

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego\*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|

**T.15-01-15.05**

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2015  
CZĘŚĆ PRAKTYCZNA**

**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 (ZNCP).
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 ZNCP.
7. Wykonaj samodzielnie zadanie egzaminacyjne. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa i organizacji pracy.
8. Po zakończeniu wykonania zadania pozostaw arkusz egzaminacyjny na swoim stanowisku lub w miejscu wskazanym przez przewodniczącego ZNCP.
9. 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 tożsamości

## Zadanie egzaminacyjne

W żłobku dla 60-ciorga dzieci w wieku od 1 do 3 lat zaplanowano cztery posiłki: śniadanie, II śniadanie, obiad i podwieczorek, zgodnie z zamieszczonym jadłospisem dziennym.

### Jadłospis dzienny

| Posiłek      | Potrawy   |
|--------------|---|
| Śniadanie    | zupa mleczna z płatkami kukurydzianymi, kanapka z pastą jajeczną, herbata   |
| II śniadanie | koktajl mleczno-bananowy  |
| Obiad        | barszcz z ziemniakami na piersi z kurczaka, pulpety z dorsza w sosie koperkowym, ziemniaki, surówka z kapusty kwaszonej z jabłkiem, kompot wiśniowy |
| Podwieczorek | galaretka truskawkowa, biszkopt   |

Sporządź zapotrzebowanie na produkty niezbędne do przygotowania 60 obiadów, na podstawie tabeli Normy zużycia produktów na jedną porcję potrawy. 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 60 obiadów na podstawie wykonanego zapotrzebowania oraz wykazu cen produktów. Uwzględnij przeliczniki jednostek miar produktów, które znajdują się w kolumnie uwagi w tabeli Wykaz cen produktów. Koszt przypraw oblicz, stosując 5% ryczałt. Kalkulację kosztów wykonaj na formularzu, który znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Kalkulacja kosztów.

Oblicz zawartość węglowodanów w obiedzie dla jednego dziecka na podstawie danych zawartych w tabeli – Zawartość węglowodanów w 100 g wybranych produktów. Formularz do obliczenia ilości węglowodanów znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Zawartość węglowodanów w posiłku obiadowym.

Oceń dzienny jadłospis pod względem pokrycia dobowej normy na węglowodany. Oceny dokonaj na podstawie danych zawartych w tabelach Normy na węglowodany dla ludności polskiej wg IŻŻ z 2012 r. i Zawartość węglowodanów w 100 g wybranych produktów oraz informacji, że śniadanie, II śniadanie oraz podwieczorek razem dostarczają 45 g węglowodanów, a dzienny jadłospis żłobka powinien w 75% pokrywać dobowe normy na węglowodany. Druk do oceny dziennego jadłospisu pod względem pokrycia dobowej normy na węglowodany znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Ocena jadłospisu.

### Normy zużycia produktów na jedną porcję potrawy

| Nazwa posiłku                              | Nazwa produktu                              | Ilość [g] |
|--|---|-----------|
| Obiad                                      |   |           |
| barszcz z ziemniakami na piersi z kurczaka | mięso z piersi kurczaka bez skóry           | 10        |
|  | marchew                                     | 30        |
|  | pietruszka korzeń                           | 10        |
|  | por   | 5         |
|  | seler                                       | 5         |
|  | buraki                                      | 40        |
|  | cytryna                                     | 5         |
|  | cukier                                      | 5         |
|  | natka pietruszki                            | 5         |
|  | ziemniaki                                   | 40        |
|  | ziele angielskie, liść laurowy, sól, pieprz | do smaku  |
| pulpety z dorsza w sosie koperkowym        | filet z dorsza bez ości i skóry             | 40        |
|  | olej rzepakowy uniwersalny                  | 3         |
|  | marchew                                     | 20        |
|  | pietruszka korzeń                           | 5         |
|  | por   | 5         |
|  | seler                                       | 5         |
|  | jaja  | 10        |
|  | bułka tarta                                 | 5         |
|  | śmietana 18%                                | 5         |
|  | mąka pszenna typ 500                        | 5         |
|  | cytryna                                     | 5         |
|  | koper                                       | 5         |
|  | majeranek, sól, pieprz                      | do smaku  |
|  | ziemniaki                                   | ziemniaki |
| olej lniany                                |   | 2,5       |
| koper                                      |   | 5         |
| surówka z kapusty kwaszonej z jabłkiem     | kapusta kwaszona                            | 25        |
|  | jabłka                                      | 20        |
|  | cebula                                      | 5         |
|  | marchew                                     | 20        |
|  | cukier                                      | 5         |
|  | olej lniany                                 | 5         |
| kompot wiśniowy                            | wiśnie                                      | 30        |
|  | cukier                                      | 5         |

