

Nazwa
kwalifikacji:
Oznaczenie
kwalifikacji:

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

TG.16

Numer zadania: **01**

Kod arkusza: **TG.16-01-26.06-SG**

Wersja arkusza: **SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Menu przyjęcia zasiadanego z kalkulacją kosztu usługi żywieniowej
	<i>W Formularzu 1 wpisane pełne nazwy potraw/napoju wyłącznie z Tabeli A.:</i>
R.1.1	w wierszu: Przystawki zimne, w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: galantyna gotowana z gęsi, sałatka z wędzonego indyka, befszyk tatarski
R.1.2	w wierszu: Przystawka gorąca, w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: kulebiak z pieczarkami
R.1.3	w wierszu: Zupa, w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: krem z buraków z prażonym słonecznikiem
R.1.4	w wierszu: Danie główne z dodatkami, w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: schab pieczony, ziemniaki opiekane, warzywa duszone
R.1.5	w wierszu: Napój zimny bezalkoholowy, w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: woda mineralna niegazowana
R.1.6	w wierszu: Wino do dania głównego, w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: wino czerwone stołowe
R.1.7	w wierszu: Napoje gorące bezalkoholowe, w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: kawa, herbata
R.1.8	w wierszu: Koszt zakupu surowców do sporządzenia potraw i napojów dla 1 osoby [zł]: 48,00
R.1.9	w wierszu: Wartość netto potraw i napojów dla 30 osób z uwzględnieniem marży gastronomicznej [zł]: 2880,00 ; <i>Dopuszcza się poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanej wartości w formularzu 1; wg (wartość netto potraw i napojów dla 1 osoby z uwzględnieniem marży gastronomicznej x 30)</i>
R.2	Rezultat 2: Karta kalkulacyjna usługi gastronomicznej
	<i>W Formularzu 2 wpisane pełne nazwy usług dodatkowych wyłącznie z Tabeli B oraz wyniki w złotych z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku odpowiednio do jednostki lub z jednostką [zł]:</i>
R.2.1	w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: kwartet jazzowy , w kolumnie: Wartość usługi netto [zł]: 800,00
R.2.2	w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: pokaz tańca klasycznego , w kolumnie: Wartość usługi netto [zł]: 300,00
R.2.3	w wierszu: Wartość netto usługi gastronomicznej [zł]: 3980,00 ; <i>Dopuszcza się poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanej wartości w formularzu 2; wg (Wartość netto usług dodatkowych + Wartość netto potraw i napojów dla 30 osób z uwzględnieniem marży gastronomicznej)</i>
R.2.4	w wierszu: Maksymalna ustalona wartość netto usługi gastronomicznej [zł]: 4 500,00
R.2.5	w wierszu: Czy obliczona wartość usługi gastronomicznej spełnia wstępne ustalenia? Zaznaczone TAK
R.3	Rezultat 3: Zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 30 porcji dania głównego z dodatkami
	<i>W Formularzu 3. wpisane pełne nazwy surowców wyłącznie z Tabeli C. oraz wyniki (bez zaokrągleń) odpowiednio do jednostki lub z jednostką [kg.], [l]</i>
R.3.1	w kolumnie: Nazwa surowca: schab , w kolumnie: Ilość na 30 porcji [kg]: 3,6

