Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.16**

Numer zadania: **01**

Kod arkusza: **TG.16-01-SG_zo**

Lp.	**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny** (Dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie)
R.1	**Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 30 porcji obiadu - Formularz 1.**
	zapisane adekwatnie do jednostki lub z jednostką [kg]
R.1.1	nazwa surowca: marchew; ilość na 30 porcji [kg]: 7,80
R.1.2	nazwa surowca: pietruszka; ilość na 30 porcji [kg]: 2,70 nazwa surowca: seler; ilość na 30 porcji [kg]: 1,50
R.1.3	nazwa surowca: fasolka szparagowa; ilość na 30 porcji [kg]: 1,20; nazwa surowca: kalafior, ilość na 30 porcji [kg]:1,20 lub 2 szt.
R.1.4	nazwa surowca: mleko 2% tłuszczu: ilość na 30 porcji [kg]: 2,40 lub 2,40 l
R.1.5	nazwa surowca: mąka pszenna typ 500; ilość na 30 porcji [kg]: 0,96
R.1.6	nazwa surowca: jaja; ilość na 30 porcji [kg]: 0,75 lub 15 szt.
R.1.7	nazwa surowca: kurczak - tuszka; ilość na 30 porcji [kg]: 6,00; nazwa surowca: bułka pszenna; ilość na 30 porcji [kg]: 0,60 lub 12 szt.
R.1.8	nazwa surowca: koper; ilość na 30 porcji [kg]: 0,30 lub 12 pęczków; nazwa surowca: masło extra; ilość na 30 porcji [kg]: 0,15
R.1.9	nazwa surowca: cukier; ilość na 30 porcji [kg]: 0,60; nazwa surowca: ziemniaki; ilość na 30 porcji [kg]: 7,50
R.1.10	nazwa surowca: truskawki; ilość na 30 porcji [kg]: 1,50; nazwa surowca: jabłka; ilość na 30 porcji [kg]: 1,50
R.2	**Rezultat 2: Kalkulacja kosztów obiadu - Formularz 2.**
	zapisane adekwatnie do jednostki lub z jednostką [zł]
R.2.1	koszt surowca na 30 porcji: marchew 31,20 (dopuszcza się wynik poprawnego przeliczenia wartości z R.1.1)
R.2.2	koszt surowca na 30 porcji: seler 12,00 (dopuszcza się wynik poprawnego przeliczenia wartości z R.1.2)
R.2.3	koszt surowca na 30 porcji: kalafior 13,00 (dopuszcza się wynik poprawnego przeliczenia wartości z Formularza 1.)
R.2.4	koszt surowca na 30 porcji: mleko 2% tłuszczu 8,40 (dopuszcza się wynik poprawnego przeliczenia wartości z Formularza 1.)
R.2.5	koszt surowca na 30 porcji: jaja 9,00 (dopuszcza się wynik poprawnego przeliczenia wartości z Formularza 1; uwaga: jaja liczone w całych sztukach)
R.2.6	koszt surowca na 30 porcji: bułka pszenna 18,00 (dopuszcza się wynik poprawnego przeliczenia wartości z Formularza 1.)
R.2.7	koszt surowca na 30 porcji: koper 31,20 (dopuszcza się wynik poprawnego przeliczenia wartości z Formularza 1.)
R.2.8	koszt surowca na 30 porcji: cukier 1,80 (dopuszcza się wynik poprawnego przeliczenia wartości z R.1.9)
R.2.9	wartość ryczałtu na przyprawy 5% [zł]: 17,13 (dopuszcza się poprawnie obliczoną wartość na podstawie kosztów surowców obiadu na 30 porcji)
R.2.10	razem koszt surowców obiadu z ryczałtem na przyprawy na 1 porcję [zł]: 11,99 (dopuszcza się poprawnie obliczoną wartość na podstawie kosztu surowców obiadu z ryczałtem na przyprawy na 30 porcji)
R.3	**Kalkulacja kosztów usług żywieniowych oraz usług dodatkowych w pełnym dniu pobytu dla jednej osoby - Formularz 3.**
	zapisane adekwatnie do jednostki lub z jednostką [zł]
R.3.1	razem koszt wyżywienia dla jednej osoby [zł]: 35,09 (dopuszcza się poprawnie obliczoną wartość wynikającą z przeniesienia R.2.10 i cen posiłków lub wartość 1 porcji obiadu wynikającą z kosztu surowców obiadu z ryczałtem na przyprawy na 30 porcji i cen posiłków)
R.3.2	wartość marży gastronomicznej 50% [zł]: 17,55 (dopuszcza się poprawnie obliczoną wartość marży gastronomicznej 50% [zł] na podstawie R.3.1)

