

**Arkusz 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

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

T.15-01-17.06

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
CZĘŚĆ 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 związane z planowaniem żywienia dla ośrodka sportowego organizującego letnie obozy dla chłopców.

Zapoznaj się ze wstępnym zamówieniem oraz z zaplanowanym przykładowym jadłospisem dziennym.

Wstępne zamówienie

Liczba chłopców	20
Wiek	10-12 lat
Liczba posiłków w ciągu dnia	5 posiłków
Liczba dni	14 dni – turnus
Wartość odżywcza posiłków	Zapotrzebowanie energetyczne chłopców w wieku 10-12 lat o umiarkowanej aktywności fizycznej (EER) – 2400 kcal/24 h Zalecany udział białka w pokryciu zapotrzebowania na energię wg ekspertów WHO/FAO wynosi 10-15%
Wartość wyżywienia jednego chłopca za 14-dniowy turnus wyrażona w cenach netto	Nie może przekroczyć 900,00 zł na jednego chłopca
Warunki świadczenia usług	Marża gastronomiczna wynosi 50%

Przykładowy jadłospis dzienny

Rodzaj posiłku	Nazwa potrawy/produktu/surowca/napoju	Waga 1 porcji [g]
I śniadanie	Płatki owsiane na mleku	350
	Chleb żytni razowy	120
	Pasta z jaj i ryby wędzonej	80
	Masło	5
	Pomidor	35
	Herbata, napar bez cukru	200
II śniadanie	Jogurt naturalny	150
	Banan	90
	Woda mineralna niegazowana	200
Obiad – propozycja 1	Zupa jarzynowa niezabielana	450
	Potrawka z kurczaka	250
	Ryż na sypko	150
	Marchew z groszkiem	110
	Woda mineralna	200
Obiad – propozycja 2	Zupa pomidorowa z makaronem	450
	Filet z dorsza smażony	100
	Ziemniaki purée	150
	Surówka z kiszonej kapusty	100
	Napój jabłkowy	200
Podwieczorek	Sok z marchwi, jabłek i owoców tropikalnych	200
Kolacja	Bułka pszenna	110
	Ser twarogowy półtłusty	40
	Masło	5
	Ogórek zielony	20
	Rzodkiewka	5
	Herbata, napar bez cukru	200

Oblicz wartość energetyczną dwóch propozycji obiadu oraz przykładowego jadłospisu dziennego. Dobierz propozycję obiadu do jadłospisu dziennego tak, aby wartość energetyczna jadłospisu dziennego, była zgodna z ustaleniami zawartymi we wstępnym zamówieniu. Do obliczenia wartości energetycznej wykorzystaj dane zamieszczone w Tabeli 1 – Wartość energetyczna i zawartość białka w 100 g potraw i napojów. Formularz do obliczenia wartości energetycznej obiadów, jadłospisu dziennego oraz dokonania wyboru jadłospisu dziennego, który spełnia wymagania dziennego zapotrzebowania energetycznego dla chłopców o umiarkowanej aktywności fizycznej znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym – Karta oceny wartości energetycznej jadłospisu dziennego.

Oblicz ilość białka w wybranej propozycji obiadu i w dziennym jadłospisie. Oceń jadłospis dzienny pod względem dostarczonego białka w pokryciu dziennego zapotrzebowania na energię. Do obliczenia ilości białka zawartego w jadłospisie dziennym wykorzystaj dane zamieszczone w Tabeli 1 – Wartość energetyczna i zawartość białka w 100 g potraw i napojów. Do obliczenia ilości energii uzyskanej z białka wykorzystaj równoważnik Atwatera – 1 g białka dostarcza 4 kcal energii. Formularz do sporządzenia obliczeń i oceny jadłospisu dziennego pod względem udziału białka w pokryciu dziennego zapotrzebowania na energię znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym – Karta oceny udziału białka w pokryciu dziennego zapotrzebowania na energię.

Sporządź zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 20 porcji I śniadania i 20 porcji II śniadania, które zaplanowano w przykładowym jadłospisie dla chłopców w wieku 10-12 lat. Wykorzystaj dane zamieszczone w Tabeli 2 – Normatyw surowcowy na 1 porcję potraw i napojów oraz w Tabeli 3 – Przeliczniki jednostek miar artykułów spożywczych. Formularz do sporządzenia zapotrzebowania znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym – Zapotrzebowanie na surowce niezbędne do sporządzenia 20 porcji I śniadania i 20 porcji II śniadania dla chłopców.

Skalkuluj koszty sporządzenia I śniadania i II śniadania z przykładowego jadłospisu dziennego oraz oblicz w cenach netto wartość wyżywienia jednego chłopca przez 14 dni. Do kalkulacji posiłków wykorzystaj dane zamieszczone w Tabeli 4 – Wykaz cen jednostkowych surowców i półproduktów niezbędnych do sporządzenia I i II śniadania. Ryczałt na przyprawy użyte do sporządzenia I śniadania i II śniadania wynosi 5%, koszt surowców niezbędnych do sporządzenia jednej porcji obiadu, podwieczorku i kolacji przykładowego jadłospisu dziennego wynosi 33,99 zł, a marża gastronomiczna stosowana przez ośrodek sportowy 50%. Przyjmij, że obliczony dzienny koszt wyżywienia jednego chłopca jest taki sam każdego dnia. Formularz do sporządzenia kalkulacji znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Kalkulacja kosztów.

