

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

Układ graficzny © CKE 2018

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.15-01-18.06

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
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 **KARTEŃ 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

Zapoznaj się ze wstępnym zamówieniem rodziców oraz z propozycją obiadu szkolnego dla uczniów w wieku 7-12 lat.

Wstępne zamówienie rodziców

Opis usługi	Usługa żywieniowa polegająca na przygotowaniu i wydaniu obiadu w stołówce oraz 5 godzinny pobyt w świetlicy szkolnej z dodatkowymi usługami	
Grupa osób, wiek	75 dzieci w wieku 7-12 lat	
Założenia żywienia w szkole	Straty składnika podczas produkcji potraw	10% białko
		10% tłuszcz
		55% witamina C
	Wymagana w obiedzie szkolnym realizacja średnioważonej normy na składniki odżywcze dla grupy 75 dzieci w wieku 7-12 lat	białko ogółem minimum 11 g
		tłuszcz maksimum do 24 g
		witamina C minimum 15 mg
Ustalenia dotyczące usług dodatkowych	cztery opiekunki - po 5 godzin	
	warsztaty dla chłopców „Młody konstruktor i lego” – 4 godziny	
	wynajęcie świetlicy z projektorem – 4 godziny	
	warsztaty teatralne dla dziewcząt – 4 godziny	
Wartość zamówienia w cenach netto (bez VAT)	nie wyższa niż 2600 zł	
Warunki świadczenia usług	50% marża gastronomiczna do usług żywieniowych	

Propozycja obiadu szkolnego

Zupa	Zupa z fasolą szparagową i ziemniakami
Danie zasadnicze	Makaron kokardki z sosem warzywno-mięsny
Surówka	Surówka z kapusty pekińskiej
Napój	Kompot z jabłek

Sporządź zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 75 porcji obiadu szkolnego na podstawie danych z Tabeli 1. Normatyw surowcowy na 1 porcję potraw i napoju. Formularz do sporządzenia zapotrzebowania znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym – *Formularz 1*. Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania 75 porcji obiadu szkolnego.

Oblicz zawartość witaminy C w obiedzie szkolnym, korzystając z danych zamieszczonych w Tabeli 1. Normatyw surowcowy na 1 porcję potraw i napoju oraz w Tabeli 2. Wykaz zawartości witaminy C w 100 g wybranych produktów rynkowych. *Formularz 2*. Karta zawartości witaminy C w produktach rynkowych wykorzystanych do sporządzenia porcji obiadu znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym.

Oceń obiad szkolny pod względem pokrycia średnioważonej normy na białko ogółem, tłuszcze i witaminę C dla grupy 75 dzieci w wieku 7-12 lat na *Formularzu 3*. Karta oceny wartości odżywczej obiadu szkolnego. Do oceny wykorzystaj informacje dotyczące zasad żywienia w szkole zamieszczone we wstępnym

zamówieniu rodziców. Uwzględnij w jednej porcji obiadu szkolnego zawartość: białka ogółem – 26,30 g, tłuszczów – 20,40 g oraz obliczoną w *Formularzu 2* zawartości witaminy C w produktach rynkowych. Do obliczenia strat białka ogółem, tłuszczów i witaminy C podczas produkcji obiadu szkolnego wykorzystaj procentowe dane zamieszczone we wstępnym zamówieniu rodziców. Straty składników odżywczych wyraż odpowiednio w gramach lub miligramach.

Sporządź kalkulację kosztów obiadu szkolnego i usług dodatkowych dla grupy 75 dzieci na *Formularzu 4*. Kalkulacja kosztów. Do kalkulacji usługi żywieniowej wykorzystaj dane z Tabeli 3. Wykaz kosztów sporządzenia potraw i napoju, uwzględnij 50% marżę gastronomiczną. Kalkulację usług dodatkowych sporządź na podstawie informacji zamieszczonych we Wstępnym zamówieniu rodziców oraz cen jednostkowych netto, wyrażonych w złotych za określoną jednostkę czasu z Tabeli 4. Cennik usług dodatkowych.

Sporządź wykaz zastawy stołowej niezbędnej do jednoporcjowego podania obiadu dla 75 dzieci na *Formularzu 5*. Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do wydania potraw dla 75-osobowej grupy dzieci.

Uwaga!!

Wyniki wszystkich obliczeń w arkuszu egzaminacyjnym należy podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Tabela 1. Normatyw surowcowy na 1 porcję potraw i napoju

Lp.	Nazwa surowca	Ilość [g]
Nazwa potrawy: Zupa z fasolą szparagową i ziemniakami		
1.	Fasola szparagowa	90
2.	Marchew	30
3.	Por	15
4.	Seler korzeniowy	10
5.	Ziemniaki	70
6.	Masło	5
Nazwa potrawy: Makaron kokardki z sosem warzywno-mięsny		
1.	Makaron kokardki bezjajeczny z semoliny	60
2.	Mięso wołowe (rostbef)	30
3.	Mięso wieprzowe (łopatka)	30
4.	Marchew	30
5.	Cukinia	30
6.	Cebula	15
7.	Koncentrat pomidorowy 30%	3
8.	Olej rzepakowy	5
Nazwa potrawy: Surówka z kapusty pekińskiej		
1.	Kapusta pekińska	70
2.	Jabłko	40
3.	Jogurt naturalny 2% tłuszczu	15
Nazwa napoju: Kompot z jabłek		
1.	Jabłko	90
2.	Cukier	25

