

**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.15-01-21.06-SG

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2021

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 10 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 sanatorium, które przyjęło zamówienie na zorganizowanie turnusu zdrowotnego dla 30 dorosłych osób. Opracuj dokumentację niezbędną do realizacji zamówienia na pełny dzień pobytu.

W tym celu:

- sporządź zapotrzebowania na surowce niezbędne do przygotowania 30 porcji obiadu, zgodnie z wymaganiami określonymi we wstępnym zamówieniu,
- sporządź kalkulację kosztów obiadu dla 30 osób,
- sporządź kalkulację kosztów usług żywieniowych oraz usług dodatkowych w pełnym dniu pobytu dla jednej osoby,
- oblicz wartość odżywczą całodziennego wyżywienia,
- sporządź zapotrzebowanie ilościowe na stoły i bieliznę stołową,
- uzupełnij opis schematu nakrycia do obiadu dla jednego kuracjusza.

Do opracowania dokumentacji wykorzystaj informacje zawarte w zamówieniu wstępnym na organizację turnusu zdrowotnego i tabelach oznaczonych od 1 do 6. Dokumentację stanowią formularze oznaczone od 1 do 6 zamieszczone w arkuszu egzaminacyjnym, w części pt.: „Dokumentacja niezbędna do realizacji zamówienia”, które należy wypełnić.

Zamówienie wstępne na organizację turnusu zdrowotnego

Liczba osób dorosłych	30
Zalecenia żywieniowe	Posiłki przygotowane według zasad diety łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu.
	5 posiłków dziennie
	Średnie dzienne zapotrzebowanie energetyczne - 2000 kcal/dzień
	Norma na tłuszcz – 45 g/dzień/osobę
	Norma na cholesterol – 300 mg/dzień/osobę
Ustalenia dotyczące usług dodatkowych na pełny dzień pobytu	Opieka lekarsko - pielęgniarska – w cenie pobytu
	Zabieg leczniczy elektrostymulacja – w cenie pobytu
	Zabieg leczniczy borowinowy – w cenie nieprzekraczającej 25,00 zł
Informacje dodatkowe	Metoda podawania obiadu – jednoporcjowo.
	Kuracjusze spożywają posiłki przy sześćcioosobowych stołach, usadzeni naprzeciwko siebie przy dłuższych krawędziach stołu. Pierwsze nakrycie ustawione 45 cm od brzegu stołu i 75 cm między nakryciami.
Warunki świadczenia usług	Marża gastronomiczna - 50%-
	Koszt usług żywieniowych i usług dodatkowych w pełnym dniu pobytu dla jednej osoby nie wyższy niż 85,00 zł netto

Tabela 1. Przykładowy jednodniowy jadłospis w pełnym dniu pobytu oraz normatyw surowcowy potraw i napojów w diecie łatwostrawnej z ograniczeniem tłuszczu

Nazwa posiłku	Nazwa potrawy/napoju	Nazwa surowca	Ilość na 1 porcję [g]	
Śniadanie	Kasza manna na mleku	Mleko 2% tłuszczu	350	
		Kasza manna	30	
		Cukier	3	
	Pieczywo z masłem	Chleb pszenny	60	
		Masło extra	5	
	Twaróg z pomidorem	Twaróg półtłusty	50	
		Pomidor	50	
	Herbata zielona	Herbata zielona	2	
Woda		200		
II śniadanie	Maliny w galaretkce	Maliny	80	
		Żelatyna	3	
		Cukier	20	
		Woda	100	
Obiad	Zupa jarzynowa z lanymi kluskami	Marchew	100	
		Pietruszka	50	
		Seler	50	
		Fasolka szparagowa	40	
		Kalafior	40	
		Mleko 2% tłuszczu	50	
		Mąka pszenna typ 500	5	
		Jaja	15	
		Sól	Do smaku	
		Pulpety z drobiu w sosie koperkowym	Kurczak – tuszka	200
	Bułka pszenna		20	
	Jaja		10	
	Mąka pszenna typ 500		25	
	Marchew		60	
	Pietruszka		40	
	Koper		10	
	Pieprz mielony		Do smaku	
	Sól		Do smaku	
	Marchew oprószana	Marchew	100	
		Masło extra	5	
		Mąka pszenna typ 500	2	
		Cukier	2	
	Ziemniaki puree	Ziemniaki	250	
		Mleko 2% tłuszczu	30	
		Sól	Do smaku	
	Kompot przecierany	Truskawki	50	
		Jabłka	50	
		Cukier	18	
	Podwieczorek	Jabłko w sosie waniliowym	Jabłko	80
			Mleko 2% tłuszczu	150
			Cukier	10
			Cukier wanilinowy	3
			Mąka ziemniaczana	3
Kolacja	Pasta z dorsza	Dorsz wędzony	100	
		Śmietanka 9% tłuszczu	10	
	Pieczywo pszenne	Bułka pszenna	50	
	Salata	Salata	10	

