

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

Układ graficzny © CKE 2016



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.15-01-16.05**

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2016  
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 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 dokumentację związaną z wyżywieniem 40-osobowej grupy w wieku 16 lat, przebywającej w ośrodku sportowym, dla której opracowano jadłospis dzienny.

### Jadłospis dzienny

Posiłki	Potrawy
śniadanie	płatki owsiane na mleku, bułka graham, chleb jasny, ser żółty, polędwica, papryka, powidła śliwkowe, jabłko, herbata
obiad	zupa pomidorowa z ryżem, schab pieczony, ziemniaki z wody z koperkiem, mizeria, sok pomarańczowy
podwieczorek	koktajl jogurtowo-malinowy, drożdżówka z kruszonką
kolacja	pasta jajeczna ze szczypiorkiem, pieczywo mieszane, sałata, herbata owocowa

Sporządź zapotrzebowanie na produkty niezbędne do przygotowania 40 obiadów. Wykorzystaj dane zawarte w Tabeli 1 – Normatyw surowcowy na 10 porcji potraw i napojów oraz w Tabeli 2 – Wykaz cen surowców. Zapotrzebowanie na surowce wyraż w jednostkach miary zakupu towaru. W obliczeniach uwzględnij następujące założenia: 1 pęczek natki pietruszki waży 100 g, 1 pęczek koperku waży 100 g, 1 litr soku pomarańczowego waży 1 000 g. Druk do sporządzenia zapotrzebowania znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania 40 obiadów.

Sporządź kalkulację kosztów 40 obiadów zaplanowanych w jadłospisie dziennym, na podstawie sporządzonego zapotrzebowania na surowce oraz danych zamieszczonych w Tabeli 2 – Wykaz cen surowców. W kalkulacji uwzględnij 5% ryczałt na przyprawy oraz 50% marżę gastronomiczną. Wyniki obliczeń zaokrąglaj do dwóch miejsc po przecinku. Kalkulację kosztów wykonaj na formularzu, który znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Kalkulacja obiadu (w cenach netto).

Oblicz wartość energetyczną obiadu na podstawie danych zawartych w Tabeli 1 – Normatyw surowcowy na 10 porcji potraw i napojów oraz w Tabeli 3 – Wartość energetyczna w 100 g wybranych produktów. Druk do obliczenia znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Wartość energetyczna jednego obiadu.

Oceń jadłospis dzienny pod względem pokrycia średnioważonego zapotrzebowania na energię. Do obliczenia średnioważonego zapotrzebowania na energię dla grupy 30 dziewcząt i 10 chłopców w wieku 16 lat wykorzystaj dane zawarte w Tabeli 4 – Normy na energię dla młodzieży na poziomie RDA wg IŻiŻ z 2012 r. W obliczeniach wartości energetycznej jadłospisu dziennego uwzględnij wartość energetyczną obiadu i pozostałych posiłków. Wartość energetyczna pozostałych posiłków, tj. śniadania, podwieczorku i kolacji, wynosi 1 900,60 kcal. Obliczoną wartość energetyczną jadłospisu dziennego uznaj za prawidłową, jeżeli różni się od średnioważonego zapotrzebowania nie więcej niż  $\pm 10\%$ . Formularz do oceny jadłospisu dziennego znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Ocena jadłospisu dziennego.

Sporządź wykaz zastawy stołowej do wydania posiłków jednoporcjowo, metodą niemiecką, dla 40 osób na podstawie opracowanego przez ośrodek sportowy jadłospisu dziennego. Druk do sporządzenia wykazu znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Wykaz zastawy stołowej dla 40 osób.

## Normatyw surowcowy na 10 porcji potraw i napojów

Nazwa potrawy obiadu	Nazwa surowca	Ilość [g]
zupa pomidorowa z ryżem	marchew	100
	pietruszka	100
	seler	100
	por	50
	pomidory świeże	1 200
	koncentrat pomidorowy 30%	200
	cebula	100
	masło	40
	natka pietruszki	50
	ryż	800
	sól, pieprz, bazylija	do smaku
schab pieczony	schab	1 500
	masło	100
	sól, pieprz, ziele angielskie, zioła prowansalskie	do smaku
ziemniaki z wody z koperkiem	ziemniaki	2 500
	koperek	50
	sól	do smaku
mizeria	ogórek świeży	1 100
	śmietana 12 % tłuszczu	200
	koperek	50
	sól, sok z cytryny	do smaku
sok pomarańczowy	sok pomarańczowy	2 000

