanie, formowanie oraz zabiegi dodatkowe (np. szpikowanie, peklowanie, marynowanie, wędzenie) 7) dobiera rodzaj porcjowania i rozdrabniania mięsa do rodzaju potrawy (np. steki, tatar, gulasz, pieczeń) 8) przygotowuje dania z mięsa zwierząt rzeźnych i dziczyzny, w tym steki z różnych elementów mięsa (z polędwicy, z rostbefu, z antrykotu), pieczeń (udziec, żebro, comber), potrawy duszone (żeberka, strogonow, gulasz, zrazy, sztukę cielęcą) stosując różne metody i techniki procesu technologicznego, takie jak gotowanie, smażenie, duszenie, pieczenie, grillowanie, gotowanie w próżni (sous vide), smażenie krótkie (stir fry), metodą confitowania (confit)
20) rozpoznaje zmiany zachodzące w produktach spożywczych podczas przygotowania dań	<ol style="list-style-type: none"> 1) dokonuje oceny organoleptycznej dań na poszczególnych etapach procesu technologicznego 3) zapobiega niekorzystnym zmianom zachodzącym w produktach podczas przygotowania dań
21) stosuje sprzęt i urządzenia do przygotowania dań	<ol style="list-style-type: none"> 1) posługuje się instrukcjami obsługi maszyn i urządzeń stosowanych podczas przygotowania dań 2) dobiera sprzęt i urządzenia do przygotowania określonych dań 3) obsługuje urządzenia oraz wykorzystuje sprzęt do przygotowania dań zgodnie z instrukcją i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy
22) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowania dań	<ol style="list-style-type: none"> 1) rozpoznaje zagrożenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas przygotowywania dań 2) zapobiega zagrożeniom jakości i bezpieczeństwa żywności i żywienia podczas przygotowania dań 3) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.02.5. Wydawanie dań

Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) przygotowuje stanowisko pracy do wydawania dań	<ol style="list-style-type: none"> 2) przygotowuje sekcje – elementy dania i narzędzia potrzebne do wydania dania 3) sprawdza sekcje i ewentualnie uzupełnia brakujące elementy i narzędzia
2) używa zastawy stołowej do serwowania dań	<ol style="list-style-type: none"> 2) dobiera zastawę stołową do serwowanego dania 3) stosuje zastawę stołową do serwowania określonych dań
3) przestrzega procedur zarządzania jakością i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności i żywienia podczas wydawania dań	<ol style="list-style-type: none"> 2) zapobiega zagrożeniom w trakcie serwowania dań 3) przestrzega zasad systemu analizy zagrożeń i krytycznych punktów kontroli – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) oraz dobrej praktyki higienicznej – GHP (Good Hygienic Practice)

Inne zadania praktyczne z zakresu kwalifikacji HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań mogą dotyczyć, np.:

- oceny jakościowej żywności i dobierania warunków jej przechowywania oraz użytkowania urządzeń do przechowywania żywności;
- stosowania receptur, w tym przeliczania ilości składników, przeliczania jednostek, odważania i odmierzania składników, półproduktów i gotowych dań;
- przygotowania stanowiska pracy;
- dobierania surowców i półproduktów na podstawie receptur do sporządzania zakąsek, zup, dań zasadniczych, sosów, deserów i ciast;
- wykonywania czynności związanych z ekspedycją, porcjowaniem, dekorowaniem oraz dobieraniem zastawy stołowej do ekspedycji dań.

Kwalifikacja. HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

3.3 Przykłady zadań do części pisemnej egzaminu

3.3.1 HGT.12.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.12.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) przewiduje zagrożenia dla zdrowia lub życia człowieka oraz mienia i środowiska związane z wykonywaniem zadań zawodowych	4) rozróżnia znaki bezpieczeństwa w celu przeciwdziałania skutkom czynników szkodliwych i niebezpiecznych w gastronomii

Przykładowe zadanie

Który z przedstawionych znaków bezpieczeństwa należy umieścić w kuchni zakładu gastronomicznego w celu zapobiegania poparzeniom podczas wykonywania potraw na kuchni indukcyjnej?



A.



B.



C.



D.

Odpowiedź prawidłowa: B

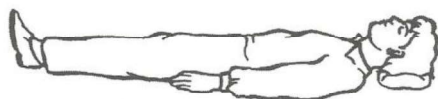
Jednostka efektów kształcenia:

HGT.12.1. Bezpieczeństwo i higiena pracy

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
4) udziela pierwszej pomocy w stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego	4) układu poszkodowanego w pozycji bezpiecznej

Przykładowe zadanie

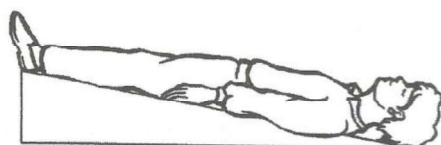
W której pozycji należy ułożyć poszkodowanego przy niespodziewanej utracie przytomności, ale przy wyczuwalnym oddechu i tętnie?



A.



B.



C.



D.

Odpowiedź prawidłowa: B

3.3.2 HGT.12.2. Podstawy żywienia i gastronomii

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.12.2. Podstawy żywienia i gastronomii

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
5) określa rolę składników pokarmowych i ich wpływ na organizm człowieka	2) analizuje wpływ składników odżywczych na organizm człowieka oraz na kompozycję dań

Przykładowe zadanie

Na podstawie danych zamieszczonych w przedstawionej tabeli określ, który produkt ma największy pozytywny wpływ na perystaltykę jelit.

