

Nazwa  
kwalifikacji:

**Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

Oznaczenie  
kwalifikacji:

**TG.16**

Numer zadania: **01**

Kod arkusza:

**TG.16-01-22-06-SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny (dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie)
<b>R.1</b>	<b>Rezultat 1: Całodobowe zapotrzebowanie energetyczne - Formularz 1.</b>
<i>W Formularzu 1. zapisane:</i>	
R.1.1	w kolumnie dane: A = <b>60</b>
R.1.2	w kolumnie dane: B = <b>170</b>
R.1.3	w kolumnie dane: C = <b>30</b>
R.1.4	w kolumnie wynik: PPM = <b>1406</b>
R.1.5	w kolumnie dane: W = <b>1,5</b>
R.1.6	w kolumnie wynik: CPM = <b>2109</b> ; dopuszcza się poprawnie obliczoną wartość iloczynu: R.1.4 x R.1.5
<b>R.2</b>	<b>Rezultat 2: Karta oceny wartości energetycznej kolacji - Formularz 2.</b>
<i>W Formularzu 2. uwzględnione w wierszach:</i>	
R.2.1	nazwa potrawy/napoju: ravioli ze szpinakiem i ricottą, wartość energetyczna 1 porcji [kcal]: <b>418</b>
R.2.2	nazwa potrawy/napoju: sos śmietanowy, wartość energetyczna 1 porcji [kcal]: <b>84</b>
R.2.3	nazwa potrawy/napoju: herbata z miodem i cytryną, wartość energetyczna 1 porcji [kcal]: <b>55</b>
R.2.4	razem wartość energetyczna kolacji [kcal]: <b>557</b> ; dopuszcza się poprawnie obliczoną sumę: R.2.1 + R.2.2 + R.2.3
R.2.5	udział energii pochodzącej z kolacji [%]: <b>26,41</b> lub <b>26,4</b> lub <b>26</b> ; dopuszcza się poprawnie obliczoną wartość działania: (R.2.4 x 100%) : R.1.6
R.2.6	Czy udział energii pochodzącej z kolacji spełnia zalecenia żywieniowe? Podkreślone lub zaznaczone TAK lub NIE w zależności od prawidłowej interpretacji uzyskanego wyniku w R.2.5
<b>R.3</b>	<b>Rezultat 3: Zapotrzebowanie na surowce i produkty niezbędne do przygotowania 8 porcji I śniadania - Formularz 3.</b>
<i>W Formularzu 3. zapisane w kolumnie ilość na 8 porcji:</i>	
R.3.1	roszponka [kg]: <b>0,12</b> ; rukola [kg]: <b>0,12</b>
R.3.2	sałata lodowa [kg]: <b>0,16</b> ; pomidory [kg]: <b>0,2</b>
R.3.3	awokado [kg]: <b>0,12</b> ; oliwa [l]: <b>0,064</b>
R.3.4	ocet winny [l]: <b>0,072</b>
R.3.5	jaja [szt.]: <b>16</b>
R.3.6	bułka kajzerka [szt.]: <b>8</b>
R.3.7	masło extra [op.]: <b>8</b>
R.3.8	kawa mielona [kg]: <b>0,096</b> ; mleko 2% [l]: <b>1,2</b>
<b>R.4</b>	<b>Rezultat 4: Kalkulacja usługi żywieniowej - Formularz 4.</b>
<i>W Formularzu 4. zapisane odpowiednio:</i>	
R.4.1	koszt surowców do sporządzenia 8 porcji [zł]: krem z pomidorów: <b>40,00</b> ; tosty zielone: <b>8,00</b>
R.4.2	koszt surowców do sporządzenia 8 porcji [zł]: grillowany filec z kurczaka: <b>64,00</b> ; ziemniaki puree: <b>16,00</b> ; brokuły z wody: <b>24,00</b>
R.4.3	koszt surowców do sporządzenia 8 porcji [zł]: brownie z orzechami: <b>32,00</b> ; kawa czarna: <b>16,00</b> ; lemoniada grejfrutowa: <b>16,00</b>
R.4.4	razem koszt surowców do sporządzenia obiadu [zł]: <b>216,00</b> ; dopuszcza się poprawnie obliczoną sumę: R.4.1 + R.4.2 + R.4.3
R.4.5	I śniadanie - koszt surowców do sporządzenia 8 porcji [zł]: <b>64,00</b>
R.4.6	II śniadanie - koszt surowców do sporządzenia 8 porcji [zł]: <b>32,00</b>
R.4.7	kolacja - koszt surowców do sporządzenia 8 porcji [zł]: <b>72,00</b>
R.4.8	wartość marży 200% [zł]: <b>768,00</b> ; dopuszcza się poprawnie obliczoną wartość działania: (R.4.4 + R.4.5 + R.4.6 + R.4.7) x 2
R.4.9	razem wartość netto usługi żywieniowej dla 8 kobiet [zł]: <b>1152,00</b> ; dopuszcza się poprawnie obliczoną sumę: R.4.4 + R.4.5 + R.4.6 + R.4.7 + R.4.8
R.4.10	Czy obliczona wartość netto usługi żywieniowej dla 8 kobiet spełnia warunki zapisane we wstępnym ustaleniu? Podkreślone lub zaznaczone TAK lub NIE w zależności od prawidłowej interpretacji uzyskanego wyniku w R.4.9
<b>R.5</b>	<b>Rezultat 5: Wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji potraw i napojów wchodzących w skład obiadu - Formularz 5.</b>
<i>W Formularzu 5. zaznaczone znakiem X (dopuszcza się inny sposób zaznaczenia) w kolumnie:</i>	
R.5.1	zupa: w zastawie ceramicznej bulionówka z podstawką i talerz do pieczywa lub bulionówka z podstawką, nie dopuszcza się innej zastawy ceramicznej
R.5.2	zupa: w zastawie metalowej wyłącznie łyżka stołowa średnia
R.5.3	danie główne z dodatkami: w zastawie ceramicznej talerz do dania zasadniczego lub talerz do dania zasadniczego i talerz zakąskowy, nie dopuszcza się innej zastawy ceramicznej
R.5.4	danie główne z dodatkami: w zastawie metalowej wyłącznie widelec stołowy duży i nóż stołowy duży

R.5.5	deser z napojem gorącym: w zastawie ceramicznej wyłącznie talerz deserowy i filiżanka do kawy z podstawką
R.5.6	deser z napojem gorącym: w zastawie metalowej wyłącznie łyżeczka do kawy i widelec deserowy
R.5.7	napój zimny: wyłącznie tumbler
R.5.8	niezaznaczona zastawa szklana w kolumnie: zupa, danie główne z dodatkami, deser z napojem gorącym

www.EgzaminZawodowy.info