

Nazwa
kwalifikacji:
Oznaczenie
kwalifikacji:

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Numer zadania:

01

Kod arkusza:

TG.16-01-24.06-SG

Wersja arkusza:

SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Menu uroczystego obiadu z kalkulacją kosztu usługi żywieniowej
	<i>W Formularzu 1. wpisane pełne nazwy potraw/napojów wg Tabeli 1. oraz wyniki w złotych we właściwej kolumnie/wierszu odpowiednio do jednostki lub z jednostką [zł] z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku:</i>
R.1.1	w wierszu - Zakąski zimne; w kolumnie - Nazwa potrawy/napoju: galantyna gotowana z gęsi, ruloniki ze schabu ze szparagami, sałatka włoska, sałatka z wędzonego indyka
R.1.2	w wierszu - Zakąska gorąca; w kolumnie - Nazwa potrawy/napoju: dorsz zapiekany ze szpinakiem, pieczywo
R.1.3	w wierszu - Danie główne z dodatkami; w kolumnie - Nazwa potrawy/napoju: żebrerka grillowane, purée ziemniaczane, warzywa duszone
R.1.4	w wierszu - Deser; w kolumnie - Nazwa potrawy/napoju: mus truskawkowy
R.1.5	w wierszu - Napoje zimne bezalkoholowe; w kolumnie - Nazwa potrawy/napoju: woda mineralna niegazowana, sok jabłkowy, sok wiśniowy
R.1.6	w wierszu - Napoje alkoholowe do zakąski gorącej; w kolumnie - Nazwa potrawy/napoju: wino białe stołowe
R.1.7	w wierszu - Napoje alkoholowe do dania głównego; w kolumnie - Nazwa potrawy/napoju: wino czerwone stołowe
R.1.8	w wierszu - Napoje gorące; w kolumnie - Nazwa potrawy/napoju: kawa, herbata
R.1.9	w wierszu - Wartość netto potraw i napojów dla 1 osoby [zł]: 94,00
R.1.10	w wierszu - Wartość marży gastronomicznej 50 % [zł]: 47,00
R.2	Rezultat: Karta kalkulacyjna usługi gastronomicznej
	<i>W Formularzu 2. wpisane pełne nazwy potraw/napojów wg Tabeli 2. oraz wyniki w złotych we właściwej kolumnie/wierszu odpowiednio do jednostki lub z jednostką [zł] z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku:</i>
R.2.1	w kolumnie - Nazwa usługi dodatkowej: DJ ; w kolumnie - Wartość usługi netto [zł]: 1 000,00
R.2.2	w kolumnie - Nazwa usługi dodatkowej: pokaz tańca klasycznego ; w kolumnie - Wartość usługi netto [zł]: 350,00
R.2.3	w wierszu - Cena netto usługi gastronomicznej [zł]: 4 170,00
R.2.4	w wierszu - Maksymalna ustalona cena netto usługi gastronomicznej [zł]: 4 500,00
R.2.5	w wierszu - Czy obliczona cena netto usługi gastronomicznej spełnia wstępne ustalenia - podkreślone TAK lub zaznaczone w inny sposób
R.3	Rezultat 3: Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania 20 porcji dania głównego z dodatkami
	<i>W Formularzu 3. wpisane pełne nazwy potraw/napojów wg Tabeli 3. oraz wyniki bez zaokrągleń we właściwej kolumnie/wierszu odpowiednio do jednostki lub z jednostką [kg], [l]:</i>
R.3.1	w kolumnie - Nazwa surowca: żeberka ; w kolumnie - Ilość na 20 porcji [kg/l]: 4
R.3.2	w kolumnie - Nazwa surowca: olej rzepakowy ; w kolumnie - Ilość na 20 porcji [kg/l]: 0,2
R.3.3	w kolumnie - Nazwa surowca: musztarda ; w kolumnie - Ilość na 20 porcji [kg/l]: 0,04
R.3.4	w kolumnie - Nazwa surowca: ziemniaki ; w kolumnie - Ilość na 20 porcji [kg/l]: 2,8
R.3.5	w kolumnie - Nazwa surowca: mleko 2 % ; w kolumnie - Ilość na 20 porcji [kg/l]: 0,2
R.3.6	w kolumnie - Nazwa surowca: masło ; w kolumnie - Ilość na 20 porcji [kg/l]: 0,04
R.3.7	w kolumnie - Nazwa surowca: papryka czerwona ; w kolumnie - Ilość na 20 porcji [kg/l]: 1,5
R.3.8	w kolumnie - Nazwa surowca: cebula ; w kolumnie - Ilość na 20 porcji [kg/l]: 0,64
R.3.9	w kolumnie - Nazwa surowca: pomidory ; w kolumnie - Ilość na 20 porcji [kg/l]: 1
R.3.10	w kolumnie - Nazwa surowca: sól, cukier, pieprz

