***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.15-01-23.06-SG**
Czas trwania egzaminu: **150 minut**

# EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
# Rok 2023
# 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*

zawodowe.edu.pl - darmowa platforma egzaminów zawodowych

**Zadanie egzaminacyjne**

Wykonaj prace na rzecz firmy cateringowej, która przyjęła zamówienie na zorganizowanie obiadu dla 48 dzieci podczas wycieczki szkolnej.

Opracuj dokumentację niezbędną do realizacji zamówienia:

- zapotrzebowanie na surowce do przygotowania zupy dla 48 osób,
- kartę kalkulacyjną usługi cateringowej,
- kartę oceny wartości energetycznej obiadu,
- kartę oceny wartości odżywczej obiadu,
- wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji potraw i napoju wchodzących w skład obiadu.

Formularze niezbędne do sporządzenia dokumentacji znajdują się w arkuszu egzaminacyjnym.

**Wstępne ustalenia**

<table>
<tr><td>Specyfikacja usługi</td><td colspan="3">Obiad w formie zasiadanej w ogrodzie</td></tr>
<tr><td>Liczba uczestników</td><td colspan="3">48 dzieci w wieku 7÷9 lat</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Usługi żywieniowe</td><td rowspan="3">Menu obiadu</td><td>Zupa</td><td>Krupnik jęczmienny</td></tr>
<tr><td>Danie główne z dodatkami</td><td>Klopsiki z indyka w sosie koperkowym, makaron świderki, marchew z wody z masłem</td></tr>
<tr><td>Napój</td><td>Lemoniada</td></tr>
<tr><td colspan="2">Metoda podania obiadu</td><td>Niemiecka</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Założenia żywieniowe</td><td colspan="2">Zapotrzebowanie energetyczne dla dzieci w wieku 7÷9 lat</td><td>1 800 kcal/dobę</td></tr>
<tr><td colspan="2">Zalecany udział obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię</td><td>30 ÷ 35%</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Zalecana zawartość składnika odżywczego w obiedzie</td><td>Białko ogółem: minimum 11 g</td></tr>
<tr><td>Tłuszcz ogółem: maksimum 24 g</td></tr>
<tr><td colspan="2" rowspan="2">Wielkość strat składnika odżywczego wynikająca z procesu technologicznego</td><td>Białko: 10%</td></tr>
<tr><td>Tłuszcz: 10%</td></tr>
<tr><td>Usługi dodatkowe</td><td colspan="3">Wypożyczenie namiotu oraz stołów i krzeseł</td></tr>
<tr><td>Warunki świadczenia usług</td><td colspan="3">Cena netto usługi cateringowej nie wyższa niż 2 800,00 zł</td></tr>
</table>



Arkusz pobrany z zawodowe.edu.pl

**Tabela A. Normatyw surowcowy na 10 porcji krupniku jęczmiennego**

| Nazwa surowca/półproduktu/produktu | Jednostka miary | Ilość na 10 porcji |
|---|---|---|
| Kasza jęczmienna | g | 200 |
| Marchew | g | 100 |
| Pietruszka korzeń | g | 50 |
| Seler | g | 50 |
| Ziemniaki | g | 1000 |
| Grzyby suszone | g | 10 |
| Przyprawy: sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy | do smaku | |

**Tabela B. Wykaz cen netto potraw i napoju wchodzących w skład obiadu**

| Lp. | Nazwa potrawy/napoju | Cena netto 1 porcji [zł] |
|---|---|---|
| 1. | Krupnik jęczmienny | 4,00 |
| 2. | Klopsiki z indyka w sosie koperkowym | 6,50 |
| 3. | Makaron świderki | 2,00 |
| 4. | Marchew z wody z masłem | 1,50 |
| 5. | Lemoniada | 1,00 |

**Tabela C. Wartość energetyczna 1 porcji potraw i napoju**

| Lp. | Nazwa potrawy/napoju | Wielkość 1 porcji | Wartość energetyczna 100 g [kcal] |
|---|---|---|---|
| 1. | Krupnik jęczmienny | 300 g | 57 |
| 2. | Klopsiki z indyka w sosie koperkowym | 120 g | 130 |
| 3. | Makaron świderki | 120 g | 105 |
| 4. | Marchew z wody z masłem | 100 g | 112 |
| 5. | Lemoniada | 200 ml | 17 |