Sporządź wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji 3 posiłków: I śniadania, obiadu i kolacji zaplanowanych w przykładowym jadłospisie, korzystając z informacji znajdujących się w Tabeli 5 – Zastawa stołowa na wyposażeniu ośrodka sportowego. Posiłki będą serwowane metodą niemiecką. Formularz do sporządzenia wykazu znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym – Wykaz zastawy stołowej do podania I śniadania, obiadu i kolacji.

Tabela 1.

Wartość energetyczna i zawartość białka w 100 g potraw i napojów

Rodzaj posiłku	Nazwa potrawy/napoju	Wartość energetyczna [kcal]	Zawartość białka [g]
Obiad – propozycja 1	Zupa jarzynowa niezabielana	28	1,4
	Potrawka z kurczaka	148	13,2
	Ryż na sypko	135	6,7
	Marchew z groszkiem	64	1,7
	Woda mineralna	0	0,0
Obiad – propozycja 2	Zupa pomidorowa z makaronem	35	1,5
	Filet z dorsza smażony	273	19,1
	Ziemniaki purée	90	2,1
	Surówka z kiszonej kapusty	68	0,9
	Napój jabłkowy	51	0,2

Tabela 2

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

Rodzaj posiłku	Nazwa potrawy/napoju	Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość na 1 porcję
I śniadanie	płatki owsiane na mleku	płatki owsiane	g	50
		mleko 2%	ml	200
	chleb żytni razowy	chleb żytni razowy	g	120
	pasta z jaj i ryby wędzonej	jajo	g	50
		makrela wędzona	g	50
		majonez	g	5
		szczypiorek	g	4
	masło	masło	g	5
	pomidor	pomidor	g	35
II śniadanie	herbata napar bez cukru	herbata	g	5
	jogurt naturalny	jogurt naturalny	ml	150
	banan	banan	g	90
	woda mineralna niegazowana	woda mineralna niegazowana	ml	200

Tabela 3

Przeliczniki jednostek miar artykułów spożywczych

Nazwa surowca	Jednostka miary	Masa/objętość
jogurt	1 opakowanie	300 ml
szczypiorek	1 pęczek	20 g
jajo	1 sztuka	50 g

Tabela 4

Wykaz cen jednostkowych surowców i półproduktów niezbędnych do sporządzenia I i II śniadania

Rodzaj posiłku	Nazwa surowca/półproduktu/napoju	Jednostka miary	Cena jednostkowa (zł)
I śniadanie	płatki owsiane	kg	3,00
	mleko 2%	l	2,50
	chleb żytni razowy	kg	4,00
	jajo	szt.	0,80
	makrela wędzona	kg	15,00
	majonez	kg	45,00
	szczypiorek	pęczek	2,00
	masło	kg	16,00
	pomidor	kg	4,00
	herbata	kg	60,00
II śniadanie	jogurt naturalny	opakowanie	4,00
	banan	kg	5,00
	woda mineralna niegazowana	l	2,00

Tabela 5

Zastawa stołowa będąca na wyposażeniu ośrodka sportowego

Rodzaj zastawy stołowej	Nazwa elementu zastawy stołowej
Naczynia szklane	szklanki kompotierki z podstawkami
Zastawa porcelanowa	talerze głębokie bulionówki z podstawkami talerze płaskie do dania zasadniczego talerze płaskie zakąskowe wazy dzbanki do herbaty kubki
Zastawa metalowa	łyżki duże łyżki średnie noże duże noże średnie widelce duże widelce średnie łyżeczki

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będzie 5 rezultatów:

- karta oceny wartości energetycznej jadłospisu dziennego,
- karta oceny udziału białka w pokryciu dziennego zapotrzebowania na energię,
- zapotrzebowanie na surowce niezbędne do sporządzenia 20 porcji I śniadania i 20 porcji II śniadania dla chłopców,
- kalkulacja kosztów,
- wykaz zastawy stołowej do podania I śniadania, obiadu i kolacji.

