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 zapisy równoważne merytorycznie)*
R.1	**Rezultat 1: Menu uroczystego obiadu**
	w **Formularzu 1.** w wierszu:
R.1.1	Danie główne - wpisane: rumsztyk
R.1.2	Dodatek skrobiowy - wpisane: ziemniaki opiekane
R.1.3	Dodatek witaminowy - wpisane: sałatka z grillowanych buraków
R.1.4	Wino do przystawki zimnej - wpisane: białe dry
R.1.5	Wino do dania głównego - wpisane: czerwone dry
R.1.6	Napój bezalkoholowy - wpisane: woda niegazowana
R.2	**Rezultat 2: Zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania 10 porcji przystawki zimnej i zupy**
	dopuszczalne są nazwy surowców/półproduktów/produktów zapisane w liczbie pojedynczej i mnogiej; *w* **Formularzu 2.** *- wyniki wpisane z jednostkami miary lub adekwatnie do jednostki miary;*
R.2.1	filet z dorsza 1,2 kg (dopuszcza się zapis 1200 g)
R.2.2	mąka pszenna 0,1 kg (dopuszcza się zapis 100 g)
R.2.3	olej 0,2 l (dopuszcza się zapis 200 ml); marchew 0,4 kg (dopuszcza się zapis 400 g) - kryterium należy uznać również za spełnione jeżeli zapotrzebowanie na co najmniej jeden z surowców/półproduktów/produktów jest poprawnie określone
R.2.4	pietruszka 0,1 kg (dopuszcza się zapis 100 g); seler 0,3 kg (dopuszcza się zapis 300 g) - kryterium należy uznać również za spełnione jeżeli zapotrzebowanie na co najmniej jeden z surowców/półproduktów/produktów jest poprawnie określone
R.2.5	cebula 0,2 kg (dopuszcza się zapis 200 g); koncentrat pomidorowy 0,2 kg (dopuszcza się zapis 200 g) - kryterium należy uznać również za spełnione jeżeli zapotrzebowanie na co najmniej jeden z surowców/półproduktów/produktów jest poprawnie określone
R.2.6	koperek 2 p./pęczek (dopuszcza się zapis 50 g); pieczywo pszenne 0,5 kg (dopuszcza się zapis 500 g) - kryterium należy uznać również za spełnione jeżeli zapotrzebowanie na co najmniej jeden z surowców/półproduktów/produktów jest poprawnie określone
R.2.7	groszek zielony 1 kg (dopuszcza się zapis 1000 g); masło 0,05 kg (dopuszcza się zapis 50 g) - kryterium należy uznać również za spełnione jeżeli zapotrzebowanie na co najmniej jeden z surowców/półproduktów/produktów jest poprawnie określone
R.2.8	śmietana 18% 1 op./opakowanie (dopuszcza się zapis 200 g)
R.2.9	jaja 2 szt./sztuki (dopuszcza się zapis 100 g)
R.2.10	łuskane nasiona słonecznika 0,1 kg (dopuszcza się zapis 100 g)
R.3	**Rezultat 3: Kalkulacja kosztów uroczystego obiadu w cenach gastronomicznych netto**
	za poprawne uznaje się zapis z jednostką lub bez jednostki; *w* **Formularzu 3.** *wpisane w wierszach odpowiednio:*
R.3.1	Przystawka zimna [zł]: 113,00
R.3.2	Zupa [zł]: 100,00
R.3.3	Danie główne [zł]: 150,00
R.3.4	Dodatek skrobiowy [zł]: 50,00
R.3.5	Dodatek witaminowy [zł]: 50,00
R.3.6	Wino do przystawki zimnej [zł]: 60,00
R.3.7	Wino do dania głównego [zł]: 60,00
R.3.8	Wartość netto uroczystego obiadu dla 10 osób [zł]: 583,00 (dopuszcza się wartość wynikającą z obliczonej sumy od pozycji R.3.1 do R.3.7)
