

**Arkusz zawiera informacje prawnie  
chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu**

Układ graficzny © CKE 2020

**CKE** **CENTRALNA  
KOMISJA  
EGZAMINACYJNA**

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**

Numer zadania: **01**

Wersja arkusza: **SG**

Wypełnia zdający

Miejsce na naklejkę z numerem  
PESEL i z kodem ośrodka

Numer PESEL zdającego\*

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

**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

## 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

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

**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

**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

**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?*           |                         |                          |                           |       | <input type="checkbox"/> TAK<br><input type="checkbox"/> 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

**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?* |                      |                       |  | <input type="checkbox"/> TAK<br><input type="checkbox"/> 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)

**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       |
|   |  |                |
| <b>Czy wartość odżywcza obiadu spełnia założenia żywieniowe przyjęte we wstępnych ustaleniach?*</b> | <input type="checkbox"/> TAK<br><input type="checkbox"/> NIE |                |

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

\*\*zaznaczyć właściwe ☒

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

**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                    |
|----------------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <b>Zastawa ceramiczna</b>        |                          |                          |                          |
| Talerz głęboki                   | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Bulionówka z podstawką           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Talerz płaski Ø 24 cm            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Talerz płaski Ø 17 cm            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Talerz płaski Ø 13 cm            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Półmisek wieloporcyjowy          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Waza do zupy                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Filiżanka z podstawką do herbaty | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <b>Zastawa metalowa</b>          |                          |                          |                          |
| Łyżka stołowa duża               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Łyżka stołowa średnia            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Łyżka mała                       | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Łyżka serwisowa                  | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Łyżka wazowa                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Łyżeczka do herbaty              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Widelec stołowy duży             | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Widelec stołowy średni           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Widelec mały                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Widelec serwisowy                | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Nóż stołowy duży                 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Nóż stołowy średni               | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Nóż do masła                     | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <b>Zastawa szklana</b>           |                          |                          |                          |
| Goblet                           | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Tumbler                          | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Dzbanek 1,5 l                    | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



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