

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**
 Oznaczenie kwalifikacji: **TG.16**
 Numer zadania: **01**
 Kod arkusza: **TG.16-01-23.06-SG**
 Wersja arkusza: **SG**

| Lp. | Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny (dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie) |
|------------|--|
| R.1 | Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania zupy dla 48 osób |
| | <i>w Formularzu 1. wpisane wyniki (bez zaokrągleń) w kolumnie Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu odpowiednio do jednostki lub z jednostką [kg]; dopuszcza się również poprawnie obliczoną wartość z właściwą jednostką.</i> |
| R.1.1 | w wierszu: kasza jęczmienna; w kolumnie Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu wpisane [kg]: 0,96 |
| R.1.2 | w wierszu: marchew; w kolumnie Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu wpisane [kg]: 0,48 |
| R.1.3 | w wierszu: pietruszka korzeń; w kolumnie Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu wpisane [kg]: 0,24 |
| R.1.4 | w wierszu: seler; w kolumnie Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu wpisane [kg]: 0,24 |
| R.1.5 | w wierszu: ziemniaki; w kolumnie Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu wpisane [kg]: 4,8 |
| R.1.6 | w wierszu: grzyby suszone; w kolumnie Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu wpisane [kg]: 0,048 |
| R.2 | Rezultat 2: Karta kalkulacyjna usługi cateringowej |
| | <i>w Formularzu 2. wpisane wyniki w złotych z groszami we właściwej kolumnie/wierszu z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.</i> |
| R.2.1 | w wierszu: krupnik jęczmienny ; w kolumnie - Cena netto 48 porcji [zł]: 192,00 |
| R.2.2 | w wierszu: klopsiki z indyka w sosie koperkowym ; w kolumnie - Cena netto 48 porcji [zł]: 312,00 |
| R.2.3 | w wierszu: makaron świderki ; w kolumnie - Cena netto 48 porcji [zł]: 96,00 |
| R.2.4 | w wierszu: Cena netto potraw i napoju dla 48 osób z uwzględnieniem marży gastronomicznej [zł]: 1296,00 ; [dopuszcza również się matematycznie poprawnie obliczoną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości netto potraw i napojów w Formularzu 2. (R.2.1 + R.2.2 + R.2.3 + wpisana cena netto 48 porcji marchwi z wody z masłem + wpisana cena netto 48 porcji lemoniady + wpisana wartość marży gastronomicznej)] |
| R.2.5 | w wierszu: wypożyczenie namiotu cateringowego dla 50 osób; w kolumnie Wartość usługi netto [zł]: 500,00 |
| R.2.6 | w wierszu: wypożyczenie stołu cateringowego 6-osobowego; w kolumnie Wartość usługi netto [zł]: 400,00 |
| R.2.7 | w wierszu: wypożyczenie krzesła cateringowego; w kolumnie Wartość usługi netto [zł]: 480,00 |
| R.2.8 | Wartość netto usług dodatkowych [zł]: 1380,00 ; [(dopuszcza się matematycznie poprawnie obliczoną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości netto usług dodatkowych w Formularzu 2. (R.2.5 + R.2.6 + R.2.7)] |
| R.2.9 | Maksymalna cena netto usługi cateringowej [zł]: 2 800,00 |
| R.2.10 | Czy obliczona cena netto usługi cateringowej spełnia wstępne ustalenia? Zaznaczone TAK wyłącznie przy wyniku 2676,00; {dopuszcza się zaznaczone TAK lub NIE w zależności od prawidłowej interpretacji wpisanej liczby w Formularzu 2. w wierszu Cena netto usługi cateringowej dla 48 osób [zł]} |
| R.3 | Rezultat 3: Karta oceny wartości energetycznej obiadu |
| | <i>w Formularzu 3. wpisane wyniki we właściwej kolumnie/wierszu odpowiednio do jednostki lub z jednostką [kcal], [%]:</i> |
| R.3.1 | w wierszu - krupnik jęczmienny; w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: 171 |
| R.3.2 | w wierszu - klopsiki z indyka w sosie koperkowym; w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: 156 |
| R.3.3 | w wierszu - makaron świderki; w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: 126 |
| R.3.4 | w wierszu - marchew z wody z masłem; w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: 112 |
| R.3.5 | w wierszu - lemoniada; w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: 34 |
| R.3.6 | w wierszu Wartość energetyczna 1 porcji obiadu [kcal]: 599 [dopuszcza się matematycznie poprawnie obliczoną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości energetycznych 1 porcji potrawy/napoju w Formularzu 3.(R.3.1 + R.3.2 +R.3.3 + R.3.4 + R.3.5)] |
| R.3.7 | Udział zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię [%]: 33,28; {dopuszcza się również matematycznie poprawnie obliczoną wartość w odniesieniu do wpisanej Wartości energetycznej 1 porcji obiadu w Formularzu 3. [(R.3.6 x 100) :1800]} |
| R.3.8 | Czy obliczony udział zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię spełnia założenia żywieniowe? Zaznaczone TAK wyłącznie przy wyniku 33,28; (dopuszcza się zaznaczone TAK lub NIE w zależności od prawidłowej interpretacji wpisanej liczby w Formularzu 3. w wierszu Udział zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię [%]) |