***Uwaga!***

*100 ml lemoniady waży 100 g*



Przygotuj uczniów do egzaminu zawodowego na zawodowe.edu.pl

**Tabela D. Zawartość wybranych składników odżywczych bez strat technologicznych w 1 porcji obiadu**

| Lp. | Nazwa składnika odżywczego | Zawartość składnika odżywczego w 1 porcji [g] |
|---|---|---|
| 1. | białko ogółem | 30,9 |
| 2. | tłuszcz ogółem | 22,5 |

**Tabela E. Cennik usług dodatkowych**

| Lp. | Nazwa usługi dodatkowej | Jednostka miary | Cena netto [zł] |
|---|---|---|---|
| 1. | Wypożyczenie namiotu cateringowego dla 50 osób | doba | 500,00 |
| 2. | Wypożyczenie namiotu cateringowego dla 40 osób | doba | 400,00 |
| 3. | Wypożyczenie stołu cateringowego 6-osobowego | szt. | 50,00 |
| 4. | Wypożyczenie krzesła cateringowego | szt. | 10,00 |

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

**Ocenie podlegać będzie 5 rezultatów:**

- zapotrzebowanie na surowce do przygotowania zupy dla 48 osób – Formularz 1.,
- karta kalkulacyjna usługi cateringowej – Formularz 2.,
- karta oceny wartości energetycznej obiadu – Formularz 3.,
- karta oceny wartości odżywczej obiadu – Formularz 4.,
- wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji potraw i napoju wchodzących w skład obiadu – Formularz 5.

**Formularz 1.**

**Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania zupy dla 48 osób**
*(Sporządź na podstawie Tabeli A.)*

| Lp. | Nazwa surowca | Jednostka miary | Ilość na 10 porcji | Jednostka miary zakupu | Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu* |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | Kasza jęczmienna | g | | kg | |
| 2. | Marchew | g | | kg | |
| 3. | Pietruszka korzeń | g | | kg | |
| 4. | Seler | g | | kg | |
| 5. | Ziemniaki | g | | kg | |
| 6. | Grzyby suszone | g | | kg | |

***Uwaga!***
**nie należy zaokrąglać otrzymanych wyników*



Pobierz więcej arkuszy z zawodowe.edu.pl

**Formularz 2.**

**Karta kalkulacyjna usługi cateringowej**
*(Sporządź na podstawie wstępnych ustaleń, Tabeli B. i Tabeli E.)*

| Lp. | Nazwa potrawy/napoju | Cena netto 1 porcji [zł] | Cena netto 48 porcji [zł] |
|---|---|---|---|
| 1. | | | |
| 2. | | | |
| 3. | | | |
| 4. | | | |
| 5. | | | |
| Wartość netto potraw i napoju dla 48 osób [zł] | | | |
| Wartość marży gastronomicznej 80% [zł] | | | |
| Cena netto potraw i napoju dla 48 osób z uwzględnieniem marży gastronomicznej [zł] | | | |

**Cena usług dodatkowych**

| Lp. | Nazwa usługi dodatkowej | Cena netto [zł] | Jednostka miary | Ilość | Wartość usługi netto [zł] |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | | | | | |
| 2. | | | | | |
| 3. | | | | | |
| Wartość netto usług dodatkowych [zł] | | | | | |
| Cena netto usługi cateringowej dla 48 osób [zł] | | | | | |
| Maksymalna cena netto usługi cateringowej [zł] | | | | | |
| **Czy obliczona cena netto usługi cateringowej spełnia wstępne ustalenia?*** | | | | | ☐**TAK** ☐**NIE** |

***Uwaga!***

*W kalkulacji należy wpisywać wartości wyrażone w złotych z dwoma miejscami po przecinku np.: 1 zł - zapis 1,00 zł; 1 zł 50 gr – 1,50 zł*

