

Nazwa  
kwalifikacji:**Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**Oznaczenie  
kwalifikacji:**T.15**

Numer zadania:

**01**

Kod arkusza:

**T.15-01-23.06-SG**

Wersja arkusza:

**SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny (dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie)
<b>R.1</b>	<b>Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania zupy dla 48 osób</b> <i>w Formularzu 1. wpisane wyniki (bez zaokrągleń) w kolumnie Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu odpowiednio do jednostki lub z jednostką [kg]; dopuszcza się również poprawnie obliczoną wartość z właściwą jednostką.</i>
R.1.1	w wierszu: kasza jęczmienna; w kolumnie Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu wpisane [kg]: <b>0,96</b>
R.1.2	w wierszu: marchew; w kolumnie Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu wpisane [kg]: <b>0,48</b>
R.1.3	w wierszu: pietruszka korzeń; w kolumnie Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu wpisane [kg]: <b>0,24</b>
R.1.4	w wierszu: seler; w kolumnie Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu wpisane [kg]: <b>0,24</b>
R.1.5	w wierszu: ziemniaki; w kolumnie Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu wpisane [kg]: <b>4,8</b>
R.1.6	w wierszu: grzyby suszone; w kolumnie Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu wpisane [kg]: <b>0,048</b>
<b>R.2</b>	<b>Rezultat 2: Karta kalkulacyjna usługi cateringowej</b> <i>w Formularzu 2. wpisane wyniki w złotych z groszami we właściwej kolumnie/wierszu z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.</i>
R.2.1	w wierszu: <b>krupnik jęczmienny</b> ; w kolumnie - Cena netto 48 porcji [zł]: <b>192,00</b>
R.2.2	w wierszu: <b>klopsiki z indyka w sosie koperkowym</b> ; w kolumnie - Cena netto 48 porcji [zł]: <b>312,00</b>
R.2.3	w wierszu: <b>makaron świderki</b> ; w kolumnie - Cena netto 48 porcji [zł]: <b>96,00</b>
R.2.4	w wierszu: Cena netto potraw i napoju dla 48 osób z uwzględnieniem marży gastronomicznej [zł]: <b>1296,00</b> ; [dopuszcza również się matematycznie poprawnie obliczoną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości netto potraw i napojów w Formularzu 2. (R.2.1 + R.2.2 + R.2.3 + wpisana cena netto 48 porcji marchwi z wody z masłem + wpisana cena netto 48 porcji lemoniady + wpisana wartość marży gastronomicznej)]
R.2.5	w wierszu: wypożyczenie namiotu cateringowego dla 50 osób; w kolumnie Wartość usługi netto [zł]: <b>500,00</b>
R.2.6	w wierszu: wypożyczenie stołu cateringowego 6-osobowego; w kolumnie Wartość usługi netto [zł]: <b>400,00</b>
R.2.7	w wierszu: wypożyczenie krzesła cateringowego; w kolumnie Wartość usługi netto [zł]: <b>480,00</b>
R.2.8	Wartość netto usług dodatkowych [zł]: <b>1380,00</b> ; [(dopuszcza się matematycznie poprawnie obliczoną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości netto usług dodatkowych w Formularzu 2. (R.2.5 + R.2.6 + R.2.7)]
R.2.9	Maksymalna cena netto usługi cateringowej [zł]: <b>2 800,00</b>
R.2.10	Czy obliczona cena netto usługi cateringowej spełnia wstępne ustalenia? Zaznaczone <b>TAK</b> wyłącznie przy wyniku 2676,00; {dopuszcza się zaznaczone TAK lub NIE w zależności od prawidłowej interpretacji wpisanej liczby w Formularzu 2. w wierszu Cena netto usługi cateringowej dla 48 osób [zł]}
<b>R.3</b>	<b>Rezultat 3: Karta oceny wartości energetycznej obiadu</b> <i>w Formularzu 3. wpisane wyniki we właściwej kolumnie/wierszu odpowiednio do jednostki lub z jednostką [kcal], [%]:</i>
R.3.1	w wierszu - krupnik jęczmienny; w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: <b>171</b>
R.3.2	w wierszu - klopsiki z indyka w sosie koperkowym; w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: <b>156</b>
R.3.3	w wierszu - makaron świderki; w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: <b>126</b>
R.3.4	w wierszu - marchew z wody z masłem; w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: <b>112</b>
R.3.5	w wierszu - lemoniada; w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: <b>34</b>

