

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<br><i>Dopuszczalne inne sformułowania poprawne merytorycznie</i>  |
|--|--|
| <b>R.1</b>   | <b>Rezultat 1: Karta oceny wartości energetycznej jadłospisu dziennego</b>   |
| <b><i>Dopuszcza się wpisanie jednostki (kcal) przy wyliczonych wartościach</i></b> |  |
| R.1.1  | Wartość energetyczna: zupy jarzynowej niezabielanej <b>126</b> lub <b>126,0</b> lub <b>126,00</b> ;<br>potrawki z kurczaka <b>370</b> lub <b>370,0</b> lub <b>370,00</b> |
| R.1.2  | Wartość energetyczna: ryżu na sypko <b>202,5</b> lub <b>202,50</b> ;<br>marchwi z groszkiem <b>70,4</b> lub <b>70,40</b>   |
| R.1.3  | Wartość energetyczna: napoju jabłkowego <b>102</b> lub <b>102,0</b> lub <b>102,00</b>  |
| R.1.4  | Wartość energetyczna: zupy pomidorowej z makaronem <b>157,5</b> lub <b>157,50</b> ; fileta z dorsza smażonego<br><b>273</b> lub <b>273,0</b> lub <b>273,00</b>           |
| R.1.5  | Wartość energetyczna: ziemniaków purée <b>135</b> lub <b>135,0</b> lub <b>135,00</b> ; surówki z kiszonej kapusty <b>68</b><br>lub <b>68,0</b> lub <b>68,00</b>          |
| R.1.6  | Razem wartość energetyczna obiadu - propozycja 1 - <b>768,9</b> lub <b>768,90</b>  |
| R.1.7  | Razem wartość energetyczna obiadu - propozycja 2 - <b>735,5</b> lub <b>735,50</b>  |
| R.1.8  | Razem wartość energetyczna jadłospisu dziennego z propozycją obiadu 1 wynosi <b>2433,4</b> lub <b>2433,40</b>  |
| R.1.9  | Razem wartość energetyczna jadłospisu dziennego z propozycją obiadu 2 wynosi <b>2400</b> lub <b>2400,0</b> lub <b>2400,00</b>  |
| R.1.10   | Wybrano jadłospis dzienny z propozycją obiadu numer - 2  |
| <b>R.2</b>   | <b>Rezultat 2: Karta oceny udziału białka w pokryciu dziennego zapotrzebowania na energię</b>  |
| R.2.1  | Zupa pomidorowa z makaronem <b>6,75</b> lub <b>6,75 g</b>  |
| R.2.2  | Filet z dorsza smażony <b>19,1</b> lub <b>19,10</b> lub <b>19,1 g</b> lub <b>19,10 g</b>   |
| R.2.3  | Ziemniaki purée <b>3,15</b> lub <b>3,15 g</b>  |
| R.2.4  | Surówka z kiszonej kapusty <b>0,9</b> lub <b>0,90</b> lub <b>0,9 g</b> lub <b>0,90 g</b>   |
| R.2.5  | Napój jabłkowy <b>0,4</b> lub <b>0,40</b> lub <b>0,4 g</b> lub <b>0,40 g</b>   |
| R.2.6  | Razem ilość białka w wybranym obiedzie <b>30,3</b> lub <b>30,30</b> lub <b>30,3 g</b> lub <b>30,30 g</b>   |
| R.2.7  | Razem ilość białka w jadłospisie dziennym <b>83,55</b> lub <b>83,55 g</b>  |
| R.2.8  | Ilość energii uzyskanej z białka <b>334</b> lub <b>334 kcal</b>  |
| R.2.9  | Udział % energii uzyskanej z białka w pokryciu dziennego zapotrzebowania na energię <b>14</b><br>lub <b>14 %</b>   |
| R.2.10   | Ocena jadłospisu dziennego pod względem udziału białka w pokryciu dziennego zapotrzebowania na<br>energię: podkreślono <b>Tak</b> lub <b>zaznaczono w inny sposób</b>    |
