

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.15-01-16.01**

Czas trwania egzaminu: **150 minut**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2016**  
**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 prowadzącego turnusy odchudzające.

Zapoznaj się z zamówieniem małżeństwa złożonym w ośrodku prowadzącym turnusy odchudzające, które znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Wstępne zamówienie usług gastronomicznych i zajęć dodatkowych.

Oblicz wartość energetyczną proponowanych dwóch zestawów obiadowych i wybierz ten zestaw, którego wartość kaloryczna nie przekracza 350 kcal. Do obliczeń wykorzystaj propozycję jadłospisu oraz wykaz wartości energetycznej w 100 g wybranych potraw i napojów. Formularz do obliczenia wartości energetycznej obiadów znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Karty oceny wartości energetycznej obiadów.

Oblicz ilość białka w posiłkach: śniadanie I, śniadanie II, obiad, podwieczorek, kolacja zaproponowanych małżeństwu. Do obliczeń ilości białka wykorzystaj propozycję jadłospisu, wykaz zawartości białka w 100 g surowca/produktu/potrawy/napoju oraz normatyw surowcowy na 10 porcji potraw. Porównaj ilość białka w posiłkach z normą jego spożycia. Druk do obliczenia ilości białka znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Karta kontroli ilości białka w 5 posiłkach.

Sporządź zapotrzebowanie surowców do przygotowania 2 porcji posiłków zaproponowanych w jadłospisie, bez napojów. Wykorzystaj dane zamieszczone w propozycji jadłospisu oraz w normatywie surowcowym na 10 porcji potraw. Druk do sporządzenia zapotrzebowania znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Zapotrzebowanie surowcowe do przygotowania 2 porcji śniadania I, śniadania II, obiadu, podwieczorku i kolacji.

Sporządź kalkulację według cen netto usługi złożonej z wyżywienia oraz zajęć dodatkowych dla jednej osoby. Do obliczenia kosztów wyżywienia wykorzystaj propozycję jadłospisu, koszt surowcowy sporządzenia 1 kg gotowej potrawy obiadowej oraz wykaz kosztów surowcowych posiłków (bez obiadu). W obliczeniach uwzględnij marżę gastronomiczną. Koszty zajęć dodatkowych oblicz korzystając z danych zamieszczonych we wstępnym zamówieniu usług gastronomicznych i zajęć dodatkowych oraz w wykazie zajęć dodatkowych. Formularz do sporządzenia kalkulacji kosztów usługi znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Kalkulacja kosztów usługi na jedną osobę.

Sporządź wykaz zastawy stołowej do podania obiadu dla jednej osoby. Druk do sporządzenia wykazu znajdziesz w arkuszu egzaminacyjnym pod nazwą – Wykaz zastawy stołowej do podania obiadu jednej osobie.

### Wstępne zamówienie usług gastronomicznych i zajęć dodatkowych

Specyfikacja usługi	jeden dzień pobytu – 15 kwietnia 2016 r.
Ilość osób	dwie osoby
Rodzaj diety	dzienna na 1000 kcal
Rodzaj posiłków	śniadanie I, śniadanie II, obiad, podwieczorek, kolacja
Dodatkowe ustalenia żywieniowe	wartość energetyczna obiadu nie może przekroczyć 350 kcal
	norma spożycia białka ogółem wynosi 45-81 g dziennie, w tym $\frac{1}{3}$ to białko pochodzenia zwierzęcego
Zajęcia dodatkowe	basen – 2 godziny
	masaż odchudzający $\frac{1}{2}$ godziny
Wartość usługi według cen netto	nie wyższa niż 90 zł za 1 osobę
Warunki świadczenia usług w ośrodku	marża gastronomiczna stosowana w ośrodku wynosi 120 %
	woda mineralna bezpłatna

