

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

Układ graficzny © CKE 2017

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.15-01-18.01

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 14 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 placówki wychowawczej organizującej jednodniowy wypoczynek dla dzieci.

Zapoznaj się ze wstępnym zamówieniem na organizację jednodniowego wypoczynku oraz zaplanowanym jadłospisem dla dzieci.

Wstępne zamówienie na organizację jednodniowego wypoczynku dla dzieci

Specyfikacja usługi		Jednodniowy pobyt
Liczba dzieci		45
Wiek dzieci		12 lat
Charakterystyka grupy		10 dziewcząt, 35 chłopców
Usługi żywieniowe	Liczba posiłków	3 posiłki
	Rodzaje posiłków	II śniadanie, obiad, podwieczorek
Zalecenia żywieniowe dla dzieci	Norma na energię dla dziewcząt w wieku 12 lat	1800 kcal/dobę
	Norma na energię dla chłopców w wieku 12 lat	2050 kcal /dobę
	Norma na tłuszcz dla dzieci	Zawartość tłuszczu nie przekracza 61 g/dobę
	Posiłki powinny pokryć co najmniej 45% normy na energię i co najmniej 60% normy na tłuszcz	
Ustalenia dotyczące usług dodatkowych	Trzech opiekunów – po 8 godzin każdy	
	Zajęcia sportowe ogólnorozwojowe przy muzyce prowadzone przez trenera – 1 godzina	
	Warsztaty plastyczne prowadzone przez animatora – 2 godziny	
Warunki świadczenia usług	Marża gastronomiczna – 50%	
	Rabat – 5% liczony od kosztu usług żywieniowych i usług dodatkowych, jeśli dzieci korzystają w trakcie pobytu z zajęć sportowych ogólnorozwojowych przy muzyce	
Wartość zamówienia dla jednego dziecka wyrażona w cenach netto (bez VAT)		Maksymalna wartość zamówienia – 19,00 zł

Jadłospis zaplanowany dla dzieci na pobyt jednodniowy

Rodzaj posiłku	Nazwa potrawy/napoju
II śniadanie	Kanapka z serem i warzywami
	Woda z cytryną
Obiad	Chłodnik z ogórkiem i rzodkiewką
	Pieczeń wieprzowa duszona
	Ryż na sypko
	Surówka z marchwi i jabłka
	Woda z cytryną
Podwieczorek	Ciasto bananowo-jogurtowe
	Napój grejpfrutowy

Sporządź zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania II śniadania i podwieczorku, które zaplanowano w jadłospisie dla 45 dzieci na podstawie danych zamieszczonych w Tabeli 1. – Normatyw surowcowy na 10 porcji potraw i napojów. Formularz do sporządzenia zapotrzebowania znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym – Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania 45 porcji II śniadania i 45 porcji podwieczorku.

Sporządź kalkulację kosztów żywienia i usług dodatkowych dla jednego dziecka na formularzu – Kalkulacja kosztów. W kalkulacji żywienia uwzględnij obliczenia zawarte w sporządzonym zapotrzebowaniu na surowce, a także przeliczone ilości: natki pietruszki, sałaty, jogurtu naturalnego i jaj na jednostki zakupu. Przeliczenie wykonaj w tabeli zamieszczonej w miejscu przeznaczonym na obliczenia pomocnicze. W kalkulacji kosztów uwzględnij koszt sporządzenia obiadu dla 45 dzieci, który wynosi 180,00 zł, a także dane zamieszczone w Tabeli 2. – Wykaz cen jednostkowych potraw, surowców i napojów niezbędnych do sporządzenia II śniadania i podwieczorku oraz w Tabeli 3. – Cennik usług dodatkowych.

Oceń zaplanowany jadłospis pod względem pokrycia średnioważonego zapotrzebowania na energię na formularzu – Karta oceny energetycznej zaplanowanego jadłospisu. Do obliczenia wartości energetycznej zaplanowanego jadłospisu wykorzystaj dane z Tabeli 4. – Wartość energetyczna w zaplanowanych posiłkach. Do obliczenia średnioważonego zapotrzebowania na energię dla grupy 10 dziewcząt i 35 chłopców w wieku 12 lat wykorzystaj dane zamieszczone we wstępnym zamówieniu. Obliczoną wartość energetyczną jadłospisu dziennego uznaj za prawidłową, jeżeli stanowi co najmniej 45% średnioważonego zapotrzebowania na energię w zaplanowanym jadłospisie.

