Nazwa kwalifikacji:	**Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**
Oznaczenie kwalifikacji:	**TG.16**
Numer zadania:	**01**
Kod arkusza:	**TG.16-01-23.06-SG**
Wersja arkusza:	**SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny (dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie)
R.1	**Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania zupy dla 48 osób**
	w Formularzu 1. wpisane wyniki (bez zaokrągleń) w kolumnie Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu odpowiednio do jednostki lub z jednostką [kg]; dopuszcza się również poprawnie obliczoną wartość z właściwą jednostką.
R.1.1	w wierszu: kasza jęczmienna; w kolumnie Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu wpisane [kg]: **0,96**
R.1.2	w wierszu: marchew; w kolumnie Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu wpisane [kg]: **0,48**
R.1.3	w wierszu: pietruszka korzeń; w kolumnie Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu wpisane [kg]: **0,24**
R.1.4	w wierszu: seler; w kolumnie Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu wpisane [kg]: **0,24**
R.1.5	w wierszu: ziemniaki; w kolumnie Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu wpisane [kg]: **4,8**
R.1.6	w wierszu: grzyby suszone; w kolumnie Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu wpisane [kg]: **0,048**
R.2	**Rezultat 2: Karta kalkulacyjna usługi cateringowej**
	w Formularzu 2. wpisane wyniki w złotych z groszami we właściwej kolumnie/wierszu z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.
R.2.1	w wierszu: **krupnik jęczmienny**; w kolumnie - Cena netto 48 porcji [zł]: **192,00**
R.2.2	w wierszu: **klopsiki z indyka w sosie koperkowym**; w kolumnie - Cena netto 48 porcji [zł]: **312,00**
R.2.3	w wierszu: **makaron świderki**; w kolumnie - Cena netto 48 porcji [zł]: **96,00**
R.2.4	w wierszu: Cena netto potraw i napoju dla 48 osób z uwzględnieniem marży gastronomicznej [zł]: **1296,00**; [dopuszcza również się matematycznie poprawnie obliczoną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości netto potraw i napojów w Formularzu 2. (R.2.1 + R.2.2 + R.2.3 + wpisana cena netto 48 porcji marchwi z wody z masłem + wpisana cena netto 48 porcji lemoniady + wpisana wartość marży gastronomicznej)]
R.2.5	w wierszu: wypożyczenie namiotu cateringowego dla 50 osób; w kolumnie Wartość usługi netto [zł]: **500,00**
R.2.6	w wierszu: wypożyczenie stołu cateringowego 6-osobowego; w kolumnie Wartość usługi netto [zł]: **400,00**
R.2.7	w wierszu: wypożyczenie krzesła cateringowego; w kolumnie Wartość usługi netto [zł]: **480,00**
R.2.8	Wartość netto usług dodatkowych [zł]: **1380,00**; [(dopuszcza się matematycznie poprawnie obliczoną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości netto usług dodatkowych w Formularzu 2. (R.2.5 + R.2.6 + R.2.7)]
R.2.9	Maksymalna cena netto usługi cateringowej [zł]: **2 800,00**
R.2.10	Czy obliczona cena netto usługi cateringowej spełnia wstępne ustalenia? Zaznaczone **TAK** wyłącznie przy wyniku 2676,00; {dopuszcza się zaznaczone TAK lub NIE w zależności od prawidłowej interpretacji wpisanej liczby w Formularzu 2. w wierszu Cena netto usługi cateringowej dla 48 osób [zł]}
R.3	**Rezultat 3: Karta oceny wartości energetycznej obiadu**
	w Formularzu 3. wpisane wyniki we właściwej kolumnie/wierszu odpowiednio do jednostki lub z jednostką [kcal], [%]:
