

Nazwa  
kwalifikacji:

**Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

Oznaczenie  
kwalifikacji:

**T.15**

Numer zadania:

**01**

Kod arkusza:

**T.15-01-01\_zo**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny (Dopuszczalne są inne sformułowania poprawne merytorycznie)	
<b>R.1</b>	<b>Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania 40 obiadów</b>	
Uwzględnione:		
R.1.1	Nazwa surowca wpisano 17 pozycji w tym przyprawy lub 16 pozycji nie wpisano - przyprawy	
R.1.2	Zapotrzebowanie na 40 porcji obliczono dla 16 surowców	
R.1.3	Nazwa surowca: <i>marchew</i> ; Zapotrzebowanie na 40 porcji [kg, pęczki, l] - 0,40 lub 0,4 Nazwa surowca: <i>pietruszka</i> ; Zapotrzebowanie na 40 porcji [kg, pęczki, l] - 0,40 lub 0,4	
R.1.4	Nazwa surowca: <i>seler</i> ; Zapotrzebowanie na 40 porcji [kg, pęczki, l] - 0,40 lub 0,4 Nazwa surowca: <i>por</i> ; Zapotrzebowanie na 40 porcji [kg, pęczki, l] - 0,20 lub 0,2	
R.1.5	Nazwa surowca: <i>pomidory świeże</i> ; Zapotrzebowanie na 40 porcji [kg, pęczki, l] - 4,80 lub 4,8 Nazwa surowca: <i>koncentrat pomidorowy 30 %</i> ; Zapotrzebowanie na 40 porcji [kg, pęczki, l] - 0,80 lub 0,8	
R.1.6	Nazwa surowca: <i>cebula</i> ; Zapotrzebowanie na 40 porcji [kg, pęczki, l] - 0,40 lub 0,4 Nazwa surowca: <i>masło</i> ; Zapotrzebowanie na 40 porcji [kg, pęczki, l] - 0,56	
R.1.7	Nazwa surowca: <i>natka pietruszki</i> ; Zapotrzebowanie na 40 porcji [kg, pęczki, l] - 2 lub 2,0 lub 2,00 Nazwa surowca: <i>ryż</i> ; Zapotrzebowanie na 40 porcji [kg, pęczki, l] - 3,20 lub 3,2	
R.1.8	Nazwa surowca: <i>schab</i> ; Zapotrzebowanie na 40 porcji [kg, pęczki, l] - 6 lub 6,0 lub 6,00 Nazwa surowca: <i>ziemniaki</i> ; Zapotrzebowanie na 40 porcji [kg, pęczki, l] - 10 lub 10,0 lub 10,00	
R.1.9	Nazwa surowca: <i>koperek</i> ; Zapotrzebowanie na 40 porcji [kg, pęczki, l] - 4 lub 4,0 lub 4,00 Nazwa surowca: <i>ogórek świeży</i> ; Zapotrzebowanie na 40 porcji [kg, pęczki, l] - 4,4 lub 4,40	
R.1.10	Nazwa surowca: <i>śmietana</i> ; Zapotrzebowanie na 40 porcji [kg, pęczki, l] - 0,8 lub 0,80 Nazwa surowca: <i>sok pomarańczowy</i> ; Zapotrzebowanie na 40 porcji [kg, pęczki, l] - 8 lub 8,0 lub 8,00	
<b>R.2</b>	<b>Rezultat 2: Kalkulacja obiadu</b>	
Uwzględnione:		
R.2.1	Nazwa surowca: <i>marchew</i> ; Jednostka zakupu produktu: <i>kg</i> ; Koszt surowca do 40 obiadów [zł] - 0,80 Nazwa surowca: <i>pietruszka</i> ; Jednostka zakupu produktu: <i>kg</i> ; Koszt surowca do 40 obiadów [zł] - 1,60 Nazwa surowca: <i>seler</i> ; Jednostka zakupu produktu: <i>kg</i> ; Koszt surowca do 40 obiadów [zł] - 1,20 Nazwa surowca: <i>por</i> ; Jednostka zakupu produktu: <i>kg</i> ; Koszt surowca do 40 obiadów [zł] - 1,20	
R.2.2	Nazwa surowca: <i>pomidory świeże</i> ; Jednostka zakupu produktu: <i>kg</i> ; Koszt surowca do 40 obiadów [zł] - 19,20 Nazwa surowca: <i>koncentrat pomidorowy 30 %</i> ; Jednostka zakupu produktu: <i>kg</i> ; Koszt surowca do 40 obiadów [zł] - 9,60	
R.2.3	Nazwa surowca: <i>cebula</i> ; Jednostka zakupu produktu: <i>kg</i> ; Koszt surowca do 40 obiadów [zł] - 1,20 Nazwa surowca: <i>masło</i> ; Jednostka zakupu produktu: <i>kg</i> ; Koszt surowca do 40 obiadów [zł] - 5,60	
R.2.4	Nazwa surowca: <i>natka pietruszki</i> ; Jednostka zakupu produktu: <i>pęczek</i> ; Koszt surowca do 40 obiadów [zł] - 5,00 lub 5 Nazwa surowca: <i>ryż</i> ; Jednostka zakupu produktu: <i>kg</i> ; Koszt surowca do 40 obiadów [zł] - 16,00 lub 16	