Tabela 2. Wykaz zawartości witaminy C w 100 g wybranych produktów rynkowych

Lp.	Nazwa produktu/surowca	Zawartość witaminy C [mg]
1.	Fasola szparagowa	23,8
2.	Marchew	3,4
3.	Por	20,2
4.	Seler korzeniowy	8,2
5.	Ziemniaki	14,0
6.	Cukinia	9,0
7.	Cebula	6,0
8.	Koncentrat pomidorowy 30%	38,1
9.	Kapusta pekińska	27,0
10.	Jabłko	9,2
11.	Jogurt naturalny 2% tłuszczu	1,0

Tabela 3. Wykaz kosztów sporządzenia potraw i napoju

Nazwa potrawy	Koszt sporządzenia 1 porcji [zł]
Zupa z fasolą szparagową i ziemniakami	2,50
Makaron kokardki z sosem warzywno-mięsnym	2,50
Surówka z kapusty pekińskiej	1,00
Kompot z jabłek	0,50

Tabela 4. Cennik usług dodatkowych

Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Cena netto (bez VAT)
1.	Opieka nad grupą 15 dzieci – 1 opiekunka	15,00 zł/1 godz.
2.	Opieka nad grupą od 30 do 45 dzieci – 2 opiekunki	30,00 zł/1 godz.
3.	Opieka nad grupą od 45 do 60 dzieci – 3 opiekunki	45,00 zł/1 godz.
4.	Opieka nad grupą od 60 do 75 dzieci – 4 opiekunki	60,00 zł/1 godz.
5.	Wynajem świetlicy z projektorem do 2 godzin	60,00 zł/ 1 godz.
6.	Wynajem świetlicy z projektorem do 4 godzin	70,00 zł/1 godz.
7.	Wynajem świetlicy bez projektora do 2 godzin	20,00 zł/1 godz.
8.	Wynajem świetlicy bez projektora do 4 godzin	40,00 zł/1 godz.
9.	Warsztaty „Młody konstruktor i lego”	200,00 zł/1 godz.
10.	Warsztaty teatralne	100,00 zł/1 godz.

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenić będą 5 rezultatów:

- zapotrzebowanie na surowce do przygotowania 75 porcji obiadu szkolnego,
- karta zawartości witaminy C w produktach rynkowych wykorzystanych do sporządzenia porcji obiadu,
- karta oceny wartości odżywczej obiadu szkolnego,
- kalkulacja kosztów,
- wykaz zastawy stołowej niezbędnej do wydania potraw dla 75-osobowej grupy dzieci.

Formularz 1.

Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania 75 porcji obiadu szkolnego

Lp.	Nazwa surowca	Ilość na 1 porcję [g]	Ilość na 75 porcji [kg]
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			
16			
17			

Kalkulacja kosztów

Kalkulacja usługi żywieniowej w cenach netto				
Lp.	Nazwa potrawy/napoju	Koszt sporządzenia 1 porcji [zł]	Liczba porcji	Wartość [zł]
1				
2				
3				
4				
Razem koszt usługi żywieniowej				
Wartość marży gastronomicznej 50% [zł]				
Razem wartość netto usługi żywieniowej dla 75 dzieci				
Kalkulacja usług dodatkowych w cenach netto				
Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Czas świadczenia usługi	Cena jednostkowa netto [zł/godz.]	Wartość netto usługi [zł]
1				
2				
3				
4				
Razem wartość usług dodatkowych w cenach netto				
Razem wartość netto usługi żywieniowej i usług dodatkowych dla 75 dzieci				
Kontrola spełnienia wymagań wstępnego zamówienia				
Wartość zamówienia (razem wartość netto usługi żywieniowej i usług dodatkowych dla 75 dzieci) [zł]				
Określona przez rodziców wartość zamówienia w cenach netto (bez VAT-u) [zł]				
Czy obliczona w cenach netto wartość zamówienia spełnia wymagania rodziców?				
TAK*		NIE*		

*niewłaściwe skreślić

Formularz 5.**Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do wydania potraw dla 75-osobowej grupy dzieci**

Uwaga! W kolumnie 2 należy symbolem X oznaczyć wybór zastawy do wydania obiadu, w kolumnie 3 wpisać ilość potrzebnej zastawy.

Do wydania obiadu należy przygotować:		Ilość [szt.]
1	2	3
Bulionówka z podstawką		
Talerz głęboki		
Talerz płaski do dania zasadniczego		
Talerz zakąskowy		
Półmisek okrągły		
Półmisek owalny		
Sosjerka		
Filiżanka do herbaty z podstawką		
Kubek porcelanowy z uchem		
Szklanka		
Łyżka duża stołowa		
Łyżka średnia stołowa		
Łyżka do deserów		
Łyżeczka		
Widelec stołowy duży		
Widelec stołowy średni		
Widelec do ryb		
Nóż stołowy duży		
Nóż stołowy średni		
Nóż do ryb		

Zaznaczenie wszystkich pozycji nie jest wyborem!

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)

A large grid of graph paper, consisting of 20 columns and 30 rows of small squares, intended for calculations. The grid is empty and occupies most of the page.