- A. Porzeczka czarna.
- B. Karmelki twarde.
- C. Kasza jaglana.
- D. Fasola biała.

Produkt (100 g)	Węglowodany (g)		
	Ogółem [g]	Sacharoza [g]	Błonnik [g]
Kasza jaglana	71,6	0,1	3,2
Fasola biała	61,6	2,7	15,7
Porzeczka czarna	14,9	0,7	7,9
Karmelki twarde	98,2	97,8	0,0

Odpowiedź prawidłowa: D

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.12.2. Podstawy żywienia i gastronomii

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
6) planuje alternatywne sposoby żywienia	1) rozróżnia alternatywne sposoby żywienia, w tym diety bezglutenowe, bezlaktozowe, wegetarianizm, weganizm, fleksitarianizm, pescowegetarianizm

Przykładowe zadanie

Która dieta wegetariańska dopuszcza spożycie mleka i jego przetworów?

- A. Weganizm.
- B. Frutarianizm.
- C. Owowegetarianizm.
- D. Laktowegetarianizm.

Odpowiedź prawidłowa: D

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.12.2. Podstawy żywienia i gastronomii

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
7) rozróżnia procesy technologiczne stosowane podczas przygotowania potraw	1) rozróżnia metody obróbki wstępnej i właściwej produktów i półproduktów podczas przygotowania potraw

Przykładowe zadanie



Sposób rozdrobnienia mięsa przedstawiony w filmie należy wykorzystać do sporządzenia

- A. ragoût.
- B. gulaszu.
- C. sztufady wołowej.
- D. bouef Strogonowa.

Odpowiedź prawidłowa: D

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.12.2. Podstawy żywienia i gastronomii

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
8) użytkuje maszyny i urządzenia podczas przygotowania potraw	2) dobiera maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej, termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania

Przykładowe zadanie

Do wykonania których czynności technologicznych jest przeznaczone urządzenie przedstawione na rysunku?

- A. Do filetowania.
- B. Do konfitowania.
- C. Do flambirowania.
- D. Do tranżerowania.



Odpowiedź prawidłowa: C

3.3.3 HGT.12.3 Planowanie żywienia

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.12.3. Planowanie żywienia

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) wyjaśnia wpływ składników odżywczych na funkcjonowanie organizmu człowieka	2) oblicza zawartość energii i składników odżywczych w produktach i potrawach na podstawie danych, takich jak: receptury, wyciągi z tabel składu i wartości odżywczej

Przykładowe zadanie

Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli, oblicz wartość energetyczną 1 porcji zupy kalafiorowej.

- A. 308,0 kcal
- B. 261,8 kcal
- C. 250,0 kcal
- D. 120,8 kcal

Normatyw surowcowy na 1 porcję zupy kalafiorowej		Wartość energetyczna 100 g produktu [kcal]
Nazwa produktu	Ilość [g/ml]	
włoszczyzna	100	25
kalafior	100	22
śmietana 18%	15	184
ziemniaki	60	77

Odpowiedź prawidłowa: D

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.12.3. Planowanie żywienia

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
2) określa przemiany składników odżywczych zachodzące w organizmie człowieka	4) rozróżnia etapy trawienia składników pokarmowych

Przykładowe zadanie

Trawienie których składników pokarmowych rozpoczyna się w jamie ustnej, pod wpływem enzymu α -amylazy ślinowej?

- A. Białek.
- B. Tłuszczów.
- C. Aminokwasów.
- D. Węglowodanów.

Odpowiedź prawidłowa: D

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.12.3. Planowanie żywienia

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
3) stosuje normy i zasady planowania żywienia	3) analizuje tabele norm dla różnych grup ludności

Przykładowe zadanie

Normy na białko dla ludności Polski (fragment)

Grupa wiek/lata	Masa ciała kg	Średnie zapotrzebowanie (EAR) na białko g/kg m.c./dobę
chłopcy		
10-12	38	0,84
13-15	53	0,84
16-18	67	0,81
mężczyźni		
≥19	50-90	0,73

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli, oblicz średnie dobowe zapotrzebowanie na białko dla dorosłego mężczyzny o masie ciała 82 kg.

- A. 59,86 g
- B. 66,42 g
- C. 68,88 g
- D. 82,00 g

Odpowiedź prawidłowa: A

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.12.3. Planowanie żywienia

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
4) planuje żywienie różnych grup ludności	6) ocenia jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia

Przykładowe zadanie

Który z wymienionych zestawów obiadowych jest opracowany zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia?

- A. Zupa pomidorowa z ryżem, risotto, surówka z kapusty pekińskiej, napój.
- B. Barszcz ukraiński, kotlet schabowy, ziemniaki z wody, sałatka z buraków, kompot.
- C. Rosół z kury z makaronem, potrawka z kurczaka, frytki, surówka z selera, kompot.
- D. Zupa ogórkowa z ryżem, kotlet schabowy, ziemniaki z wody, surówka z pomidorów, napój.

