

Nazwa kwalifikacji Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.  
 Oznaczenie kwalifikacji **T.15**  
 Numer zadania: **1**  
 Kod arkusza: **15.01**

Lp.	Rezultaty podlegające ocenie/kryteria oceny
<b>R.1</b>	<b>Rezultat 1. Karta oceny posiłku</b>
R.1.1	Obliczona wartość energetyczna całego zestawu obiadowego - 598 kcal
R.1.2	Podana informacja, że obliczona wartość spełnia kryteria 35-40% pokrycia dziennego zapotrzebowania energetycznego
R.1.3	Posiłek zawiera produkt będący źródłem pełnowartościowego białka np. sola, jajo, jogurt, ser mozzarella
R.1.4	Posiłek zawiera surowe warzywa lub owoce: maliny, pomidory, koperek
R.1.5	Wykorzystano różne sposoby obróbki termicznej: gotowanie, pieczenie
R.1.6	Zróznicowany smak potraw i napojów
R.1.7	Zróznicowana kolorystyka potraw i napojów
R.1.8	Pozytywna ocena menu
<b>R.2</b>	<b>Rezultat 2. Zapotrzebowanie surowcowe na warzywa, owoce i zioła</b>
R.2.1	Wykaz obejmuje: marchew 3 kg; seler 1,3 kg; pietruszka 1,3 kg; por 1.3 kg;
R.2.2	Wykaz obejmuje: pomidory 0,8 kg;
R.2.3	Wykaz obejmuje: ziemniaki 2,4 kg
R.2.4	Wykaz obejmuje: bazylia 1szt./ doniczka
R.2.5	Wykaz obejmuje: maliny świeże 1,2 kg;
R.2.6	Wykaz obejmuje: mięta 1 szt./ doniczka
R.2.7	Wykaz obejmuje: czosnek 0,5 szt./ główka
R.2.8	Wykaz obejmuje: szczaw koncentrat 0,6 kg lub 2 szt. (słoiki)
R.2.9	Wykaz obejmuje: koperek 2,5 szt./pęczek
R.2.10	Wykaz obejmuje: cytryna 0,7 kg
<b>R.3</b>	<b>Rezultat 3. Kalkulacja kosztów usługi</b>
R.3.1	wpisane ceny potraw i napojów 1 porcji i obliczone koszty potraw i napojów 20 porcji
R.3.2	Obliczony koszt transportu - 100 zł;
R.3.3	Obliczony koszt dekoracji - 70 zł;
R.3.4	Obliczony koszt obsługi gości - 200 zł;
R.3.5	Obliczony koszt zatrudnienia kucharza - 100 zł;
R.3.6	Obliczony koszt wynajmu stołów i krzeseł - 100 zł;
R.3.7	Obliczony koszt wynajmu nakryć stołowych - 100 zł;
R.3.8	Razem koszty konsumpcji i usług dodatkowych - 1 670 zł;
R.3.9	Obliczony rabat - 167 zł;
R.3.10	Obliczona wysokość zaliczki - 300,60 zł;
<b>R.4</b>	<b>Rezultat 4. Propozycja obsługi przyjęcia</b>
R.4.1	Kolejność podawania potraw i napojów: toast, woda niegazowana, zakąska zimna, zupa, danie zasadnicze, deser
R.4.2	Metoda obsługi (z wyjątkiem napojów) – jednoporcjowo /niemiecka
R.4.3	Wyłożony na stół nóż i widelec średni do zakąski zimnej
R.4.4	Wyłożona na stół łyżka stołowa do zupy
R.4.5	Wyłożone na stół nóż i widelec duży do dania zasadniczego
R.4.6	Wystawiona na stół szklanka lub goblet do wody