

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 inne sformułowania poprawne merytorycznie)
R.1	Rezultat 1: Karta wyboru I śniadania
	Wpisane:
R.1.1	Propozycja 1 - nazwa potrawy/produktu/napoju - <i>jajecznica na boczku</i> ; wartość energetyczna w posiłku [kcal] - <i>450 lub 450,0 lub 450,00</i>
R.1.2	Propozycja 1 - nazwa potrawy/produktu/napoju - <i>masło</i> ; wartość energetyczna w posiłku [kcal] - <i>60 lub 60,0 lub 60,00</i>
R.1.3	Propozycja 2 - nazwa potrawy/produktu/napoju - <i>twaróg ze szczypiorkiem</i> ; wartość energetyczna w posiłku [kcal] - <i>144,1 lub 144,10</i>
R.1.4	% pokrycia wartości energetycznej propozycji 1 - <i>26,43% lub 26,4% lub 26%</i>
R.1.5	% pokrycia wartości energetycznej propozycji 2 - <i>19,19% lub 19,2% lub 19%</i>
R.1.6	Wybrane I śniadanie - propozycja 1
R.2	Rezultat 2: Karta oceny zawartości witaminy C w zaplanowanych posiłkach
	Wpisane:
R.2.1	Do obliczenia zawartości wit. C w jadłospisie uwzględnione potrawy, napój, produkty z wybranej propozycji śniadania
R.2.2	<i>Pomidor</i> ; Zawartość witaminy C [mg] - <i>11,00 lub 11,0 lub 11</i> <i>Kawa z mlekiem i cukrem</i> ; Zawartość witaminy C [mg] - <i>2,25</i> <i>Musli wielozbożowe z rodzynkami</i> ; Zawartość witaminy C [mg] - <i>1,50 lub 1,5</i>
R.2.3	<i>Jogurt naturalny</i> ; Zawartość witaminy C [mg] - <i>2,00 lub 2,0 lub 2</i> <i>Jabłko</i> ; Zawartość witaminy C [mg] - <i>13,80 lub 13,8</i>
R.2.4	<i>Zupa pomidorowa z ryżem</i> ; Zawartość witaminy C [mg] - <i>4,50 lub 4,5</i> <i>Ziemniaki pieczone</i> ; Zawartość witaminy C [mg] - <i>16,50 lub 16,5</i>
R.2.5	<i>Surówka z kapusty włoskiej i marchwi</i> ; Zawartość witaminy C [mg] - <i>10,60 lub 10,6</i>
R.2.6	<i>Kompot z czarnych porzeczek</i> ; Zawartość witaminy C [mg] - <i>12,80 lub 12,8</i>
R.2.7	<i>Ciasto kruche kokosowe</i> ; Zawartość witaminy C [mg] - <i>0,20 lub 0,2</i> <i>Galaretka agrestowa</i> ; Zawartość witaminy C [mg] - <i>5,50 lub 5,5</i> <i>Ryba po grecku</i> ; Zawartość witaminy C [mg] - <i>6,00 lub 6,0 lub 6</i>
R.2.8	Zawartość witaminy C [mg] łącznie w porcji - <i>86,65</i>
R.2.9	% pokrycia zapotrzebowania na witaminę C na poziomie RDA - <i>96,28% lub 96,3% lub 96%</i>
R.2.10	Ocena jadłospisu podkreślone - <i>pozytywna</i>
R.3	Rezultat 3: Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania dania zasadniczego
	Wpisane:
R.3.1	<i>Karkówka (bez kości)</i> - ilość na 12 porcji [kg] - <i>3 lub 3,0 lub 3,00 lub 3,000</i>
R.3.2	<i>Mąka pszenna</i> ; ilość na 12 porcji [kg] - <i>0,12 lub 0,120</i> <i>Jaja</i> ; ilość na 12 porcji [kg] - <i>0,12 lub 0,120</i> <i>Masło</i> ; ilość na 12 porcji [kg] - <i>0,12 lub 0,120</i>
