

Nazwa
kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

Oznaczenie
kwalifikacji: **T.15**

Numer **01**

Kod
arkusza: **15.05**

| Lp. | Rezultaty podlegające ocenie/kryteria oceny |
|--|--|
| Rezultat 1. Zapotrzebowaniów na produkty zaplanowane do spożycia obiadu | |
| R.1.1 | wpisano 21 -22 produkty |
| R.1.2 | w kolumnie zapotrzebowanie na 60 porcji wpisano ilość dla każdego produktu (z wyjątkiem ziół i przypraw) |
| R.1.3 | zapotrzebowanie na 60 porcji: mięso 600g; marchew 4 200g; pietruszka korzeń 900 g; por 600 g |
| R.1.4 | zapotrzebowanie na 60 porcji: seler 600 g; buraki 2 400g; cytryna 600 g; cukier 900 g |
| R.1.5 | zapotrzebowanie na 60 porcji: natka pietruszki 300 g; ziemniaki 8 400 g |
| R.1.6 | zapotrzebowanie na 60 porcji: filet z dorsza 2 400 g; olej rzepakowy 180 g |
| R.1.7 | zapotrzebowanie na 60 porcji: jaja 600 g; bułka tarta 300 g |
| R.1.8 | zapotrzebowanie na 60 porcji: śmietana 300 g; mąka 300 g, |
| R.1.9 | zapotrzebowanie na 60 porcji: koper 600 g ; olej lniany 450 g |
| R.1.10 | zapotrzebowanie na 60 porcji: kapusta kwaszona 1 500 g; jabłka 1 200 g; cebula 300 g; wiśnie 1 800 g |
| Rezultat 2. Kalkulacja kosztów | |
| R.2.1 | koszt 60 porcji: mięso 15,00 zł, pietruszka korzeń 3,60 zł, |
| R.2.2 | koszt 60 porcji: seler 1,20 zł, buraki 6,00 zł, |
| R.2.3 | koszt 60 porcji: natka pietruszki 6,00 zł, |
| R.2.4 | koszt 60 porcji: olej lniany 14,00 zł, |
| R.2.5 | koszt 60 porcji: jaja 6,00 zł, |
| R.2.6 | koszt 60 porcji: śmietana 3,00 zł, mąka 0,90 zł, |
| R.2.7 | koszt 60 porcji: koper 12,00 zł, |
| R.2.8 | wartość każdego produktu zaokrąglono do 0,01 zł |
| R.2.9 | Razem koszt produktów - 200,40 zł |
| R.2.10 | Razem koszt obiadu dla 60 dzieci (z ryczałtem 5 %)-210,42 zł lub prawidłowo obliczony ryczałt z wyliczonego kosztu produktów z R.2.9 |
| Rezultat 3.Zawartość węglowodanów w posiłku obiadowym | |
| R.3.1 | marchew 6,09 g, pietruszka korzeń 1,575 g, por 0,57 g, seler 0,77 g, |
| R.3.2 | buraki 3,80 g, cytryna 0,95 g, cukier 14,97 g, natka pietruszki 0,45 g, |
| R.3.3 | ziemniaki 25,62 g, jaja 0,06 g, bułka tarta 3,88 g, śmietana 0,18 g, |
| R.3.4 | mąka 3,70 g, koper 0,61 g, kapusta kwaszona 0,85 g, jabłka 2,42 g |
| R.3.5 | cebula 0,345 g , wiśnie 3,27 g, |
| Rezultat 4. Ocena jadłospisu | |
| R.4.1 | wpisana zawartość węglowodanów w posiłku obiadowym - 70,11 g ± 0,01 |
| R.4.2 | wpisana zawartość węglowodanów w śniadaniu, II śniadaniu oraz podwieczorku - 45 g |
| R.4.3 | wpisana zawartość węglowodanów w dziennym jadłospisie - 115,11 g ± 0,01 |
| R.4.4 | wpisana zalecana dobowo norma na węglowodany w dziennym jadłospisie 75% lub 97,5g lub wg IŻŻ - 130 g dobowego zapotrzebowania na węglowodany |
| R.4.5 | obliczono % pokrycia dobowej normy na węglowodany w dziennym jadłospisie 75% - 88,55 % ± 0,05 |
| R.4.6 | Ocena dziennego jadłospisu 75% pod względem pokrycia dobowej normy na węglowodany- negatywna |