Odpowiedź prawidłowa: D

3.3.4 HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) sporządza zamówienia na produkty i półprodukty uwzględniając recepturę i planowaną produkcję	3) stosuje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan produkcji

Przykładowe zadanie

Normatyw surowcowy na 4 porcje sosu beszamelowego

Nazwa surowca	Ilość
masło	30 g
mąka pszenna	30 g
mleko	500 ml
sól, gałka muskatołowa	do smaku

Korzystając z zamieszczonego normatywu surowcowego oblicz, ile kilogramów masła i mąki pszennej oraz litrów mleka należy użyć do sporządzenia 20 porcji sosu beszamelowego.

- A. Masło 0,30 kg, mąka pszenna 0,30 kg, mleko 5,00 l
- B. Masło 0,15 kg, mąka pszenna 0,15 kg, mleko 2,50 l
- C. Masło 1,50 kg, mąka pszenna 1,50 kg, mleko 2,25 l
- D. Masło 0,60 kg, mąka pszenna 0,60 kg, mleko 1,00 l

Odpowiedź prawidłowa: B

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
2) planuje przygotowanie potraw	6) opracowuje schematy blokowe produkcji potraw

Przykładowe zadanie

W procesie produkcji marchwi zasmażanej, po etapie pobrania surowców z magazynu, kolejnym etapem jest

- A. gotowanie.
- B. zagęszczanie.
- C. obróbka wstępna czysta.
- D. obróbka wstępna brudna.

Odpowiedź prawidłowa: D

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
4) opracowuje karty menu	1) stosuje zasady tworzenia kart menu z uwzględnieniem różnych potrzeb

Przykładowe zadanie

Która grupa potraw rozpoczyna standardową kartę menu restauracji?

- A. Dania jarskie.
- B. Dania mięsne.
- C. Przekąski zimne.
- D. Przekąski gorące.

Odpowiedź prawidłowa: C

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
5) sporządza kalkulację cen potraw i napojów	2) stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów

Przykładowe zadanie

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli oblicz cenę brutto jednego zestawu na lunch.

- A. 22,00 zł
- B. 25,50 zł
- C. 29,00 zł
- D. 51,50 zł

Zestaw na lunch	Liczba porcji	Wartość brutto [zł]
Zupa misoshiru	25	75,00
Omlet tamago nigiri	50	300,00
Salmon maki	50	600,00
Salatka warzywna	50	200,00
Sok pomarańczowy	25	100,00
Razem		1 275,00

Odpowiedź prawidłowa: C

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
6) rozlicza produkcję gastronomiczną	3) oblicza wydajność produkcji w zakładzie gastronomicznym

Przykładowe zadanie

Korzystając z zamieszczonego harmonogramu pracy zakładu oblicz, ile kilogramów pierogów i klusek śląskich można wyprodukować w ciągu jednego dnia, jeśli w czasie 6 godzin pracy jeden pracownik przygotowuje 8 kg pierogów i 15 kg klusek śląskich.

Harmonogram pracy zakładu		
Zmiana	Godziny pracy przy produkcji pierogów i klusek śląskich	Liczba osób zatrudnionych przy produkcji
Pierwsza	7.00 - 13.00	1
Druga	14.00 – 20.00	2

- A. 32 kg pierogów i 60 kg klusek śląskich.
- B. 24 kg pierogów i 45 kg klusek śląskich.
- C. 16 kg pierogów i 30 kg klusek śląskich.
- D. 8 kg pierogów i 15 kg klusek śląskich.

Odpowiedź prawidłowa: B

3.3.5 HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) ocenia oferty usług gastronomicznych i cateringowych	1) rozróżnia podstawowe pojęcia z zakresu usług gastronomicznych, w tym usługa, klient, gość, przyjęcie, catering

Przykładowe zadanie

Świadczony przez restaurację catering na rzecz zleceniodawców to usługa

- A. uzupełniająca.
- B. podstawowa.
- C. rozrywkowa.
- D. kulturalna.

Odpowiedź prawidłowa: A

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
2) stosuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych	3) prowadzi działania promocyjne świadczonych usług gastronomicznych i cateringowych: pokazy kulinarne, konkursy gastronomiczne, media społecznościowe, billboardy, ulotki

Przykładowe zadanie

Które z działań promocyjnych należy przeprowadzić, aby zachęcić gościa do spróbowania nowej potrawy wprowadzonej do karty menu?

- A. Reklamę w mediach.
- B. Degustację przed lokalem.
- C. Podwyżkę cen potraw w karcie.
- D. Ekspozycję w oknie wystawowym restauracji.

Odpowiedź prawidłowa: B

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
3) sporządza kalkulację usług gastronomicznych i cateringowych	1) stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych

Przykładowe zadanie

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli, oblicz i wskaż kwotę brutto, na jaką menedżer restauracji powinien wystawić rachunek za zorganizowanie 5-godzinnego szkolenia połączonego z lunchem dla 25 osób.

- A. 1 250,00 zł
- B. 1 625,00 zł
- C. 2 750,00 zł
- D. 2 875,00 zł

Cennik usług

Rodzaj usługi	Jednostka miary	Cena brutto [zł]
Lunch	1 osoba	55,00
Wynajęcie kompleksowo wyposażonej sali konferencyjnej	1 godzina	50,00

Odpowiedź prawidłowa: B

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
5) dobiera metody i techniki obsługi konsumentów do rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych	2) dobiera metody i techniki obsługi konsumentów odpowiednie do rodzaju świadczonych usług

Przykładowe zadanie

Serwisem niemieckim kupę krem ze szparagów należy podawać

- A. z wazy z lewej strony gościa.
- B. z wazy z prawej strony gościa.
- C. w bulionówce z lewej strony gościa.
- D. w bulionówce z prawej strony gościa.