### Propozycja jadłospisu

Rodzaj posiłku	Nazwa surowca/potrawy	Ilość na 1 porcję (g)
Śniadanie I	Pieczywo żytnie pełnoziarniste	50
	Ser chudy	50
	Pomidor	100
	Herbata bez cukru	200
Śniadanie II	Marchew surowa	200
<b>Propozycja obiadów (do wyboru)</b>		
Obiad 1	Dorsz z rusztu	120
	Ziemniaki z wody	100
	Fasolka szparagowa z wody	70
	Woda mineralna	200
Obiad 2	Schab pieczony	90
	Ziemniaki z wody	100
	Brukselka z wody	50
	Woda mineralna	200
Podwieczorek	Jabłko	200
Kolacja	Omlet ze szpinakiem	160
	Herbata bez cukru	200

### Normatyw surowcowy na 10 porcji potraw

Nazwa potrawy	Nazwa surowca	Jednostka miary	Ilość
Dorsz z rusztu	dorsz świeży	kg	1,4
	sól/pieprz	x	do smaku
Schab pieczony	schab b/k	kg	1,2
	sól/pieprz	x	do smaku
Ziemniaki z wody	ziemniaki	kg	1,2
	sól	x	do smaku
Fasolka szparagowa z wody	fasolka szparagowa	kg	0,80
	sól	x	do smaku
Brukselka z wody	brukselka	kg	0,60
	sól	x	do smaku
Omlet ze szpinakiem	jaja	1 kg (20 szt.)	1
	szpinak świeży	kg	0,50
	masło	kg	0,05

### Wykaz wartości energetycznej w 100 g wybranych potraw i napojów

Lp.	Wyszczególnienie	Wartość energetyczna (kcal)
1.	Brukselka z wody	110
2.	Dorsz z rusztu	170
3.	Fasolka szparagowa z wody	92
4.	Schab pieczony	291
5.	Woda mineralna	0
6.	Ziemniaki z wody	80

### Wykaz zawartości białka w 100 g surowca/produktu/potrawy/napoju

Lp.	Wyszczególnienie	Zawartość białka (g)
1.	Brukselka z wody	2,7
2.	Dorsz z rusztu	17,0
3.	Fasolka szparagowa z wody	2,4
4.	Herbata bez cukru	0,1
5.	Jabłko	0,4
6.	Jaja	12,5
7.	Marchew	1,0
8.	Masło	0,7
9.	Pieczywo żytnie pełnoziarniste	6,5
10.	Pomidor	0,9
11.	Schab pieczony	30,4
12.	Ser chudy	19,8
13.	Szpinak świeży	2,6
14.	Ziemniaki z wody	1,8

**Koszt surowcowy sporządzenia 1 kg gotowej potrawy obiadowej**

Lp.	Potrawy/ napojów	Jednostka miary	Koszt surowców (zł)
1.	Dorsz z rusztu	kg	52,00
2.	Ziemniaki z wody	kg	4,00
3.	Fasolka szparagowa z wody	kg	11,60
4.	Schab pieczony	kg	33,00
5.	Brukselka z wody	kg	18,00

**Wykaz zajęć dodatkowych**

Rodzaj zajęć dodatkowych	Cena netto (bez VAT-u)
Basen	4 zł/1 godzina
Zajęcia fitness	20 zł/1 godzina
Masaż odchudzający	100 zł/1 godzina
Masaż relaksacyjny	80 zł/1 godzina

**Wykaz kosztów surowcowych posiłków (bez obiadu)**

Rodzaj posiłku	Koszt surowców do sporządzenia 1 porcji posiłku (zł)
Śniadanie I	2,00
Śniadanie II	0,25
Podwieczorek	0,40
Kolacja	2,00

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

**Ocenie podlegać będzie 5 rezultatów:**

- Karty oceny wartości energetycznej obiadów,
- Karta kontroli ilości białka w 5 posiłkach,
- Zapotrzebowanie surowcowe do przygotowania 2 porcji śniadania I, śniadania II, obiadu, podwieczorku i kolacji,
- Kalkulacja kosztów usługi na jedną osobę,
- Wykaz zastawy stołowej do podania obiadu jednej osobie.