R.3.6	w wierszu Wartość energetyczna 1 porcji obiadu [kcal]: 599 [dopuszcza się matematycznie poprawnie obliczoną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości energetycznych 1 porcji potrawy/napoju w Formularzu 3. (R.3.1 + R.3.2 + R.3.3 + R.3.4 + R.3.5)]
R.3.7	Udział zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię [%]: 33,28; {dopuszcza się również matematycznie poprawnie obliczoną wartość w odniesieniu do wpisanej Wartości energetycznej 1 porcji obiadu w Formularzu 3. [(R.3.6 x 100) :1800]}
R.3.8	Czy obliczony udział zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię spełnia założenia żywieniowe? Zaznaczone <b>TAK</b> wyłącznie przy wyniku 33,28; (dopuszcza się zaznaczone TAK lub NIE w zależności od prawidłowej interpretacji wpisanej liczby w Formularzu 3. w wierszu Udział zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię [%])
<b>R.4</b>	<b>Rezultat 4: Karta oceny wartości odżywczej obiadu</b>
<i>w Formularzu 4. wpisane adekwatnie do jednostki lub z jednostką:</i>	
R.4.1	w wierszu: Wielkość strat składnika odżywczego wynikająca z procesu technologicznego [%]; w kolumnie Zawartość w 1 porcji obiadu białko ogółem: <b>10</b>
R.4.2	w wierszu: Wielkość strat składnika odżywczego wynikająca z procesu technologicznego [%]; w kolumnie Zawartość w 1 porcji obiadu tłuszcz ogółem: <b>10</b>
R.4.3	w wierszu: Zawartość składnika po uwzględnieniu strat w 1 porcji obiadu [g]; w kolumnie Zawartość w 1 porcji obiadu białko ogółem: <b>27,81</b>
R.4.4	w wierszu: Zawartość składnika po uwzględnieniu strat w 1 porcji obiadu [g]; w kolumnie Zawartość w 1 porcji obiadu tłuszcz ogółem: <b>20,25</b>
R.4.5	w wierszu: Zalecana zawartość składnika w 1 porcji obiadu zgodna ze wstępnymi ustaleniami [g] w kolumnie Zawartość w 1 porcji obiadu białko ogółem: <b>11</b>
R.4.6	w wierszu: Zalecana zawartość składnika w 1 porcji obiadu zgodna ze wstępnymi ustaleniami [g] w kolumnie Zawartość w 1 porcji obiadu tłuszcz ogółem: <b>24</b>
R.4.7	Czy wartość odżywcza obiadu spełnia zalecenie założenia żywieniowe przyjęte we wstępnych ustaleniach? Zaznaczone <b>TAK</b> wyłącznie przy wpisanych liczbach: białko ogółem: 27,81 i tłuszcz ogółem: 20,25; (dopuszcza się zaznaczone TAK lub NIE w zależności od prawidłowej interpretacji wpisanych liczb w Formularzu 4.
<b>R.5</b>	<b>Rezultat 5: Wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji potraw i napoju wchodzących w skład obiadu</b>
<i>w Formularzu 5. zaznaczone symbolem X lub w inny sposób:</i>	
R.5.1	w kolumnie: Zupa: talerz głęboki
R.5.2	w kolumnie: Zupa: łyżka stołowa duża
R.5.3	w kolumnie: Danie główne z dodatkami: talerz płaski Ø 24 cm
R.5.4	w kolumnie: Danie główne z dodatkami: widelec stołowy duży
R.5.5	w kolumnie: Danie główne z dodatkami: nóż stołowy duży
R.5.6	w kolumnie: Napój: tumbler
R.5.7	nie zaznaczono symbolem X pozycji: półmisek wieloporcyjowy, waza do zupy, widelec serwisowy, łyżka serwisowa, łyżka wazowa, dzbanek 1,5 l