Tabela 2. Wykaz cen jednostkowych zakupu surowców

Lp.	Nazwa surowca	Jednostka miary	Cena jednostkowa [zł]
1.	Marchew	kg	4,00
2.	Pietruszka	kg	10,00
3.	Seler	kg	8,00
4.	Fasolka szparagowa	kg	12,00
5.	Kalafior	szt.	6,50
6.	Mleko 2% tłuszczu	l	3,50
7.	Mąka pszenna typ 500	kg	3,00
8.	Jaja	szt.	0,60
9.	Kurczak - tuszka	kg	19,50
10.	Bułka pszenna	szt.	1,50
11.	Koper	pęczek	2,60
12.	Masło extra	kg	28,00
13.	Cukier	kg	3,00
14.	Ziemniaki	kg	2,80
15.	Truskawki	kg	15,00
16.	Jabłka	kg	6,00

Tabela 3. Ceny posiłków

Posiłek	Cena 1 porcji [zł]
Śniadanie	7,00
II śniadanie	4,00
Obiad	Należy obliczyć
Podwieczorek	4,10
Kolacja	8,00

Tabela 4. Cennik usług dodatkowych

Lp.	Usługa dodatkowa	Czas trwania usługi	Cena jednostkowa netto [zł]
1.	Opieka lekarsko-pielęgniarska	24 h	-
2.	Zabieg leczniczy: elektrostymulacja-	10 minut	20,00
3.	Zabieg leczniczy: laseroterapia	10 minut	20,00
4.	Zabieg leczniczy: hydromasaż	10 minut	25,00
5.	Zabieg leczniczy: kąpiel solankowa	10 minut	23,00
6.	Zabieg leczniczy: kąpiel wirowa	10 minut	20,00
7.	Zabieg leczniczy: kąpiel borowinowa	10 minut	25,00
8.	Zabieg leczniczy: okładanie borowinami	10 minut	30,00

Tabela 5. Zawartość tłuszczu, cholesterolu i energii w posiłkach w pełnym dniu pobytu

Lp.	Rodzaj posiłku	Zawartość tłuszczu w 1 porcji posiłku [g]	Zawartość cholesterolu w 1 porcji posiłku [mg]	Zawartość energii w 1 porcji posiłku [kcal]
1.	Śniadanie	14,81	41,40	538,20-
2.	II śniadanie	0,24	0,00	114,49
3.	Obiad	18,20	168,80	841,29
4.	Podwieczorek	3,32	12,00	176,24
5.	Kolacja	2,17	53,50	242,10

Tabela 6. Wykaz stołów i bielizny stołowej części gastronomicznej sanatorium (fragment)

Stoły/bielizna stołowa
Stół Ø 80 [cm]
Stół Ø 125 [cm]
Stół Ø 140 [cm]
Stół 90 x 90 [cm]
Stół 90 x 240 [cm]
Stół 90 x 300 [cm]
Obrus Ø 130 [cm]
Obrus Ø 175 [cm]
Obrus Ø 190 [cm]
Obrus 140 x 140 [cm]
Obrus 140 x 290 [cm]
Obrus 140 x 350 [cm]

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenię podlegać będzie 6 rezultatów:

- zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 30 porcji obiadu – formularz 1,
- kalkulacja kosztów obiadu – formularz 2,
- kalkulacja kosztów usług żywieniowych oraz usług dodatkowych w pełnym dniu pobytu dla jednej osoby – formularz 3,
- karta oceny wartości odżywczej całodziennego wyżywienia – formularz 4,
- zapotrzebowanie ilościowe na stoły i bieliznę stołową – formularz 5,
- opis schematu nakrycia do obiadu dla jednego kuracjusza - formularz 6.

„Dokumentacja niezbędna do realizacji zamówienia”

Formularz 1.

Zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 30 porcji obiadu
(sporządź na podstawie zamówienia wstępnego i Tabeli 1.)

Lp.	Nazwa surowca	Ilość na 1 porcję [g]	Ilość na 30 porcji * [kg]
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			

* wyniki należy zaokrąglić do drugiego miejsca po przecinku

Tabela do przeliczenia ilości surowców na jednostki zakupu

Lp.	Nazwa surowca	Ilość na 30 porcji [kg]	Przelicznik	Ilość surowca w jednostkach zakupu [pęczek, sztuka, litr]
1.	Kalafior		1 szt. = 0,6 kg	
2.	Jaja		1 szt.= 0,05 kg	
3.	Bułka pszenna		1 szt.= 0,05 kg	
4.	Koper		1 pęczek = 0,025 kg	
5.	Mleko		1 l = 1kg	

Kalkulacja kosztów obiadu
 (sporządź na podstawie Formularza 1. i Tabeli 2.)