R.4	Rezultat 4: Karta oceny wartości odżywczej zupy
<i>W Formularzu 4. wpisane wyniki we właściwej kolumnie/wierszu odpowiednio do jednostki lub z jednostką [g], [kcal], [%]:</i>	
R.4.1	w kolumnie - Ilość białka w 1 porcji surowca [g]: w wierszu - cytryny: 0,4 ; w wierszu - żółtka: 1,55
R.4.2	w kolumnie - Ilość białka w 1 porcji surowca [g]: w wierszu - śmietanka 30 %: 0,44 ; w wierszu - ryż biały: 2,01
R.4.3	w wierszu - Zawartość białka w 1 porcji zupy [g]: 5
R.4.4	w wierszu - białko; w kolumnie - Ilość energii ze składnika odżywczego [kcal]: 20 ; {dopuszcza się również poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanej wartości białka w R.4.3 i wartości współczynnika Atwatera: 4 w Formularzu 4.; [wg (R.4.3 x ...
R.4.5	w wierszu - węglowodany; w kolumnie - Ilość energii ze składnika odżywczego [kcal]: 128,28
R.4.6	w wierszu - tłuszcze; w kolumnie - Ilość energii ze składnika odżywczego [kcal]: 82,62
R.4.7	w wierszu - Wartość energetyczna zupy [kcal]: 230,9
R.4.8	w wierszu - Średnioważone dobowe zapotrzebowanie na energię dla osób w wieku 40-50 lat [kcal]: 3000
R.4.9	w wierszu - Udział energii z zupy [%]: 7,70
R.5	Rezultat 5: Harmonogram uroczystego obiadu
<i>W Formularzu 5. wpisane pełne nazwy grup potraw/napojów oraz metod obsługi we właściwej kolumnie/wierszu:</i>	
R.5.1	w kolumnie - Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: kolejność podawania potraw: zakąski zimne, zakąska gorąca, zupa, danie główne, deser
R.5.2	w kolumnie - Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: napoje alkoholowe do zakąski gorącej podane przed zakąską gorącą; napoje alkoholowe do dania głównego podane przed daniem głównym
R.5.3	w kolumnie - Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: napoje bezalkoholowe zimne ; w kolumnie - Metoda obsługi: rosyjska
R.5.4	w kolumnie - Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: zakąski zimne ; w kolumnie - Metoda obsługi: rosyjska
R.5.5	w kolumnie - Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: zupa ; w kolumnie - Metoda obsługi: niemiecka
R.5.6	w kolumnie - Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: danie główne ; w kolumnie - Metoda obsługi: niemiecka
R.5.7	w kolumnie - Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: deser ; w kolumnie - Metoda obsługi: niemiecka
R.5.8	w kolumnie - Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: napoje alkoholowe do zakąski gorącej, napoje alkoholowe do dania głównego ; w kolumnie - Metoda obsługi:
R.5.9	w kolumnie - Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: napoje gorące ; w kolumnie - Metoda obsługi: francuska
R.6	Rezultat 6: Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania i konsumpcji zupy, dania głównego z dodatkami i napojów wchodzących w skład obiadu
<i>W Formularzu 6. zaznaczone symbolem X lub w inny sposób</i>	
R.6.1	w kolumnie - Zupa: talerze głębokie
R.6.2	w kolumnie - Zupa: łyżki stołowe duże
R.6.3	w kolumnie - Danie główne z dodatkami: talerze płaskie Ø 28 cm
R.6.4	w kolumnie - Danie główne z dodatkami: noże stołowe duże, widelce stołowe duże
R.6.5	w kolumnie - Napoje zimne bezalkoholowe: goblety, tumblery
R.6.6	w kolumnie - Napoje alkoholowe: kieliszki do białego wina; kieliszki do czerwonego wina
R.6.7	w kolumnie - Napoje gorące bezalkoholowe: filiżanki do kawy ze spodkami, filiżanki do herbaty ze spodkami
R.6.8	w kolumnie - Napoje gorące bezalkoholowe: łyżeczki do kawy, łyżeczki do herbaty
R.6.9	nie zaznaczono zastawy stołowej wieloporcyjowej