

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.15-01-19.06

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 wypoczynkowego organizującego trzydniowy pobyt dla 28 uczniów w wieku 9 lat.

Wstępne zamówienie na organizację trzydniowego pobytu uczniów w ośrodku wypoczynkowym

Specyfikacja usługi		trzy dni pobytu
Liczba uczniów		28
Wiek		9 lat
Usługi żywieniowe	pierwszy dzień	obiad, podwieczorek, kolacja
	drugi dzień	I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja
	trzeci dzień	I śniadanie
	forma świadczenia usług	– I śniadanie - podane w formie bufetu, – pozostałe posiłki - podane jednoporcjowo.
Zalecenia żywieniowe dla dzieci w wieku 9 lat przy umiarkowanej aktywności fizycznej		norma na energię wynosi 1 800 kcal/dobę
Usługi dodatkowe		– basen - 2 godziny, – korty tenisowe - 1 godzina, – teren rekreacyjny - 2 godziny, – ognisko - 2 godziny.
Warunki świadczenia usług żywieniowych oraz warunki płatności w cenach netto		marża gastronomiczna 150%
		nie wyższe niż 3 000,00 zł za trzydniowy pobyt 28 uczniów.

Jadłospis wybranych posiłków zaplanowanych dla uczniów na drugi dzień pobytu

I śniadanie	płatki kukurydziane z mlekiem, chleb razowy, chleb baltonowski, masło, jajo gotowane na twardo, ogórek świeży, papryka czerwona, dżem niskosłodzony, herbata z cukrem
II śniadanie	bułka kajzerka z masłem, szynką drobiową i rzodkiewką, sok jabłkowy
Podwieczorek	banan

Sporządź *Zapotrzebowanie na surowce i produkty do przygotowania I śniadania, II śniadania i podwieczorku, zaplanowanego dla 28 uczniów w drugim dniu pobytu*, korzystając z Tabeli 1. Normatyw surowcowy na 1 porcję potraw i napojów oraz Tabeli 2. Przeliczenie ilości surowców/produktów na jednostkę handlową.

Sporządź łączne zestawienie zamówionych usług żywieniowych trzydniowego pobytu uczniów w podziale na poszczególne posiłki, uzupełniając tabelę *Zestawienie ilościowe zamówionych posiłków* na podstawie informacji zawartych we Wstępnym zamówieniu. W polach tabeli w dniach, w których nie zaplanowano wybranych posiłków wstaw symbol X.

Sporządź *Kalkulację kosztów trzydniowego pobytu uczniów w ośrodku wypoczynkowym* uwzględniając koszt usług żywieniowych i koszt usług dodatkowych w cenach netto oraz informacje zawarte we Wstępnym zamówieniu, Tabeli 3. Wykaz kosztów sporządzenia posiłków, Tabeli 4. Wykaz cen usług dodatkowych i Zestawieniu ilościowym zamówionych posiłków.

Oblicz wartość energetyczną jadłospisu dziennego zaplanowanego na drugi dzień pobytu i porównaj ją z normą, która dla dzieci w wieku 9 lat przy umiarkowanej aktywności fizycznej wynosi 1 800 kcal/dobę. Do oceny wykorzystaj informacje zawarte w Tabeli 1. Normatyw surowcowy na 1 porcję potraw i napojów, Tabeli 5. Wartości energetycznej w 100 g wybranych produktów oraz Tabeli 6. Wartość energetyczna w 1 porcji zaplanowanych posiłków głównych. Obliczenia zapisz w *Karcie oceny wartości energetycznej jadłospisu dziennego*. Jadłospis uznaj za prawidłowy, jeżeli obliczona wartość energetyczna pokrywa normę na energię w granicy od 90% do 110%.

Sporządź *Wykaz zastawy stołowej, sprzętu dodatkowego i urządzeń do wydania i konsumpcji I śniadania*, zaznaczając odpowiednio symbolem X wybrane elementy zastawy stołowej i urządzeń, uwzględniając formę podania posiłku ustaloną w zamówieniu wstępnym.

Sporządź *Wykaz ilościowy mebli i bielizny stołowej do konsumpcji I śniadania* zakładając, że stoły nie będą ze sobą łączone (dla jednego konsumenta przyjmij szerokość stołu 60 cm i głębokość 40 cm).

Tabela 1.

