

Nazwa kwalifikacji:	Organizacja żywienia i usług gastronomicznych
Oznaczenie kwalifikacji:	T.15
Numer zadania:	01
Kod arkusza:	T.15-01-01_zo
Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny (dopuszcza się inne sformułowania poprawnie merytorycznie)
R.1	Rezultat 1: Karta wyboru obiadu i jadłospis opracowany dla dzieci w wieku 2 lat
R.1.1	Obiad propozycja 1: zupa pomidorowa wartość energetyczna 140 kcal lub 140,0 kcal lub 140,00 kcal lub 140 lub 140,0 lub 140,00; makaron gwiazdki wartość energetyczna 42 kcal lub 42,0 kcal lub 42,00 kcal lub 42 lub 42,0 lub 42,00; polędwiczki wieprzowe gotowane wartość energetyczna 66 kcal lub 66,0 kcal lub 66,00 kcal lub 66 lub 66,0 lub 66,00
R.1.2	Obiad propozycja 1: łazanki razowe wartość energetyczna 39 kcal lub 39,0 kcal lub 39,00 kcal lub 39 lub 39,0 lub 39,00; surówka z kwaszonej kapusty z oliwą z oliwek wartość energetyczna 40 kcal lub 40,0 kcal lub 40,00 kcal lub 40 lub 40,0 lub 40,00; kompot wieloowocowy wartość energetyczna 110 kcal lub 110,0 kcal lub 110,00 kcal lub 110 lub 110,0 lub 110,00
R.1.3	Razem wartość energetyczna obiadu propozycja 1: 437 kcal lub 437,0 kcal lub 437,00 kcal lub 437 lub 437,0 lub 437,00
R.1.4	%pokrycia normy na energię 43,7% lub 43,70% lub 43,7 lub 43,70
R.1.5	Obiad propozycja 2: zupa jarzynowa przecierana 45 kcal lub 45,0 kcal lub 45,00 kcal lub 45 lub 45,0 lub 45,00; pulpety rybne z kaszą kuskus wartość energetyczna 120 kcal lub 120,0 kcal lub 120,00 kcal lub 120 lub 120,0 lub 120,00
R.1.6	Obiad propozycja 2: szpinak duszony wartość energetyczna 25 kcal lub 25,0 kcal lub 25,00 kcal lub 25 lub 25,0 lub 25,00; kompot wieloowocowy wartość energetyczna 110 kcal lub 110,0 kcal lub 110,00 kcal lub 110 lub 110,0 lub 110,00
R.1.7	Razem wartość energetyczna obiadu propozycja 2: 300 kcal lub 300,0 kcal lub 300,00 kcal lub 300 lub 300,0 lub 300,00
R.1.8	%pokrycia normy na energię: 30% lub 30,0% lub 30,00% lub 30 lub 30,0 lub 30,00
R.1.9	wybrana propozycja obiadu: 2
R.1.10	wpisane w jadłospisie w pozycji obiad: zupa jarzynowa przecierana, pulpety rybne z kaszą kuskus, szpinak duszony, kompot wieloowocowy
R.2	Rezultat 2: Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania 10 porcji I śniadania, II śniadania i podwieczorku
R.2.1	Mleko spożywcze 2% tłuszczu: 1,5 kg lub 1,50 kg lub 1,500 kg lub 1,5 lub 1,50 lub 1,500
R.2.2	Kasza manna: 0,1 kg lub 0,10 kg lub 0,100 kg lub 0,1 lub 0,10 lub 0,100
R.2.3	Pieczywo mieszane: 0,3 kg lub 0,30 kg lub 0,300 kg lub 0,3 lub 0,30 lub 0,300
R.2.4	Masło extra: 0,1 kg lub 0,10 kg lub 0,100 kg lub 0,1 lub 0,10 lub 0,100
R.2.5	Szynka drobiowa: 0,2 kg lub 0,20 kg lub 0,200 kg lub 0,2 lub 0,20 lub 0,200
R.2.6	Salata: 0,05 kg lub 0,050 kg lub 0,050 kg lub 0,050; Rzodkiewka: 0,05 kg lub 0,050 kg lub 0,050 lub 0,050
R.2.7	Cukier: 0,08 kg lub 0,080 kg lub 0,080 kg lub 0,080; Herbata: 0,02 kg lub 0,020 kg lub 0,020 lub 0,020
R.2.8	Maślanka: 1 kg lub 1,0 kg lub 1,00 kg lub 1,000 kg lub 1 lub 1,0 lub 1,00 lub 1,000
R.2.9	Truskawki świeże: 0,45 kg lub 0,450 kg lub 0,450 kg lub 0,450
R.2.10	Pomarańcza: 4 kg lub 4,0 kg lub 4,00 kg lub 4,000 kg lub 4 lub 4,0 lub 4,00 lub 4,000; Banan: 0,5 kg lub 0,50 kg lub 0,500 kg lub 0,5 lub 0,50 lub 0,500
R.3	Rezultat 3: Karta oceny pokrycia normy na wapń w jadłospisie opracowanym dla dzieci w wieku 2 lat
R.3.1	Zawartość wapnia w 1 porcji Kasza manna na mleku: 126 mg lub 126,0 mg lub 126,00 mg lub 126 lub 126,0 lub 126,00 Zawartość wapnia w 1 porcji Kanapka z szynką: 14 mg lub 14,0 mg lub 14,00 mg lub 14 lub 14,0 lub 14,00 Zawartość wapnia w 1 porcji Herbata z cukrem: 5 mg lub 5,0 mg lub 5,00 mg lub 5 lub 5,0 lub 5,00
R.3.2	Zawartość wapnia w 1 porcji Maślanka: 120 mg lub 120,0 mg lub 120,00 mg lub 120 lub 120,0 lub 120,00 Zawartość wapnia w 1 porcji Truskawki świeże: 9 mg lub 9,0 mg lub 9,00 mg lub 9 lub 9,0 lub 9,00
R.3.3	Zawartość wapnia w 1 porcji Pulpety rybne z kaszą kuskus: 21 mg lub 21,0 mg lub 21,00 mg lub 21 lub 21,0 lub 21,00 Zawartość wapnia w 1 porcji Szpinak duszony: 61 mg lub 61,0 mg lub 61,00 mg lub 61 lub 61,0 lub 61,00
R.3.4	Zawartość wapnia w 1 porcji Kompot wieloowocowy: 5,50 mg lub 5,5 mg lub 5,5 lub 5,50 Zawartość wapnia w 1 porcji Sok z pomarańczy: 40 mg lub 40,0 mg lub 40,00 mg lub 40 lub 40,0 lub 40,00
R.3.5	Zawartość wapnia w 1 porcji Banan: 3,5 mg lub 3,50 mg lub 3,5 lub 3,50
R.3.6	Razem zawartość wapnia 1 porcji: 525 mg lub 525,0 mg lub 525,00 mg lub 525 lub 525,0 lub 525,00
R.3.7	Norma na wapń dla dzieci od 1 do 3 lat: 700 mg lub 700,0 mg lub 700,00 mg lub 700 lub 700,0 lub 700,00
R.3.8	% pokrycia normy na wapń w jadłospisie opracowanym dla dzieci w wieku 2 lat: 75 % lub 75,0 % lub 75,00% lub 75 lub 75,0 lub 75,00
R.3.9	Ocena jadłospisu opracowanego dla dzieci w wieku 2 lat: podkreślono/zakreślono pozytywna
R.4	Rezultat 4: Kalkulacja kosztów usług żywieniowych i usług dodatkowych
R.4.1	I Śniadanie: 20,00 zł lub 20,00
R.4.2	II Śniadanie: 20,00 zł lub 20,00
R.4.3	Obiad propozycja 2: 60,00 zł lub 60,00
R.4.4	Podwieczorek: 25,00 zł lub 25,00
R.4.5	Wartość marży gastronomicznej: 125,00 zł lub 125,00
R.4.6	Razem wartość usług żywieniowych wyrażona w cenach netto: 250,00 zł lub 250,00
R.4.7	Dwie opiekunki: 160,00 zł lub 160,00 lub jedna opiekunka: 80,00 zł lub 80,00 i druga opiekunka: 80,00 zł lub 80,00; plac zabaw: 40,00 zł lub 40,00

