Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Układ graficzny © CKE 2020

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**
Numer zadania: **01**
Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

Miejsce na naklejkę z numerem PESEL i z kodem ośrodka

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*

Ćwicz na zawodowe.edu.pl - testy i arkusze egzaminacyjne

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 sześcioosobowych 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

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl

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 galaretce	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
	Sałata	Sałata	10

.

zawodowe.edu.pl - arkusze CKE i pytania egzaminacyjne

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

Arkusz pobrany z zawodowe.edu.pl

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.

Ocenie 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.

Pobierz więcej arkuszy z zawodowe.edu.pl

„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		1szt.= 0,05 kg	
4.	Koper		1 pęczek = 0,025 kg	
5	Mleko		1 l = 1kg	

zawodowe.edu.pl - arkusze CKE i pytania egzaminacyjne

Formularz 2.

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*

Ćwicz na zawodowe.edu.pl - testy i arkusze egzaminacyjne

Formularz 3.

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*

zawodowe.edu.pl - arkusze CKE i pytania egzaminacyjne

Formularz 4.

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*

Ćwicz na zawodowe.edu.pl - testy i arkusze egzaminacyjne

Formularz 5.

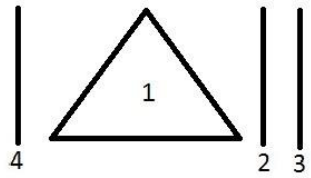
Zapotrzebowanie ilościowe na stoły i bieliznę stołową

(sporządź na podstawie zamówienia wstępnego i Tabeli 6.)

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

Formularz 6.

Opis schematu nakrycia do obiadu dla jednego kuracjusza

Szkic nakrycia	Nazwa elementu nakrycia
	**1.** **2.** **3.** **4.**

Dla nauczycieli: zawodowe.edu.pl - monitoring klas i generowanie egzaminów