Nazwa kwalifikacji:	**Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**
Oznaczenie kwalifikacji:	**T.15**
Numer zadania:	**01**
Kod arkusza:	**T.15-01-01_SG_zo**
Wersja arkusza:	**zo**

Lp.	**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny** (należy uznać inne równoważne wartości liczbowe lub zapisy pod warunkiem poprawnosci merytorycznej)
R.1	**Rezultat 1: Menu uroczystego obiadu z kalkulacją kosztu usługi żywieniowej - Formularz 1**
	uwzglednione:
R.1.1	zakąski zimne: galantyna gotowana z gęsi, sałatka z wędzonego indyka, ruloniki ze schabu ze szparagami, jako zakąska jarska: sałatka włoska
R.1.2	zakąska gorąca: dorsz zapiekany ze szpinakiem, pieczywo
R.1.3	zupa: cytrynowa z ryżem
R.1.4	danie zasadnicze: żeberka grillowane, puree ziemniaczane, warzywa duszone (niewpisane inne potrawy)
R.1.5	deser: mus truskawkowy
R.1.6	napoje zimne bezalkoholowe: woda mineralna niegazowana, sok jabłkowy, sok wiśniowy
R.1.7	napoje alkoholowe do zakąski gorącej: wino białe stołowe; napoje alkoholowe do dania zasadniczego: wino czerwone stołowe
R.1.8	napoje gorące: kawa, herbata
R.1.9	razem koszt potraw i napojów w cenach netto dla 1 osoby [zł]: 94,00
R.1.10	wartość marży gastronomicznej 50% [zł]: 47,00
R.2	**Rezultat 2: Całkowita kalkulacja usługi gastronomicznej - Formularz 2**
	uwzględnione:
R.2.1	nazwa usługi dodatkowej: DJ; wartość usługi netto [zł]: 1 000,00
R.2.2	nazwa usługi dodatkowej: pokaz tańca klasycznego; wartość usługi netto [zł]: 350,00
R.2.3	razem wartość usługi gastronomicznej w cenach netto [zł]: 4 170,00
R.2.4	ustalony całkowity koszt przyjęcia w cenach netto [zł]: 4 500,00
R.2.5	Czy obliczony koszt usługi gastronomicznej w cenach netto spełnia wymagania zamówienia? Podkreślone TAK *(lub zaznaczone w inny sposób, ale nieprzekreślone TAK)*
R.3	**Rezultat 3: Zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 20 porcji dania zasadniczego z dodatkami - Formularz 3**
	uwzglednione adekwatnie do jednostek (dopuszcza się zapis wartości z podaniem jednostek lub bez):
R.3.1	w kolumnie Nazwa surowca - wpisane: żeberka; w kolumnie Ilość na 20 porcji [kg] - wpisane: 4
R.3.2	w kolumnie Nazwa surowca - wpisane: olej rzepakowy; w kolumnie Ilość na 20 porcji [kg lub l] - wpisane: 0,2
R.3.3	w kolumnie Nazwa surowca - wpisane: musztarda; w kolumnie Ilość na 20 porcji [kg] - wpisane: 0,04
R.3.4	w kolumnie Nazwa surowca - wpisane: cebula; w kolumnie Ilość na 20 porcji [kg] - wpisane: 0,64
R.3.5	w kolumnie Nazwa surowca - wpisane: ziemniaki; w kolumnie Ilość surowca na 20 porcji [kg]-wpisane: 2,8
R.3.6	w kolumnie Nazwa surowca - wpisane: mleko 2%; w kolumnie Ilość na 20 porcji [kg lub l] - wpisane 0,2
R.3.7	w kolumnie Nazwa surowca - wpisane: masło; w kolumnie Ilość na 20 porcji [kg] - wpisane: 0,04
R.3.8	w kolumnie Nazwa surowca - wpisane: papryka czerwona; w kolumnie Ilość na 20 porcji [kg] - wpisane: 1,5
R.3.9	w kolumnie Nazwa surowca - wpisane: pomidory; w kolumnie Ilosć na 20 porcji [kg] - wpisane: 1
R.3.10	w kolumnie Nazwa surowca - wpisane: sól, cukier, pieprz
R.4	**Rezultat 4: Wartość odżywcza zupy - Formularz 4**
	dopuszcza się zapis wartości z podaniem jednostek lub bez; obliczone i wpisane odpowiednio:
R.4.1	ilość białka w 1 porcji surowca [g]: cytryny 0,4; żółtka 1,55
R.4.2	ilość białka w 1 porcji surowca [g]: śmietanka - 0,44; ryż - 2,01
R.4.3	zawartość białka w 1 porcji zupy [g]: 4,4
R.4.4	ilość energii ze składnika odżywczego [kcal]: białko 17,6
R.4.5	ilość energii ze składnika odżywczego [kcal]: węglowodany 128,28
R.4.6	ilość energii ze składnika odżywczego [kcal]: tłuszcze 82,62
R.4.7	wartość energetyczna zupy [kcal]: 228,5