R.2.5	Nazwa surowca: <i>schab</i> ; Jednostka zakupu produktu: <i>kg</i> ; Koszt surowca do 40 obiadów [zł] - 96,00 lub 96 Nazwa surowca: <i>ziemniaki</i> ; Jednostka zakupu produktu: <i>kg</i> ; Koszt surowca do 40 obiadów [zł] - 20,00 lub 20	
R.2.6	Nazwa surowca: <i>koperek</i> ; Jednostka zakupu produktu: <i>pęczek</i> ; Koszt surowca do 40 obiadów [zł] - 6,00 lub 6 Nazwa surowca: <i>ogórek świeży</i> ; Jednostka zakupu produktu: <i>kg</i> ; Koszt surowca do 40 obiadów [zł] - 13,20	
R.2.7	Nazwa surowca: <i>śmietana 12 %</i> ; Jednostka zakupu produktu: <i>kg</i> ; Koszt surowca do 40 obiadów [zł] - 8,00 lub 8 Nazwa surowca: <i>sok pomarańczowy</i> ; Jednostka zakupu produktu: <i>l</i> ; Koszt surowca do 40 obiadów [zł] - 32,00 lub 32	
R.2.8	Razem koszt surowca do 40 obiadów [zł] - 236,60	
R.2.9	Razem koszt surowców z ryczałtem na przyprawy [zł] - 248,43	
R.2.10	Razem koszt obiadu dla 40 osób z ryczałtem i marżą gastronomiczną [zł] - 372,64 lub 372,65	
<b>R.3</b>	<b>Rezultat 3: Wartość energetyczna jednego obiadu</b>	
Uwzględnione:		
R.3.1	Nazwa produktu: <i>marchew</i> ; Wartość energetyczna [kcal] 10 porcji obiadu: 27 <i>pietruszka</i> ; Wartość energetyczna [kcal] 10 porcji obiadu: 38 energetyczna [kcal] 10 porcji obiadu: 21 [kcal] 10 porcji obiadu: 12	Nazwa produktu: Nazwa produktu: <i>seler</i> ; Wartość Nazwa produktu: <i>por</i> ; Wartość energetyczna
R.3.2	Nazwa produktu: <i>pomidory świeże</i> ; Wartość energetyczna [kcal] 10 porcji obiadu: 180 Nazwa produktu: <i>koncentrat pomidorowy 30 %</i> ; Wartość energetyczna [kcal] 10 porcji obiadu: 208	
R.3.3	Nazwa produktu: <i>cebula</i> ; Wartość energetyczna [kcal] 10 porcji obiadu: 30 Nazwa produktu: <i>masło</i> ; Wartość energetyczna [kcal] 10 porcji obiadu: 1036	
R.3.4	Nazwa produktu: <i>natka pietruszki</i> ; Wartość energetyczna [kcal] 10 porcji obiadu: 18 Nazwa produktu: <i>ryż</i> ; Wartość energetyczna [kcal] 10 porcji obiadu: 2400 Nazwa produktu: <i>schab</i> ; Wartość energetyczna [kcal] 10 porcji obiadu: 1950 Nazwa produktu: <i>ziemniaki</i> ; Wartość energetyczna [kcal] 10 porcji obiadu: 2000	
R.3.5	Nazwa produktu: <i>koperek</i> ; Wartość energetyczna [kcal] 10 porcji obiadu: 26 Nazwa produktu: <i>ogórek świeży</i> ; Wartość energetyczna [kcal] 10 porcji obiadu: 132 Nazwa produktu: <i>śmietana 12 %</i> ; Wartość energetyczna [kcal] 10 porcji obiadu: 266 Nazwa produktu: <i>sok pomarańczowy</i> ; Wartość energetyczna [kcal] 10 porcji obiadu: 840	
R.3.6	wartość energetyczna 10 obiadów [kcal] - 9184	
R.3.7	wartość energetyczna jednego obiadu [kcal] - 918,4	
<b>R.4</b>	<b>Rezultat 4: Ocena jadłospisu dziennego</b>	
R.4.1	Razem średnioważone zapotrzebowanie na energię [kcal] - 2 725	
R.4.2	Razem wartość energetyczna dziennego jadłospisu [kcal] - 2 819	
R.4.3	% pokrycia średnioważonej normy zapotrzebowania na energię w dziennym jadłospisie - 96,66 lub 96,67 lub 96,6 lub 96,7 lub 97	
R.4.4	ocena całodziennego wyżywienia pod względem wartości energetycznej - podkreślono - <i>ocena pozytywna</i> lub <i>pozytywna</i>	
<b>R.5</b>	<b>Rezultat 5: Wykaz zastawy stołowej dla 40 osób</b>	
Uwzględnione:		
R.5.1	śniadanie: talerz głęboki, talerz płaski, talerz zakąskowy, filiżanka do herbaty o pojemności 200 ml z podstawką	
R.5.2	obiad: talerz głęboki - 40, talerz płaski - 40, talerzyk zakąskowy ø 21 - 40, wysoka szklanka o poj. 250 ml - 40	
R.5.3	podwieczorek: szklanka o poj. 150 ml lub 250 ml - 40, talerzyk deserowy - 40	
R.5.4	kolacja: talerz zakąskowy ø 21, filiżanka do herbaty o poj. 200 ml z podstawką	
R.5.5	śniadanie, kolacja wpisano ilość - każdy asortyment zastawy po 40 szt.	