Oceń zaplanowany jadłospis pod względem % pokrycia normy na tłuszcz na formularzu – Karta oceny zawartości tłuszczu w zaplanowanym jadłospisie. Do obliczenia zawartości tłuszczu w II śniadaniu wykorzystaj dane zamieszczone w Tabeli 1. – Normatyw surowcowy na 10 porcji potraw i napojów oraz w Tabeli 5. – Zawartość tłuszczu w 100 g wybranych produktów rynkowych. Zawartość tłuszczu w pozostałych posiłkach zaplanowanych w jadłospisie oblicz na podstawie danych z Tabeli 6. – Zawartość tłuszczu w zaplanowanym obiedzie i podwieczorku. Do obliczenia procentowego pokrycia normy na tłuszcz wykorzystaj dane zamieszczone we wstępnym zamówieniu.

Sporządź wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania zaplanowanych w jadłospisie posiłków dla jednego dziecka na formularzu – Wykaz zastawy stołowej dla jednego dziecka. Do sporządzenia wykazu wykorzystaj dane zawarte w Tabeli 7. – Zastawa stołowa na wyposażeniu placówki wychowawczej.

Tabela 1.

Normatyw surowcowy na 10 porcji potraw i napojów

Rodzaj posiłku	Nazwa potrawy/napoju	Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość na 10 porcji
II śniadanie	Kanapka z serem i warzywami Woda z cytryną	ser gouda	kg	0,40
		masło extra	kg	0,05
		chleb żytni razowy	kg	0,80
		kiełki	kg	0,07
		natka pietruszki	kg	0,04
		ogórek	kg	0,20
		papryka czerwona	kg	0,20
		sałata	kg	0,10
		cytryna	kg	0,005
		woda źródlana	l	2,40
Podwieczorek	Ciasto bananowo-jogurtowe Napój grejpfrutowy	jogurt naturalny	kg	0,26
		jajo	kg	0,10
		olej rzepakowy	kg	0,035
		mąka pszenna typ 550	kg	0,17
		banan	kg	0,35
		cytryna	kg	0,002
		cukier	kg	0,08
		sok z czerwonych grejpfrutów	l	1,00
		woda źródlana	l	2,00
		proszek do pieczenia	kg	0,007

Tabela 2.

**Wykaz cen jednostkowych potraw, surowców i napojów niezbędnych do sporządzenia
II śniadania i podwieczorku**

Nazwa potrawy/surowca/napoju	Jednostka miary	Cena jednostkowa zakupu [zł]
ser gouda	kg	17,00
masło extra	kg	16,40
chleb żytni razowy	kg	6,38
kiełki	kg	17,60
natka pietruszki	pęczek	2,00
ogórek	kg	6,85
papryka czerwona	kg	7,99
sałata	szt.	3,00
cytryna	kg	4,80
woda źródlana	l	0,50
jogurt naturalny	opakowanie	2,50
jajo	szt.	0,60
olej rzepakowy	kg	4,85
mąka pszenna typ 550	kg	2,50
banan	kg	4,40
cukier	kg	2,50
sok z czerwonych grejpfrutów	l	4,29
proszek do pieczenia	kg	14,67

Tabela 3.**Cennik usług dodatkowych**

Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Cena jednostkowa netto (bez VAT)
1	Opieka dla 15 dzieci – jeden opiekun	10,00 zł/1 godz.
2	Opieka dla 30 dzieci – dwóch opiekunów	20,00 zł/1 godz.
3	Opieka dla 45 dzieci – trzech opiekunów	30,00 zł/1 godz.
4	Zajęcia sportowe ogólnorozwojowe przy muzyce – jeden trener	50,00 zł/1 godz.
5	Warsztaty plastyczne dla grupy poniżej 30 dzieci – jeden animator	50,00 zł/1 godz.
	Warsztaty plastyczne dla grupy od 30 do 50 dzieci – jeden animator	60,00 zł/1 godz.
6	Basen – jedno dziecko	10,00 zł/ 2 godz.