Tabela 2

## Wykaz cen surowców

Lp.	Nazwa surowca	Jednostka miary zakupu towaru [kg/pęczek/litr]	Cena jednostkowa [zł]
1.	marchew	kg	2,00
2.	pietruska	kg	4,00
3.	seler	kg	3,00
4.	por	kg	6,00
5.	pomidory świeże	kg	4,00
6.	koncentrat pomidorowy 30 %	kg	12,00
7.	cebula	kg	3,00
8.	masło	kg	10,00
9.	natka pietruszki	pęczek	2,50
10.	ryż	kg	5,00
11.	schab	kg	16,00
12.	ziemniaki	kg	2,00
13.	koperek	pęczek	1,50
14.	ogórek świeży	kg	3,00
15.	śmietana 12 %	kg	10,00
16.	sok pomarańczowy	litr	4,00

Tabela 3

## Wartość energetyczna w 100 g wybranych produktów

Nazwa produktu	Wartość energetyczna [kcal]
marchew	27
pietruska	38
seler	21
por	24
pomidory świeże	15
koncentrat pomidorowy 30 %	104
cebula	30
masło	740
natka pietruszki	36
ryż	300
schab	130
ziemniaki	80
koperek	26
ogórek świeży	12
śmietana 12% tłuszczu	133
sok pomarańczowy	42

**Normy na energię dla młodzieży na poziomie RDA wg IŻiŻ z 2012 r.**

Płeć	Wiek	Energia [kcal]
Dziewczęta	13-15 lat	2 450
	16-18 lat	2 500
Chłopcy	13-15 lat	3 000
	16-18 lat	3 400

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

**Ocenie podlegać będzie 5 rezultatów:**

- zapotrzebowanie na surowce do przygotowania 40 obiadów,
- kalkulacja obiadu,
- wartość energetyczna jednego obiadu,
- ocena jadłospisu dziennego,
- wykaz zastawy stołowej dla 40 osób.







**Ocena jadłospisu dziennego**

Średnioważone zapotrzebowanie na energię dla grupy dziewcząt i chłopców w wieku 16 lat				
Grupa	Liczba osób	% grupy	Zalecana norma na energię na poziomie RDA dla grupy [kcal]	Średnioważone zapotrzebowanie na energię [kcal]
Dziewczęta				
Chłopcy				
<b>Razem</b>		100%	xxx	

**Wartość energetyczna jadłospisu dziennego**

Wartość energetyczna jednego obiadu [kcal]	
Wartość energetyczna posiłków: śniadania, podwieczorku i kolacji [kcal]	<b>1 900,60</b>
<b>Razem wartość energetyczna jadłospisu dziennego [kcal]</b>	

**Ocena wartości energetycznej jadłospisu**

Średnioważone zapotrzebowanie na energię dla grupy dziewcząt i chłopców w wieku 16 lat [kcal]	
% pokrycie średnioważonego zapotrzebowania na energię w jadłospisie dziennym	
Ocena pozytywna gdy % pokrycia średnioważonego zapotrzebowania na energię w jadłospisie dziennym wynosi 100% lub od 90% do 110%	<b>Ocena pozytywna*</b>
Ocena negatywna, gdy % pokrycia średnioważonego zapotrzebowania na energię w jadłospisie dziennym jest niższy niż 90% lub wyższy od 110%	<b>Ocena negatywna*</b>

\* właściwe podkreślić

**Obliczenia:**

## Wykaz zastawy stołowej dla 40 osób

Rodzaj zastawy stołowej	Rodzaj posiłku			
	Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
<b>Zastawa porcelanowa</b>	Ilość [szt.]			
Talerz głęboki ø24				
Talerz płaski ø26				
Talerz zakąskowy ø21				
Talerzyk deserowy ø19				
Talerzyk ø17				
Półmisek na 10 porcji				
Waza o pojemności 2,5 litra				
Bulionówka o pojemności 200 ml				
Sosjerka na 6 porcji				
Filiżanka do herbaty o pojemności 200 ml z podstawką				
Filiżanka do kawy o pojemności 200 ml z podstawką				
Dzbanek do herbaty o pojemności 1,5 litra				
Dzbanek do kawy o pojemności 1,5 litra				
<b>Zastawa szklana</b>	Ilość [szt.]			
Szklanka o pojemności 150 ml				
Szklanka wysoka o pojemności 250 ml				
Goblet				
Dzbanek o pojemności 2,0 litrów				
Kompotierka z podstawką				
Pucharek				

[www.EgzaminZawodowy.info](https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info)