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.15-01-22.06-SG
Czas trwania egzaminu: **150 minut**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2022
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 9 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*

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

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace na rzecz ośrodka wypoczynkowego, który przyjął wstępne zamówienie na zorganizowanie całodziennego wyżywienia dla ośmiu kobiet. Opracuj dokumentację niezbędną do realizacji zamówienia, w tym celu:

- oblicz całodobowe zapotrzebowanie energetyczne dla kobiety korzystając ze wzorów Harrisa i Benedicta,
- wypełnij kartę oceny wartości energetycznej kolacji,
- sporządź zapotrzebowanie na surowce i produkty niezbędne do przygotowania 8 porcji I śniadania,
- sporządź kalkulację usługi żywieniowej,
- sporządź wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji potraw i napojów wchodzących w skład obiadu.

Do opracowania dokumentacji wykorzystaj informacje zawarte we wstępnych ustaleniach i tabelach oznaczonych od A do F. Dokumentację stanowią formularze oznaczone od 1 do 5 zamieszczone w arkuszu egzaminacyjnym, które należy wypełnić.

Wstępne ustalenia

Specyfikacja usługi		Całodzienne wyżywienie w ośrodku wypoczynkowym
Liczba kobiet		8
Dane niezbędne do wyznaczenia zaleceń żywieniowych	Wiek kobiet	30 lat
	Średnia masa ciała	60 kg
	Średni wzrost	170 cm
	Aktywność zawodowa	średnia
	Aktywność pozazawodowa	mała
Usługi żywieniowe	Rodzaj posiłków	I śniadanie, II śniadanie, obiad, kolacja – wg ustalonego jadłospisu
	Zalecany udział energii pochodzącej z kolacji	25 – 30% całodziennego zapotrzebowania energetycznego
	Sposób podania potraw i napojów	metoda niemiecka
Warunki świadczenia usług żywieniowych	Wartość netto zamówienia usług żywieniowych	nie wyższa niż 1200,00 zł
	Marża gastronomiczna	200%

Tabela A. Poziom aktywności fizycznej

Poziom aktywności pozazawodowej	**Poziom aktywności zawodowej**					
	mała		**umiarkowana**		**duża**	
	M	**K**	**M**	**K**	**M**	**K**
mała	1,4	1,4	1,6	1,5	1,7	1,5
umiarkowana	1,5	1,5	1,7	1,6	1,8	1,6
duża	1,6	1,6	1,8	1,7	1,9	1,7

M - mężczyzna, K - kobieta

Arkusz pobrany z zawodowe.edu.pl

Tabela B. Całodzienny jadłospis

Nazwa posiłku	Nazwa potrawy/napoju	Ilość na 1 porcję
I śniadanie	mix sałat z pomidorami i awokado w sosie winegret	100 g
	jaja poszetowe	100 g
	bułka kajzerka	50 g
	masło extra	10 g
	kawa z mlekiem	250 ml
II śniadanie	jogurt naturalny z granolą	170 g
	napój pomarańczowy	150 ml
Obiad	krem z pomidorów	200 g
	tosty ziołowe	30 g
	grillowany filet z kurczaka	100 g
	ziemniaki purée	150 g
	brokuły z wody	200 g
	brownie z orzechami	80 g
	kawa czarna	150 ml
	lemoniada grejpfrutowa	200 ml
Kolacja	ravioli ze szpinakiem i ricottą	220 g
	sos śmietanowy	80 g
	herbata z miodem i cytryną	250 ml

Tabela C. Wartość energetyczna potraw i napojów wchodzących w skład kolacji

Nazwa potrawy/napoju	Wartość energetyczna w 100 g potrawy/napoju [kcal]
ravioli ze szpinakiem i ricottą	190
sos śmietanowy	105
herbata z miodem i cytryną	22