Tabela 4.**Wartość energetyczna w zaplanowanych posiłkach**

Rodzaj posiłku	Nazwa potrawy/napoju	Wartość energetyczna [kcal/1 porcję]
II śniadanie	Kanapka z serem i warzywami	277,50
	Woda z cytryną	
Obiad	Chłodnik z ogórkiem i rzodkiewką	473,00
	Pieczeń wieprzowa duszona	
	Ryż na sypko	
	Surówka z marchwi i jabłka	
	Woda z cytryną	
Podwieczorek	Ciasto bananowo-jogurtowe	175,90
	Napój grejpfrutowy	

Tabela 5.**Zawartość tłuszczu w 100 g wybranych produktów rynkowych**

Lp.	Nazwa surowca	Zawartość tłuszczu w 100 g produktu [g]
1	ser gouda	17,4
2	masło extra	82,5
3	chleb żytni razowy	1,7
4	kiełki	0,6
5	natka pietruszki	0,4
6	papryka czerwona	0,4

Tabela 6.**Zawartość tłuszczu w zaplanowanym obiedzie i podwieczorku**

Nazwa posiłku	Nazwa potrawy/napoju	Zawartość tłuszczu [g/1 porcję]
Obiad	Chłodnik z ogórkiem i rzodkiewką	20,3
	Pieczeń wieprzowa duszona	
	Ryż na sypko	
	Surówka z marchwi i jabłka	
	Woda z cytryną	
Podwieczorek	Ciasto bananowo-jogurtowe	4,8

Tabela 7.**Zastawa stołowa na wyposażeniu placówki wychowawczej**

Naczynia szklane	szklanki literatki kompotierki
Zastawa porcelanowa	talerze głębokie bulionówki z podstawkami talerze płaskie Ø 21 cm talerze płaskie Ø 24 cm wazy dzbanki do herbaty kubki
Sztućce	łyżki średnie łyżki duże noże średnie widelce średnie noże duże widelce duże widelczyki do ciasta

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenię podlegać będzie 5 rezultatów:

- Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania 45 porcji II śniadania i 45 porcji podwieczorku,
- Kalkulacja kosztów,
- Karta oceny wartości energetycznej zaplanowanego jadłospisu,
- Karta oceny zawartości tłuszczu w zaplanowanym jadłospisie,
- Wykaz zastawy stołowej dla jednego dziecka.

Formularz

Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania 45 porcji II śniadania i 45 porcji podwieczorku

Lp.	Nazwa surowca	Jednostka miary [kg, l]	Ilość na 10 porcji	Ilość na 45 porcji
1.	2.	3.	4.	5.

Uwaga: W kolumnie 5. obliczoną ilość surowców zaokrąglić do dwóch miejsc po przecinku, z wyjątkiem obliczonej ilości wody źródlanej, którą należy zaokrąglić do liczby całkowitej oraz soku z czerwonych grejpfrutów do jednego miejsca po przecinku.

Kalkulacja kosztów

Kalkulacja kosztów usług żywieniowych w cenach netto					
Lp.	Nazwa surowca	Jednostka miary/zakupu [kg/l/pęczek/sztuka/ opakowanie]	Ilość na 45 porcji w jednostce miary/zakupu	Cena jednostkowa zakupu [zł]	Koszt surowca na 45 porcji [zł] *
1	ser gouda				
2	masło extra				
3	chleb żytni razowy				
4	kielki				
5	natka pietruszki				
6	ogórek				
7	papryka czerwona				
8	sałata				
9	cytryna				
10	woda źródlana				
11	jogurt naturalny				
12	jajo				
13	olej rzepakowy				
14	mąka pszenna typ 550				
15	banan				
16	cukier				
17	sok z czerwonych grejpfrutów				
18	proszek do pieczenia				
Razem koszt sporządzenia II śniadania i podwieczorku dla 45 dzieci [zł]					
Koszt sporządzenia obiadu dla 45 dzieci [zł]					
Razem koszt sporządzenia II śniadania, obiadu i podwieczorku dla 45 dzieci [zł]					
Wartość marży gastronomicznej 50% [zł]					
Razem wartość usług żywieniowych w cenach netto dla 45 dzieci [zł]					
Razem wartość usług żywieniowych w cenach netto dla 1 dziecka [zł]*					

