Nazwa kwalifikacji:	**Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**
Oznaczenie kwalifikacji:	**T.15**
Numer zadania:	**01**
Kod arkusza:	**T.15-01-25.01-SG**
Wersja arkusza:	**SG**

Lp.	**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny** *(dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie)*
R.1	**Rezultat 1: Menu przyjęcia zasiadanego z kalkulacją kosztu usługi żywieniowej**
	w Formularzu 1. wpisane pełne nazwy potraw/napoju wyłącznie z Tabeli A.:
R.1.1	w wierszu: Przystawki zimne, w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: galantyna gotowana z gęsi, sałatka z wędzonego indyka, befsztyk 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
R.2	**Rezultat 2: Karta kalkulacyjna usługi gastronomicznej**
	w Formularzu 2. wpisane pełne nazwy usług dodatkowych wyłacznie z Tabeli C. oraz wyniki w złotych z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku odpowiednio do jednostki lub z jednostką [zł]:
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*; dopuszcza się pokaz tańca lub taniec klasyczny*
R.2.3	w wierszu: Wartość netto usługi gastronomicznej [zł]: 3980,00
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**
	W Formularzu 3. wpisane pełne nazwy surowców wyłacznie z Tabeli C. oraz wyniki (bez zaokrągleń) odpowiednio do jednostki lub z jednostką [kg.], [l]
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**
	Formularz 4. wpisane pełne nazwy surowców oraz wyniki we właściwej kolumnie/wierszu odpowiednio do jednostki lub z jednostką [g], [kcal], [%]
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 [lcal]: 0,9
R.4.8	w wierszu: Wartość energetyczna deseru [kcal]: 54,58; *[dopuszcza się również poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanego wyniku w Formularzu 4.; wg (R.4.5+R.4.6+R.4.7)]*
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
R.5	**Rezultat 5: Harmonogram obsługi przyjęcia zasiadanego**
	w Formularzu 5.
R.5.1	kolejność podawania potraw - wpisane kolejno: Przystawki gorące, Zupa, Danie główne, Deser
R.5.2	wino do dania głównego wpisane przed daniem głównym
R.5.3	w wierszu 1. Napój zimny bezalkoholowyspacja, w kolumnie: Metoda obslugi: 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 obslugi: podkreślona niemiecka
R.6	**Rezultat 6: Wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji zupy, dania głównego z dodatkami i napojów**
	w Formularzu 6. zaznaczone symbolem X lub w inny sposób:
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, Dzbanki szklane

R.6.5	w kolumnie: Napój alkoholowy: wyłącznie Kieliszki do czerwonego wina*;* *dopuszcza się kieliszek do dobranego wina do dania głównego wpisanego w Formularzu 1.*
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 Dzbanki porcelanowe