

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**

Numer zadania: **01**

Wypełnia zdający

Numer PESEL zdającego*

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

Miejsce na naklejkę z numerem
PESEL i z kodem ośrodka

T.15-01-19.01

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
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*,
 - oznaczenie kwalifikacji,
 - numer zadania,
 - numer stanowiska.
3. Sprawdź, czy arkusz egzaminacyjny zawiera 10 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

Zadanie egzaminacyjne

Wykonaj prace na rzecz ośrodka zdrojowego organizującego dwudniowy pobyt dla 5 kobiet.

Zapoznaj się ze wstępnym zamówieniem oraz z zaplanowanym jadłospisem na I śniadanie, II śniadanie, obiad i kolację dwudniowego pobytu.

Wstępne zamówienie na organizację dwudniowego pobytu dla pięciu kobiet

Specyfikacja usługi	2 dni pobytu
Liczba kobiet	5
Wiek kobiet	25 lat
Średnia waga	55 kg
Średni wzrost	160 cm
Aktywność zawodowa i pozazawodowa	mała
Wartość zamówienia usług żywieniowych w cenach netto (bez VAT)	nie wyższa niż 1 000,00 zł za dwudniowe wyżywienie 5 kobiet
Warunki świadczenia usług żywieniowych	marża gastronomiczna 150%

Zaplanowany jadłospis na 2 dni pobytu

Rodzaj posiłku	Pierwszy dzień pobytu		Drugi dzień pobytu	
	Nazwa potrawy/surowca/napoju	Waga 1 porcji [g]	Nazwa potrawy/surowca/napoju	Waga 1 porcji [g]
I Śniadanie	pieczywo pszenne	100	pieczywo pszenne	100
	ser biały półtłusty	30	jajo na miękko	100
	dżem morelowy	15	szynka	20
	jabłko	200	pomidor	100
	herbata napar bez cukru	200	herbata napar bez cukru	200
II Śniadanie	galaretka owocowa	150	jogurt naturalny	150
	woda mineralna	200	sok pomarańczowy	200
Obiad	zupa jarzynowa	400	krem z pomidorów z grzankami	200
	kasza jęczmienna na sypko	200	ziemniaki z wody	150
	potrawka drobiowa	150	kotlet pożarski	100
	sałatka z buraków	100	surówka z selera	100
	napój porzeczkowy	200	napój porzeczkowy	200
Kolacja	budyń z cielęciny	150	pierogi z mięsem	200
	surówka z marchwi	100	surówka z ogórków kiszonych	100
	herbata napar bez cukru	200	herbata napar bez cukru	200

Oblicz całodobowe zapotrzebowanie energetyczne dla kobiety o małej aktywności zawodowej i pozazawodowej korzystając ze wzorów Harrisa i Benedicta zamieszczonych w arkuszu egzaminacyjnym. Do obliczenia podstawowej przemiany materii (PPM) wykorzystaj dane zamieszczone we wstępnym zamówieniu na organizację dwudniowego pobytu dla pięciu kobiet. Do obliczenia całkowitej przemiany materii (CPM) dobierz współczynnik aktywności fizycznej z Tabeli 1. Poziom aktywności fizycznej. Obliczenia zapisz w Formularzu 1. Całodobowe zapotrzebowanie energetyczne dla kobiety o małej aktywności zawodowej i pozazawodowej.

Oceń wartość energetyczną posiłków zaplanowanych w jadłospisie na pierwszy dzień pobytu i porównaj ją z obliczonym dobowym zapotrzebowaniem energetycznym (CPM) dla kobiety o małej aktywności zawodowej i pozazawodowej. Do oceny wykorzystaj dane zawarte w Tabeli 2. Wartość energetyczna potraw i napoju – kolacji w pierwszym dniu pobytu, informacje z zaplanowanego jadłospisu na 2 dni pobytu oraz dane z Tabeli 3. Wartość energetyczna pozostałych posiłków w pierwszym dniu pobytu. Obliczenia zapisz w Formularzu 2. Ocena wartości energetycznej wyżywienia w pierwszym dniu pobytu.