Kalkulacja usług dodatkowych w cenach netto				
Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Czas trwania usługi	Cena jednostkowa netto [zł/godz.]	Wartość netto usługi [zł]
1.				
2.				
3.				
Razem wartość usług dodatkowych w cenach netto dla 45 dzieci [zł]				
Wartość usług dodatkowych w cenach netto dla 1 dziecka [zł]*				
Razem wartość usług żywieniowych i usług dodatkowych w cenach netto dla 1 dziecka [zł]				
Rabat 5% [zł]*				
Razem wartość usług żywieniowych i usług dodatkowych w cenach netto dla 1 dziecka po uwzględnieniu rabatu [zł]				
Ustalona w zamówieniu maksymalna cena netto dla 1 dziecka [zł]				
Czy obliczona wartość usług żywieniowych i usług dodatkowych dla 1 dziecka w cenach netto spełnia wymagania zamówienia?				
Tak **		Nie **		

* W kalkulacióni kosztów wyniki obliczeń zaokrąglić do dwóch miejsc po przecinku.

** właściwe podkreślić

Uwaga: W kalkulacióni 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.

Obliczenia pomocnicze:

Tabela do przeliczenia ilości surowców na jednostki zakupu

Lp.	Nazwa surowca	Ilość na 45 porcji [kg]	Przelicznik	Ilość surowca w jednostkach zakupu [pęczek/sztuka/opakowanie]
1	natka pietruszki		1 pęczek = 0,09 kg	
2	sałata		1 sztuka = 0,15 kg	
3	jogurt naturalny		1 opakowanie = 0,39 kg	
4	jajo		1 sztuka = 0,05 kg	

Karta oceny wartości energetycznej zaplanowanego jadłospisu

Średnioważone zapotrzebowanie na energię dla grupy dziewcząt i chłopców w wieku 12 lat			
Grupa	Liczba dzieci	% udział grupy*	Zalecana norma na energię [kcal/dobę]
Dziewczęta			
Chłopcy			
Razem		100%	XXXXXXXXXX
Średnioważone zapotrzebowanie na energię [kcal/dobę] *			
Wartość energetyczna zaplanowanego jadłospisu			
Wartość energetyczna posiłków: II śniadania, obiadu i podwieczorku [kcal]			
Średnioważone zapotrzebowanie na energię dla grupy dziewcząt i chłopców w wieku 12 lat [kcal]			
% pokrycia średnioważonego zapotrzebowania na energię po spożyciu posiłków zaplanowanych w jadłospisie: II śniadanie, obiad, podwieczorek [%]*			
Ocena wartości energetycznej zaplanowanego jadłospisu			
% pokrycia średnioważonego zapotrzebowania na energię w zaplanowanym jadłospisie wynosi co najmniej 45%			TAK / NIE**

* wyniki obliczeń zaokrąglić do dwóch miejsc po przecinku

** właściwe podkreślić

Obliczenia pomocnicze:

Karta oceny zawartości tłuszczu w zaplanowanym jadłospisie

Zawartość tłuszczu w II śniadaniu					
Lp.	Nazwa surowca	Ilość surowca w 10 porcjach [kg]	Ilość surowca w 1 porcji [g]	Zawartość tłuszczu w 100 g surowca [g]	Zawartość tłuszczu w 1 porcji [g]
1	ser gouda				
2	masło extra				
3	chleb żytni razowy				
4	kiełki				
5	natka pietruszki				
6	papryka czerwona				
Razem zawartość tłuszczu w II śniadaniu					
Zawartość tłuszczu w jadłospisie					
Wyszczególnienie					Zawartość tłuszczu
II śniadanie [g/1 porcję] *					
Obiad [g/1 porcję]					
Podwieczorek [g/1 porcję]					
Razem zawartość tłuszczu w posiłkach [g/1 porcję]					
Norma na tłuszcz dla jednego dziecka [g/dobę]					
% pokrycia normy na tłuszcz po spożyciu posiłków zaplanowanych w jadłospisie [%]					
% pokrycia normy na tłuszcz wynosi co najmniej 60%					TAK / NIE**

*obliczoną zawartość tłuszczu w II śniadaniu należy zaokrąglić do jednego miejsca po przecinku

**właściwe podkreślić

Wykaz zastawy stołowej dla jednego dziecka

Rodzaj posiłku	Zastawa stołowa dla jednego dziecka
II Śniadanie	
Obiad	
Podwieczorek	