

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

Układ graficzny © CKE 2020

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego*

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

T.15-01-23.06-SG

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2023

CZĘŚĆ PRAKTYCZNA

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

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