R.3.2	w kolumnie: Nazwa surowca: musztarda , w kolumnie: Ilość na 30 porcji [kg]: 0,06
R.3.3	w kolumnie: Nazwa surowca: ziemniaki , w kolumnie: Ilość na 30 porcji [kg]: 4,2
R.3.4	w kolumnie: Nazwa surowca: olej rzepakowy , w kolumnie: Ilość na 30 porcji [l]: 0,3
R.3.5	w kolumnie: Nazwa surowca: papryka czerwona , w kolumnie: Ilość surowca na 30 porcji [kg]: 2,25
R.3.6	w kolumnie: Nazwa surowca: cebula , w kolumnie: Ilość na 30 porcji [kg]: 0,75
R.3.7	w kolumnie: Nazwa surowca: pomidory , w kolumnie: Ilość na 30 porcji [kg]: 1,5
R.3.8	w kolumnie: Nazwa surowca: sól, cukier, pieprz
R.4	Rezultat 4: Karta oceny wartości odżywczej deseru
<i>W Formularzu 4 wpisane pełne nazwy surowców wyłącznie z Tabeli D. oraz wyniki we właściwej kolumnie/wierszu odpowiednio do jednostki lub z jednostką [g], [kcal], [%]</i>	
R.4.1	w kolumnie: Nazwa surowca: truskawki , w kolumnie: Zawartość węglowodanów w 1 porcji surowca [g]: 5,76
R.4.2	w kolumnie: Nazwa surowca: białko jaja , w kolumnie: Zawartość węglowodanów w 1 porcji surowca [g]: 0,07
R.4.3	w kolumnie: Nazwa surowca: cukier , w kolumnie: Zawartość węglowodanów w 1 porcji surowca [g]: 4,99
R.4.4	w wierszu: Zawartość węglowodanów w 1 porcji deseru [g]: 10,82
R.4.5	w wierszu: Węglowodany, w kolumnie: Ilość energii ze składnika odżywczego [kcal]: 43,28
R.4.6	w wierszu: Białko, w kolumnie: Ilość energii ze składnika odżywczego [kcal]: 10,4
R.4.7	w wierszu: Tłuszcze, w kolumnie: Ilość energii ze składnika odżywczego [kcal]: 0,9
R.4.8	w wierszu: Wartość energetyczna deseru [kcal]: 54,58 ; <i>Dopuszcza się poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości w formularzu 4; wg (wartość oceniona w R.4.5 + R.4.6 + R.4.7)</i>
R.4.9	w wierszu: Średnioważone dobowe zapotrzebowanie na energię dla osób w wieku 60-70 lat [kcal]: 2000
R.4.10	w wierszu: Udział energii z zaplanowanego deseru w pokryciu średnioważonego dobowego zapotrzebowania na energię [%]: 3 ; <i>Dopuszcza się poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanej wartości w formularzu 4; wg [(wartość oceniona w R.4.8 x 100) : 2000]</i>
R.5	Rezultat 5: Harmonogram obsługi przyjęcia zasiadanego
<i>W Formularzu 5.</i>	
R.5.1	napoje gorące bezalkoholowe na zakończenie obiadu
R.5.2	wino do dania głównego wpisane przed daniem głównym
R.5.3	w wierszu 1. Napój zimny bezalkoholowy, w kolumnie: Metoda obsługi: podkreślona - rosyjska
R.5.4	w wierszu 2. Przystawki zimne, w kolumnie: Metoda obsługi: podkreślona rosyjska
R.5.5	wpisane w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: Przystawka gorąca ; adekwatnie w kolumnie: Metoda obsługi: podkreślona niemiecka
R.5.6	wpisane w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: Zupa ; adekwatnie w kolumnie: Metoda obsługi: podkreślona niemiecka
R.5.7	wpisane w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: Napój alkoholowy adekwatnie w kolumnie: Metoda obsługi: podkreślona francuska
R.5.8	wpisane w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: Danie główne ; adekwatnie w kolumnie: Metoda obsługi: podkreślona francuska
R.5.9	wpisane w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: Napoje gorące bezalkoholowe ; adekwatnie w kolumnie: Metoda obsługi: podkreślona francuska
R.5.10	wpisane w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: Deser ; adekwatnie w kolumnie: Metoda obsługi: podkreślona niemiecka

R.6	Rezultat 6: Wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji zupy, dania głównego z dodatkami i napojów
<i>W Formularzu 6. zaznaczone symbolem X lub w inny sposób:</i>	
R.6.1	w kolumnie: Zupa: wyłącznie Bulionówki z podstawkami, Łyżki stołowe średnie
R.6.2	w kolumnie: Danie główne z dodatkami: do konsumpcji: wyłącznie Talerze płaskie Ø 28 cm, Noże stołowe duże, Widelce stołowe duże
R.6.3	w kolumnie: Danie główne z dodatkami: do podania: wyłącznie Półmiski, Łyżki serwisowe, Widelce serwisowe
R.6.4	w kolumnie: Napój zimny bezalkoholowy: wyłącznie Goblety, Dzbankszklane
R.6.5	w kolumnie: Napój alkoholowy: wyłącznie Kieliszki do czerwonego wina
R.6.6	w kolumnie: Napoje gorące bezalkoholowe: do konsumpcji: wyłącznie Filiżanki do herbaty/kawy z podstawkami, Łyżeczki do herbaty/kawy
R.6.7	w kolumnie: Napoje gorące bezalkoholowe: do podania: wyłącznie Dzbankszklane