

**Arkusze zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2016



Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego\*

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

**T.15-01-17.01**

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2017**  
**CZEŚĆ PRAKTYCZNA**

**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 11 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 żłobka świadczącego weekendowe usługi cateringowe.

Zapoznaj się ze wstępnym zamówieniem rodziców na pobyt jednodniowy 10-osobowej grupy dzieci w wieku 2 lat oraz z zaplanowanym jadłospisem złożonym z I śniadania, II śniadania, podwieczorku oraz dwiema propozycjami obiadu.

### Wstępne zamówienie rodziców na pobyt jednodniowy dzieci

Specyfikacja usługi	jeden dzień pobytu
Ilość dzieci, wiek	10-cioro dzieci w wieku 2 lat
Norma na energię dla dzieci w wieku 1-3 lat RDA	1 000 kcal
Norma na wapń dla dzieci w wieku 1-3 lat RDA	700 mg
Zalecenia żywieniowe dla dzieci w wieku 1-3 lat	I śniadanie – 25% normy na energię dla dzieci w wieku 1-3 lat
	II śniadanie – 10% normy na energię dla dzieci w wieku 1-3 lat
	obiad – 30% normy na energię dla dzieci w wieku 1-3 lat
	podwieczorek – 10% normy na energię dla dzieci w wieku 1-3 lat
	wartość odżywcza posiłków podawanych dzieciom w żłobku powinna pokryć 75% normy na energię i składniki odżywcze dla dzieci w wieku 1-3 lat
Ustalenia dotyczące usług dodatkowych	dwie opiekunki – po 8 godzin
	plac zabaw – 2 godziny
	animator zabaw – 1 godzina
	zabawa z psem „dogoterapia” – 30 minut
Wartość zamówienia wg cen netto (bez VAT)	nie wyższa niż 550,00 zł dla 10 osób
Warunki świadczenia usług żywieniowych w żłobku	marża gastronomiczna stosowana dla żywieniowych usług cateringowych wynosi 100%

### Dwie propozycje obiadu dla dzieci w wieku 2 lat

Posiłek	Nazwa potrawy/produktu/napoju	Waga 1 porcji [g]
Obiad propozycja 1	Zupa pomidorowa	200
	Makaron gwiazdki	35
	Polędwiczki wieprzowe gotowane	30
	Łazanki razowe	30
	Surówka z kapusty kwaszonej z oliwą z oliwek	50
	Kompot wieloowocowy	220
Obiad propozycja 2	Zupa jarzynowa przecierana	200
	Pulpety rybne z kaszą kuskus	60
	Szpinak duszony	50
	Kompot wieloowocowy	220

**I śniadanie, II śniadanie, podwieczorek dla dzieci w wieku 2 lat**

Rodzaj posiłku	Nazwa potrawy/ produktu/ napoju	Waga 1 porcji [g]
I śniadanie	Kasza manna na mleku	180
	Kanapka z szynką, sałatą i rzodkiewką	70
	Herbata z cukrem	200
II śniadanie	Koktajl truskawkowy na maślanec	150
Podwieczorek	Sok z pomarańczy	200
	Banan	50

Oblicz wartość energetyczną dla obu propozycji obiadu i wybierz tę propozycję, która jest zgodna z zaleceniami żywieniowymi dla dzieci w wieku 1-3 lat zamieszczonymi we wstępnym zamówieniu rodziców. Formularz do wypełnienia znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym – Karta wyboru obiadu.

Uzupełnij jadłospis o wybrany obiad na formularzu – Jadłospis opracowany dla dzieci w wieku 2 lat.

Sporządź zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania posiłków: I śniadania, II śniadania i podwieczorku dla dzieci w wieku 2 lat. Wykorzystaj dane zamieszczone w Tabeli 1 – Normatywy surowcowy na 1 porcję potraw i napojów (produkty rynkowe). Formularz do sporządzenia zapotrzebowania znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym – Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania 10 porcji I śniadania, II śniadania i podwieczorku.

