Nazwa kwalifikacji:	**Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**
Oznaczenie kwalifikacji:	**TG.16**
Numer zadania:	**01**
Kod arkusza:	**TG.16-01-22.01-SG_zo**

Lp.	**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny** (dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie)
R.1	**Rezultat 1: Menu przyjęcia zasiadanego z kalkulacją kosztu usługi żywieniowej - Formularz 1.**
	uwzględnione:
R.1.1	w wierszu Zakąski zimne: galantyna gotowana z gęsi, sałatka z wędzonego indyka, befsztyk tatarski
R.1.2	w wierszu Zakąska gorąca: kulebiak z pieczarkami
R.1.3	w wierszu Zupa: krem z buraków z prażonym słonecznikiem
R.1.4	w wierszu Danie zasadnicze z dodatkami: schab pieczony, ziemniaki opiekane, warzywa duszone
R.1.5	w wierszu Napój zimny bezalkoholowy: woda mineralna niegazowana
R.1.6	w wierszu Wino do dania zasadniczego: wino czerwone stołowe
R.1.7	w wierszu Napoje gorące: kawa, herbata
R.1.8	razem koszt potraw i napojów w cenach netto dla 1 osoby [zł]: 48,00
R.1.9	razem wartość potraw i napojów w cenach netto dla 30 osób [zł]: 2880,00 (dopuszcza się prawidłową wartość wynikającą z obliczeń na podstawie R.1.8)
R.2	**Rezultat 2: Całkowita kalkulacja usługi gastronomicznej - Formularz 2.**
	uwzględnione:
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
R.2.3	razem wartość usługi gastronomicznej w cenach netto [zł]: 3980,00 (dopuszcza się wartość wynikającą z pozycji R.1.9)
R.2.4	ustalony całkowity koszt przyjęcia w cenach netto [zł]: 4500,00
R.2.5	Czy obliczony koszt usługi gastronomicznej w cenach netto spełnia wymagania zamówienia? Podkreślone TAK *lub NIE w zależności od prawidłowej interpretacji uzyskanego wyniku (lub zaznaczone w inny sposób)*
R.3	**Rezultat 3: Zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 30 porcji dania zasadniczego z dodatkami - Formularz 3.**
	dopuszcza się zapis nazw surowców w liczbie pojedynczej i/lub mnogiej; zapisana ilość adekwatna do jednostek
R.3.1	w kolumnie Nazwa surowca - wpisane: schab; w kolumnie Ilość na 30 porcji [kg lub l] - wpisane: 3,6 (*dopuszcza się w kolumnie Nazwa surowca - wpisane: rostbef odpowiednio do wyboru w R.1.4)*
R.3.2	w kolumnie Nazwa surowca - wpisane: musztarda; w kolumnie Ilość na 30 porcji [kg lub l] - wpisane: 0,06
R.3.3	w kolumnie Nazwa surowca - wpisane: ziemniaki; w kolumnie Ilość na 30 porcji [kg lub l] - wpisane: 4,2
R.3.4	w kolumnie Nazwa surowca - wpisane: olej rzepakowy; w kolumnie Ilość na 30 porcji [kg lub l] - wpisane: 0,3
R.3.5	w kolumnie Nazwa surowca - wpisane: papryka czerwona; w kolumnie Ilość surowca na 30 porcji [kg lub l] - wpisane: 2,25
R.3.6	w kolumnie Nazwa surowca - wpisane: cebula; w kolumnie Ilość na 30 porcji [kg lub l] - wpisane: 0,75
R.3.7	w kolumnie Nazwa surowca - wpisane: pomidory; w kolumnie Ilość na 30 porcji [kg lub l] - wpisane: 1,5
R.3.8	w kolumnie Nazwa surowca - wpisane: sól, cukier, pieprz
R.4	**Rezultat 4: Karta wartości odżywczej deseru - Formularz 4.**
	dopuszcza się zapis wartości z podaniem jednostek lub bez; obliczone i wpisane odpowiednio:
R.4.1	w kolumnie Nazwa surowca - wpisane: truskawki; w kolumnie Ilość węglowodanów w 1 porcji surowca [g] wpisane: 5,76 (dopuszcza się wartość: 5,8)
R.4.2	w kolumnie Nazwa surowca - wpisane: białko jaja; w kolumnie Ilość węglowodanów w 1 porcji surowca [g] wpisane: 0,07 (dopuszcza się wartość: 0,1)

