Plik pobrany ze strony https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**
Numer zadania: **01**
Kod arkusza: **T.15-01-14.05**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	**Rezultat 1. Zapotrzebowanie na produkty zaplanowane do sporządzenia obiadu**
R.1.1	w formularzu wpisano 21 - 23 produktów
R.1.2	w kolumnie zapotrzebowanie na 1 porcję wpisano ilość dla każdego produktu (z wyjątkiem ziół i przypraw)
R.1.3	w kolumnie zapotrzebowanie na 50 porcji jest wypełniona każda pozycja dla każdego produktu (z wyjątkiem ziół i przypraw)
R.1.4	marchew – 50 g; 2 500 g lub 2,5 kg; pietruszka korzeń – 20 g; 1 000 g lub 1,00 kg ; por – 15 g; 750 g lub 0,75 kg;
R.1.5	seler – 15 g; 750 g lub 0,75 kg; natka pietruszki - 13 g, 650 g lub 0,65 kg lub 6,5 pęczka; cukier - 10 g, 500 g lub 0,5 kg, oliwa z oliwek - 10 ml, 500 ml lub 0,5 l;
R.1.6	koncentrat pomidorowy – 10 g; 500 g lub 0,5 kg; makaron – 10 g; 500 g lub 0,5 kg; śmietana 12% - 5 ml, 250 ml lub 0,25 l
R.1.7	mięso z piersi indyka – 50 g ; 2500 g lub 2,5 kg; olej rzepakowy uniwersalny – 3 ml, 150 ml lub 0,15 l; papryka czerwona – 10 g, 500 g lub 0,5 kg
R.1.8	ogórek kwaszony – 10 g, 500 g lub 0,5 kg; kasza jaglana – 40 g, 2 000 g lub 2 kg,
R.1.9	burak czerwony – 80 g, 4 000 g lub 4 kg; jabłko – 30 g, 1 500 g lub 1,5 kg, cebula – 5 g, 250 g lub 0,25 kg,
R.1.10	cytryna – 5 g, 250 g lub 0,25 kg; mieszanka kompotowa – 50 g, 2 500 g lub 2,5 kg; mąka pszenna - 5 g, 250 g lub 0,25 kg
R.2	**Rezultat 2. Kalkulacja kosztów** *Uwaga: można sumować wartości, jeśli poszczególne surowce się powtarzają.*
R.2.1	marchew – 5,00 zł; pietruszka korzeń – 4,00 zł ; por – 3,75 zł;
R.2.2	seler – 1,50 zł; śmietana 12% – 2,50 zł ; mąka pszenna – 0,75 zł;
R.2.3	koncentrat pomidorowy – 6,00 zł; makaron – 5,00 zł; natka pietruszki – 13,00zł
R.2.4	mięso z piersi indyka – 50,00 zł; olej rzepakowy uniwersalny – 1,20 zł; papryka czerwona – 5,00 zł
R.2.5	ogórek kwaszony – 2,00 zł, oliwa z oliwek – 7,50 zł; kasza jaglana – 18,00 zł,
R.2.6	burak czerwony – 8,00 zł; jabłko – 4,50 zł, cebula – 0,75 zł,
R.2.7	cytryna – 1,50 zł; cukier – 2,00 zł; mieszanka kompotowa – 20,00 zł
R.2.8	koszt produktów dla 50 dzieci – 161,95 zł
R.2.9	ryczałt na przyprawy 5% - 8,10 zł
R.2.10	koszt obiadu dla 50 dzieci – 170,05 zł
R.3	**Rezultat 3. Zawartość wapnia w posiłku obiadowym** *Uwaga: można sumować wartości, jeśli poszczególne surowce się powtarzają.*
R.3.1	marchew – 18,0 mg ; pietruszka korzeń – 8,6 mg ; por – 7,2 mg ;
R.3.2	seler – 6,0 mg ; śmietana 12% – 5,3 mg ; mąka pszenna – 0,9 mg;
R.3.3	koncentrat pomidorowy – 5,5 mg ; makaron – 1,0 mg ; natka pietruszki – 25,09 mg
R.3.4	mięso z piersi indyka – 1,0 mg ; olej rzepakowy uniwersalny – 0,0 mg ; papryka czerwona – 1,3 mg
R.3.5	ogórek kwaszony – 1,8 mg , oliwa z oliwek – 0,0 mg ; kasza jaglana – 13,2 mg ,
R.3.6	burak czerwony – 32,8 mg ; jabłko – 1,2 mg , cebula – 1,25 mg ,
R.3.7	cytryna – 2,00 mg ; cukier – 0,10 mg ;
R.3.8	mieszanka kompotowa – 19,5 mg
R.4	**Rezultat 4. Ocena jadłospisu pod względem zawartości wapnia**
R.4.1	wpisana zawartość wapnia w posiłku obiadowym – 151,74 mg
R.4.2	wpisana zawartość wapnia w śniadaniu I, śniadaniu II i podwieczorku – 476,77 mg
R.4.3	wpisana zawartość wapnia w dziennym jadłospisie – 628,51 mg
R.4.4	wpisana zalecana norma na wapń (RDA) wg IŻiŻ z 2012 – 1 000 mg
R.4.5	obliczono % pokrycia dobowej normy na wapń w dziennym jadłospisie przedszkola – 62,85% lub zaokrąglono do 62,9% lub zaokrąglono do 63%
R.4.6	ocena dziennego jadłospisu przedszkola pod względem zawartości wapnia - skreślono wyraz "pozytywna

Więcej materiałów na stronie https://www.Testy.EgzaminZawodowy.info