

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

Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**

Numer zadania: **01**

Kod arkusza: **T.15-01-01_01_zo**

Wersja arkusza: **zo**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny (dopuszcza się inne zapisy pod warunkiem poprawności merytorycznej)
R.1	Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania przystawki dla 25 osób - Formularz 1
<i>zapisane - adekwatnie do jednostki lub z jednostką*, z uwzględnieniem w R.1.4, R.1.9, R.1.10 - przelicznika jednostek):</i>	
R.1.1	szczupak; kg; 3
R.1.2	bułka pszenna czerstwa; kg; 0,375
R.1.3	mleko 3,2%; l; 0,625
R.1.4	jaja/jajo; szt.; 5
R.1.5	cebula; kg; 0,375
R.1.6	masło; kg; 0,4
R.1.7	jogurt naturalny; kg; 0,75
R.1.8	majonez; kg; 0,5
R.1.9	koperek; pęczek/pęczki; 2
R.1.10	chleb żytni; szt.; 2
R.2	Rezultat 2: Kalkulacja kosztów obiadu dla 25 osób - Formularz 2
<i>zapisane adekwatnie do jednostki lub z jednostką:</i>	
R.2.1	truskawki [zł]; 6,75; maliny [zł]: 9,00
R.2.2	cukier [zł]: 1,75; żelatyna [zł]: 4,60
R.2.3	śmietanka 30% [zł]: 7,50; cukier puder [zł]: 0,40
R.2.4	woda niegazowana [zł]: 15,00
R.2.5	wartość marży gastronomicznej 140% [zł]: 63,00
R.2.6	wartość netto zupy dla 25 osób [zł]: 150,00
R.2.7	wartość netto dania głównego dla 25 osób [zł]: 500,00
R.2.8	razem koszt obiadu w cenach netto dla 25 osób [zł]: 1 070,50
R.2.9	ustalony w zamówieniu maksymalny koszt netto obiadu dla 25 osób [zł]: 1 125,00
R.2.10	W wierszu "Czy obliczony koszt obiadu w cenach netto dla 25 osób spełnia wymagania zamówienia?" Podkreślone TAK (lub zaznaczone TAK w inny sposób - nieprzekreślone TAK lub przekreślone NIE)
R.3	Rezultat 3: Karta oceny wartości energetycznej obiadu dla 25 osób - Formularz 3
<i>zapisane adekwatnie do jednostki lub z jednostką (wynik może być podany z dokładnością do całości, jednego, dwóch lub trzech miejsc po przecinku):</i>	
R.3.1	rolada ze szczupaka z sosem koperkowym, pieczywem i masłem: 342 [kcal]
R.3.2	krem z buraków z groszkiem ptysiowym: 110 [kcal]
R.3.3	pień z indyka gotowana sous vide: 195 [kcal]
R.3.4	puree ziemniaczane: 180 [kcal]
R.3.5	marchew glazurowana: 65 [kcal]
R.3.6	galaretka z owoców jagodowych z bitą śmietanką: 216 [kcal]
R.3.7	wartość energetyczna obiadu: 1 108 [kcal]
R.3.8	norma na energię dla dorosłej osoby: 2800 [kcal]
R.3.9	procentowy udział energii z zaplanowanego obiadu w pokryciu normy na energię osoby dorosłej: 39,57 [%]
R.3.10	W wierszu "Czy wartość energetyczna obiadu spełnia zalecenia żywieniowe przyjęte we wstępnym zamówieniu?" podkreślone TAK (lub zaznaczone TAK w inny sposób - nieprzekreślone TAK lub przekreślone NIE)
R.4	Rezultat 4: Zapotrzebowanie ilościowe na zastawę stołową niezbędną do podania zupy, dania głównego, deseru i napoju wchodzących w skład obiadu dla 25 osób - Formularz 4
<i>zapisane adekwatnie do jednostki lub z jednostką (dopuszcza się zapis elementów zastawy stołowej w liczbie mnogiej):</i>	
R.4.1	zupa: bulionówka: 25 [szt.]
R.4.2	zupa: podstawka do bulionówki: 25 [szt.]
R.4.3	zupa: łyżka stołowa średnia: 25 [szt.]
R.4.4	danie główne: talerz do dania zasadniczego: 25 [szt.]
R.4.5	danie główne: widelec stołowy duży: 25 [szt.]
R.4.6	danie główne: nóż stołowy duży: 25 [szt.]
R.4.7	deser: pucharek: 25 [szt.]
R.4.8	deser: podstawka do pucharka: 25 [szt.]
R.4.9	deser: łyżka deserowa: 25 [szt.]
R.4.10	napój: goblet/goblet o pojemności 450 ml: 25 [szt.]
R.5	Rezultat 5: Legenda do schematu
<i>zapisane:</i>	
R.5.1	1. talerz zakąskowy
R.5.2	2. widelec stołowy średni (widelec zakąskowy)
R.5.3	3. nóż stołowy średni (nóż zakąskowy)
R.5.4	4. talerz do pieczywa
R.5.5	5. nóż do masła

*- kryterium należy uznać za spełnione również w przypadku podania wartości w zaokrągleniu