| | |
|------------|--|
| R.4 | Rezultat 4: Karta oceny wartości odżywczej obiadu |
| | <i>w Formularzu 4. wpisane adekwatnie do jednostki lub z jednostką:</i> |
| R.4.1 | w wierszu: Wielkość strat składnika odżywczego wynikająca z procesu technologicznego [%]; w kolumnie Zawartość w 1 porcji obiadu białko ogółem: 10 |
| R.4.2 | w wierszu: Wielkość strat składnika odżywczego wynikająca z procesu technologicznego [%]; w kolumnie Zawartość w 1 porcji obiadu tłuszcz ogółem: 10 |
| R.4.3 | w wierszu: Zawartość składnika po uwzględnieniu strat w 1 porcji obiadu [g]; w kolumnie Zawartość w 1 porcji obiadu białko ogółem: 27,81 |
| R.4.4 | w wierszu: Zawartość składnika po uwzględnieniu strat w 1 porcji obiadu [g]; w kolumnie Zawartość w 1 porcji obiadu tłuszcz ogółem: 20,25 |
| R.4.5 | w wierszu: Zalecana zawartość składnika w 1 porcji obiadu zgodna ze wstępnymi ustaleniami [g] w kolumnie Zawartość w 1 porcji obiadu białko ogółem: 11 |
| R.4.6 | w wierszu: Zalecana zawartość składnika w 1 porcji obiadu zgodna ze wstępnymi ustaleniami [g] w kolumnie Zawartość w 1 porcji obiadu tłuszcz ogółem: 24 |
| R.4.7 | Czy wartość odżywcza obiadu spełnia zalecenie założenia żywieniowe przyjęte we wstępnych ustaleniach? Zaznaczone TAK wyłącznie przy wpisanych liczbach: białko ogółem: 27,81 i tłuszcz ogółem: 20,25; (dopuszcza się zaznaczone TAK lub NIE w zależności od prawidłowej interpretacji wpisanych liczb w Formularzu 4. |
| R.5 | Rezultat 5: Wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji potraw i napoju wchodzących w skład obiadu |
| | <i>w Formularzu 5. zaznaczone symbolem X lub w inny sposób:</i> |
| R.5.1 | w kolumnie: Zupa: talerz głęboki |
| R.5.2 | w kolumnie: Zupa: łyżka stołowa duża |
| R.5.3 | w kolumnie: Danie główne z dodatkami: talerz płaski Ø 24 cm |
| R.5.4 | w kolumnie: Danie główne z dodatkami: widelec stołowy duży |
| R.5.5 | w kolumnie: Danie główne z dodatkami: nóż stołowy duży |
| R.5.6 | w kolumnie: Napój: tumbler |
| R.5.7 | nie zaznaczono symbolem X pozycji: półmisek wieloporcyjowy, waza do zupy, widelec serwisowy, łyżka serwisowa, łyżka wazowa, dzbanek 1,5 l |