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl

R.4.8	średnioważone zapotrzebowanie na energię dla osób w wieku 40-50 lat [kcal]: 3000
R.4.9	udział energii z zupy [%]: 7,62 (wpisana wartość wynika z zaokrąglenia do drugiego miejsca po przecinku)
R.5	**Rezultat 5: Harmonogram uroczystego obiadu - Formularz 5**
	uwzględnione:
R.5.1	kolejność podawania potraw - wpisane kolejno: zakąski zimne, zakąska/i gorąca/e, zupa, danie zasadnicze, deser
R.5.2	napoje alkoholowe do zakąski gorącej podane przed zakąską gorącą; napoje alkoholowe do dania zasadniczego podane przed daniem zasadniczym
R.5.3	w wierszu 1. Napoje bezalkoholowe zimne - w kolumnie Metoda obslugi - wpisane: rosyjska
R.5.4	wpisane: zakąski zimne; adekwatnie w kolumnie Metoda obsługi - wpisane: rosyjska
R.5.5	wpisane: zupa; adekwatnie w kolumnie Metoda obsługi - wpisane: niemiecka (talerzowa) lub amerykańska
R.5.6	wpisane: danie zasadnicze; adekwatnie w kolumnie Metoda obsługi - wpisane: niemiecka (talerzowa) lub amerykańska
R.5.7	wpisane: deser; adekwatnie w kolumnie Metoda obslugi - wpisane: niemiecka (talerzowa) lub amerykańska
R.5.8	wpisane: napoje alkoholowe; adekwatnie w kolumnie Metoda obsługi - wpisane: francuska
R.5.9	wpisane: napoje gorące; adekwatnie w kolumnie Metoda obsługi - wpisane: francuska
R.6	**Rezultat 6: Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania zupy, dania zasadniczego z dodatkami i napojów - Formularz 6**
	zaznaczone symbolem X lub w inny sposób
R.6.1	zupa: talerze głębokie
R.6.2	zupa: łyżki stołowe duże
R.6.3	danie zasadnicze z dodatkami: talerze do dania zasadniczego
R.6.4	danie zasadnicze z dodatkami: noże stołowe duże, widelce stołowe duże
R.6.5	napoje zimne bezalkoholowe: goblety, tumblery
R.6.6	napoje alkoholowe: zastawa dobrana do zaproponowanych napojów: kieliszki do wina białego, kieliszki do wina czerwonego - adekwatnie do wybranego napoju alkoholowego
R.6.7	napoje gorące: filiżanki do kawy ze spodkami, filiżanki do herbaty ze spodkami
R.6.8	napoje gorące: łyżeczki do kawy, łyżeczki do herbaty
R.6.9	brak zaznaczenia przy pozycjach: salaterki, półmiski