### Wykaz cen produktów

| Lp. | Nazwa produktu                    | Jednostka miary towaru | Cena jednostkowa [zł] | Uwagi            |
|-----|-----------------------------------|------------------------|-----------------------|------------------|
| 1.  | bułka tarta                       | kg                     | 4,00                  |                  |
| 2.  | buraki                            | kg                     | 2,50                  |                  |
| 3.  | cebula                            | kg                     | 2,00                  |                  |
| 4.  | cukier                            | kg                     | 2,00                  |                  |
| 5.  | cytryna                           | kg                     | 4,00                  |                  |
| 6.  | filet z dorsza bez ości i skóry   | kg                     | 28,00                 |                  |
| 7.  | jabłka                            | kg                     | 2,00                  |                  |
| 8.  | jaja                              | szt.                   | 0,50                  | 1 szt. – 50 g    |
| 9.  | kapusta kwaszona                  | kg                     | 3,00                  |                  |
| 10. | koper                             | pęczek                 | 2,00                  | 1 pęczek – 100 g |
| 11. | marchew                           | kg                     | 2,00                  |                  |
| 12. | mąka pszenna typ 500              | kg                     | 3,00                  |                  |
| 13. | mięso z piersi kurczaka bez skóry | kg                     | 25,00                 |                  |
| 14. | natka pietruszki                  | pęczek                 | 2,00                  | 1 pęczek – 100 g |
| 15. | olej lniany                       | l                      | 28,00                 | 1 litr – 0,9 kg  |
| 16. | olej rzepakowy uniwersalny        | l                      | 5,00                  | 1 litr – 0,9kg   |
| 17. | pietruszka korzeń                 | kg                     | 4,00                  |                  |
| 18. | por                               | kg                     | 6,00                  |                  |
| 19. | seler                             | kg                     | 2,00                  |                  |
| 20. | śmietana 18%                      | kg                     | 10,00                 |                  |
| 21. | wiśnie                            | kg                     | 15,00                 |                  |
| 22. | ziemniaki                         | kg                     | 1,50                  |                  |

### Normy na węglowodany dla ludności polskiej wg IŻŻ z 2012 r.

| Grupa/płeć/wiek                                  | Wystarczające spożycie (AL)<br>[g] | Zalecane spożycie (RDA)<br>[g] |
|--|------------------------------------|--------------------------------|
| Niemowlęta:                                      |                                    |                                |
| 1-6 miesięcy                                     | 60                                 |                                |
| 7-12 miesięcy                                    | 90                                 |                                |
| Pozostałe grupy wieku                            |                                    | 130                            |
| Kobiety w ciąży                                  |                                    | 175                            |
| Kobiety w okresie laktacji (pierwsze 6 miesięcy) |                                    | 210                            |

### Zawartość węglowodanów w 100 g wybranych produktów

| Nazwa produktu                    | Zawartość węglowodanów w 100 g produktu [g] |
|-----------------------------------|---|
| bułka tarta                       | 77,6  |
| buraki                            | 9,5   |
| cebula                            | 6,9   |
| cukier                            | 99,8  |
| cytryna                           | 9,5   |
| filet z dorsza bez ości i skóry   | 0   |
| jabłka                            | 12,1  |
| jaja                              | 0,6   |
| kapusta kwaszona                  | 3,4   |
| koper                             | 6,1   |
| marchew                           | 8,7   |
| mąka pszenna typ 500              | 74,0  |
| mięso z piersi kurczaka bez skóry | 0   |
| natka pietruszki                  | 9,0   |
| olej lniany                       | 0   |
| olej rzepakowy uniwersalny        | 0   |
| pietruszka korzeń                 | 10,5  |
| por                               | 5,7   |
| seler                             | 7,7   |
| śmietana 18%                      | 3,6   |
| wiśnie                            | 10,9  |
| ziemniaki                         | 18,3  |

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

**Ocenie podlegać będą 4 rezultaty:**

- zapotrzebowanie na produkty zaplanowane do sporządzenia obiadu,
- kalkulacja kosztów,
- zawartość węglowodanów w posiłku obiadowym,
- ocena jadłospisu.