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl

Tabela D. Normatyw surowcowy potraw i napojów do przygotowania I śniadania

Nazwa potrawy/napoju	Nazwa surowca/produktu	Ilość na 1 porcję
mix sałat z pomidorami i awokado w sosie winegret	roszponka	15 g
	rukola	15 g
	sałata lodowa	20 g
	pomidory	25 g
	awokado	15 g
	oliwa	8 ml
	ocet winny	4 ml
	sól, cukier	do smaku
jaja poszetowe	jaja	100 g
	ocet winny	5 ml
dodatki	bułka kajzerka	50 g
	masło extra	10 g
kawa z mlekiem	kawa mielona	12 g
	mleko 2%	150 ml

Tabela E. Wykaz przeliczników jednostek miary na jednostki zakupu

Nazwa surowca/produktu	Przelicznik
Jajo	50 g = 1 sztuka
Bułka kajzerka	50 g = 1 sztuka
Masło extra	10 g = 1 opakowanie

Tabela F. Koszt surowcowy potraw i napojów

Grupa potraw/napojów	Koszt surowców do sporządzenia 1 porcji [zł]
Zupy	5,00
Dodatki do zup	1,00
Dania główne	8,00
Dodatki skrobiowe	2,00
Dodatki witaminowe	3,00
Desery	4,00
I śniadanie – zestaw z napojem	8,00
II śniadanie – zestaw z napojem	4,00
Kolacja – zestaw z napojem	9,00
Napoje zimne	2,00
Napoje gorące	2,00

Pobierz więcej arkuszy z zawodowe.edu.pl

Czas na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie będzie podlegać 5 rezultatów:

- całodobowe zapotrzebowanie energetyczne – formularz 1.,
- karta oceny wartości energetycznej kolacji – formularz 2.,
- zapotrzebowanie na surowce i produkty niezbędne do przygotowania 8 porcji I śniadania – formularz 3.,
- kalkulacja usługi żywieniowej – formularz 4.,
- wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji potraw i napojów wchodzących w skład obiadu – formularz 5.

Formularz 1.

Całodobowe zapotrzebowanie energetyczne

(Sporządź na podstawie wstępnych ustaleń i Tabeli A.)

Wzory Harrisa i Benedicta na obliczenie PPM i CPM

PPM (kcal/dobę) = 665 + (9,6 × A) + (1,8 × B) – (4,7 × C)
gdzie:
A – masa ciała w kg,
B – wzrost w cm,
C – wiek w latach

CPM = PPM × W
gdzie:
W – wskaźnik poziomu aktywności fizycznej

Rodzaj przemiany materii	Dane	Obliczenia	Wynik
PPM (kcal/dobę)	A = …..… B = …..… C = …..…		PPM = ……..
CPM (kcal/dobę)	PPM = ……. W = …….		CPM = ……..

Arkusz pobrany z zawodowe.edu.pl

Formularz 2.

Karta oceny wartości energetycznej kolacji

(Sporządź na podstawie Tabeli B. i Tabeli C., wstępnych ustaleń i wyniku z Formularza 1.)

Lp.	Nazwa potrawy/napoju	Masa 1 porcji [g]*	Wartość energetyczna 100 g [kcal]	Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]
1.				
2.				
3.				
Razem wartość energetyczna kolacji [kcal]				
Całodobowe zapotrzebowanie energetyczne (CPM) [kcal/dobę]				
Udział energii pochodzącej z kolacji [%]				
Zalecany udział energii pochodzącej z kolacji w całodobowym zapotrzebowaniu energetycznym (CPM) [kcal]				

Czy udział energii pochodzącej z kolacji spełnia zalecenia żywieniowe?

TAK** **NIE****

**gramy należy uznać za równoważne z mililitrami*
***właściwe podkreślić*

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)

Darmowe egzaminy zawodowe: zawodowe.edu.pl

Formularz 3.

Zapotrzebowanie na surowce i produkty niezbędne do przygotowania 8 porcji I śniadania

(Sporządź na podstawie Tabeli D. i Tabeli E.
Zsumuj surowce występujące kilka razy. Jaja, bułki kajzerki podaj w sztukach, a masło extra w opakowaniach.
Nie zaokrąglaj otrzymanych wyników.)