Oblicz zawartość wapnia w potrawach, napojach i surowcach zamieszczonych w jadłospisie opracowanym dla dzieci w wieku 2 lat i oceń pokrycie normy na wapń. Do wykonania obliczeń i oceny wykorzystaj informacje zamieszczone w wykazie zawartości wapnia w 100 g potraw, napojów i surowców (Tabela 2), jadłospisie opracowanym dla dzieci w wieku 2 lat oraz normatywie surowcowym na 1 porcję potraw i napojów (Tabela 1), uwzględniając zalecenia żywieniowe dla dzieci w wieku 1-3 lat. Obliczenia zapisz w formularzu – Karta oceny pokrycia normy na wapń w jadłospisie opracowanym dla dzieci w wieku 2 lat.

Sporządź kalkulację kosztów żywienia i usług dodatkowych dla 10-osobowej grupy dzieci. Do kalkulacji żywienia wykorzystaj dane zawarte w Tabeli 3 – Wykaz kosztów usług żywieniowych oraz uwzględnij 100% marżę gastronomiczną stosowaną dla żywieniowych usług cateringowych. Koszty usług dodatkowych oblicz korzystając z informacji zamieszczonych we wstępnym zamówieniu rodziców oraz w wykazie usług dodatkowych (Tabela 4). Formularz do sporządzenia kalkulacji kosztów zamówienia rodziców znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym – Kalkulacja kosztów usług żywieniowych i usług dodatkowych.

Wpisz w odpowiednich polach na formularzu – Wykaz zastawy stołowej, ilości zastawy stołowej niezbędnej do wydania potraw dla 10-osobowej grupy dzieci.

Tabela 1

## Normatyw surowcowy na 1 porcję potraw i napojów (produkty rynkowe)

Nazwa potrawy/napoju	Nazwa surowca	Ilość [g]
Kasza manna na mleku	Mleko spożywcze 2% tłuszczu	150
	Kasza manna	10
Kanapka z szynką, sałatą i rzodkiewką	Pieczywo mieszane	30
	Szynka drobiowa	20
	Masło extra	10
	Sałata	5
	Rzodkiewka	5
Herbata z cukrem	Cukier	3
	Herbata	2
Koktajl truskawkowy na maślanke	Truskawki świeże	45
	Maślanke	100
	Cukier	5
Sok z pomarańczy, banan	Pomarańcza	400
	Banan	50

Tabela 2

## Wykaz zawartości wapnia w 100 g wybranych potraw, napojów i surowców

Lp.	Nazwa potrawy/napoju/surowca	Zawartość wapnia [mg]
1.	Kasza manna na mleku	70
2.	Kanapka z szynką, sałatą i rzodkiewką	20
3.	Herbata z cukrem	2,5
4.	Maślanke	120
5.	Truskawki świeże	20
6.	Zupa pomidorowa z makaronem gwiazdki	17
7.	Polędwiczki gotowane z łązankami razowymi	41
8.	Surówka z kapusty kwaszonej	27
9.	Kompot wieloowocowy	2,5
10.	Zupa jarzynowa przecierana	60
11.	Pulpety rybne z kaszą kuskus	35
12.	Szpinak duszony	122
13.	Sok z pomarańczy	20
14.	Banan	7

Tabela 3

## Wykaz kosztów usług żywieniowych

Nazwa usługi żywieniowej	Koszt jednostkowy sporządzenia 1 porcji posiłku (zł)
I śniadanie	2,00
II śniadanie	2,00
Obiad propozycja I	5,00
Obiad propozycja II	6,00
Podwieczorek	2,50

Tabela 4

## Wykaz usług dodatkowych

Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Cena netto (bez VAT)
1.	Opiekunka, jedna na 5-cioro dzieci	10,00 zł/1 godz.
2.	Plac zabaw	20,00 zł/1 godz.
3.	Animator zabaw	50,00 zł/1 godz.
4.	Zabawa z psem „dogoterapia”	50,00 zł/30 min.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenić będąc 5 rezultatów:

- Karta wyboru obiadu i jadłospis opracowany dla dzieci w wieku 2 lat,
- Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania 10 porcji I śniadania, II śniadania i podwieczorku,
- Karta oceny pokrycia normy na wapń w jadłospisie opracowanym dla dzieci w wieku 2 lat,
- Kalkulacja kosztów usług żywieniowych i usług dodatkowych,
- Wykaz zastawy stołowej.