** zaznaczyć właściwe* ☒



Przygotuj uczniów do egzaminu zawodowego na zawodowe.edu.pl

**Formularz 3.**

**Karta oceny wartości energetycznej obiadu**
*(Sporządź na podstawie wstępnych ustaleń i Tabeli C.)*

| Lp. | Nazwa potrawy/napoju | Wielkość 1 porcji [g] | Wartość energetyczna w 100 g potrawy/ napoju [kcal] | Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/ napoju [kcal] |
|---|---|---|---|---|
| 1. | | | | |
| 2. | | | | |
| 3. | | | | |
| 4. | | | | |
| 5. | | | | |
| Wartość energetyczna 1 porcji obiadu [kcal] | | | | |
| Zalecane zapotrzebowanie na energię dla dziecka w wieku 7÷9 lat [kcal/dobę] | | | | |
| Udział zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię [%] | | | | |
| Zalecany udział obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię [%] | | | | |
| **Czy obliczony udział zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię spełnia założenia żywieniowe?**** | | | | ☐**TAK**<br>☐**NIE** |

**otrzymaną wartość udziału zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię należy zaokrąglić zgodnie z zasadami matematycznymi do dwóch miejsc po przecinku*

*** zaznaczyć właściwe* ☒

**Miejsce na obliczenia** (nie podlegają ocenie)



zawodowe.edu.pl - arkusze CKE i pytania egzaminacyjne

**Formularz 4.**

**Karta oceny wartości odżywczej obiadu**
*(Sporządź na podstawie wstępnych ustaleń i Tabeli D.)*

| **Wyszczególnienie** | **Zawartość w 1 porcji obiadu** | |
|---|---|---|
| | **białko ogółem** | **tłuszcz ogółem** |
| Zawartość składnika odżywczego bez strat technologicznych w 1 porcji obiadu [g] | | |
| Wielkość strat składnika odżywczego wynikająca z procesu technologicznego [%] | | |
| Zawartość składnika po uwzględnieniu strat w 1 porcji obiadu* [g] | | |
| Zalecana zawartość składnika w 1 porcji obiadu zgodna ze wstępnymi ustaleniami [g] | minimum | maksimum |
| | | |
| **Czy wartość odżywcza obiadu spełnia założenia żywieniowe przyjęte we wstępnych ustaleniach?**** | ☐**TAK**<br>☐**NIE** | |

**otrzymanych wyników zawartości składnika po uwzględnieniu strat w 1 porcji obiadu nie należy zaokrąglać*

***zaznaczyć właściwe* ☒

**Miejsce na obliczenia** (nie podlegają ocenie)



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

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

*(Sporządź na podstawie wstępnych ustaleń i Tabeli C.*

*Wybrane pozycje zaznacz ☒. Zaznaczenie wszystkich pozycji nie jest wyborem)*

| Nazwa zastawy stołowej | Zupa | Danie główne z dodatkami | Napój |
|---|---|---|---|
| **Zastawa ceramiczna** | | | |
| Talerz głęboki | ☐ | ☐ | ☐ |
| Bulionówka z podstawką | ☐ | ☐ | ☐ |
| Talerz płaski Ø 24 cm | ☐ | ☐ | ☐ |
| Talerz płaski Ø 17 cm | ☐ | ☐ | ☐ |
| Talerz płaski Ø 13 cm | ☐ | ☐ | ☐ |
| Półmisek wieloporcjowy | ☐ | ☐ | ☐ |
| Waza do zupy | ☐ | ☐ | ☐ |
| Filiżanka z podstawką do herbaty | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Zastawa metalowa** | | | |
| Łyżka stołowa duża | ☐ | ☐ | ☐ |
| Łyżka stołowa średnia | ☐ | ☐ | ☐ |
| Łyżka mała | ☐ | ☐ | ☐ |
| Łyżka serwisowa | ☐ | ☐ | ☐ |
| Łyżka wazowa | ☐ | ☐ | ☐ |
| Łyżeczka do herbaty | ☐ | ☐ | ☐ |
| Widelec stołowy duży | ☐ | ☐ | ☐ |
| Widelec stołowy średni | ☐ | ☐ | ☐ |
| Widelec mały | ☐ | ☐ | ☐ |
| Widelec serwisowy | ☐ | ☐ | ☐ |
| Nóż stołowy duży | ☐ | ☐ | ☐ |
| Nóż stołowy średni | ☐ | ☐ | ☐ |
| Nóż do masła | ☐ | ☐ | ☐ |
| **Zastawa szklana** | | | |
| Goblet | ☐ | ☐ | ☐ |
| Tumbler | ☐ | ☐ | ☐ |
| Dzbanek 1,5 l | ☐ | ☐ | ☐ |



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

**Miejsce na obliczenia** (nie podlegają ocenie)



zawodowe.edu.pl - darmowa platforma egzaminów zawodowych