Normatyw surowcowy na 1 porcję potraw i napojów

Rodzaj posiłku	Nazwa potrawy/napoju	Nazwa surowca/produktu	Masa 1 porcji [g]
I śniadanie	Płatki kukurydziane z mlekiem	płatki kukurydziane	30
		mleko 3,2%	250
	Kanapki	chleb razowy	25
		chleb baltonowski	50
		masło	10
		jajo	25
		ogórek świeży	30
		papryka czerwona	30
		dżem niskosłodzony	20
	Herbata z cukrem	herbata ekspresowa	2
		cukier	5
II śniadanie	Kanapka	bułka kajzerka	50
		masło	5
		szynka drobiowa	15
		rzodkiewka	30
	Sok	sok jabłkowy	200
Podwieczorek	Owoc	banan	150

Tabela 2.

Przeliczenie ilości surowców/produktów na jednostkę handlową

Lp.	Nazwa surowca	Przelicznik
1.	Mleko 3,2%	1000 g – 1 litr
2.	Chleb razowy	1 sztuka – 350 g
3.	Chleb baltonowski	1 sztuka – 700 g
4.	Jajo	1 sztuka – 50 g
5.	Dżem niskosłodzony	1 opakowanie – 20 g
6.	Herbata ekspresowa	1 sztuka – 2 g
7.	Bułka kajzerka	1 sztuka – 50 g
8.	Rzodkiewka	1 pęczek – 140 g
9.	Sok jabłkowy	1 opakowanie – 200 g

Tabela 3.

Wykaz kosztów sporządzenia posiłków

Rodzaj posiłku	Koszt sporządzenia 1 posiłku [zł]
I śniadanie	2,80
II śniadanie	1,60
Obiad	4,80
Podwieczorek	0,80
Kolacja	2,40

Tabela 4.

Wykaz cen usług dodatkowych

Nazwa usługi dodatkowej	Cena netto [zł]
Basen dla 1 osoby	12,00 zł/godzina
Korty tenisowe dla 1 osoby	10,00 zł/godzina
Teren rekreacyjny dla całej grupy	w cenie pobytu
Ognisko dla 1 osoby	10,00 zł/2 godziny

Tabela 5.**Wartość energetyczna w 100 g wybranych produktów**

Lp.	Nazwa surowca/produktu	Wartość energetyczna [kcal]
1.	Bułka kajzerka	296
2.	Masło	735
3.	Szynka drobiowa	123
4.	Rzodkiewka	14
5.	Sok jabłkowy	42
6.	Banan	95

Tabela 6.**Wartość energetyczna w 1 porcji zaplanowanych posiłkach głównych**

Lp.	Rodzaj posiłku	Wartość energetyczna [kcal]
1.	I śniadanie	527,70
2.	Obiad	643,20
3.	Kolacja	364,20

Czas na wykonanie zadania wynosi 150 minut.

Ocenie będzie podlegać 5 rezultatów:

- zapotrzebowanie na surowce i produkty do przygotowania I śniadania, II śniadania i podwieczorku dla 28 uczniów w drugim dniu pobytu,
- kalkulacja kosztów trzydniowego pobytu uczniów w ośrodku wypoczynkowym,
- karta oceny wartości energetycznej jadłospisu dziennego,
- wykaz zastawy stołowej, sprzętu dodatkowego i urządzeń do wydania i konsumpcji I śniadania,
- wykaz ilościowy mebli i bielizny stołowej do konsumpcji I śniadania.

**Zapotrzebowanie na surowce i produkty do przygotowania I śniadania, II śniadania
i podwieczorku dla 28 uczniów w drugim dniu pobytu**

Lp.	Nazwa surowca/produktu	Ilość na 1 porcję [g]	Ilość na 28 porcji [g]	Jednostka zakupu [kg, l, op., szt., pęczek]	Ilość na 28 porcji [w jednostce zakupu]*
1.	2.	3.	4.	5.	6.
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					

***Uwaga!** W kolumnie 6 obliczone ilości surowców/produktów, których jednostką zakupu jest kilogram należy wyrazić z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.

