

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.15-01-14.08

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 praktyczne

W przedszkolu przygotowano dla 80-ciorga dzieci w wieku 4-6 lat cztery posiłki: I. śniadanie, II. śniadanie, obiad i podwieczorek.

Jadłospis dzienny

Posiłek	Potrawy
I. śniadanie	kasza manna na mleku, kanapka z masłem, szynką z indyka, sałatą, pomidorem i zieleniną, herbata owocowa z miodem
II. śniadanie	serek homogenizowany, truskawki
obiad	barszcz czerwony z ziemniakami, pierś z kurczaka pieczona z sosem ziołowym, ryż na sypko, surówka z marchwi, selera i jabłek, kompot
podwieczorek	placek drożdżowy z owocami, herbata miętowa z cytryną i miodem

Sporządź, na podstawie Normy zużycia produktów na jedną porcję potrawy, zapotrzebowanie na produkty niezbędne do sporządzenia 80 porcji potraw i napojów zaplanowanych w jadłospisie na I. śniadanie, II. śniadanie i podwieczorek. 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 I. śniadania, II. śniadania i podwieczorku.

Sporządź kalkulację kosztów wyżywienia dzieci w przedszkolu. Koszt I. śniadania, II. śniadania i podwieczorku oblicz na podstawie sporządzonego zapotrzebowania na produkty oraz danych zamieszczonych w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Wykaz cen produktów. Przy sporządzaniu kalkulacji uwzględnij koszt zaplanowanych 80 obiadów w wysokości 490 zł oraz koszt przypraw przy zastosowaniu 5% ryczału. Druk do sporządzenia kalkulacji kosztów znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Kalkulacja kosztów wyżywienia dzieci w przedszkolu.

Oblicz wartość energetyczną I. śniadania, II. śniadania i podwieczorku na podstawie danych zawartych w tabeli – Wartość energetyczna wybranych produktów. Druk do obliczenia wartości energetycznej w posiłkach znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą - Wartość energetyczna I. śniadania, II. śniadania i podwieczorku.

Oceń dzienny jadłospis pod względem wartości energetycznej zaplanowanych w jadłospisie dziennym posiłków. Planowany obiad dostarczy 300,43 kcal. Oceny dokonaj na podstawie danych zawartych w tabeli – Normy dotyczące energii dla dzieci (kcal/dobę) wg IŻiŻ oraz informacji, że posiłki w przedszkolu powinny pokrywać 75% dziennego zapotrzebowania na energię. Druk do oceny dziennego jadłospisu pod względem pokrycia dobowej normy na energię znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Ocena jadłospisu pod względem wartości energetycznej.

Uwaga:

Dla ułatwienia wykonania obliczeń należy przyjąć, że:

1 ml mleka spożywczego 2% tłuszczu można traktować, jako 1 g mleka spożywczego 2% tłuszczu,

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

Normy zużycia produktów na jedną porcję potrawy

Posiłek	Potrawa	Produkt	Jedn. miary	Ilość	
I. śniadanie	kasza manna na mleku	mleko spożywcze 2% tłuszczu	ml	150	
		kasza manna BIO	g	10	
		miód pszczelej lipowy BIO	g	3	
	kanapka z masłem, szynką z indyka, sałatą, pomidorem i zieleniną	bułka grahamka	szt./g	1/30	
		masło ekstra	g	10	
		szynka z indyka	g	20	
		pomidor	g	10	
		sałata	g	5	
		szczypior	g	2	
	herbata owocowa z miodem	herbata owocowa BIO	g	1	
miód pszczelej lipowy BIO		g	3		
II. śniadanie	serek homogenizowany z truskawkami	serek homogenizowany	szt./g	1/50	
		truskawki	g	50	
obiad	barszcz czerwony z ziemniakami	marchew	g	30	
		pietruszkakorzeń	g	10	
		por	g	5	
		seler	g	5	
		buraki	g	50	
		cytryny	g	5	
		cukier	g	5	
		natkapietruszk	g	2	
		ziemniaki	g	30	
		sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy	do smaku		
	pierś z kurczaka pieczona z sosem ziołowym	mięso z piersi kurczaka bez skóry	g	50	
		marchew	g	20	
		pietruszkakorzeń	g	5	
		por	g	5	
		seler	g	5	
		olej rzepakowy uniwersalny	ml	3	
		zioła (lubczyk, oregano, rozmaryn), sól, pieprz	do smaku		
		śmietana 12 %	ml	5	
		mąka pszenna typ 550	g	5	
	ryż na sypko	ryż biały	g	40	
	surówka z marchwi, selera i jabłek	marchew	g	50	
		jabłka	g	50	
		seler	g	20	
		cytryny	g	5	
		cukier	g	5	
		olej z pestek winogron	ml	7	
	kompot	gruszki	g	30	
		cukier	g	5	
	podwieczorek	placek drożdżowy z owocami	mąka pszenna typ 500 (wrocławska)	g	33
			jaja BIO	szt./g	1/12
mleko spożywcze 2% tłuszczu			ml	13	
olej rzepakowy uniwersalny			ml	4	
cukier			g	3	
drożdże			g	3	
wiśnie			g	30	
olej rzepakowy uniwersalny			ml	1	
bułka tarta			g	1	
cukier wanilinowy		do smaku			
herbata miętowa z miodem i cytryną	miód pszczelej lipowy BIO	g	3		
	cytryny	g	5		
	herbata miętowa BIO	g	1		

