

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**

Numer zadania: **01**

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Miejsce na naklejkę  
z numerem PESEL i z kodem  
ośrodka

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego\*

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**T.15-01-14.05**

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2014  
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

Układ graficzny © CKE 2013

**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\*,
  - symbol cyfrowy zawodu,
  - oznaczenie kwalifikacji,
  - numer zadania,
  - numer stanowiska.
3. KARTĘ OCENY przekaz zespołowi nadzorującemu część praktyczną egzaminu.
4. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 9 stron i nie zawiera błędów. Ewentualny brak stron lub inne usterki zgłoś przez podniesienie ręki przewodniczącemu zespołu nadzorującego część praktyczną egzaminu.
5. Zapoznaj się z treścią zadania oraz stanowiskiem egzaminacyjnym. Masz na to 10 minut. Czas ten nie jest wliczany do czasu trwania egzaminu.
6. Czas rozpoczęcia i zakończenia pracy zapisze w widocznym miejscu przewodniczący zespołu nadzorującego.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Jeżeli w zadaniu egzaminacyjnym występuje polecenie „zgłoś gotowość do oceny przez podniesienie ręki”, to zastosuj się do polecenia i poczekaj na decyzję przewodniczącego zespołu nadzorującego.
9. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw rezultaty oraz arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego zespołu nadzorującego.
10. 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

W przedszkolu dla 50-ga dzieci w wieku od 4 do 6 lat zaplanowano cztery posiłki: I śniadanie, II śniadanie, obiad i podwieczorek, zgodnie z poniższym jadłospisem dziennym.

### Jadłospis dzienny

Posiłek	Potrawy
I śniadanie	kluski lane na mleku, kanapka z masłem, serem żółtym, pomidorem, rzodkiewką i szczypiorkiem, herbata miętowa
II śniadanie	koktajl mleczno-owocowy
Obiad	zupa pomidorowa z makaronem, gulasz z indyka z warzywami, kasza jaglana, buraczki z jabłkiem, kompot
Podwieczorek	biszkopty, owoce

Sporządź, na podstawie normy zużycia produktów na jedną porcję potrawy, zapotrzebowanie na produkty zaplanowane do przygotowania 50 obiadów. Zapotrzebowanie na produkty wyraż w jednostce miary zakupu towaru. Druk do sporządzenia zapotrzebowania znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Zapotrzebowanie na produkty zaplanowane do sporządzenia obiadu.

Sporządź kalkulację kosztów 50 obiadów na podstawie wykonanego zapotrzebowania i wykazu cen. Przy sporządzaniu kalkulacji kosztów uwzględnij koszt przypraw stosując 5% ryczałt. Druk do sporządzenia kalkulacji kosztów znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Kalkulacja kosztów.

Oblicz zawartość wapnia w posiłku obiadowym dla jednego dziecka na podstawie danych zawartych w tabeli – Zawartość wapnia w 100 g produktów zaplanowanych na obiad. Druk do obliczenia zawartości wapnia w posiłku obiadowym znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Zawartość wapnia w posiłku obiadowym.

Oceń dzienny jadłospis pod względem pokrycia dobowej normy na wapń. Oceny dokonaj na podstawie danych zawartych w tabeli – Zalecane dobowe normy na składniki mineralne (RDA) wg IŻiŻ z 2012. Dzienny jadłospis przedszkola powinien w 80% pokrywać dobowe normy na składniki mineralne. Posiłki: I śniadanie, II śniadanie, podwieczorek dostarczają łącznie 476,77 mg wapnia. Druk do oceny dziennego jadłospisu pod względem pokrycia dobowej normy na wapń znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Ocena jadłospisu.

### Uwaga:

Dla ułatwienia wykonania obliczeń należy przyjąć, że:

1 ml śmietany można traktować jako 1 g śmietany,

1 ml oleju rzepakowego można traktować jako 1 g oleju rzepakowego,

1 ml oliwy z oliwek można traktować jako 1 g oliwy z oliwek.