Sporządź zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania I śniadania w pierwszym i drugim dniu pobytu na podstawie normatywów surowcowych znajdujących się w zaplanowanym jadłospisie na 2 dni pobytu. Zapotrzebowanie na jaja zapisz w sztukach, zapotrzebowanie na pozostałe surowce w kilogramach. Obliczenia zapisz w Formularzu 3. Zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania I śniadania w pierwszym i drugim dniu pobytu dla 5 kobiet.

Sporządź kalkulację kosztów obiadów dla 5 kobiet korzystając z danych zamieszczonych w Tabeli 4. Koszty sporządzenia potraw i napojów zaplanowanych obiadów, a następnie oblicz koszt usług żywieniowych w cenach netto dla 5 kobiet, korzystając z danych zamieszczonych w Tabeli 5. Wykaz cen netto I śniadania, II śniadania, kolacji. Marża ośrodka na usługi żywieniowe wynosi 150%. Obliczenia zapisz w Formularzu 4. Kalkulacja kosztów usług żywieniowych dwudniowego pobytu dla 5 kobiet w cenach netto.

Na podstawie zamieszczonego w Tabeli 6. Wykazu zastawy stołowej będącego na wyposażeniu ośrodka, sporządź Zapotrzebowanie ilościowe na zastawę niezbędną do jednoporcjowego podania obiadu metodą niemiecką w drugim dniu pobytu dla 5 kobiet w Formularzu 5.

Tabela 1.

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

Tabela 2.

Wartość energetyczna potraw i napoju – kolacja w pierwszym dniu pobytu

Lp.	Nazwa potrawy/napoju	Wartość energetyczna w 100 g potrawy/surowca/napoju (kcal)
1.	Budyń z cielęciny	220
2.	Surówka z marchwi	60
3.	Herbata napar bez cukru	0

Tabela 3.

Wartość energetyczna pozostałych posiłków w pierwszym dniu pobytu

Lp.	Nazwa posiłku	Wartość energetyczna posiłku [kcal]
1.	I śniadanie	405,40
2.	II śniadanie	75,00
3.	Obiad	880,50

Tabela 4.

Koszty sporządzenia potraw i napojów zaplanowanych obiadów

Nazwa potrawy/ napoju	Koszt sporządzenia 1porcji [zł]
Zupa jarzynowa	5,00
Kasza jęczmienna na sypko	2,00
Potrawka drobiowa	7,00
Salatka z buraków	3,00
Napój porzeczkowy	1,50
Krem z pomidorów z grzankami	5,00
Ziemniaki z wody	1,50
Kotlet pożarski	8,00
Surówka z selera	3,00

Tabela 5.

Wykaz cen netto I śniadania, II śniadania, kolacji

Rodzaj posiłku	Cena jednostkowa netto 1 porcji [zł]
I śniadanie	8,00
II śniadanie	5,00
Kolacja	8,00

**Wykaz zastawy stołowej będącej na wyposażeniu ośrodka do podania obiadu
w drugim dniu pobytu**

Nazwa zastawy
Zastawa porcelanowa
Talerz głęboki
Bulionówka z podstawką
Talerz do dania zasadniczego
Talerz zakąskowy
Talerz deserowy
Półmisek
Kieliszek do jaj
Zastawa metalowa
Łyżka stołowa duża
Łyzeczka do herbaty
Widelec stołowy duży
Nóż stołowy duży
Łyżka stołowa średnia
Widelec stołowy średni
Nóż stołowy średni
Zastawa szklana
Goblet
Tumbler
Filiżanka do herbaty z podstawką
Pucharek z podstawką

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie będzie podlegać 5 rezultatów:

- całodobowe zapotrzebowanie energetyczne dla kobiety o małej aktywności zawodowej i pozazawodowej,
- ocena wartości energetycznej żywienia w pierwszym dniu pobytu,
- zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania I śniadania w pierwszym i drugim dniu pobytu dla 5 kobiet,
- kalkulacja kosztów usług żywieniowych dwudniowego pobytu dla 5 kobiet w cenach netto,
- wykaz ilościowy zastawy stołowej do podania obiadu w drugim dniu pobytu dla 5 kobiet.