| <b>R.3</b>   | <b>Rezultat 3: Zapotrzebowanie na surowce niezbędne do sporządzenia 20 porcji<br/>I śniadania i 20 porcji II śniadania dla chłopców</b>                                  |
| <b><i>Dopuszcza się wpisanie jednostki miary przy wyliczonych wartościach</i></b>  |  |
| R.3.1  | Płatki owsiane – <b>1,000</b> lub <b>1,00</b> lub <b>1,0</b> lub <b>1</b>  |
| R.3.2  | Mleko 2% – <b>4,000</b> lub <b>4,00</b> lub <b>4,0</b> lub <b>4</b>  |
| R.3.3  | Chleb żytni razowy – <b>2,400</b> lub <b>2,40</b> lub <b>2,4</b>   |
| R.3.4  | Makrela wędzona – <b>1,000</b> lub <b>1,00</b> lub <b>1,0</b> lub <b>1</b>   |
| R.3.5  | Majonez – <b>0,100</b> lub <b>0,10</b> lub <b>0,1</b>  |
| R.3.6  | Masło – <b>0,100</b> lub <b>0,10</b> lub <b>0,1</b>  |
| R.3.7  | Pomidor – <b>0,700</b> lub <b>0,70</b> lub <b>0,7</b>  |
| R.3.8  | Herbata – <b>0,100</b> lub <b>0,10</b> lub <b>0,1</b>  |
| R.3.9  | Banan – <b>1,800</b> lub <b>1,80</b> lub <b>1,8</b>  |
| R.3.10   | Woda mineralna – <b>4,000</b> lub <b>4,00</b> lub <b>4,0</b> lub <b>4</b>  |
| <b>R.4</b>   | <b>Rezultat 4: Kalkulacja kosztów</b>  |
| <b><i>Dopuszcza się wpisanie jednostki (zł) przy wyliczonych wartościach</i></b>   |  |
| R.4.1  | Płatki owsiane – <b>3,00</b> ; mleko 2% – <b>10,00</b>   |
| R.4.2  | Chleb żytni razowy – <b>9,60</b> ; jaja – <b>16,00</b> ; makrela wędzona – <b>15,00</b>  |
| R.4.3  | Majonez – <b>4,50</b> ; szczypiorek – <b>8,00</b> ; masło – <b>1,60</b>  |

|            |  |
|------------|--|
| R.4.4      | Pomidor – <b>2,80</b> ; herbata – <b>6,00</b> ; jogurt naturalny – <b>40,00</b>  |
| R.4.5      | Razem koszt sporządzenia 20 porcji I śniadania i 20 porcji II śniadania (zł) – <b>133,50</b>   |
| R.4.6      | Ryczałt na przyprawę 5% (zł) – <b>6,68</b>   |
| R.4.7      | Razem koszt sporządzenia 1 porcji I śniadania i II śniadania po uwzględnieniu ryczałtu (zł) – <b>7,01</b>  |
| R.4.8      | Razem koszt wyżywienia jednego chłopca – 14 dni (zł) – <b>574,00</b>   |
| R.4.9      | Razem wartość wyżywienia jednego chłopca w cenach netto – 14 dni (zł) – <b>861,00</b>  |
| R.4.10     | Czy obliczona w cenach netto wartość wyżywienia jednego chłopca przez 14 – dni turnusu spełnia wymagania zamówienia?- podkreślono <b>Tak</b> lub <b>zaznaczono w inny sposób</b> |
| <b>R.5</b> | <b>Rezultat 5: Wykaz zastawy stołowej do podania I śniadania, obiadu i kolacji</b>   |
| R.5.1      | Śniadanie – talerz głęboki; łyżka duża   |
| R.5.2      | Śniadanie – talerz płaski zakąskowy; nóż średni i widelec średni   |
| R.5.3      | Śniadanie – szklanka lub kubek   |
| R.5.4      | Obiad – talerz głęboki; łyżka duża   |
| R.5.5      | Obiad – talerz płaski do dania zasadniczego; nóż duży i widelec duży   |
| R.5.6      | Obiad – szklanka   |
| R.5.7      | Kolacja – talerz płaski zakąskowy; nóż średni i widelec średni   |
| R.5.8      | Kolacja – kubek lub szklanka   |
| R.5.9      | Sporządzony wykaz nie zawiera zastawy stołowej wieloporcjowej  |