R.3.1	w wierszu - krupnik jęczmienny; w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: **171**
R.3.2	w wierszu - klopsiki z indyka w sosie koperkowym; w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: **156**
R.3.3	w wierszu - makaron świderki; w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: **126**
R.3.4	w wierszu - marchew z wody z masłem; w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: **112**
R.3.5	w wierszu - lemoniada; w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: **34**
R.3.6	w wierszu Wartość energetyczna 1 porcji obiadu [kcal]: 599 [dopuszcza się matematycznie poprawnie obliczoną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości energetycznych 1 porcji potrawy/napoju w Formularzu 3.(R.3.1 + R.3.2 +R.3.3 + R.3.4 + R.3.5)]
R.3.7	Udział zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię [%]: 33,28; {dopuszcza się również matematycznie poprawnie obliczoną wartość w odniesieniu do wpisanej Wartości energetycznej 1 porcji obiadu w Formularzu 3. [(R.3.6 x 100) :1800]}
R.3.8	Czy obliczony udział zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię spełnia założenia żywieniowe? Zaznaczone **TAK** wyłącznie przy wyniku 33,28; (dopuszcza się zaznaczone TAK lub NIE w zależności od prawidłowej interpretacji wpisanej liczby w Formularzu 3. w wierszu Udział zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię [%])
R.4	**Rezultat 4: Karta oceny wartości odżywczej obiadu**
	w Formularzu 4. wpisane adekwatnie do jednostki lub z jednostką:
R.4.1	w wierszu: Wielkość strat składnika odżywczego wynikająca z procesu technologicznego [%]; w kolumnie Zawartość w 1 porcji obiadu białko ogółem: **10**

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl

R.4.2	w wierszu: Wielkość strat składnika odżywczego wynikająca z procesu technologicznego [%]; w kolumnie Zawartość w 1 porcji obiadu tłuszcz ogółem: **10**
R.4.3	w wierszu: Zawartość składnika po uwzględnieniu strat w 1 porcji obiadu [g]; w kolumnie Zawartość w 1 porcji obiadu białko ogółem: **27,81**
R.4.4	w wierszu: Zawartość składnika po uwzględnieniu strat w 1 porcji obiadu [g]; w kolumnie Zawartość w 1 porcji obiadu tłuszcz ogółem: **20,25**
R.4.5	w wierszu: Zalecana zawartość składnika w 1 porcji obiadu zgodna ze wstępnymi ustaleniami [g] w kolumnie Zawartość w 1 porcji obiadu białko ogółem: **11**
R.4.6	w wierszu: Zalecana zawartość składnika w 1 porcji obiadu zgodna ze wstępnymi ustaleniami [g] w kolumnie Zawartość w 1 porcji obiadu tłuszcz ogółem: **24**
R.4.7	Czy wartość odżywcza obiadu spełnia zalecenie założenia żywieniowe przyjęte we wstępnych ustaleniach? Zaznaczone **TAK** wyłącznie przy wpisanych liczbach: białko ogółem: 27,81 i tłuszcz ogółem: 20,25; (dopuszcza się zaznaczone TAK lub NIE w zależności od prawidłowej interpretacji wpisanych liczb w Formularzu 4.
R.5	**Rezultat 5: Wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji potraw i napoju wchodzących w skład obiadu**
	w Formularzu 5. zaznaczone symbolem X lub w inny sposób:
R.5.1	w kolumnie: Zupa: talerz głęboki
R.5.2	w kolumnie: Zupa: łyżka stołowa duża
R.5.3	w kolumnie: Danie główne z dodatkami: talerz płaski Ø 24 cm
R.5.4	w kolumnie: Danie główne z dodatkami: widelec stołowy duży
R.5.5	w kolumnie: Danie główne z dodatkami: nóż stołowy duży
R.5.6	w kolumnie: Napój: tumbler
R.5.7	nie zaznaczono symbolem X pozycji: półmisek wieloporcjowy, waza do zupy, widelec serwisowy, łyżka serwisowa, łyżka wazowa, dzbanek 1,5 l