

Nazwa
kwalifikacji:

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Oznaczenie
kwalifikacji:

T.15

Numer zadania:

01

Kod arkusza:

T.15-01-22-06-SG

wer. ark.

SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny (dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie)
R.1	Rezultat 1: Całodobowe zapotrzebowanie energetyczne - Formularz 1.
<i>W Formularzu 1. zapisane:</i>	
R.1.1	w kolumnie dane: A = 60
R.1.2	w kolumnie dane: B = 170
R.1.3	w kolumnie dane: C = 30
R.1.4	w kolumnie wynik: PPM = 1406
R.1.5	w kolumnie dane: W = 1,5
R.1.6	w kolumnie wynik: CPM = 2109 ; dopuszcza się poprawnie obliczoną wartość iloczynu: R.1.4 x R.1.5
R.2	Rezultat 2: Karta oceny wartości energetycznej kolacji - Formularz 2.
<i>W Formularzu 2. uwzględnione w wierszach:</i>	
R.2.1	nazwa potrawy/napoju: ravioli ze szpinakiem i ricottą, wartość energetyczna 1 porcji [kcal]: 418
R.2.2	nazwa potrawy/napoju: sos śmietanowy, wartość energetyczna 1 porcji [kcal]: 84
R.2.3	nazwa potrawy/napoju: herbata z miodem i cytryną, wartość energetyczna 1 porcji [kcal]: 55
R.2.4	razem wartość energetyczna kolacji [kcal]: 557 ; dopuszcza się poprawnie obliczoną sumę: R.2.1 + R.2.2 + R.2.3
R.2.5	udział energii pochodzącej z kolacji [%]: 26,41 lub 26,4 lub 26 ; dopuszcza się poprawnie obliczoną wartość działania: (R.2.4 x 100%) : R.1.6
R.2.6	Czy udział energii pochodzącej z kolacji spełnia zalecenia żywieniowe? Podkreślone lub zaznaczone TAK lub NIE w zależności od prawidłowej interpretacji uzyskanego wyniku w R.2.5
R.3	Rezultat 3: Zapotrzebowanie na surowce i produkty niezbędne do przygotowania 8 porcji I śniadania - Formularz 3.
<i>W Formularzu 3. zapisane w kolumnie ilość na 8 porcji:</i>	
R.3.1	roszponka [kg]: 0,12 ; rukola [kg]: 0,12
R.3.2	sałata lodowa [kg]: 0,16 ; pomidory [kg]: 0,2
R.3.3	awokado [kg]: 0,12 ; oliwa [l]: 0,064
R.3.4	ocet winny [l]: 0,072
R.3.5	jaja [szt.]: 16
R.3.6	bułka kajzerka [szt.]: 8
R.3.7	masło extra [op.]: 8
R.3.8	kawa mielona [kg]: 0,096 ; mleko 2% [l]: 1,2
R.4	Rezultat 4: Kalkulacja usługi żywieniowej - Formularz 4.
<i>W Formularzu 4. zapisane odpowiednio:</i>	
R.4.1	koszt surowców do sporządzenia 8 porcji [zł]: krem z pomidorów: 40,00 ; tosty zielone: 8,00
R.4.2	koszt surowców do sporządzenia 8 porcji [zł]: grillowany filec z kurczaka: 64,00 ; ziemniaki puree: 16,00 ; brokuły z wody: 24,00
R.4.3	koszt surowców do sporządzenia 8 porcji [zł]: brownie z orzechami: 32,00 ; kawa czarna: 16,00 ; lemoniada grejpfrutowa: 16,00
R.4.4	razem koszt surowców do sporządzenia obiadu [zł]: 216,00 ; dopuszcza się poprawnie obliczoną sumę: R.4.1 + R.4.2 + R.4.3
R.4.5	I śniadanie - koszt surowców do sporządzenia 8 porcji [zł]: 64,00
R.4.6	II śniadanie - koszt surowców do sporządzenia 8 porcji [zł]: 32,00
R.4.7	kolacja - koszt surowców do sporządzenia 8 porcji [zł]: 72,00
R.4.8	wartość marży 200% [zł]: 768,00 ; dopuszcza się poprawnie obliczoną wartość działania: (R.4.4 + R.4.5 + R.4.6 + R.4.7) x 2
R.4.9	razem wartość netto usługi żywieniowej dla 8 kobiet [zł]: 1152,00 ; dopuszcza się poprawnie obliczoną sumę: R.4.4 + R.4.5 + R.4.6 + R.4.7 + R.4.8

R.4.10	Czy obliczona wartość netto usługi żywieniowej dla 8 kobiet spełnia warunki zapisane we wstępnym ustaleniu? Podkreślone lub zaznaczone TAK lub NIE w zależności od prawidłowej interpretacji uzyskanego wyniku w R.4.9
R.5	Rezultat 5: Wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji potraw i napojów wchodzących w skład obiadu - Formularz 5.
	<i>W Formularzu 5. zaznaczone znakiem X (dopuszcza się inny sposób zaznaczenia) w kolumnie:</i>
R.5.1	zupa: w zastawie ceramicznej bulionówka z podstawką i talerz do pieczywa lub bulionówka z podstawką, nie dopuszcza się innej zastawy ceramicznej
R.5.2	zupa: w zastawie metalowej wyłącznie łyżka stołowa średnia
R.5.3	danie główne z dodatkami: w zastawie ceramicznej talerz do dania zasadniczego lub talerz do dania zasadniczego i talerz zakąskowy, nie dopuszcza się innej zastawy ceramicznej
R.5.4	danie główne z dodatkami: w zastawie metalowej wyłącznie widelec stołowy duży i nóż stołowy duży
R.5.5	deser z napojem gorącym: w zastawie ceramicznej wyłącznie talerz deserowy i filiżanka do kawy z podstawką
R.5.6	deser z napojem gorącym: w zastawie metalowej wyłącznie łyżeczka do kawy i widelec deserowy
R.5.7	napój zimny: wyłącznie tumbler
R.5.8	niezaznaczona zastawa szklana w kolumnie: zupa, danie główne z dodatkami, deser z napojem gorącym