### Normy zużycia produktów na jedną porcję potrawy

Nazwa posiłku	Nazwa produktu	Jednostka miary	Ilość
<b>Obiad</b>			
<b>zupa pomidorowa z makaronem</b>	marchew	g	30
	pietruska korzeń	g	10
	por	g	5
	seler	g	5
	śmietana 12%	ml	5
	mąka pszenna typ 500	g	5
	koncentrat pomidorowy	g	10
	makaron	g	10
	natka pietruszki	g	3
	przyprawy	do smaku	
<b>gulasz z indyka z warzywami</b>	mięso z piersi indyka	g	50
	marchew	g	20
	pietruska korzeń	g	10
	por	g	10
	seler	g	10
	olej rzepakowy uniwersalny	ml	3
	papryka czerwona	g	10
	ogórek kwaszony	g	10
	oliwa z oliwek	ml	5
	natka pietruszki	g	10
	zioła (lubczyk, kolendra), ziele angielskie, liść laurowy, sól	do smaku	
<b>kasza</b>	kasza jaglana	g	40
<b>buraczki z jabłkiem</b>	burak czerwony	g	80
	jabłko	g	30
	cebula	g	5
	cytryna	g	5
	oliwa z oliwek	ml	5
	cukier	g	5
<b>kompot</b>	mieszanka kompotowa z czarnej porzeczki	g	50
	cukier	g	5

### Wykaz cen

Nazwa produktu	Jednostka miary towaru	Cena jednostkowa [zł]
mięso z piersi indyczej	kg	20,00
marchew	kg	2,00
pietruska korzeń	kg	4,00
por	kg	5,00
seler	kg	2,00
śmietana 12%	l	10,0
mąka pszenna typ 500	kg	3,00
koncentrat pomidorowy	kg	12,00
makaron	kg	10,00
natka pietruszki	100 g (pęczek)	2,00
olej rzepakowy uniwersalny	l	8,00
papryka czerwona	kg	10,00
ogórek kwaszony	kg	4,00
oliwa z oliwek	l	15,00
kasza jaglana BIO	kg	9,00
burak czerwony	kg	2,00
jabłko	kg	3,00
cebula	kg	3,00
cytryna	kg	6,00
cukier	kg	4,00
mieszanka kompotowa z czarnej porzeczki	kg	8,00

### Zawartość wapnia w 100 g produktów zaplanowanych na obiad

Nazwa produktu	Zawartość wapnia w 100 g produktu [mg]
burak czerwony	41
cebula	25
cukier	1
cytryna	40
jabłko	4
kasza jaglana BIO	33
koncentrat pomidorowy	55
makaron	10
marchew	36
mąka pszenna typ 500	18
mieszanka kompotowa z czarnej porzeczki	39
mięso z piersi indyczej	2
natka pietruszki	193
ogórek kwaszony	18
olej rzepakowy uniwersalny	0
oliwa z oliwek	0
papryka czerwona	13
pietruszka korzeń	43
por	48
seler	40
śmietana 12%	106

### Zalecane dobowe normy na składniki mineralne (RDA) wg IŻiŻ z 2012

Grupa/wiek	Wapń mg/osobę	Fosfor mg/osobę	Żelazo mg/osobę
<b>Dzieci:</b>			
1-3 lat	700	460	7
4-6 lat	1000	500	10
7-9 lat	1000	600	10

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

**Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:**

- zapotrzebowanie na produkty zaplanowane do sporządzenia obiadu,
- kalkulacja kosztów,
- zawartość wapnia w posiłku obiadowym,
- ocena jadłospisu pod względem zawartości wapnia.









### Ocena jadłospisu pod względem zawartości wapnia

Zawartość wapnia w posiłku obiadowym	
Zawartość wapnia w śniadaniu I, śniadaniu II i podwieczorku	
Zawartość wapnia w dziennym jadłospisie	
Zalecana dobową norma na wapń (RDA) wg IŻiŻ z 2012	
% pokrycia dobowej normy na wapń w dziennym jadłospisie przedszkola	
Ocena dziennego jadłospisu przedszkola po względem zawartości wapnia	<b>pozytywna*</b> <b>negatywna*</b>

**\*niepotrzebne skreślić**