**Całodobowe zapotrzebowanie energetyczne dla kobiety o małej aktywności zawodowej
i pozazawodowej**

Wzory Harrisa i Benedicta na obliczenie PPM i CPM PPM (kcal/dobę) = $665 + (9,6 \times A) + (1,8 \times B) - (4,7 \times C)$ <i>gdzie: A – masa ciała w kg, B – wzrost w cm, C – wiek w latach</i> CPM = PPM × wskaźnik poziomu aktywności fizycznej	
Rodzaj przemiany materii	Obliczenia
PPM (kcal/dobę)	$665 + (9,6 \times \dots\dots\dots) + (1,8 \times \dots\dots\dots) - (4,7 \times \dots\dots\dots) =$ $665 + \dots\dots\dots + \dots\dots\dots - \dots\dots\dots = \dots\dots\dots$
CPM (kcal/dobę)	$\dots\dots\dots \times \dots\dots\dots = \dots\dots\dots$

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)

Ocena wartości energetycznej żywienia w pierwszym dniu pobytu

Lp.	Nazwa potrawy/napoju (kolacja)	Waga 1 porcji [g]	Wartość energetyczna 100 g [kcal]	Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]
Razem wartość energetyczna kolacji w pierwszym dniu pobytu [kcal/dobę]				
Razem wartość energetyczna I śniadania, II śniadania i obiadu w pierwszym dniu pobytu [kcal/dobę]				
Razem wartość energetyczna żywienia w pierwszym dniu pobytu [kcal/dobę]				
Całodobowe zapotrzebowanie energetyczne (CPM) [kcal/dobę]				
Odchylenie obliczonej wartości energetycznej żywienia od całodobowego zapotrzebowania energetycznego (CPM) [kcal/dobę]				
% odchylenia wartości energetycznej żywienia od CPM (wartość należy zaokrąglić i zapisać do dwóch miejsc po przecinku)				
Czy odchylenie wartości energetycznej od CPM wynosi nie więcej niż + 10% lub -10%				
TAK* NIE*				

*właściwe podkreślić

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)

**Zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania I śniadania w pierwszym
i drugim dniu pobytu dla 5 kobiet**

Lp.	Nazwa surowca/napoju	Waga 1 porcji [g]	Liczba porcji	Zapotrzebowanie [kg/l lub szt.]*
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				

**zapotrzebowanie na jaja zapisz w sztukach, napar z herbaty w litrach, a pozostałe surowce w kilogramach*

Miejsce na obliczenia (nie podlega ocenie)

Kalkulacja kosztów usług żywieniowych dwudniowego pobytu dla 5 kobiet w cenach netto

Kalkulacja kosztów obiadów zaplanowanych na dwa dni pobytu				
Lp.	Nazwa potrawy/napoju	Liczba porcji [szt.]	Koszt sporządzenia 1 porcji potrawy/napoju [zł]	Wartość sporządzenia potraw/napojów [zł]
1.	Zupa jarzynowa			
2.	Kasza jęczmienna na sypko			
3.	Potrawka drobiowa			
4.	Salatka z buraków			
5.	Napój porzeczkowy			
6.	Krem z pomidorów z grzankami			
7.	Ziemniaki z wody			
8.	Kotlet pożarski			
9.	Surówka z selera			
Razem koszt sporządzenia obiadów dla 5 kobiet [zł]				
Wartość marży gastronomicznej 150% [zł]				
Razem wartość obiadów w cenach netto dla 5 kobiet [zł]				
Kalkulacja kosztów usług żywieniowych dwudniowego pobytu w cenach netto				
Lp.	Wyszczególnienie	Liczba porcji [szt.]	Cena jednostkowa netto 1 porcji [zł]	Wartość posiłków [zł]
1.	I śniadanie			
2.	II śniadanie			
3.	Obiad		X	
4.	Kolacja			
Razem wartość usług żywieniowych dla 5 kobiet wyrażona w cenach netto [zł]				
Czy obliczona wartość usług żywieniowych dla 5 kobiet na dwudniowy pobyt spełnia wymagania zamówienia?				
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

Zapotrzebowanie ilościowe na zastawę stołową niezbędną do jednoporcjowego podania obiadu metodą niemiecką w drugim dniu pobytu dla 5 kobiet

Lp.	Nazwa zastawy stołowej	Ilość [szt.]
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		