

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

Układ graficzny © CKE 2015

CKE **CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

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.15-01-15.05

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
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*,
 - symbol cyfrowy zawodu,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przełącz zespołowi nadzorującemu część praktyczną egzaminu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego część praktyczną egzaminu (ZNCP).
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczony do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący ZNCP.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego ZNCP.
9. 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 tożsamości

Zadanie egzaminacyjne

W żłobku dla 60-ciorga dzieci w wieku od 1 do 3 lat zaplanowano cztery posiłki: śniadanie, II śniadanie, obiad i podwieczorek, zgodnie z zamieszczonym jadłospisem dziennym.

Jadłospis dzienny

Posiłek	Potrawy
Śniadanie	zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi, kanapka z pastą jajeczną, herbata
II śniadanie	koktajl mleczno-bananowy
Obiad	barszcz z ziemniakami na piersi z kurczaka, pulpety z dorsza w sosie koperkowym, ziemniaki, surówka z kapusty kwaszonej z jabłkiem, kompot wiśniowy
Podwieczorek	galaretka truskawkowa, biszkopt

Sporządź zapotrzebowanie na produkty niezbędne do przygotowania 60 obiadów, na podstawie tabeli Normy zużycia produktów na jedną porcję potrawy. Zapotrzebowanie na produkty wyraż w jednostce miary zakupu towaru. Druk do sporządzenia zapotrzebowania znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Zapotrzebowanie na produkty zaplanowane do sporządzenia obiadu.

Sporządź kalkulację kosztów 60 obiadów na podstawie wykonanego zapotrzebowania oraz wykazu cen produktów. Uwzględnij przeliczniki jednostek miar produktów, które znajdują się w kolumnie uwagi w tabeli Wykaz cen produktów. Koszt przypraw oblicz, stosując 5% ryczałt. Kalkulację kosztów wykonaj na formularzu, który znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Kalkulacja kosztów.

Oblicz zawartość węglowodanów w obiedzie dla jednego dziecka na podstawie danych zawartych w tabeli – Zawartość węglowodanów w 100 g wybranych produktów. Formularz do obliczenia ilości węglowodanów znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Zawartość węglowodanów w posiłku obiadowym.

Oceń dzienny jadłospis pod względem pokrycia dobowej normy na węglowodany. Oceny dokonaj na podstawie danych zawartych w tabelach Normy na węglowodany dla ludności polskiej wg IŻŻ z 2012 r. i Zawartość węglowodanów w 100 g wybranych produktów oraz informacji, że śniadanie, II śniadanie oraz podwieczorek razem dostarczają 45 g węglowodanów, a dzienny jadłospis żłobka powinien w 75% pokrywać dobowe normy na węglowodany. Druk do oceny dziennego jadłospisu pod względem pokrycia dobowej normy na węglowodany znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Ocena jadłospisu.

Normy zużycia produktów na jedną porcję potrawy

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Ilość [g]
Obiad		
barszcz z ziemniakami na piersi z kurczaka	mięso z piersi kurczaka bez skóry	10
	marchew	30
	pietruszka korzeń	10
	por	5
	seler	5
	buraki	40
	cytryna	5
	cukier	5
	natka pietruszki	5
	ziemniaki	40
	ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz	do smaku
pulpety z dorsza w sosie koperkowym	filet z dorsza bez ości i skóry	40
	olej rzepakowy uniwersalny	3
	marchew	20
	pietruszka korzeń	5
	por	5
	seler	5
	jaja	10
	bułka tarta	5
	śmietana 18%	5
	mąka pszenna typ 500	5
	cytryna	5
	koper	5
	majeranek, sól, pieprz	do smaku
	ziemniaki	ziemniaki
olej lniany		2,5
koper		5
surówka z kapusty kwaszonej z jabłkiem	kapusta kwaszona	25
	jabłka	20
	cebula	5
	marchew	20
	cukier	5
	olej lniany	5
kompot wiśniowy	wiśnie	30
	cukier	5

Wykaz cen produktów

Lp.	Nazwa produktu	Jednostka miary towaru	Cena jednostkowa [zł]	Uwagi
1.	bułka tarta	kg	4,00	
2.	buraki	kg	2,50	
3.	cebula	kg	2,00	
4.	cukier	kg	2,00	
5.	cytryna	kg	4,00	
6.	filet z dorsza bez ości i skóry	kg	28,00	
7.	jabłka	kg	2,00	
8.	jaja	szt.	0,50	1 szt. – 50 g
9.	kapusta kwaszona	kg	3,00	
10.	koper	pęczek	2,00	1 pęczek – 100 g
11.	marchew	kg	2,00	
12.	mąka pszenna typ 500	kg	3,00	
13.	mięso z piersi kurczaka bez skóry	kg	25,00	
14.	natka pietruszki	pęczek	2,00	1 pęczek – 100 g
15.	olej lniany	l	28,00	1 litr – 0,9 kg
16.	olej rzepakowy uniwersalny	l	5,00	1 litr – 0,9kg
17.	pietruszkę korzeń	kg	4,00	
18.	por	kg	6,00	
19.	seler	kg	2,00	
20.	śmietana 18%	kg	10,00	
21.	wiśnie	kg	15,00	
22.	ziemniaki	kg	1,50	

Normy na węglowodany dla ludności polskiej wg IŻŻ z 2012 r.

Grupa/płeć/wiek	Wystarczające spożycie (AL) [g]	Zalecane spożycie (RDA) [g]
Niemowlęta:		
1-6 miesięcy	60	
7-12 miesięcy	90	
Pozostałe grupy wieku		130
Kobiety w ciąży		175
Kobiety w okresie laktacji (pierwsze 6 miesięcy)		210

Zawartość węglowodanów w 100 g wybranych produktów

Nazwa produktu	Zawartość węglowodanów w 100 g produktu [g]
bułka tarta	77,6
buraki	9,5
cebula	6,9
cukier	99,8
cytryna	9,5
filet z dorsza bez ości i skóry	0
jabłka	12,1
jaja	0,6
kapusta kwaszona	3,4
koper	6,1
marchew	8,7
mąka pszenna typ 500	74,0
mięso z piersi kurczaka bez skóry	0
natka pietruszki	9,0
olej lniany	0
olej rzepakowy uniwersalny	0
pietruszka korzeń	10,5
por	5,7
seler	7,7
śmietana 18%	3,6
wiśnie	10,9
ziemniaki	18,3

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:

- zapotrzebowanie na produkty zaplanowane do sporządzenia obiadu,
- kalkulacja kosztów,
- zawartość węglowodanów w posiłku obiadowym,
- ocena jadłospisu.

Kalkulacja kosztów

Lp.	Nazwa produktu	Zapotrzebowanie produktów na 60 porcji			Cena jednostkowa [zł]	Wartość [zł]
		[g]	jednostka miary zakupu produktu	w jednostce zakupu		
Razem koszt produktów						
Ryczałt na przyprawę 5%						
Razem koszt obiadu dla 60 dzieci						

Ocena jadłospisu

Zawartość węglowodanów w posiłku obiadowym	
Zawartość węglowodanów w śniadaniu, II śniadaniu oraz podwieczorku	
Zawartość węglowodanów w dziennym jadłospisie	
Zalecana dobową normą na węglowodany w dziennym jadłospisie żłobka	
% pokrycie dobowej normy na węglowodany w dziennym jadłospisie żłobka	
Ocena dziennego jadłospisu żłobka pod względem zawartości węglowodanów	pozytywna* negatywna*

***niepotrzebne skreślić**