## Karta wyboru obiadu

Rodzaj posiłku	Nazwa potrawy/napoju	Waga 1 porcji [g]	Wartość energetyczna 100 g [kcal]	Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]
Obiad propozycja 1	Zupa pomidorowa	200	70	
	Makaron gwiazdki	35	120	
	Polędwiczki wieprzowe gotowane	30	220	
	Łazanki razowe	30	130	
	Surówka z kwaszonej kapusty z oliwą z oliwek	50	80	
	Kompot wielowocowy	220	50	
<b>Razem wartość energetyczna obiadu – propozycja 1</b>				
<b>%pokrycia normy na energię [%]</b>				
Obiad propozycja 2	Zupa jarzynowa przecierana	200	22,5	
	Pulpety rybne z kaszą kuskus	60	200	
	Szpinak duszony	50	50	
	Kompot wielowocowy	220	50	
<b>Razem wartość energetyczna obiadu – propozycja 2</b>				
<b>%pokrycia normy na energię [%]</b>				

Na podstawie obliczonej wartości energetycznej wybieram obiad – propozycja ..... (wpisz numer wybranej propozycji).

## Jadłospis opracowany dla dzieci w wieku 2 lat

Posiłek	Nazwa potrawy/napoju/produktu	Waga 1 porcji [g]
Śniadanie I	Kasza manna na mleku	180
	Kanapka z szynką, sałatą i rzodkiewką	70
	Herbata z cukrem	200
Śniadanie II	Koktajl truskawkowy na maślanec	150
Obiad		
Podwieczorek	Sok z pomarańczy	200
	Banan	50

## Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania 10 porcji I śniadania, II śniadania i podwieczorku

Lp.	Nazwa surowca	Zużycie na 1 porcję [g]	Zapotrzebowanie na 10 porcji [kg]
1.	2.	3.	4.
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			

Uwaga: w kolumnie 4 należy podać otrzymane wyniki obliczeń w kilogramach.

**Obliczenia:**



## Kalkulacja kosztów usług żywieniowych i usług dodatkowych

Kalkulacja usług żywieniowych w cenach netto				
Lp.	Rodzaj posiłku	Koszt jednostkowy sporządzenia 1 porcji posiłku (zł)	Liczba posiłków	Wartość posiłków (zł)
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
Razem koszt całkowity posiłków				
Wartość marży gastronomicznej				
Razem wartość usług żywieniowych wyrażona w cenach netto				
Kalkulacja usług dodatkowych w cenach netto				
Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Czas trwania usługi	Cena jednostkowa netto (zł)	Wartość netto usługi (zł)
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
Razem wartość usług dodatkowych wyrażona w cenach netto				
Kontrola spełnienia wymagań zamówienia				
Razem wartość usług żywieniowych i usług dodatkowych w cenach netto (zł)				
Określony przez rodziców koszt zamówienia w cenach netto (zł)				
Czy obliczona w cenach netto wartość usług żywieniowych i usług dodatkowych dla dzieci w wieku 2 lat spełnia wymagania zamówienia?				
TAK*   NIE*				

\*właściwe podkreślić

Uwaga! Pozycje w kolumnie wartość należy zaokrąglić do dwóch miejsc po przecinku. W kalkulacji należy wpisywać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku np.: 1 zł – zapis 1,00 zł, 1 zł 50 groszy – zapis 1,50 zł.

## Wykaz zastawy stołowej

Nazwa zastawy	Ilość (szt.)			
	I śniadanie	II śniadanie	obiad	podwieczorek
Kubki porcelanowe z uchem				
Talerze głębokie				
Talerze płaskie stołowe				
Talerze zakąskowe				
Talerze deserowe				
Półmiski				
Wazy				
Łyżki stołowe				
Noże stołowe				
Łyżki wazowe				
Widelce stołowe				
Widelce półmiskowe				