### Karty oceny wartości energetycznej obiadów

Obiad 1			
Nazwa potrawy	Waga porcji (g)	Wartość energetyczna 100 g potrawy (kcal)	Wartość energetyczna 1 porcji potrawy (kcal)
Razem			

Obiad 2			
Nazwa potrawy	Waga porcji (g)	Wartość energetyczna 100 g potrawy (kcal)	Wartość energetyczna 1 porcji potrawy (kcal)
Razem			

Na podstawie obliczonej wartości energetycznej do jadłospisu małżeństwa wybieram propozycję obiadu  
 ..... (wpisz numer propozycji obiadu)

### Karta kontroli ilości białka w 5 posiłkach

Lp.	Nazwa produktu	Ilość produktu w 1 porcji posiłku/potrawy (g)	Zawartość białka w 100 g produktu (g)	Ilość białka zwierzęcego w 1 porcji (g)	Ilość białka roślinnego w 1 porcji (g)
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
11.					
12.					
13.					
14.					
15.					
16.					
Razem ilość białka zwierzęcego (g)					XXX
Razem ilość białka roślinnego (g)				XXX	
Ilość białka ogółem (g)					
Norma spożycia na białko ogółem (g)					
Ocena ilości białka ogółem			za mało białka ogółem* prawidłowa ilość białka ogółem* za dużo białka ogółem*		
Zalecana ilość białka zwierzęcego (g)					
Ilość białka zwierzęcego w posiłkach (g)					
Ocena ilości białka zwierzęcego w posiłkach			za mało białka zwierzęcego* prawidłowa ilość białka zwierzęcego* za dużo białka zwierzęcego*		

\*niepotrzebne skreślić

**Zapotrzebowanie surowcowe do przygotowania 2 porcji śniadania I, śniadania II, obiadu,  
podwieczorku i kolacji**

<b>Lp.</b>	<b>Nazwa surowca</b>	<b>Ilość na 1 porcję (g)</b>	<b>Ilość na 2 porcje (kg)</b>
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			



### Kalkulacja kosztów usługi na jedną osobę

Rodzaj posiłku: koszt surowców obiadu					
Lp.	Potrawa	Jednostka miary	Waga 1 porcji potrawy (kg)	Koszt surowców zużytych do sporządzenia 1 kg potrawy (zł)	Koszt surowców zużytych do sporządzenia 1 porcji potrawy (zł)
1.		kg			
2.		kg			
3.		kg			
4.		kg			
<b>Razem koszt surowców obiadu</b>					
Rodzaj posiłku: koszt surowców śniadania I					
Rodzaj posiłku: koszt surowców śniadania II					
Rodzaj posiłku: koszt surowców podwieczorku					
Rodzaj posiłku: koszt surowców kolacji					
<b>Razem koszt surowców</b>					
<b>Wartość marży gastronomicznej 120%</b>					
<b>Cena netto wyżywienia</b>					
<b>Zajęcia dodatkowe</b>					
Lp.	Nazwa zajęć	Czas trwania zajęć (godz.)	Cena netto (zł/1 godz.)	Wartość (zł)	
1.					
2.					
3.					
4.					
<b>Razem cena netto usługi zajęć dodatkowych</b>					
<b>Razem cena netto usługi wyżywienia i zajęć dodatkowych</b>					
<b>Dopuszczalna cena netto usługi na jedną osobę ustalona we wstępnym zamówieniu małżeństwa</b>					
<b>Obliczona cena netto usługi na jedną osobę</b>					spełnia założenia* nie spełnia założeń*

\*niepotrzebne skreślić

**Uwaga:** obliczone wartości zaokrąglaj do dwóch miejsc po przecinku.

**Wykaz zastawy stołowej do podania obiadu jednej osobie**

<b>Zastawa porcelanowa</b>	<b>Zastawa metalowa</b>	<b>Zastawa szklana</b>	<b>Sprzęt pomocniczy</b>