R.3.9	Ustalona w zamówieniu maksymalna wartość netto uroczystego obiadu dla 1 osoby [zł]: 60,00
R.3.10	Czy obliczona wartość uroczystego obiadu dla 1 osoby w cenach netto spełnia wymagania zamówienia?: podkreślone Tak (lub zaznaczone w inny sposób); dopuszcza się podkreślenie NIE, o ile interpretacja jest adekwatna do otrzymanych wyników
R.4	**Rezultat 4: Karta oceny wartości energetycznej uroczystego obiadu**
	za poprawne uznaje się zapis z jednostką lub bez jednostki; *w* **Formularzu 4.** *wpisane w wierszach odpowiednio:*
R.4.1	Przystawka zimna [kcal]: 361,5 dopuszcza się 362
R.4.2	Zupa [kcal]: 225
R.4.3	Wino do przystawki zimnej [kcal]: 60
R.4.4	Wino do dania głównego [kcal]: 60
R.4.5	Wartość energetyczna uroczystego obiadu [kcal]: 1016,5 dopuszcza się 1017 (kryterium należy również uznać za spełnione jeżeli wartość wynika z obliczonej sumy od pozycji R.4.1 do R.4.4)
R.4.6	Uśredniona norma na energię dla uczestników przyjęcia [kcal]: 2800
R.4.7	Pokrycie wartości energetycznej uroczystego obiadu w całodziennym żywieniu osób dorosłych [%]: 36,30 lub 36,32 - kryterium należy również uznać za spełnione pod warunkiem, że wynik jest adekwatny do R.4.5
R.4.8	Czy energia z obiadu uroczystego stanowi 35 - 40 % uśrednionej normy na energię?: podkreślone Tak (lub zaznaczone w inny sposób); dopuszcza się podkreślenie NIE, o ile interpretacja jest adekwatna do otrzymanych wyników
R.5	**Rezultat 5: Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania potraw i napojów wchodzących w skład uroczystego obiadu**

	dopuszczalne są nazwy zastawy stołowej zapisane w liczbie pojedynczej i mnogiej; w **Formularzu 5.**
R.5.1	wpisane: przystawka zimna lub dorsz w sosie greckim, pieczywo: półmiski wieloporcjowe, koszyki do pieczywa, łyżki serwisowe, widelce serwisowe (kryterium jest spełnione jeżeli uwzględnione są półmiski wieloporcjowe)
R.5.2	wpisane: zupa lub krem z zielonego groszku: bulionówki z podstawkami
R.5.3	wpisane: danie główne lub nazwa potrawy z mięsa: talerze płaskie Ø 28 (dopuszcza się pominięcie symbolu średnicy); *uwaga - w ocenie nie uwzględniać ewentualnych dodatków*
R.5.4	wpisane: napój bezalkoholowy lub woda niegazowana: dzbanki
R.5.5	niewpisane: wazy i karafki
R.6	**Rezultat 6: Opis schematu pierwszego nakrycia dla jednego gościa na uroczysty obiad**
	w **Formularzu 6.** *wpisane odpowiednio:*
R.6.1	Poz. 1. Talerz płaski Ø 19 (dopuszcza się zapisy: talerz płaski 19 lub talerz zakąskowy)
R.6.2	Poz. 2. Widelec do ryb lub widelec stołowy średni
R.6.3	Poz. 3. Widelec stołowy duży
R.6.4	Poz. 4. Nóż stołowy duży
R.6.5	Poz. 5. Łyżka stołowa średnia
R.6.6	Poz. 6. Nóż do ryb lub nóż stołowy średni
R.6.7	Poz. 7. Kieliszek do wina czerwonego
R.6.8	Poz. 8. Kieliszek do wina białego
R.6.9	Poz. 9. Goblet
R.6.10	Poz. 10. Talerz płaski Ø 17 (dopuszcza się zapisy: talerz płaski 17 lub talerz do pieczywa)

Ćwicz na zawodowe.edu.pl - testy i arkusze egzaminacyjne