

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**

Numer zadania: **01**

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

Miejsce na naklejkę  
z numerem PESEL i z kodem  
ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

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

**T.15-01-14.05**

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2014  
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 przekaz 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.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. 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

W przedszkolu dla 50-ga dzieci w wieku od 4 do 6 lat zaplanowano cztery posiłki: I śniadanie, II śniadanie, obiad i podwieczerek, zgodnie z poniższym jadłospisem dziennym.

### Jadłospis dzienny

| Posiłek      | Potrawy                                                                                                      |
|--------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| I śniadanie  | kluski lane na mleku, kanapka z masłem, serem żółtym, pomidorem, rzodkiewką i szczypiorkiem, herbata miętowa |
| II śniadanie | koktajl mleczno-owocowy                                                                                      |
| Obiad        | zupa pomidorowa z makaronem, gulasz z indyka z warzywami, kasza jaglana, buraczki z jabłkiem, kompot         |
| Podwieczerek | biszkopty, owoce                                                                                             |

Sporządź, na podstawie normy zużycia produktów na jedną porcję potrawy, zapotrzebowanie na produkty zaplanowane do przygotowania 50 obiadów. 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 50 obiadów na podstawie wykonanego zapotrzebowania i wykazu cen. Przy sporządzaniu kalkulacji kosztów uwzględnij koszt przypraw stosując 5% ryczałt. Druk do sporządzenia kalkulacji kosztów znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Kalkulacja kosztów.

Oblicz zawartość wapnia w posiłku obiadowym dla jednego dziecka na podstawie danych zawartych w tabeli – Zawartość wapnia w 100 g produktów zaplanowanych na obiad. Druk do obliczenia zawartości wapnia w posiłku obiadowym znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Zawartość wapnia w posiłku obiadowym.

Oceń dzienny jadłospis pod względem pokrycia dobowej normy na wapń. Oceny dokonaj na podstawie danych zawartych w tabeli – Zalecane dobowe normy na składniki mineralne (RDA) wg IŻiŻ z 2012. Dzienny jadłospis przedszkola powinien w 80% pokrywać dobowe normy na składniki mineralne. Posiłki: I śniadanie, II śniadanie, podwieczerek dostarczają łącznie 476,77 mg wapnia. Druk do oceny dziennego jadłospisu pod względem pokrycia dobowej normy na wapń znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Ocena jadłospisu.

### Uwaga:

Dla ułatwienia wykonania obliczeń należy przyjąć, że:

1 ml śmietany można traktować jako 1 g śmietany,

1 ml oleju rzepakowego można traktować jako 1 g oleju rzepakowego,

1 ml oliwy z oliwek można traktować jako 1 g oliwy z oliwek.

## Normy zużycia produktów na jedną porcję potrawy

| Nazwa posiłku               | Nazwa produktu                                                 | Jednostka miary | Ilość |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------|-------|
| Obiad                       |                                                                |                 |       |
| zupa pomidorowa z makaronem | marchew                                                        | g               | 30    |
|                             | pietruska korzeń                                               | g               | 10    |
|                             | por                                                            | g               | 5     |
|                             | seler                                                          | g               | 5     |
|                             | śmietana 12%                                                   | ml              | 5     |
|                             | mąka pszenna typ 500                                           | g               | 5     |
|                             | koncentrat pomidorowy                                          | g               | 10    |
|                             | makaron                                                        | g               | 10    |
|                             | natka pietruszki                                               | g               | 3     |
|                             | przyprawy                                                      | do smaku        |       |
| gulasz z indyka z warzywami | mięso z piersi indyka                                          | g               | 50    |
|                             | marchew                                                        | g               | 20    |
|                             | pietruska korzeń                                               | g               | 10    |
|                             | por                                                            | g               | 10    |
|                             | seler                                                          | g               | 10    |
|                             | olej rzepakowy uniwersalny                                     | ml              | 3     |
|                             | papryka czerwona                                               | g               | 10    |
|                             | ogórek kwaszony                                                | g               | 10    |
|                             | oliwa z oliwek                                                 | ml              | 5     |
|                             | natka pietruszki                                               | g               | 10    |
|                             | zioła (lubczyk, kolendra), ziele angielskie, liść laurowy, sól | do smaku        |       |
| kasza                       | kasza jaglana                                                  | g               | 40    |
| buraczki z jabłkiem         | burak czerwony                                                 | g               | 80    |
|                             | jabłko                                                         | g               | 30    |
|                             | cebula                                                         | g               | 5     |
|                             | cytryna                                                        | g               | 5     |
|                             | oliwa z oliwek                                                 | ml              | 5     |
|                             | cukier                                                         | g               | 5     |
| kompot                      | mieszanka kompotowa z czarnej porzeczki                        | g               | 50    |
|                             | cukier                                                         | g               | 5     |