Lp.	Nazwa surowca/produktu	Jednostka miary	Ilość na 1 porcję	Jednostka miary	Ilość na 8 porcji
1.	Roszponka	g		*kg*	
2.	Rukola	g		*kg*	
3.	Sałata lodowa	g		*kg*	
4.	Pomidory	g		*kg*	
5.	Awokado	g		*kg*	
6.	Oliwa	ml		*l*	
7.	Ocet winny	ml		*l*	
8.	Jaja	g		*szt.*	
9.	Bułka kajzerka	g		*szt.*	
10.	Masło extra	g		*op.*	
11.	Kawa mielona	g		*kg*	
12.	Mleko 2%	ml		*l*	
13.	Sól, cukier	do smaku	----------	*do smaku*	----------

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)

Narzędzia dla nauczycieli zawodowych: zawodowe.edu.pl

Formularz 4.

Kalkulacja usługi żywieniowej

(Sporządź na podstawie Tabeli F. i wstępnych ustaleń.)

Kalkulacja kosztu surowców				
Lp.	**Nazwa potrawy/napoju**	**Liczba porcji [szt.]**	**Koszt surowców do sporządzenia 1 porcji [zł]**	**Koszt surowców do sporządzenia 8 porcji [zł]**
1.	krem z pomidorów			
2.	tosty ziołowe			
3.	grillowany filet z kurczaka			
4.	ziemniaki puree			
5.	brokuły z wody			
6.	brownie z orzechami			
7.	kawa czarna			
8.	lemoniada grejpfrutowa			
Razem koszt surowców do sporządzenia obiadu [zł]				
Kalkulacja całodziennego wyżywienia				
Lp.	**Nazwa posiłku**	**Liczba porcji [szt.]**	**Koszt surowców do sporządzenia 1 porcji [zł]**	**Koszt surowców do sporządzenia 8 porcji [zł]**
1.	I śniadanie			
2.	II śniadanie			
3.	Obiad	X	X	
4.	Kolacja			
Razem koszt surowców do sporządzenia całodziennego wyżywienia dla 8 kobiet [zł]				
Wartość marży 200% [zł]				
Razem wartość netto usługi żywieniowej dla 8 kobiet [zł]				
Czy obliczona wartość netto usługi żywieniowej dla 8 kobiet spełnia warunki zapisane we wstępnym ustaleniu? **TAK*** **NIE***				

****właściwe podkreślić***

Uwaga! W kolumnach dotyczących kosztów, wartości sporządzenia potraw, cen jednostkowych należy wpisać obliczenia z dwoma miejscami po przecinku np.: 1 zł – zapis 1,00, 1 zł 50 groszy – zapis 1,50

Darmowe egzaminy zawodowe: zawodowe.edu.pl

Formularz 5.

Wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji potraw i napojów wchodzących w skład obiadu

(Sporządź na podstawie wstępnych ustaleń oraz Tabeli B.
Wybrane pozycje zaznacz znakiem X. Zaznaczenie wszystkich pozycji nie jest wyborem.)

Lp.	Nazwa zastawy stołowej	Zupa	Danie główne z dodatkami	Deser z napojem gorącym	Napój zimny
Zastawa ceramiczna					
1.	Talerz głęboki				
2.	Bulionówka z podstawką				
3.	Talerz do dania zasadniczego				
4.	Talerz zakąskowy				
5.	Talerz deserowy				
6.	Talerz do pieczywa				
7.	Półmisek				
8.	Waza do zupy				
9.	Kieliszek do jaj				
10.	Filiżanka do herbaty z podstawką				
11.	Filiżanka do kawy z podstawką				
Zastawa metalowa					
12.	Łyżka stołowa duża				
13.	Łyżka stołowa średnia				
14.	Łyżka deserowa				
15.	Łyżeczka do herbaty				
16.	Łyżeczka do kawy				
17.	Widelec stołowy duży				
18.	Widelec stołowy średni				
19.	Widelec deserowy				
20.	Nóż stołowy duży				
21.	Nóż stołowy średni				
22.	Nóż do masła				
Zastawa szklana					
23.	Goblet				
24.	Tumbler				
25.	Pucharek z podstawką				

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