

**Arkusz 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.15-01-16.08

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 prace na rzecz ośrodka sportowego.

Zapoznaj się ze wstępnym zamówieniem na pobyt jednodniowy 12-osobowej grupy studentów oraz zaplanowanym jadłospisem dziennym złożonym z pięciu posiłków i zawierającym dwie propozycje śniadania I.

Wstępne zamówienie na pobyt jednodniowy

Specyfikacja usługi	jeden dzień pobytu
Liczba osób	12 studentów
Płeć i wiek	mężczyźni – 20÷24 lata
Rodzaj diety	dzienna na 3 400 kcal
Rodzaj posiłków	I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja
Dodatkowe ustalenia żywieniowe	norma spożycia witaminy C w pięciu zaplanowanych posiłkach ma wynosić 90 g/dobę
Usługi dodatkowe	basen – 2 godziny dla 10 osób
	hala sportowa – 8 godzin dla 12 osób
	siłownia – 2 godziny dla 12 osób
	centrum odnowy biologicznej – 2 godziny dla 12 osób
Wartość usług żywieniowych i dodatkowych według cen netto	nie wyższa niż 1 900 zł dla 12 osób
Warunki świadczenia usług żywieniowych w ośrodku	marża gastronomiczna stosowana w ośrodku wynosi 150%.

Zaplanowany jadłospis dzienny

Rodzaj posiłku	Nazwa potrawy/produktu/napoju	Waga 1 porcji [g]
I śniadanie propozycja 1	Jajecznica na boczku	180
	Pieczywo mieszane	120
	Masło	8
	Pomidor	50
	Kawa z mlekiem i cukrem	225
I śniadanie propozycja 2	Pieczywo mieszane	120
	Masło	8
	Twaróg ze szczypiorkiem	110
	Kakao z mlekiem i cukrem	225
II śniadanie	Musli wielozbożowe z rodzynkami	50
	Jogurt naturalny	200
	Jabłko	150
Obiad	Zupa pomidorowa z ryżem	450
	Sznyceł z karkówki	150
	Ziemniaki pieczone	300
	Surówka z kapusty włoskiej i marchwi	100
	Kompot z czarnych porzeczek	200
	Ciasto kruche kokosowe	100
Podwieczorek	Galaretka agrestowa	100
	Woda mineralna	200
Kolacja	Ryba po grecku	200
	Chleb tostowy	130
	Masło	10
	Herbata z cukrem	220
	Woda mineralna	200

Oblicz wartość energetyczną dla obu propozycji I śniadania i wybierz tę propozycję I śniadania, której wartość energetyczna pokrywa od 25% do 30% dziennego zapotrzebowania studentów na energię. Dzielne zapotrzebowanie energetyczne studentów wynosi 3 400 kcal. Druk do obliczenia wartości energetycznej i dokonania wyboru I śniadania znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym – Karta wyboru I śniadania.

Oblicz zawartość witaminy C w posiłkach zaplanowanych w jadłospisie dziennym: wybranej propozycji I śniadania, w II śniadaniu, obiedzie, podwieczorku i kolacji. Oceń pokrycie normy na witaminę C. Norma witaminy C dla mężczyzny w wieku 20÷24 lat na poziomie RDA wg IŻŻ z 2012 r. wynosi 90 mg/dobę. Do oceny wykorzystaj dane zawarte w Tabeli 1 – Wykaz zawartości witaminy C w 100 g potraw, produktów i napojów zaplanowanych w jadłospisie dziennym. Formularz do obliczenia zawartości witaminy C znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym – Karta oceny zawartości witaminy C.

Sporządź zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania dania zasadniczego dla 12-osobowej grupy studentów. Wykorzystaj dane zamieszczone w Tabeli 2 – Normatyw surowcowy na 1 porcję potraw zaplanowanych w daniu zasadniczym. Formularz do sporządzenia zapotrzebowania znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym – Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania dania zasadniczego.