### Wykaz cen

| Nazwa produktu                          | Jednostka miary towaru | Cena jednostkowa [zł] |
|-----------------------------------------|------------------------|-----------------------|
| mięso z piersi indyczej                 | kg                     | 20,00                 |
| marchew                                 | kg                     | 2,00                  |
| pietruska korzeń                        | kg                     | 4,00                  |
| por                                     | kg                     | 5,00                  |
| seler                                   | kg                     | 2,00                  |
| śmietana 12%                            | l                      | 10,0                  |
| mąka pszenna typ 500                    | kg                     | 3,00                  |
| koncentrat pomidorowy                   | kg                     | 12,00                 |
| makaron                                 | kg                     | 10,00                 |
| natka pietruszki                        | 100 g (pęczek)         | 2,00                  |
| olej rzepakowy uniwersalny              | l                      | 8,00                  |
| papryka czerwona                        | kg                     | 10,00                 |
| ogórek kwaszony                         | kg                     | 4,00                  |
| oliwa z oliwek                          | l                      | 15,00                 |
| kasza jaglana BIO                       | kg                     | 9,00                  |
| burak czerwony                          | kg                     | 2,00                  |
| jabłko                                  | kg                     | 3,00                  |
| cebula                                  | kg                     | 3,00                  |
| cytryna                                 | kg                     | 6,00                  |
| cukier                                  | kg                     | 4,00                  |
| mieszanka kompotowa z czarnej porzeczki | kg                     | 8,00                  |

### Zawartość wapnia w 100 g produktów zaplanowanych na obiad

| Nazwa produktu                          | Zawartość wapnia w 100 g produktu [mg] |
|-----------------------------------------|----------------------------------------|
| burak czerwony                          | 41                                     |
| cebula                                  | 25                                     |
| cukier                                  | 1                                      |
| cytryna                                 | 40                                     |
| jabłko                                  | 4                                      |
| kasza jaglana BIO                       | 33                                     |
| koncentrat pomidorowy                   | 55                                     |
| makaron                                 | 10                                     |
| marchew                                 | 36                                     |
| mąka pszenna typ 500                    | 18                                     |
| mieszanka kompotowa z czarnej porzeczki | 39                                     |
| mięso z piersi indyczej                 | 2                                      |
| natka pietruszki                        | 193                                    |
| ogórek kwaszony                         | 18                                     |
| olej rzepakowy uniwersalny              | 0                                      |
| oliwa z oliwek                          | 0                                      |
| papryka czerwona                        | 13                                     |
| pietruszkę korzeń                       | 43                                     |
| por                                     | 48                                     |
| seler                                   | 40                                     |
| śmietana 12%                            | 106                                    |

### Zalecane dobowe normy na składniki mineralne (RDA) wg IŻiŻ z 2012

| Grupa/wiek     | Wapń mg/osobę | Fosfor mg/osobę | Żelazo mg/osobę |
|----------------|---------------|-----------------|-----------------|
| <b>Dzieci:</b> |               |                 |                 |
| 1-3 lat        | 700           | 460             | 7               |
| 4-6 lat        | 1000          | 500             | 10              |
| 7-9 lat        | 1000          | 600             | 10              |

**Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.**

**Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:**

- zapotrzebowanie na produkty zaplanowane do sporządzenia obiadu,
- kalkulacja kosztów,
- zawartość wapnia w posiłku obiadowym,
- ocena jadłospisu pod względem zawartości wapnia.

## Strona 6 z 9

## Kalkulacja kosztów

[illegible]

**Uwaga: Wynik obliczeń zaokrąglic do dwóch miejsc po przecinku.**

[illegible]

Strona 8 z 9

### Ocena jadłospisu pod względem zawartości wapnia

|                                                                      |                                        |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Zawartość wapnia w posiłku obiadowym                                 |                                        |
| Zawartość wapnia w śniadaniu I, śniadaniu II i podwieczorku          |                                        |
| Zawartość wapnia w dziennym jadłospisie                              |                                        |
| Zalecana dobową norma na wapń (RDA) wg IŻiŻ z 2012                   |                                        |
| % pokrycia dobowej normy na wapń w dziennym jadłospisie przedszkola  |                                        |
| Ocena dziennego jadłospisu przedszkola po względem zawartości wapnia | <b>pozytywna*</b><br><b>negatywna*</b> |

**\*niepotrzebne skreślić**