Odpowiedź prawidłowa: D

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
6) przygotowuje miejsca wykonania usług gastronomicznych i cateringowych	6) nakrywa stoły białą stołową zgodnie z zamówieniem

Przykładowe zadanie

Przygotowując stół zgodnie z zamówieniem na uroczysty obiad na jego blat, celem wyciszenia odgłosów ustawianej zastawy, należy ułożyć w pierwszej kolejności

- A. obrus.
- B. laufer.
- C. molton.
- D. napperon.

Odpowiedź prawidłowa: C

3.3.6 HGT.12.6. Język obcy zawodowy

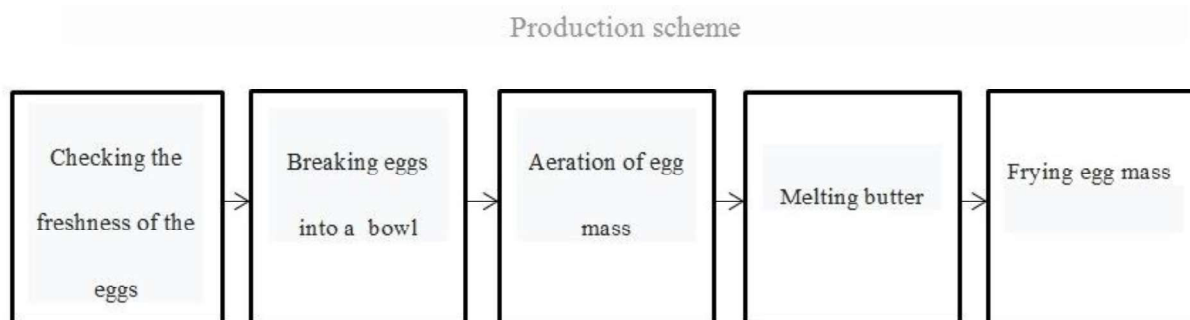
Jednostka efektów kształcenia:

HGT.12.6. Język obcy zawodowy

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) posługuje się podstawowym zasobem środków językowych w języku obcym nowożytnym (ze szczególnym uwzględnieniem środków leksykalnych) umożliwiającym realizację czynności zawodowych w zakresie tematów związanych: a) ze stanowiskiem pracy i jego wyposażeniem b) z głównymi technologiami stosowanymi w danym zawodzie c) z dokumentacją związaną z danym zawodem d) z usługami świadczonymi w danym zawodzie	1) rozpoznaje oraz stosuje środki językowe w języku obcym nowożytnym umożliwiające realizację czynności zawodowych w zakresie: c) procesów i procedur związanych z realizacją zadań zawodowych

Przykładowe zadanie (wersja w j. angielskim)

The diagram shows how to make it

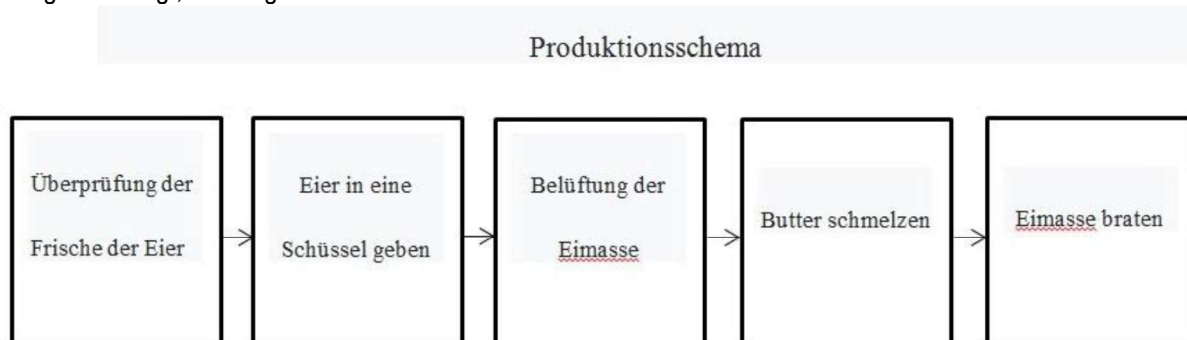


- A. jajo sadzone.
- B. omlet naturalny.
- C. omlet hiszpański.
- D. jajo po wiedeńsku.

Odpowiedź prawidłowa: B

Przykładowe zadanie (wersja w j. niemieckim)

Das Diagramm zeigt, wie es gemacht wird



- A. jajo sadzone.
- B. omlet naturalny.
- C. omlet hiszpański.
- D. jajo po wiedeńsku.

Odpowiedź prawidłowa: B

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.12.6. Język obcy zawodowy

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
4) uczestniczy w rozmowie i w typowych sytuacjach związanych z realizacją zadań zawodowych – reaguje w języku obcym nowożytnym w sposób zrozumiały, adekwatnie do sytuacji komunikacyjnej, ustnie lub w formie prostego tekstu: a) reaguje ustnie (np. podczas rozmowy z innym pracownikiem, klientem, kontrahentem, w tym rozmowy telefonicznej) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych b) reaguje w formie prostego tekstu pisanego (np. wiadomość, formularz, e-mail, menu i inny dokument związany z wykonywanym zawodem) w typowych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności zawodowych	6) proponuje, zachęca

Przykładowe zadanie (wersja w j. angielskim)

Do zamówienia befsztyka po angielsku na uroczystą kolację należy zaproponować

- A. dry red wine.
- B. dry white wine.
- C. sweet red wine.
- D. sweet white wine.