Sporządź kalkulację kosztów żywienia i usług dodatkowych dla 12-osobowej grupy studentów. Do sporządzenia kalkulacji żywienia wykorzystaj dane zawarte w Tabeli 3 – Wykaz kosztów usług żywieniowych oraz uwzględnij 150% marżę gastronomiczną stosowaną przez ośrodek sportowy. Kalkulację usług dodatkowych sporządź w cenach netto na podstawie danych zamieszczonych w Tabeli 4 – Wykaz usług dodatkowych. Druk do sporządzenia kalkulacji znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym – Kalkulacja jednodniowego pobytu 12-osobowej grupy studentów.

Wpisz na druku ilości zastawy stołowej niezbędnej do podania i konsumpcji potraw i napojów zaplanowanych na obiad dla 12-osobowej grupy. Uwzględnij metodę niemiecką do podawania potraw. Druk do wypełnienia znajduje się w arkuszu egzaminacyjnym – Wykaz zastawy stołowej.

Tabela 1

Wykaz zawartości witaminy C w 100 g potraw, produktów i napojów zaplanowanych w jadłospisie dziennym

Lp.	Nazwa potrawy/napoju/produktu	Zawartość witaminy C [mg]
1.	Pomidor	22,0
2.	Kawa z mlekiem i cukrem	1,0
3.	Kakao z mlekiem i cukrem	1,0
4.	Twaróg ze szczypiorkiem	22,0
5.	Musli wielozbożowe z rodzynkami	3,0
6.	Jogurt naturalny	1,0
7.	Jabłko	9,2
8.	Zupa pomidorowa z ryżem	1,0
9.	Ziemniaki pieczone	5,5
10.	Surówka z kapusty włoskiej i marchwi	10,6
11.	Kompot z czarnych porzeczek	6,4
12.	Ciasto kruche kokosowe	0,2
13.	Galaretka agrestowa	5,5
14.	Ryba po grecku	3,0
15.	Niewymienione produkty, napoje	0,0

Tabela 2

Normatyw surowcowy na 1 porcję potraw zaplanowanych w daniu zasadniczym

Nazwa potrawy	Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość
Sznycel z karkówki	Karkówka (bez kości)	g	250
	Mąka pszenna	g	10
	Bułka tarta	g	20
	Jaja	g	10
	Smalec	g	20
	Sól, pieprz	x	do smaku
Ziemniaki pieczone	Ziemniaki	g	350
	Masło	g	10
	Tymianek świeży	g	2
	Sól, pieprz	x	do smaku
Surówka z kapusty włoskiej i marchwi	Kapusta włoska	g	80
	Marchew	g	30
	Cebula	g	10
	Olej	g	10
	Sól, cukier, kwasek cytrynowy	x	do smaku

Tabela 3

Wykaz kosztów usług żywieniowych

Rodzaj posiłku	Koszt jednostkowy sporządzenia 1 porcji posiłku (w zł)
I śniadanie (propozycja 1, propozycja 2)	4,00
II śniadanie	2,00
Obiad	10,00
Podwieczorek	1,50
Kolacja	4,00

Tabela 4

Wykaz usług dodatkowych

Nazwa usługi dodatkowej	Cena netto (bez VAT-u) od 1 osoby
Hala sportowa	1,00 zł/1 godzina
Basen	gratis
Centrum odnowy biologicznej	30,00 zł/1 godzina
Siłownia	gratis

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenię będzie podlegać 5 rezultatów:

- karta wyboru I śniadania,
- karta oceny zawartości witaminy C w zaplanowanych posiłkach,
- zapotrzebowanie na surowce do przygotowania dania zasadniczego,
- kalkulacja jednodniowego pobytu 12-osobowej grupy studentów,
- wykaz zastawy stołowej.