Zestawienie ilościowe zamówionych posiłków

Posiłek Dzień	I śniadanie	II śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
1					
2					
3					
Razem					

Kalkulacja kosztów trzydniowego pobytu uczniów w ośrodku wypoczynkowym

Kalkulacja kosztów usług żywieniowych w cenach netto						
Lp.	Rodzaj posiłku	Koszt sporządzenia 1 porcji-posiłku [zł]	Wartość marży gastronomicznej [zł]	Cena netto 1 porcji posiłku [zł]	Ilość porcji posiłku w okresie pobytu	Wartość posiłków w cenach netto [zł]
1	I śniadanie					
2	II śniadanie					
3	Obiad					
4	Podwieczorek					
5	Kolacja					
Razem wartość usług żywieniowych w cenach netto [zł]						
Kalkulacja kosztów usług dodatkowych w cenach netto						
Lp.	Nazwa usługi	Czas trwania usługi	Cena jednostkowa netto za usługę dla 1 osoby [zł]	Ilość osób korzystających z usługi	Wartość usługi w cenach netto [zł]	
1	Basen					
2	Korty tenisowe					
3	Teren rekreacyjny					
4	Ognisko					
Razem wartość usług dodatkowych wyrażona w cenach netto [zł]						
Kontrola spełnienia wymagań zamówienia						
Razem wartość usług żywieniowych i usług dodatkowych w cenach netto [zł]						
Ustalona w zamówieniu maksymalna wartość usług żywieniowych i usług dodatkowych w cenach netto [zł]						
Czy obliczona wartość usług żywieniowych i dodatkowych trzydniowego pobytu uczniów spełnia ustalenia zawarte w zamówieniu?						
TAK*			NIE*			
*właściwe podkreślić						

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

Karta oceny wartości energetycznej jadłospisu dziennego

Nazwa surowca/produktu	Ilość na 1 porcję [g]	Wartość energetyczna [kcal]			
		w 100 g	w 1 porcji*		
II śniadanie					
Bułka kajzerka					
Masło					
Szynka drobiowa					
Rzodkiewka					
Sok jabłkowy					
Razem wartość energetyczna II śniadania [kcal]					
Podwieczorek					
Banan					
Razem wartość energetyczna podwieczorku [kcal]					
Wartość energetyczna jadłospisu dziennego					
Rodzaj posiłku		Wartość energetyczna [kcal]			
I śniadanie					
II śniadanie					
Obiad					
Podwieczorek					
Kolacja					
Razem wartość energetyczna jadłospisu dziennego [kcal]					
Norma na energię przy umiarkowanej aktywności fizycznej [kcal]					
% pokrycia normy na energię					
Czy pokrycie normy na energię wynosi od 90% do 110%?					
TAK** NIE**					
**właściwe podkreślić					

**UWAGA! Wyniki obliczeń wartości energetycznej należy zaokrąglić i podać z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.*

Wykaz zastawy stołowej, sprzętu dodatkowego i urządzeń do wydania i konsumpcji I śniadania

Zastawa stołowa/urządzenia	Do wydania I śniadania właściwe zaznaczyć symbolem X	Do konsumpcji I śniadania właściwe zaznaczyć symbolem X
Zastawa ceramiczna		
Talerze do dania zasadniczego		
Talerze zakąskowe		
Talerze deserowe		
Talerze głębokie		
Bulionówki z podstawkami		
Filiżanki z podstawkami 100 ml		
Kubki 250 ml		
Kieliszki do jaj		
Dzbanki szklane 1000 ml		
Dzbanki ceramiczne 200 ml		
Półmiski ceramiczne		
Wazy do zupy		
Cukiernice		
Sztućce		
Noże stołowe		
Widelce stołowe		
Łyżki stołowe		
Łyżeczki do herbaty		
Widelce do ciasta		
Łyżki wazowe		
Łyżki i widelce serwisowe		
Łyżki i widelce sałatkowe		
Łopatki do tortu		
Szczypce do pieczywa		
Sprzęt dodatkowy i urządzenia		
Koszyki do pieczywa		
Dyspensery do płatków śniadaniowych		
Dozowniki do miodu		
Warniki		
Podgrzewacze do potraw		
Tostery		

Zaznaczenie wszystkich pozycji nie jest wyborem!

Wykaz ilościowy mebli i bielizny stołowej do konsumpcji I śniadania

Nazwa	Wybór <i>właściwe zaznacz symbolem X</i>	Ilość [szt.]
Stoły prostokątne o wymiarach 120 cm x 80 cm		
Stoły okrągłe ø60 cm		
Krzesła		
Obrusy stołowe o wymiarach 150 cm x 110 cm		
Obrusy stołowe o wymiarach 170 cm x 130 cm		
Obrusy okrągłe ø100 cm		
Serwetki celulozowe		