Odpowiedź prawidłowa: A

Przykładowe zadanie (wersja w j. niemieckim)

Do zamówienia befsztyka po angielsku na uroczystą kolację należy zaproponować

- A. trockener Weißwein.
- B. trockener Rotwein.
- C. süßer Weißwein.
- D. süßer Rotwein.

Odpowiedź prawidłowa: B

3.3.7. HGT.12.7 Kompetencje personalne i społeczne

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.12.7. Kompetencje personalne i społeczne	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
2) stosuje zasady komunikacji interpersonalnej	2) interpretuje mowę ciała w komunikacji werbalnej i niewerbalnej
Przykładowe zadanie Podczas przemowy szefa w trakcie spotkania jeden z uczestników stuka palcami w blat biurka, co może wskazywać na A. zainteresowanie. B. zniecierpliwienie. C. zaangażowanie. D. zubożenie. Odpowiedź prawidłowa: B	

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.12.7. Kompetencje personalne i społeczne	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
6) planuje wykonanie zadania w gastronomii	2) szacuje czas, zasoby i budżet zadania
Przykładowe zadanie Ile czasu należy zaplanować na usmażenie 350 kotletów wieprzowych na patelni elektrycznej, jeżeli w ciągu 30 minut kucharz smaży 35 porcji tej potrawy? A. 10 godz. B. 5 godz. C. 3,5 godz. D. 2,5 godz. Odpowiedź prawidłowa: B	

3.3.8. HGT.12.8 Organizacja pracy małych zespołów

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.12.8. Organizacja pracy małych zespołów	
Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
2) dobiera osoby do wykonania przydzielonych zadań	2) przydziela zadania według umiejętności i kompetencji członków zespołu
Przykładowe zadanie Do wykonania szprycera kierownik zakładu gastronomicznego powinien przydzielić A. garmazera. B. cukiernika. C. barmana. D. baristę. Odpowiedź prawidłowa: C	

Jednostka efektów kształcenia:

HGT.12.8. Organizacja pracy małych zespołów

Efekt kształcenia	Kryterium weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
4) kieruje wykonaniem przydzielonych zadań	2) koordynuje wykonanie zadań i wydajność pracowników

Przykładowe zadanie

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli, określ minimalną liczbę kelnerów, którą musi zaplanować menedżer restauracji do obsługi przyjęcia amerykańskiego (mieszanego) dla 120 osób, trwającego 6 godzin, z uwzględnieniem jednego kelnera rezerwowego.

L.p.	Rodzaj przyjęcia	Liczba gości	Liczba kelnerów
1.	Przyjęcie zasiadane	12	1
2.	Przyjęcie stojące	24	1
3.	Przyjęcie mieszane	20	1

- A. 11 kelnerów.
- B. 10 kelnerów.
- C. 7 kelnerów.
- D. 6 kelnerów.

Odpowiedź prawidłowa: C

3.4 Przykład zadania do części praktycznej egzaminu

Część praktyczna egzaminu z kwalifikacji HGT.12. jest przeprowadzana według modelu d i trwa 150 minut.

Wykonaj prace na rzecz restauracji znajdującej się w ośrodku integracyjnym „Niezapominajka”.

Zapoznaj się z zamówieniem wstępnym oraz zaplanowanym jadłospisem dla dzieci.

Opracuj dokumentację niezbędną do zrealizowania zamówienia.

Zamówienie wstępne

Specyfikacja	Usługi żywieniowe i dodatkowe	
Liczba dzieci	45	
Wiek dzieci	12 lat	
Charakterystyka grupy	10 dziewcząt, 35 chłopców	
Usługi żywieniowe	Liczba posiłków	3 posiłki
	Rodzaje posiłków	II śniadanie, obiad, podwieczorek
Zalecenia żywieniowe dla dzieci	Norma na energię dla dziewcząt w wieku 12 lat o małej aktywności fizycznej	1800 kcal/dobę
	Norma na energię dla chłopców w wieku 12 lat o małej aktywności fizycznej	2050 kcal /dobę
	Średnioważona norma zapotrzebowania na tłuszcz dla dzieci o małej aktywności fizycznej	Zawartość tłuszczu nie przekracza 66 g/dobę
	Posiłki powinny pokryć co najmniej 45% normy na energię i co najmniej 60% normy na tłuszcz	
Ustalenia dotyczące usług dodatkowych dla każdego uczestnika	„Czekoladka dla mojego przyjaciela” warsztaty integracyjne - 4 godziny	
	Zajęcia savoir vivre przy stole dla dzieci prowadzone przez trenera - 1 godzina	
	Warsztaty sporządzania zdrowych kanapek - 2 godziny	
	Każde dziecko korzysta z wszystkich usług dodatkowych	
Warunki świadczenia usług	Marża gastronomiczna - 150%	
	Rabat - 5% liczony od kosztu usług żywieniowych i usług dodatkowych	
Wartość zamówienia dla jednego dziecka wyrażona w cenach netto (bez VAT)	Maksymalna wartość zamówienia - 55,00 zł	

Zaplanowany jadłospis

Rodzaj posiłku	Nazwa potrawy/napoju
II śniadanie	Kanapka z serem i warzywami
	Woda z cytryną
Obiad	Chłodnik z ogórkiem i rzodkiewką
	Pieczeń wieprzowa duszona
	Ryż na sypko
	Surówka z marchwi i jabłka
	Woda z cytryną
Podwieczorek	Ciasto bananowo-jogurtowe
	Napój grejpfrutowy

Do opracowania dokumentacji wykorzystaj informacje zawarte w zamówieniu wstępnym, zaplanowanym jadłospisie i tabelach, oznaczonych od A do G. Wszystkie formularze dokumentacji do wypełnienia, oznaczone od 1 do 5, są zamieszczone w arkuszu egzaminacyjnym.