R.3.3	<i>Bułka tarta</i> ; ilość na 12 porcji [kg] - <i>0,24 lub 0,240</i> <i>Smalec</i> ; ilość na 12 porcji [kg] - <i>0,24 lub 0,240</i>
R.3.4	<i>Ziemniaki</i> ; ilość na 12 porcji [kg] - <i>4,2 lub 4,20 lub 4,200</i>
R.3.5	<i>Tymianek</i> ; ilość na 12 porcji [kg] - <i>0,024</i>
R.3.6	<i>Kapusta włoska</i> ; ilość na 12 porcji [kg] - <i>0,96 lub 0,960</i>
R.3.7	<i>Marchew</i> ; ilość na 12 porcji [kg] - <i>0,36 lub 0,360</i>
R.3.8	<i>Cebula</i> ; ilość na 12 porcji [kg] - <i>0,12 lub 0,120</i> <i>Olej</i> ; ilość na 12 porcji [kg] - <i>0,12 lub 0,120</i>
R.3.9	<i>Sól, pieprz, cukier, kwas cytrynowy</i> - bez obliczenia ilości
R.4	Rezultat 4: Kalkulacja jednodniowego pobytu 12-osobowej grupy studentów
	Wpisane:
R.4.1	<i>I śniadanie</i> - koszt jednostkowy sporządzenia 1 porcji posiłku [zł] - <i>4,00</i> ; wartość marży [zł] - <i>6,00</i> ; liczba posiłków: <i>12</i> ; wartość netto [zł] - <i>120,00</i>

R.4.2	<i>II śniadanie</i> - koszt jednostkowy sporządzenia 1 porcji posiłku [zł] - 2,00 ; wartość marży [zł] - 3,00; liczba posiłków: 12; wartość netto [zł] - 60,00
R.4.3	<i>Obiad</i> - koszt jednostkowy sporządzenia 1 porcji posiłku [zł] - 10,00 ; cena netto [zł]- 25,00 ; liczba posiłków: 12; wartość netto [zł] - 300,00
R.4.4	<i>Podwieczorek</i> - koszt sporządzenia posiłku [zł] -1,50 ; cena netto [zł] - 3,75; liczba posiłków: 12; wartość netto [zł] - 45,00
R.4.5	<i>Kolacja</i> - koszt jednostkowy sporządzenia 1 porcji posiłku [zł] - 4,00; cena netto [zł] - 10,00; liczba posiłków: 12; wartość netto [zł] - 120,00
R.4.6	Wartość usług żywieniowych w cenach netto [zł] - 645,00
R.4.7	Nazwa usługi dodatkowej: <i>Hala sportowa</i> ; czas [godz.] - 8 ; cena od 1os/godz. [zł] - 1,00 ; liczba osób korzystających z usługi - 12; wartość netto usługi [zł] - 96,00
R.4.8	Nazwa usługi dodatkowej: <i>Centrum odnowy biologicznej</i> ; czas [godz.] - 2 ; cena od 1os/godz. [zł] - 30,00 ; liczba osób korzystających z usługi - 12; wartość netto usługi [zł] - 720,00
R.4.9	Obliczony koszt usług żywieniowych i zajęć dodatkowych dla całej grupy [zł] - 1 461,00
R.4.10	Obliczona cena netto usługi dla 12-osobowej grupy studenckiej - skreślone - <i>nie spełnia ustaleń</i>
R.5	Rezultat 5: Wykaz zastawy stołowej
	Uwzględnione:
R.5.1	Talerz płaski ø 28 cm - 12 lub 24
R.5.2	Talerz płaski ø 19 cm - 12 lub 24 lub Talerz płaski ø 21 cm - 12 lub 24 lub Talerz płaski ø 21 cm - 12 i Talerz płaski ø 19 cm - 12
R.5.3	Talerz głęboki ø 26 cm - 12
R.5.4	Tumbler 250 ml - 12
R.5.5	Nóż duży - 12
R.5.6	Widelec duży - 12
R.5.7	Widelczyk do ciast - 12
R.5.8	Łyżka duża - 12
R.5.9	W wykazie niezaznaczone: zastawa zbędna do serwowania obiadu metodą niemiecką, sprzęt serwisowy do wieloporcyjowego serwowania potraw i napojów