**Zapotrzebowanie na produkty zaplanowane do sporządzenia obiadu**

| Lp. | Nazwa produktu | Zapotrzebowanie |                  |
|-----|----------------|-----------------|------------------|
|     |                | na 1 porcję [g] | na 60 porcji [g] |
|     |                |                 |                  |
|     |                |                 |                  |
|     |                |                 |                  |
|     |                |                 |                  |
|     |                |                 |                  |
|     |                |                 |                  |
|     |                |                 |                  |
|     |                |                 |                  |
|     |                |                 |                  |
|     |                |                 |                  |
|     |                |                 |                  |
|     |                |                 |                  |
|     |                |                 |                  |
|     |                |                 |                  |
|     |                |                 |                  |
|     |                |                 |                  |
|     |                |                 |                  |
|     |                |                 |                  |
|     |                |                 |                  |
|     |                |                 |                  |
|     |                |                 |                  |
|     |                |                 |                  |
|     |                |                 |                  |
|     |                |                 |                  |
|     |                |                 |                  |
|     |                |                 |                  |
|     |                |                 |                  |
|     |                |                 |                  |
|     |                |                 |                  |
|     |                |                 |                  |

### Kalkulacja kosztów

| Lp.                                     | Nazwa produktu | Zapotrzebowanie produktów na 60 porcji |                                 |                    | Cena jednostkowa [zł] | Wartość [zł] |
|---|----------------|--|---------------------------------|--------------------|-----------------------|--------------|
|   |                | [g]                                    | jednostka miary zakupu produktu | w jednostce zakupu |                       |              |
|   |                |  |                                 |                    |                       |              |
|   |                |  |                                 |                    |                       |              |
|   |                |  |                                 |                    |                       |              |
|   |                |  |                                 |                    |                       |              |
|   |                |  |                                 |                    |                       |              |
|   |                |  |                                 |                    |                       |              |
|   |                |  |                                 |                    |                       |              |
|   |                |  |                                 |                    |                       |              |
|   |                |  |                                 |                    |                       |              |
|   |                |  |                                 |                    |                       |              |
|   |                |  |                                 |                    |                       |              |
|   |                |  |                                 |                    |                       |              |
|   |                |  |                                 |                    |                       |              |
|   |                |  |                                 |                    |                       |              |
|   |                |  |                                 |                    |                       |              |
|   |                |  |                                 |                    |                       |              |
|   |                |  |                                 |                    |                       |              |
|   |                |  |                                 |                    |                       |              |
|   |                |  |                                 |                    |                       |              |
|   |                |  |                                 |                    |                       |              |
|   |                |  |                                 |                    |                       |              |
|   |                |  |                                 |                    |                       |              |
| <b>Razem koszt produktów</b>            |                |  |                                 |                    |                       |              |
| <b>Ryczałt na przyprawę 5%</b>          |                |  |                                 |                    |                       |              |
| <b>Razem koszt obiadu dla 60 dzieci</b> |                |  |                                 |                    |                       |              |

### Zawartość węglowodanów w posiłku obiadowym

| Lp.          | Nazwa produktu | Ilość produktu<br>w posiłku<br>[g] | Zawartość węglowodanów<br>[g] |           |
|--------------|----------------|------------------------------------|-------------------------------|-----------|
|              |                |                                    | w 100 g produktu              | w posiłku |
|              |                |                                    |                               |           |
|              |                |                                    |                               |           |
|              |                |                                    |                               |           |
|              |                |                                    |                               |           |
|              |                |                                    |                               |           |
|              |                |                                    |                               |           |
|              |                |                                    |                               |           |
|              |                |                                    |                               |           |
|              |                |                                    |                               |           |
|              |                |                                    |                               |           |
|              |                |                                    |                               |           |
|              |                |                                    |                               |           |
|              |                |                                    |                               |           |
|              |                |                                    |                               |           |
|              |                |                                    |                               |           |
|              |                |                                    |                               |           |
|              |                |                                    |                               |           |
|              |                |                                    |                               |           |
|              |                |                                    |                               |           |
|              |                |                                    |                               |           |
| <b>Razem</b> |                |                                    |                               |           |



### Ocena jadłospisu

|  |                          |
|--|--------------------------|
| Zawartość węglowodanów w posiłku obiadowym                             |                          |
| Zawartość węglowodanów w śniadaniu, II śniadaniu oraz podwieczorku     |                          |
| Zawartość węglowodanów w dziennym jadłospisie                          |                          |
| Zalecana dobową norma na węglowodany w dziennym jadłospisie żłobka     |                          |
| % pokrycie dobowej normy na węglowodany w dziennym jadłospisie żłobka  |                          |
| Ocena dziennego jadłospisu żłobka pod względem zawartości węglowodanów | pozytywna*<br>negatywna* |

**\*niepotrzebne skreślić**