

Przykładowe zadanie egzaminacyjne do etapu praktycznego – technik żywienia i gospodarstwa domowego

## **Przykładowe zadanie (2)**

W przedszkolu dla 90 dzieci w wieku 4-6 lat przygotowywane są trzy posiłki dziennie - śniadanie, obiad i podwieczorek, zgodnie z obowiązującym jadłospisem dekadowym.

Opracuj projekt realizacji prac związanych z organizacją i prowadzeniem żywienia w przedszkolu w ostatnim dniu obowiązującego jadłospisu dekadowego oraz sporządź zapotrzebowanie żywnościowe i kalkulację kosztów konsumpcji planowanego śniadania.

Przyjmij, że w przedszkolu średnie dzienne zapotrzebowanie energetyczne dla dzieci w wieku 4-6 lat wynosi 1800 kcal, udział żywienia przedszkolnego w zaspokojeniu dziennego zapotrzebowania na energię wynosi 75%, dzienna stawka żywieniowa dla dziecka została ustalona na 3,75 zł, a koszty śniadania stanowią ok. 30% stawki żywieniowej.

### **Projekt realizacji prac powinien zawierać:**

- założenia, czyli dane i szukane będące podstawą opracowania projektu realizacji prac oraz sporządzenia dokumentacji z wykonania prac,
- wykaz metod i technik wykonania oraz ekspedycji potraw i napojów wchodzących w skład śniadania zaplanowanego w tym dniu,
- propozycję oceny jakości żywienia w przedszkolu za okres 10 dni, w oparciu o średnią wartość energetyczną posiłków,
- schemat blokowy organizacji i przebiegu żywienia w przedszkolu, w dziesiątym dniu obowiązującego jadłospisu dekadowego, z uwzględnieniem czynności mających istotny wpływ na jakość żywienia, ekspedycji potraw i obsługi.

### **Dokumentacja z wykonania prac powinna zawierać:**

- ilościowe zapotrzebowanie żywnościowe na surowce i półprodukty, niezbędne do przygotowania śniadania zaplanowanego w jadłospisie,
- kalkulację kosztów konsumpcji planowanego śniadania dla wszystkich dzieci, z uwzględnieniem kosztu śniadania na jedną osobę, wraz z komentarzem wynikającym z odniesienia obliczonych kosztów do kwoty wynikającej ze stawki żywieniowej.

### **Do opracowania projektu realizacji prac i sporządzenia dokumentacji wykorzystaj:**

Jadłospis dzienny na ostatni dzień dekady – Załącznik 1.

Receptury potraw przewidzianych jadłospisem na śniadanie – Załącznik 2.

Dane o wartościach energetycznych posiłków zaplanowanych w jadłospisie dekadowym, w poszczególnych dniach dekady, w okresie 10 dni – Załącznik 3.

Wykaz jednostek miar i cen jednostkowych wybranych surowców i półproduktów oraz przelicznik jednostek – Załącznik 4.

Do obliczeń możesz wykorzystać kalkulator.

Przykładowe zadanie egzaminacyjne do etapu praktycznego – technik żywienia i gospodarstwa domowego

Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 240 min.

**Załącznik 1: Jadłospis dzienny (obowiązujący w 10 dniu jadłospisu dekadowego)**

Śniadanie	Obiad	Podwieczorek
Zupa mleczna – zacierka Pieczywo mieszane z masłem Ser topiony Dżem Wędlina Kawa zbożowa	Kapuśniak słodki Gulasz z kaszą gryczaną i jęczmienną Sałatka z buraków Herbata	Ciasto drożdżowe Herbata z cytryną Owoc

**Załącznik 2: Receptury potraw wchodzących w skład śniadania**

Potrawa	g/1 porcję
<b>Śniadanie</b>	
bułka paryska	45,00
chleb zwykły	11,00
chleb razowy	14,00
dżem niskosłodzony	15,00
ser topiony	10,00
połudwica wędzona	5,00
<b>Zacierka na mleku</b>	
mleko	200
jaja	10
mąka pszenna	20
<b>Kawa zbożowa</b>	
kawa zbożowa	3
cukier	10

**Załącznik 3: Dane o wartościach energetycznych posiłków, zaplanowanych w jadłospisie dekadowym, w poszczególnych dniach dekady, w okresie 10 dni**

Dzień dekady	Wartość energetyczna [kcal/osobę]
1.	1142,3
2.	1395,7
3.	1349,7
4.	1221,5
5.	1508,4
6.	1225,6
7.	1292,6
8.	1472,4
9.	1453,9
10.	1525,4

Przykładowe zadanie egzaminacyjne do etapu praktycznego – technik żywienia i gospodarstwa domowego

#### Załącznik 4: Wykaz jednostek miar i cen jednostkowych wybranych surowców i półproduktów oraz przelicznik jednostek

Produkt	Jednostka miary	Cena jednostkowa
chleb zwykły	1 szt.	1,21 zł
chleb razowy	1 szt.	1,34 zł
bułka paryska	1 szt.	1,18 zł
mleko	1 litr	0,70 zł
ser topiony	1 kg	10,17 zł
masło	1 szt.	2,63 zł
połędwica wędzona	1 kg	26,00 zł
porcje rosółowe (kurczak)	1 kg	2,68 zł
łopatka bk.	1 kg	12,80 zł
mąka	1 kg	1,06 zł
kasza jęczmienna	1 kg	1,56 zł
kasza gryczana	1 kg	3,07 zł
cukier	1 kg	2,93 zł
dżem niskosłodzony	1 szt.	2,81 zł
ziemniaki	1 kg	0,40 zł
marchew	1 kg	0,82 zł
pietruszka korzeń	1 kg	2,58 zł
seler	1 kg	2,58 zł
por	1 kg	4,12 zł
buraki	1 kg	0,82 zł
cebula	1 kg	0,62 zł
kapusta biała	1 kg	1,85 zł
vegeta	1 szt.	4,00 zł
herbata	1 szt.	1,80 zł
kawa inka	1 szt.	2,60 zł
herbata zapachowa	1 szt.	3,00 zł
olej roślinny	1 litr	3,23 zł
jajka	1 szt.	0,23 zł
natka (liście) pietruszki	1 pęczek	1,23 zł
szczypiorek	1 pęczek	1,24 zł
drożdże	1 pęczek	0,60 zł
banany	1 kg	4,80 zł
cytryna	1 kg	5,50 zł

#### PRZELICZNIK jednostek

(dla wybranych produktów)

chleb zwykły	1 szt.	0,6 kg
chleb razowy	1 szt.	0,7 kg
bułka paryska	1 szt.	0,4 kg
mleko	1 litr	1 kg
masło	1 szt.	0,2 kg
dżem	1 szt.	0,4 kg
olej	1 litr	0,5 kg
jajka	1 szt.	0,1 kg
natka (liście) pietruszki	1 pęczek	0,1 kg
szczypiorek	1 pęczek	0,1 kg