Nazwa kwalifikacji:	**Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**
Oznaczenie kwalifikacji:	**T.15**
Numer zadania:	**01**
Kod arkusza:	**T.15-01-24.06-SG**
Wersja arkusza:	**SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	**Rezultat 1: Menu uroczystego obiadu z kalkulacją kosztu usługi żywieniowej**
	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:
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**
	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:
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**
	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]:
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**

Darmowe egzaminy zawodowe: zawodowe.edu.pl

R.3.10	w kolumnie - Nazwa surowca: **sól, cukier, pieprz**
R.4	**Rezultat 4: Karta oceny wartości odżywczej zupy**
	W Formularzu 4. wpisane wyniki we właściwej kolumnie/wierszu odpowiednio do jednostki lub z jednostką [g], [kcal], [%]:
R.4.1	w kolumnie - Ilość ~~illość~~ bialka w 1 porcji surowca [g]: w wierszu - **cytryny**: **0,4**; w wierszu - **żółtka**: **1,55**
R.4.2	w kolumnie - Ilość bialka 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**
	W Formularzu 5. wpisane pełne nazwy grup potraw/napojów oraz metod obsługi we właściwej kolumnie/wierszu:
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 kolumie - Metoda obsługi: **rosyjska**
R.5.4	w kolumnie - Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: **zakąski zimne**; w kolumie - Metoda obsługi: **rosyjska**
R.5.5	w kolumnie - Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: **zupa**; w kolumie - Metoda obsługi: **niemiecka**
R.5.6	w kolumnie - Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: **danie główne**; w kolumie - Metoda obsługi: **niemiecka**
R.5.7	w kolumnie - Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: **deser**; w kolumie - 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 kolumie - Metoda obsługi:
R.5.9	w kolumnie - Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: **napoje gorące**; w kolumie - 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**
	W Formularzu 6. zaznaczone symbolem X lub w inny sposób
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 stolowej wieloporcjowej