Lp.	Nazwa surowca	Jednostka miary zakupu	Ilość surowca na 30 porcji w jednostce miary zakupu	Cena jednostkowa zakupu [zł]	Koszt surowca na 30 porcji * [zł]
1.	Marchew	kg			
2.	Pietruszka	kg			
3.	Seler	kg			
4.	Fasolka szparagowa	kg			
5.	Kalafior	szt.			
6.	Mleko 2% tłuszczu	l			
7.	Mąka pszenna typ 500	kg			
8.	Jaja	szt.			
9.	Kurczak – tuszka	kg			
10.	Bułka pszenna	szt.			
11.	Koper	pęczek			
12.	Masło extra	kg			
13.	Cukier	kg			
14.	Ziemniaki	kg			
15.	Truskawki	kg			
16.	Jabłka	kg			
Razem koszt surowców obiadu na 30 porcji [zł]					
Wartość ryczałtu na przyprawy 5% [zł]					
Razem koszt surowców obiadu z ryczałtem na przyprawy na 30 porcji [zł]					
Razem koszt surowców obiadu z ryczałtem na przyprawy na 1 porcję [zł]					

* w kolumnie „Koszt surowca na 30 porcji” wyniki należy zaokrąglić do drugiego miejsca po przecinku

Kalkulacja kosztów usług żywieniowych oraz usług dodatkowych w pełnym dniu pobytu dla jednej osoby

(sporządź na podstawie zamówienia wstępnego, Tabeli 3. i Tabeli 4.)

Lp.	Rodzaj posiłku	Cena 1 porcji [zł]
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
Razem koszt wyżywienia dla jednej osoby [zł]		
Wartość marży gastronomicznej 50% [zł]		
Razem usługi żywieniowe w pełnym dniu pobytu w cenach netto dla jednej osoby [zł]		
Kalkulacja usług dodatkowych		
Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Wartość netto usługi [zł]
1.		0,00
2.		0,00
3.		
Razem wartość usług dodatkowych w cenach netto dla jednej osoby [zł]		
Razem wartość usług żywieniowych i usług dodatkowych w cenach netto dla jednej osoby [zł]		
Kontrola spełnienia wymagań zamówienia wstępnego		
Ustalona w zamówieniu maksymalna cena netto usług żywieniowych i usług dodatkowych dla jednej osoby w pełnym dniu pobytu [zł]		
Czy obliczony w cenach netto koszt zamówienia usług żywieniowych i usług dodatkowych dla jednej osoby spełnia wymagania zamówienia?		
TAK* NIE*		

* właściwe podkreślić

Karta oceny wartości odżywczej całodziennego wyżywienia*(sporządź na podstawie zamówienia wstępnego i Tabeli 5.)*

Lp.	Rodzaj posiłku	Zawartość tłuszczu w 1 porcji* [g]	Zawartość cholesterolu w 1 porcji* [mg]	Zawartość energii w 1 porcji* [kcal]
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
Suma				
Norma spożycia składnika/energii wg zaleceń żywieniowych				
Procentowy udział składnika/energii w dziennym zapotrzebowaniu [%]				
Ocena pozytywna, jeżeli % pokrycia normy na tłuszcz w przykładowym pełnym jednodniowym jadłospisie wynosi od 85 do 110%		Ocena pozytywna** negatywna**	X	X
Ocena pozytywna, jeżeli % pokrycia normy na cholesterol w przykładowym pełnym jednodniowym jadłospisie nie przekracza 100%		X	Ocena pozytywna** negatywna**	X
Ocena pozytywna, jeżeli % pokrycia normy na energię w przykładowym pełnym jednodniowym jadłospisie wynosi od 90 do 110%		X	X	Ocena pozytywna** negatywna**

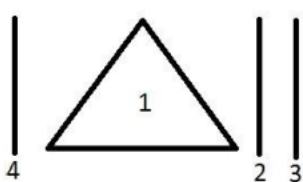
* obliczone wartości należy zaokrąglić do drugiego miejsca po przecinku

** właściwe podkreślić

Zapotrzebowanie ilościowe na stoły i bieliznę stołową
(sporządź na podstawie zamówienia wstępnego i Tabeli 6.)

Stoły/bielizna	Rozmiar stołu [cm]	Ilość [szt.]

Opis schematu nakrycia do obiadu dla jednego kuracjusza

Szkic nakrycia	Nazwa elementu nakrycia
 <p>Szkic nakrycia przedstawia trójkąt z numerem 1 w środku. Po lewej stronie trójkąta znajduje się jedna pionowa linia z numerem 4 pod nią. Po prawej stronie trójkąta znajdują się dwie pionowe linie z numerem 2 pod nimi, a dalej jedna pionowa linia z numerem 3 pod nią.</p>	<p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>4.</p>