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.**
	W Formularzu 1. zapisane:
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.**
	W Formularzu 2. uwzględnione w wierszach:
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.**
	W Formularzu 3. zapisane w kolumnie ilość na 8 porcji:
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.**
	W Formularzu 4. zapisane odpowiednio:
R.4.1	koszt surowców do sporządzenia 8 porcji [zł]: krem z pomidorów: **40,00**; tosty ziołowe: **8,00**
R.4.2	koszt surowców do sporządzenia 8 porcji [zł]: grillowany filet 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

Arkusz pobrany z zawodowe.edu.pl

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.**
	W Formularzu 5. zaznaczone znakiem X (dopuszcza się inny sposób zaznaczenia) w kolumnie:
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

Pobierz więcej arkuszy z zawodowe.edu.pl