R.4.8	Animator zabaw: 50,00 zł lub 50,00 ; zabawa z psem "Dogoterapia": 50,00 zł lub 50,00
R.4.9	Razem wartość usług dodatkowych w cenach netto: 300,00 zł lub 300,00
R.4.10	Spełnia wymagania zamówienia - podkreślono/zakreślono TAK
R.5	Rezultat 5: Wykaz zastawy stołowej
R.5.1	I śniadanie: kubki porcelanowe z uchem 10 lub 10 szt., talerze głębokie 10 lub 10 szt., talerze zakąskowe 10 lub 10 szt., łyżki stołowe 10 lub 10 szt. lub talerze głębokie 10 lub 10 szt., talerze zakąskowe 10 lub 10 szt., łyżki stołowe 10 lub 10 szt.
R.5.2	II śniadanie: kubki porcelanowe z uchem 10 lub 10 szt. lub pozostawiono niewypełnione
R.5.3	Obiad: kubki porcelanowe z uchem 10 lub 10 szt., talerze głębokie 10 lub 10 szt., talerze płaskie stołowe 10 lub 10 szt., łyżki stołowe 10 lub 10 szt., widelce stołowe 10 lub 10 szt. lub talerze głębokie 10 lub 10 szt., talerze płaskie stołowe 10 lub 10 szt., łyżki stołowe 10 lub 10 szt., widelce stołowe 10 lub 10 szt.
R.5.4	Obiad: niezaznaczone noże stołowe
R.5.5	Podwieczorek: kubki porcelanowe z uchem 10 lub 10 szt., talerze deserowe lub zakąskowe 10 lub 10 szt. lub talerze deserowe lub zakąskowe 10 lub 10 szt.
R.5.6	Pozostałe pola pozostawiono niewypełnione

www.EgzaminZawodowy.info