R.4.3	w kolumnie Nazwa surowca - wpisane: cukier; w kolumnie Ilość węglowodanów w 1 porcji surowca [g] wpisane: 4,99 (dopuszcza się wartość: 5)
R.4.4	zawartość węglowodanów w 1 porcji deseru [g]: 10,82 (dopuszcza się poprawnie obliczoną sumę)
R.4.5	w kolumnie Ilość energii ze składnika odżywczego [kcal] w wierszu Węglowodany - wpisane: 43,28 (dopuszcza się wynik z R.4.4 pomnożony przez prawidłowy współczynnik Atwatera)
R.4.6	w kolumnie Ilość energii ze składnika odżywczego [kcal] w wierszu Białko - wpisane: 10,4
R.4.7	w kolumnie Ilość energii ze składnika odżywczego [kcal] w wierszu Tłuszcze - wpisane: 0,9
R.4.8	wartość energetyczna deseru [kcal]: 55 (dopuszcza się poprawnie obliczoną sumę wynikajacą z R.4.5, R.4.6 i R.4.7 zaokrągloną prawidłowo do jedności)
R.4.9	średnioważone zapotrzebowanie na energię dla osób w wieku 60-70 lat [kcal]: 2000
R.4.10	udział energii z deseru [%]: 2,75 (dopuszcza się wynik obliczony na podstawie R.4.8)
R.5	**Rezultat 5: Harmonogram obsługi przyjęcia zasiadanego - Formularz 5.**
	dopuszcza się pełne nazwy wszystkich potraw i napojów wpisane w Formularzu 1. w liczbie pojedynczej i/lub mnogiej:
R.5.1	w kolumnie Grupa potraw/napojów wg kolejności podania - wpisane kolejno potrawy: zakąska gorąca, danie zasadnicze, deser
R.5.2	w kolumnie Grupa potraw/napojów wg kolejności podania - wpisane wino/napój alkoholowy bezpośrednio przed daniem zasadniczym
R.5.3	w wierszu 1. Napój zimny bezalkoholowy - w kolumnie Metoda obsługi - zaznaczone tylko: rosyjska
R.5.4	w wierszu 2. Zakąski zimne - w kolumnie Metoda obsługi - zaznaczone tylko: rosyjska
R.5.5	w wierszu wpisane: zakąska gorąca - w kolumnie Metoda obsługi - zaznaczone tylko: niemiecka
R.5.6	w wierszu wpisane: zupa - w kolumnie Metoda obsługi - zaznaczone tylko: niemiecka
R.5.7	w wierszu wpisane: wino/napój alkoholowy - w kolumnie Metoda obsługi - zaznaczone tylko: francuska
R.5.8	w wierszu wpisane: danie zasadnicze - w kolumnie Metoda obsługi - zaznaczone tylko: francuska
R.5.9	w wierszu wpisane: napoje gorące - w kolumnie Metoda obsługi - zaznaczone tylko: francuska
R.5.10	w wierszu wpisane: deser - w kolumnie Metoda obsługi - zaznaczone tylko: niemiecka
R.6	**Rezultat 6: Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania i konsumpcji zupy, dania zasadniczego z dodatkami i napojów - Formularz 6.**
	zaznaczone symbolem X lub w inny sposób:
R.6.1	w kolumnie Zupa zaznaczone tylko: bulionówki z podstawkami, łyżki stołowe średnie (dopuszcza się salaterki lub talerze zakąskowe/do pieczywa dobrane odpowiednio do zupy w Formularzu 1.)
R.6.2	w kolumnie Danie zasadnicze z dodatkami zaznaczone tylko do konsumpcji: talerze do dania zasadniczego, noże stołowe duże, widelce stołowe duże
R.6.3	w kolumnie Danie zasadnicze z dodatkami zaznaczone tylko do serwisu: półmiski, łyżki serwisowe, widelce serwisowe (dopuszcza się salaterki)
R.6.4	w kolumnie Napój zimny bezalkoholowy zaznaczone tylko: goblety
R.6.5	w kolumnie Wino zaznaczone tylko: kieliszki do wina czerwonego (dopuszcza się kieliszki dobrane odpowiednio do wina w Formularzu 1.)
R.6.6	w kolumnie Napoje gorące zaznaczona tylko zastawa ceramiczna: filiżanki do kawy ze spodkami, filiżanki do herbaty ze spodkami
R.6.7	w kolumnie Napoje gorące zaznaczone tylko sztućce: łyżeczki do kawy, łyżeczki do herbaty

Arkusz pobrany z zawodowe.edu.pl