www.EgzaminZawodowy.info

Karta wyboru I śniadania

Rodzaj posiłku	Nazwa potrawy/produktu/napoju	Waga 1 porcji [g]	Wartość energetyczna 100 g [kcal]	Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]	
I śniadanie propozycja 1	Jajecznica na boczku	180	250		
	Pieczywo mieszane	120	250		
	Masło	8	750		
	Pomidor	50	20		
	Kawa z mlekiem i cukrem	225	35		
	Razem wartość energetyczna I śniadania – propozycja 1				
	Dzienne zapotrzebowanie energetyczne mężczyzn w wieku 20÷24 lat [kcal]				3 400
	% pokrycia przez śniadanie I – propozycję 1 dziennego zapotrzebowania energetycznego studentów				
I śniadanie propozycja 2	Pieczywo mieszane	120	250		
	Masło	8	750		
	Twaróg ze szczypiorkiem	110	131		
	Kakao z mlekiem i cukrem	225	66		
	Razem wartość energetyczna I śniadania – propozycja 2				
	Dzienne zapotrzebowanie energetyczne mężczyzn w wieku 20÷24 lat [kcal]				3 400
	% pokrycia przez śniadanie I – propozycję 2 dziennego zapotrzebowania energetycznego studentów				

Na podstawie obliczonej wartości % pokrycia zapotrzebowania energetycznego mężczyzn w wieku 20÷24 lat wybieram I śniadanie – propozycję (wpisz numer wybranej propozycji)

Kalkulacja jednodniowego pobytu 12-osobowej grupy studentów

Kalkulacja usług żywieniowych (w cenach netto)							
Lp.	Rodzaj posiłku	Koszt jednostkowy sporządzenia 1 porcji posiłku (zł)	Wysokość marży (%)	Wartość marży (zł)	Cena netto 1 porcji posiłku (zł)	Liczba posiłków	Wartość netto posiłków (zł)
Razem wartość usług żywieniowych wyrażona w cenach netto							
Kalkulacja usług dodatkowych (w cenach netto)							
Lp.	Nazwa usługi dodatkowej	Czas trwania usługi (godz.)	Cena netto od 1 os./godz. (zł)	Liczba osób korzystających z usługi dodatkowej	Wartość netto usługi (zł)		
Razem wartość usług dodatkowych wyrażona w cenach netto							
Razem wartość usług żywieniowych i usług dodatkowych wyrażona w cenach netto							
Dopuszczalna wartość usług dla 12-osobowej grupy studenckiej ustalona we wstępnym zamówieniu wyrażona w cenach netto							
Obliczona cena netto usługi dla 12-osobowej grupy studenckiej						Spełnia ustalenia* Nie spełnia ustaleń*	

*niepotrzebne skreślić

Uwaga! Pozycje w kolumnie wartość netto należy zaokrąglić do dwóch miejsc po przecinku. W kalkulacji należy wpisywać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku np.: 1 zł – zapis 1,00 zł, 1 zł 50 groszy – zapis 1,50 zł.

Obliczenia:

Wykaz zastawy stołowej

Nazwa zastawy/sprzętu	Ilość (szt.)	Nazwa zastawy/sprzętu	Ilość (szt.)
Zastawa porcelanowa		Zastawa metalowa, sprzęt serwisowy	
Talerz płaski ø 28 cm		Patera	
Talerz płaski ø 21cm		Nóż duży	
Talerz płaski ø 19 cm		Nóż średni	
Talerz głęboki ø 26 cm		Nóż do ryb	
Bulionówka z podstawką		Nóż deserowy	
Filizanki do kawy z podstawką		Widelec duży	
Filizanki do herbaty z podstawką		Widelec średni	
Półmisek owalny		Widelec do ryb	
Waza		Widelczyk do ciast	
Salaterka ø 23 cm		Widelec półmiskowy do mięs	
Cukiernica		Łyżka duża	
Dzbanek do kawy/herbaty		Łyzeczka mała do kawy/herbaty	
Zastawa szklana		Łyżka i widelec sałatkowe	
Tumbler 250 ml		Łyzeczka do cukru	
Tumbler 150 ml		Łyżka do sosu	
Pucharek z podstawką		Łyżka wazowa	
Dzbanek o pojemności 1,5 l		Szczypce do ciast	
Salaterka ø 21 cm		Menaż do przypraw	

www.EgzaminZawodowy.info