Tabela A. Normatyw surowcowy na 10 porcji potraw i napojów

Rodzaj posiłku	Nazwa potrawy/napoju	Nazwa surowca/produktu	Jednostka miary	Ilość na 10 porcji
II śniadanie	Kanapka z serem i warzywami Woda z cytryną	ser edamski	kg	0,40
		masło extra	kg	0,05
		chleb żytni razowy	kg	0,80
		kiełki groszku zielonego	kg	0,07
		natka pietruszki	kg	0,04
		ogórek	kg	0,20
		papryka czerwona	kg	0,20
		sałata	kg	0,10
		cytryna	kg	0,005
		woda źródlana	l	2,40
Podwieczorek	Ciasto bananowo-jogurtowe Napój grejpfrutowy	jogurt naturalny	kg	0,26
		jajo	kg	0,10
		olej rzepakowy	l	0,035
		mąka pszenna typ 550	kg	0,17
		banan	kg	0,35
		cytryna	kg	0,002
		cukier	kg	0,08
		sok z czerwonych grejpfrutów	l	1,00
		woda źródlana	l	2,00
		proszek do pieczenia	kg	0,007

Tabela B. Wykaz cen jednostkowych surowców/produktów niezbędnych do sporządzenia II śniadania oraz podwieczorku

Nazwa surowca/produktu	Jednostka miary	Cena jednostkowa zakupu [zł]
ser edamski	kg	19,00
masło extra	kg	24,00
chleb żytni razowy	kg	9,00
kiełki groszku zielonego	kg	75,00
natka pietruszki	peczęk	2,00
ogórek	kg	7,00
papryka czerwona	kg	10,00
sałata	szt.	3,00
cytryna	kg	5,00
woda źródlana	l	3,00
jogurt naturalny	opakowanie	3,00
jajo	szt.	0,60

olej rzepakowy	l	6,00
mąka pszenna typ 550	kg	2,50
banan	kg	4,50
cukier	kg	2,50
sok z czerwonych grejpfrutów	l	5,00
proszek do pieczenia	kg	15,00

Tabela C. Cennik usług dodatkowych

Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Cena jednostkowa netto (bez VAT)
1.	„Czekoladka dla mojego przyjaciela” warsztaty integracyjne – dla 15 dzieci	40,00 zł/godz.
2.	„Czekoladka dla mojego przyjaciela” warsztaty integracyjne – dla 30 dzieci	80,00 zł/godz.
3.	„Czekoladka dla mojego przyjaciela” warsztaty integracyjne – dla 45 dzieci	120,00 zł/godz.
4.	Zajęcia savoir vivre przy stole dla dzieci prowadzone przez trenera	50,00 zł/godz.
5.	Warsztaty sporządzania zdrowych kanapek dla grupy poniżej 30 dzieci	100,00 zł/godz.
6.	Warsztaty sporządzania zdrowych kanapek dla grupy od 30 do 50 dzieci	110,00 zł/godz.

Tabela D. Wartość energetyczna w zaplanowanych posiłkach

Rodzaj posiłku	Nazwa potrawy/napoju	Wartość energetyczna [kcal/porcję]
II śniadanie	Kanapka z serem i warzywami	277,50
	Woda z cytryną	
Obiad	Chłodnik z ogórkiem i rzodkiewką	473,00
	Pieczeń wieprzowa duszona	
	Ryż na sypko	
	Surówka z marchwi i jabłka	
	Woda z cytryną	
Podwieczorek	Ciasto bananowo-jogurtowe	175,90
	Napój grejpfrutowy	

Tabela E. Zawartość tłuszczu w 100 g wybranych produktów

Lp.	Nazwa produktu	Zawartość tłuszczu w 100 g produktu [g]
1	ser edamski	28
2	masło extra	82,5
3	chleb żytni razowy	1,7
4	kiełki groszku zielonego	0,1
5	natka pietruszki	0,4
6	papryka czerwona	0,5

Tabela F. Zawartość tłuszczu w zaplanowanym obiedzie i podwieczorku

Nazwa posiłku	Nazwa potrawy/napoju	Zawartość tłuszczu [g/porcję]
Obiad	Chłodnik z ogórkiem i rzodkiewką	20,3
	Pieczeń wieprzowa duszona	
	Ryż na sypko	
	Surówka z marchwi i jabłka	
	Woda z cytryną	
Podwieczorek	Ciasto bananowo-jogurtowe	4,8
	Napój grejpfrutowy	

Tabela G. Zastawa stołowa na wyposażeniu restauracji (fragment)