Arkusz pobrany z zawodowe.edu.pl

R.3.3	razem usługi żywieniowe w pełnym dniu pobytu w cenach netto dla jednej osoby [zł]: 52,64 (dopuszcza się poprawnie obliczoną wartość usługi żywieniowej - wynik sumy R.3.1 i R.3.2)
R.3.4	nazwa usługi dodatkowej: zabieg leczniczy - elektrostymulacja lub elektrostymulacja
R.3.5	nazwa usługi dodatkowej: zabieg leczniczy - kąpiel borowinowa lub kąpiel borowinowa
R.3.6	razem wartość usług dodatkowych w cenach netto dla jednej osoby [zł] 25,00
R.3.7	razem wartość usług żywieniowych i usług dodatkowych w cenach netto dla jednej osoby [zł]: 77,64 (dopuszcza się poprawnie obliczoną wartość usług żywieniowych i dodatkowych - wynik sumy R.3.3 i R.3.6)
R.3.8	W wierszu "Czy obliczony w cenach netto koszt zamówienia usług żywieniowych i usług dodatkowych dla jednej osoby spełnia wymagania zamówienia?" Zgodnie z uzyskanym wynikiem w R.3.7 podkreślone TAK lub NIE lub zaznaczone w inny sposób
R.4	**Rezultat 4: Karta oceny wartości odżywczej całodziennego wyżywienia - Formularz 4.**
	zapisane adekwatnie do jednostki lub z jednostką [g lub mg lub kcal]
R.4.1	suma zawartości tłuszczu w 1 porcji [g]: 38,74
R.4.2	suma zawartości cholesterolu w 1 porcji [g]: 275,70
R.4.3	suma zawartości energii w 1 porcji [kcal]: 1912,32
R.4.4	norma spożycie składnika/energii wg zaleceń żywieniowych: dla tłuszczu: 45; dla cholesterolu: 300; dla energii: 2000
R.4.5	Procentowy udział składnika/energii w dziennym zapotrzebowaniu [%]: zawartość tłuszczu w 1 porcji: 86,09
R.4.6	Procentowy udział składnika/energii w dziennym zapotrzebowaniu [%]: zawartość cholesterolu w 1 porcji: 91,90
R.4.7	Procentowy udział składnika/energii w dziennym zapotrzebowaniu [%]: zawartość energii w 1 porcji: 95,62
R.4.8	Ocena pozytywna, jeżeli % pokrycia normy na tłuszcz w przykładowym pełnym jednodniowym jadłospisie wynosi od 85 do 110%; zgodnie z uzyskanym wynikiem w R.4.5 podkreślone *pozytywna* lub *negatywna* lub zaznaczone w inny sposób
R.4.9	Ocena pozytywna, jeżeli % pokrycia normy na cholesterol w przykładowym pełnym jednodniowym jadłospisie nie przekracza 100%; zgodnie z uzyskanym wynikiem w R.4.6 podkreślone *pozytywna* lub *negatywna* lub zaznaczone w inny sposób
R.4.10	Ocena pozytywna, jeżeli % pokrycia normy na energię w przykładowym pełnym jednodniowym jadłospisie wynosi od 90 do 110%; zgodnie z uzyskanym wynikiem w R.4.7 podkreślone *pozytywna* lub *negatywna* lub zaznaczone w inny sposób
R.5	**Rezultat 5: Zapotrzebowanie ilościowe na stoły i bieliznę stołową - Formularz 5.**
	zapisane adekwatnie do jednostki lub z jednostką
R.5.1	wymiary stołu [cm]: 90 x 240
R.5.2	liczba stołów [szt.]: 5
R.5.3	wymiary obrusa [cm]: 140 x 290 (dopuszcza się wymiary obrusa dobranego do zaplanowanego rozmiaru stołu)
R.5.4	liczba obrusów [szt.]: 5 (dopuszcza się inną liczbę obrusów, ale równą liczbie dobranych stołów)
R.6	**Rezultat 6: Opis schematu nakrycia do obiadu dla jednego kuracjusza - Formularz 6.**
R.6.1	nazwa elementu nakrycia 1: serweta lub serwetka
R.6.2	nazwa elementu nakrycia 2: nóż stołowy duży/nóż do dania zasadniczego/nóż do dania głównego
R.6.3	nazwa elementu nakrycia 3: łyżka stołowa duża
R.6.4	nazwa elementu nakrycia 4: widelec stołowy duży/widelec do dania zasadniczego/widelec do dania głównego