Wykaz cen produktów

Nazwa produktu	Jednostka miary towaru	Cena jednostkowa [zł]
bułka grahamka	szt./30g	0,50
bułka tarta	kg	7,50
cukier	kg	3,50
cytryna	kg	5,00
drożdże	kg	12,00
herbata miętowa BIO	kg	10,00
herbata owocowa BIO	kg	15,00
jaja BIO	szt./60g	1,00
kasza manna BIO	kg	5,20
masło ekstra	kg	18,00
mąka pszenna typ 500 (wrocławska)	kg	2,20
miód pszczeni lipowy BIO	kg	52,00
mleko spożywcze 2% tłuszczu	l	2,00
olej rzepakowy uniwersalny	l	8,00
pomidor	kg	5,00
sałata	szt/100g	3,00
serek homogenizowany	szt./50g	1,00
szczypior	pęczek/100g	2,00
szynka z indyka	kg	30,00
truskawki	kg	3,00
wiśnie	kg	12,00

Wartość energetyczna wybranych produktów

Nazwa produktu	Wartość energetyczna 100g produktu [kcal]
bułka grahamka	252
bułka tarta	347
cukier	405
cytryna	36
drożdże	325
herbata miętowa BIO	-
herbata owocowa BIO	-
jaja BIO	139
kasza manna BIO	343
masło ekstra	735
mąka pszenna typ 500	348
miód pszczeni lipowy BIO	324
mleko spożywcze 2%	51
olej rzepakowy uniwersalny	884
pomidor	15
sałata	14
serek homogenizowany	159
szczypior	14
szynka z indyka	84
truskawki	28
wiśnie	47

Normy dotyczące energii dla dzieci (kcal/dobę) wg IŻiŻ

Grupa/wiek	Zapotrzebowanie na energię (kcal/dobę)
Dzieci:	
1-3 lat	1 000
4-6 lat	1 400
7-9 lat	1 600

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenić będą 4 rezultaty:

- zapotrzebowanie na produkty zaplanowane do sporządzenia I. śniadania, II. śniadania i podwieczorku;
- kalkulacja kosztów wyżywienia dzieci w przedszkolu;
- wartość energetyczna I. śniadania, II. śniadania i podwieczorku;
- ocena jadłospisu pod względem wartości energetycznej.

Kalkulacja kosztów wyżywienia dzieci w przedszkolu

Lp.	Nazwa produktu	Zapotrzebowanie produktów na 80 porcji		Cena jednostkowa zł/pęczek; zł/kg ; zł/szt.; zł/l	Wartość [zł]
		[g lub ml; kg lub l; lub szt.]	w jednostce zakupu produktu [g lub szt. lub pęczek, kg, l]		
Koszt I. śniadania, II. śniadania i podwieczorku dla 80 dzieci					
Koszt 80 obiadów					
Ryczałt na przyprawę 5%					
Całkowity koszt wyżywienia 80 dzieci					

Uwaga: Wyniki obliczeń należy zaokrąglić do dwóch miejsc po przecinku

Ocena jadłospisu pod względem wartości energetycznej

Wartość energetyczna obiadu	
Wartość energetyczna I. śniadania, II. śniadania i podwieczorku	
Wartość energetyczna posiłków zaplanowanych w jadłospisie	
Normy dotyczące energii dla dzieci (kcal/dobę) wg IŻiŻ	
75% dobowej normy dotyczącej energii dla dzieci w wieku przedszkolnym (kcal/dobę) wg IŻiŻ	
Ocena dziennego jadłospisu przedszkola po względem wartości energetycznej	pozytywna* negatywna*

*niepotrzebne skreślić