Naczynia szklane	szklanki o pojemności 250 ml
	tumblerzy o pojemności 200 ml
	tumblerzy o pojemności 320 ml
	literatki
	kompotierki
	podstawki pod kompotierki
Zastawa porcelanowa	talerze głębokie
	bulionówki
	podstawki pod bulionówki
	wazy
	talerze płaskie Ø 13 cm
	talerze płaskie Ø 21 cm
	talerze płaskie Ø 24 cm
	dzbanki do herbaty
Sztućce	łyżki stołowe średnie
	łyżki stołowe duże
	noże stołowe średnie
	noże stołowe duże
	widelce małe
	widelce stołowe średnie
	widelce stołowe duże

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie będzie podlegać 5 rezultatów:

- zapotrzebowanie na surowce i produkty,
- kalkulacja kosztów,
- karta oceny wartości energetycznej zaplanowanego jadłospisu,
- karta oceny zawartości tłuszczu w zaplanowanym jadłospisie,
- wykaz zastawy stołowej.

Formularz 1.

Zapotrzebowanie na surowce i produkty

(sporządź dla II śniadania i podwieczorku na podstawie Tabeli A)

Lp.	Nazwa surowca/produktu	Jednostka miary [kg] lub [l]	Ilość na 10 porcji (według Tabeli A)	Ilość na 45 porcji*
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				

* w kolumnie „Ilość na 45 porcji” obliczenia, których wyniki otrzymuje się z dokładnością większą niż do setnych części, zaokrąglić do dwóch miejsc po przecinku; wynik obliczeń w odniesieniu do wody źródlanej - do liczb całkowitych

Przeliczenia ilości surowców/produktów na jednostki zakupu – obliczenia pomocnicze do kalkulacji kosztów

Lp.	Nazwa surowca/produktu	Ilość na 45 porcji [kg] <i>(przepisane z Formularza 1)</i>	Przelicznik	Ilość surowca/produktu w jednostkach zakupu
1	natka pietruszki		1 pęczek = 0,09 kg	
2	sałata		1 sztuka = 0,15 kg	
3	jogurt naturalny		1 opakowanie = 0,39 kg	
4	jajo		1 sztuka = 0,05 kg	

Formularz 2.

Kalkulacja kosztów*

Kalkulacja kosztów usług żywieniowych w cenach netto					
Lp.	Nazwa surowca/produktu	Jednostka zakupu <i>wpisać odpowiednio: ([kg] lub [l] lub [pęczek] lub [sztuka] lub [opakowanie])</i>	Ilość na 45 porcji <i>(wpisać odpowiednio: z Formularza 1 i z obliczeń pomocniczych, w jednostce zakupu)</i>	Cena jednostkowa zakupu [zł] <i>(według Tabeli B)</i>	Koszt surowca/produktu na 45 porcji [zł]
1	ser edamski				
2	masło extra				
3	chleb żytni razowy				
4	kielki groszku zielonego				
5	natka pietruszki				
6	ogórek				
7	papryka czerwona				
8	sałata				
9	cytryna				
10	woda źródlana				
11	jogurt naturalny				
12	jajo				
13	olej rzepakowy				
14	mąka pszenna typ 550				
15	banan				
16	cukier				
17	sok z czerwonych grejpfrutów				
18	proszek do pieczenia				
Razem koszt surowców/produktów niezbędnych do sporządzenia II śniadania i podwieczorku dla 45 dzieci [zł]					
Koszt surowców/produktów niezbędnych do sporządzenia obiadu dla 45 dzieci [zł]					450,00

Razem koszt surowców/produktów niezbędnych do sporządzenia II śniadania, obiadu i podwieczorku dla 45 dzieci [zł]				
Wartość marży gastronomicznej 150% [zł]				
Razem wartość usług żywieniowych w cenach netto dla 45 dzieci [zł]				
Razem wartość usług żywieniowych w cenach netto w przeliczeniu na 1 dziecko [zł]				
Kalkulacja usług dodatkowych w cenach netto				
Lp.	Nazwa usługi dodatkowej <i>(na podstawie zamówienia wstępnego)</i>	Czas trwania usługi	Cena jednostkowa netto [zł/godz.] <i>(według Tabeli C)</i>	Wartość netto usługi [zł]
1				
2				
3				
Razem wartość usług dodatkowych w cenach netto dla 45 dzieci [zł]				
Wartość usług dodatkowych w cenach netto w przeliczeniu na 1 dziecko [zł]				
Razem wartość usług żywieniowych i usług dodatkowych w cenach netto w przeliczeniu na 1 dziecko [zł]				
Rabat 5% [zł]				
Razem wartość usług żywieniowych i usług dodatkowych w cenach netto w przeliczeniu na 1 dziecko po uwzględnieniu rabatu [zł]				
Ustalona w zamówieniu maksymalna cena netto w przeliczeniu na 1 dziecko [zł]				
Czy obliczona wartość zamówienia w przeliczeniu na 1 dziecko w cenach netto spełnia wymagania?				
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.

**właściwe podkreślić

Obliczenia pomocnicze:

.....
.....
.....
.....