Karta oceny wartości energetycznej jadłospisu dziennego

Nazwa potrawy/dodatku/napoju	Waga 1 porcji [g]	Wartość energetyczna 100 g [kcal]	Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]
Obiad – propozycja 1			
Zupa jarzynowa niezabielana			
Potrawka z kurczaka			
Ryż na sypko			
Marchew z groszkiem			
Woda mineralna			
Razem wartość energetyczna obiadu – propozycja 1			
Obiad – propozycja 2			
Zupa pomidorowa z makaronem			
Filet z dorsza smażony			
Ziemniaki purée			
Surówka z kiszonej kapusty			
Napój jabłkowy			
Razem wartość energetyczna obiadu – propozycja 2			
Ocena wartości energetycznej jadłospisu dziennego			
Rodzaj posiłku	Wartość energetyczna jadłospisu dziennego z propozycją 1 obiadu [kcal]		Wartość energetyczna jadłospisu dziennego z propozycją 2 obiadu [kcal]
I śniadanie	657		657
II śniadanie	244		244
Obiad			
Podwieczorek	210,5		210,5
Kolacja	553		553
Razem wartość energetyczna jadłospisu dziennego [kcal]			
Dzienne zapotrzebowanie na energię EER dla chłopców o umiarkowanej aktywności fizycznej zgodnie z zamówieniem [kcal]			
Wybieram jadłospis dzienny z propozycją obiadu numer			

Karta oceny udziału białka w pokryciu dziennego zapotrzebowania na energię

Ilość białka w wybranym obiedzie

Lp.	Nazwa potrawy/napoju	Waga 1 porcji [g]	Ilość białka w 100 g [g]	Ilość białka w 1 porcji [g]
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
Razem ilość białka w wybranym obiedzie				

Ilość białka w jadłospisie dziennym

Rodzaj posiłku	Ilość białka w 1 porcji
I śniadanie [g]	21,11
II śniadanie [g]	6,99
Obiad [g]	
Podwieczorek [g]	1,40
Kolacja [g]	23,75
Razem ilość białka w jadłospisie dziennym [g]	
Ilość energii uzyskanej z białka** [kcal]	
Udział % energii uzyskanej z białka w pokryciu dziennego zapotrzebowania na energię**[%]	
Zalecany udział białka w pokryciu zapotrzebowania na energię wg. WHO/FAO [%]	
Ocena jadłospisu dziennego pod względem udziału białka w pokryciu dziennego zapotrzebowania na energię jest pozytywna:	
Tak*	Nie*

*właściwe podkreślić

**obliczoną wartość zaokrąglaj zgodnie z obowiązującymi zasadami matematycznymi do jedności np. 14,81 = 15; 14,02 = 14

Formularz

Zapotrzebowanie na surowce niezbędne do sporządzenia 20 porcji I śniadania i 20 porcji II śniadania dla chłopców

Lp.	Nazwa surowca/napoju	Ilość na 1 porcję [g/ml]	Zapotrzebowanie	
			Jednostka miary	na 20 porcji
1.	2.	3.	4.	5.
1	płatki owsiane		kg	
2	mleko 2%		l	
3	chleb żytni razowy		kg	
4	jajo		szt.	
5	makrela wędzona		kg	
6	majonez		kg	
7	szczypiorek		pęczek	
8	masło		kg	
9	pomidor		kg	
10	herbata		kg	
11	jogurt naturalny		opakowanie	
12	banan		kg	
13	woda mineralna niegazowana		l	

Uwaga: w kolumnie 5 należy podać otrzymane wyniki obliczeń odpowiednio w kilogramach, litrach, sztukach, pęczkach lub opakowaniach.

Obliczenia:

Kalkulacja kosztów

Kalkulacja kosztów sporządzenia I śniadania i II śniadania z przykładowego jadłospisu dziennego					
Lp.	Nazwa surowca/napoju	Jednostka miary	Ilość na 20 porcji	Cena jednostkowa (zł)	Koszt sporządzenia 20 porcji (zł)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
Razem koszt sporządzenia 20 porcji I śniadania i 20 porcji II śniadania (zł)					
Ryczałt na przyprawy 5% (zł)**					
Razem koszt sporządzenia 20 porcji I śniadania i 20 porcji II śniadania po uwzględnieniu ryczałtu (zł)					
Razem koszt sporządzenia 1 porcji I śniadania i 1 porcji II śniadania po uwzględnieniu ryczałtu (zł)**					

Kalkulacja kosztów żywienia jednego chłopca		
Wyszczególnienie	Wartość (zł)	
	na 1 dzień	na 14 dni
Koszt sporządzenia 1 porcji I śniadania i 1 porcji II śniadania po uwzględnieniu ryczałtu (zł)		
Koszt sporządzenia 1 porcji obiadu, podwieczorku i kolacji (zł)		
Razem koszt żywienia jednego chłopca – 14 dni (zł)		
Wartość marży gastronomicznej 50% (zł)		
Razem wartość żywienia jednego chłopca wyrażona w cenach netto – 14 dni (zł)		
Ustalona w zamówieniu wartość żywienia jednego chłopca w cenach netto – 14 dni (zł)		
Czy obliczona w cenach netto wartość żywienia jednego chłopca przez 14-dni turnusu spełnia wymagania zamówienia?		
Tak* Nie*		

*właściwie podkreślić

** wyniki obliczeń należy zaokrąglić w górę do dwóch miejsc po przecinku.

Uwaga!. 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 do podania I śniadania, obiadu i kolacji

Rodzaj posiłku	Zastawa stołowa do podania 1 porcji posiłku
I śniadanie	
Obiad	
Kolacja	