Karta oceny wartości energetycznej zaplanowanego jadłospisu

Średnioważone zapotrzebowanie na energię dla grupy dziewcząt i chłopców w wieku 12 lat o małej aktywności fizycznej			
Grupa	Liczba dzieci	% udział grupy*	Zalecana norma na energię [kcal/dobę] (według zamówienia wstępnego)
Dziewczęta			
Chłopcy			
Razem		100%	XXXXXXXXXXXX
Średnioważone zapotrzebowanie na energię [kcal/dobę] *			
Wartość energetyczna zaplanowanego jadłospisu (na podstawie Tabeli D)			
Wartość energetyczna posiłków: II śniadania, obiadu i podwieczorku [kcal/porcję]			
Średnioważone zapotrzebowanie na energię dla grupy dziewcząt i chłopców w wieku 12 lat [kcal/dobę]			
% pokrycia średnioważonego zapotrzebowania na energię po spożyciu posiłków zaplanowanych w jadłospisie: II śniadanie, obiad, podwieczorek [%]*			
Ocena wartości energetycznej zaplanowanego jadłospisu			
% pokrycia średnioważonego zapotrzebowania na energię w zaplanowanym jadłospisie wynosi co najmniej 45%			
TAK**		NIE**	

*wyniki obliczeń zaokrąglić do dwóch miejsc po przecinku

**właściwe podkreślić

Obliczenia pomocnicze:

.....

.....

.....

.....

Karta oceny zawartości tłuszczu w zaplanowanym jadłospisie

Zawartość tłuszczu w II śniadaniu					
Lp.	Nazwa	Ilość w 10 porcjach surowca/produktu [kg] (według Tabeli A)	Ilość produktu w 1 porcji [g]	Zawartość tłuszczu w 100 g produktu [g] (według Tabeli E)	Zawartość tłuszczu w 1 porcji produktu [g]
1	ser edamski				
2	masło extra				
3	chleb żytni razowy				
4	kiełki groszku zielonego				
5	natka pietruszki				
6	papryka czerwona				

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.12.3. Planowanie żywienia	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) wyjaśnia wpływ składników odżywczych na funkcjonowanie organizmu człowieka	2) oblicza zawartość energii i składników odżywczych w produktach i potrawach na podstawie danych, takich jak: receptury, wyciąg z tabel składu i wartości odżywczej 3) analizuje zapotrzebowania na energię i składniki odżywcze z produktów, potraw i napojów na podstawie danych
3) stosuje normy i zasady planowania żywienia	3) analizuje tabele norm dla różnych grup ludności
4) planuje żywienie różnych grup ludności	4) oblicza dzienne zapotrzebowanie energetyczne różnych grup ludności 5) oblicza wartość energetyczną i odżywczą posiłków 6) ocenia jadłospisy zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.12.4. Organizowanie produkcji gastronomicznej	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
1) sporządza zamówienia na produkty i półprodukty, uwzględniając recepturę i planowaną produkcję	3) stosuje przeliczniki jednostek miary w obliczaniu zapotrzebowania na produkty, półprodukty i towary handlowe w oparciu o receptury i plan produkcji 4) sporządza dokumentację zaopatrzenia, obiegu produktów, półproduktów, towarów handlowych i wyrobów gotowych w zakładzie gastronomicznym
5) sporządza kalkulację cen potraw i napojów	2) stosuje zasady kalkulacji cen potraw i napojów 7) opracowuje kalkulację potraw i napojów w zależności od rodzaju usług: cateringowa impreza okolicznościowa, żywienie zbiorowe, w zakładach typu otwartego

<i>Jednostka efektów kształcenia:</i> HGT.12.5. Prowadzenie usług gastronomicznych	
Efekty kształcenia	Kryteria weryfikacji
Uczeń:	Uczeń:
2) stosuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych	1) planuje działania związane z promocją usług gastronomicznych i cateringowych: reklama, public relations, promocja sprzedaży
3) sporządza kalkulację usług gastronomicznych i cateringowych	1) stosuje zasady kalkulacji usług gastronomicznych i cateringowych
7) użytkuje sprzęt, zastawę, bieliznę stołową i opakowania do wykonania usług gastronomicznych i cateringowych	1) kompletuje zastawę stołową w zależności od rodzaju menu usługi gastronomicznej

Inne zadania praktyczne z zakresu kwalifikacji HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych mogą dotyczyć, np.:

- planowania posiłków i układania jadłospisów dla różnych grup ludności;
- planowania posiłków i układania jadłospisów dla różnych diet i alternatywnych sposobów żywienia;
- korzystania ze specjalistycznych programów komputerowych do planowania, rozliczania i oceny żywienia;
- oceny poprawności zaplanowanego menu zgodnie z obowiązującymi zasadami planowania;
- oceny doboru składników i wartości odżywczej dania, posiłku, jadłospisu;
- modyfikowania jadłospisów;
- obliczania zawartość energii i składników odżywczych w potrawach, napojach i posiłkach na podstawie danych;
- całodobowego zapotrzebowania na energię;
- sporządzania zapotrzebowania na surowce, półprodukty i produkty;
- opracowywania schematów blokowych produkcji dań;
- dobierania maszyn i urządzeń do wykonania potraw i napojów;
- tworzenia i opracowywania kart menu;
- obliczania marży, ryczałtu, upustu, rabatu;
- kalkulowania cen potraw i napojów oraz usług gastronomicznych i cateringowych;
- opracowania oferty lub jej modyfikowania z dostosowaniem do wymagań i potrzeb klienta;
- planowania obsługi gości w zależności od rodzaju usług gastronomicznych i cateringowych;
- dobierania zastawy stołowej i nakrywania jej do zaplanowanego menu.