Nazwa kwalifikacji:	**Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**
Oznaczenie kwalifikacji:	**TG.16**
Numer zadania:	**01**
Kod arkusza:	**TG.16-01-23.01-SG**
Wersja arkusza:	**SG**

	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	**Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania przystawki zimnej z dodatkami dla 15 osób**
	W Formularz 1. uwzględnione: *(dopuszcza się poprawnie obliczone wartości z wpisaną właściwą jednostką miary zakupu)*
R.1.1	w kolumnie Nazwa surowca, półproduktu, produktu: brokuły; w kolumnie Ilość na 15 porcji: **1,5**
R.1.2	w kolumnie Nazwa surowca, półproduktu, produktu: ser kozi; w kolumnie Ilość na 15 porcji: **0,375**
R.1.3	w kolumnie Nazwa surowca, półproduktu, produktu: jogurt naturalny; w kolumnie Ilość na 15 porcji: **0,225**
R.1.4	w kolumnie Nazwa surowca, półproduktu, produktu: majonez; w kolumnie Ilość na 15 porcji: **0,18**
R.1.5	w kolumnie Nazwa surowca, półproduktu, produktu: płatki migdałów; w kolumnie Ilość na 15 porcji: **0,09**
R.1.6	w kolumnie Nazwa surowca, półproduktu, produktu: sezam; w kolumnie Ilość na 15 porcji: **0,06**
R.1.7	w kolumnie Nazwa surowca, półproduktu, produktu: bagietka krótka; w kolumnie Ilość na 15 porcji: **3**
R.1.8	w kolumnie Nazwa surowca, półproduktu, produktu: masło 82%; w kolumnie Ilość na 15 porcji: **0,15**
R.2	**Rezultat 2: Kalkulacja ceny obiadu dla 15 osób**
	W Formularzu 2. uwzględnione:
R.2.1	w kolumnie Nazwa potrawy/napoju: sałatka z brokułów z serem kozim, pieczywo, masło l*ub* przystawka zimna z dodatkami; w kolumnie Cena netto 15 porcji [zł]: 120,00
R.2.2	w kolumnie Nazwa potrawy/napoju: kulebiak z borowikami, sos śmietanowy *lub* przystawka gorąca, w kolumnie Cena netto 15 porcji [zł]: 187,50
R.2.3	w kolumnie Nazwa potrawy/napoju: sandacz pieczony, purée ziemniaczano-selerowe, fasola szparagowa z wody *lub* danie głowne z dodatkami; w kolumnie Cena netto 15 porcji [zł]: 375,00
R.2.4	w kolumnie Nazwa potrawy/napoju: sernik z sosem malinowym *lub* deser; w kolumnie Cena netto 15 porcji [zł]: 135,00
R.2.5	w kolumnie Nazwa potrawy/napoju: woda niegazowana *lub* napój bezalkoholowy; w kolumnie Cena netto 15 porcji [zł]: 22,50
R.2.6	w kolumnie Nazwa potrawy/napoju: wino białe wytrawne l*ub* napój alkoholowy; w kolumnie Cena netto 15 porcji [zł]: 120,00
R.2.7	razem koszt 15 porcji obiadu [zł]: 960,00; *dopuszcza się matematycznie poprawnie obliczoną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości kosztów surowców w Formularzu 2,; (R.2.1+R.2.2+R.2.3+R.2.4+R.2.5+R.2.6)*
R.2.8	cena netto 15 porcji obiadu [zł]: 2 496,00; *dopuszcza się matematycznie poprawnie obliczoną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości kosztu 15 porcji obiadu w R.2.7*
R.2.9	we wstępnych ustaleniach cena netto obiadu dla 15 osób nie wyższa niż [zł]: 2 500,00
R.2.10	Czy cena netto obiadu dla 15 osób nie jest wyższa niż we wstępnych ustaleniach? Podkreślone lub zaznaczone TAK lub NIE w zależności od prawidłowej interpretacji uzyskanego wyniku w R.2.8
R.3	**Rezultata 3: Karta oceny wartości energetycznej obiadu - Formularz 3**
	uwzględnione:
R.3.1	w kolumnie Nazwa potrawy/napoju: sałatka z brokułów z serem feta, pieczywo, masło; w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: **222**
R.3.2	w kolumnie Nazwa potrawy/napoju: kulebiak z borowikami, sos śmietanowy; w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: **209**
R.3.3	w kolumnie Nazwa potrawy/napoju: sandacz pieczony, purée ziemniaczano-selerowe, fasola szparagowa z wody; w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: **480**
R.3.4	w kolumnie Nazwa potrawy/napoju: sernik z sosem malinowym; w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: **207**

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

R.3.5	w kolumnie Nazwa potrawy/napoju: wino białe wytrawne; w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: **60**
R.3.6	razem wartość energetyczna obiadu [kcal]: **1 178**; *dopuszcza się matematycznie poprawnie obliczoną sumę wartości energetycznych potraw i napojów wpisanych w Formularzu 3; (R.3.1+R.3.2+R.3.3+R.3.4+R.3.5)*
R.3.7	średnioważone dobowe zapotrzebowanie energetyczne dla osób dorosłych [kcal]: **3 000**
R.3.8	udział energii z zaplanowanego obiadu w pokryciu średnioważonego dobowego zapotrzebowania energetycznego dla osób dorosłych [%]: **39,27**; *dopuszcza się matematycznie poprawnie obliczony wynik w odniesieniu do wartości energetycznej obiadu wpisanej w Formularzu 3. zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku; (R3.6 x 100) : 3000*
R.3.9	Czy udział energii z zaplanowanego obiadu w pokryciu średnioważonego dobowego zapotrzebowania energetycznego dla osób dorosłych jest zgodny z zaleceniami żywieniowymi? Podkreślone wyłącznie **TAK** przy wyniku **39,27**; *dopuszcza się zaznaczone TAK lub NIE w zależności od prawidłowej interpretacji wpisanej liczby w Formularzu 3. w wierszu Udział energii z zaplanowanego obiadu w pokryciu średnioważonego dobowego zapotrzebowania energetycznego dla osób dorosłych*
R.4	**Rezultat 4: Zapotrzebowanie ilościowe na zastawę stołową niezbędną do podania przystawki zimnej i przystawki gorącej dla 15 osób**
	w Formularzu 4. uwzględnione:
R.4.1	w wierszu: Przystawka zimna, w kolumnie Nazwa zastawy stołowej: talerz zakąskowy
R.4.2	w wierszu: Przystawka zimna w kolumnie Nazwa zastawy stołowej: nóż stołowy średni
R.4.3	w wierszu: Przystawka zimna w kolumnie Nazwa zastawy stołowej: widelec stołowy średni
R.4.4	w wierszu: Przystawka zimna w kolumnie Nazwa zastawy stołowej: talerz do pieczywa
R.4.5	w wierszu: Przystawka zimna w kolumnie Nazwa zastawy stołowej: nóż do masła
R.4.6	w wierszu: Przystawka gorąca w kolumnie Nazwa zastawy stołowej: talerz zakąskowy
R.4.7	w wierszu: Przystawka gorąca w kolumnie Nazwa zastawy stołowej: nóż stołowy średni
R.4.8	w wierszu: Przystawka gorąca w kolumnie Nazwa zastawy stołowej: widelec stołowy średni
R.4.9	w kolumnie: Ilość [szt.] wpisane we wszystkich wierszach: 15
R.5	**Rezultat 5: Opis schematu nakrycia stołu zastawą stołową niezbędną do podania dania głównego z dodatkami, deseru oraz napojów**
	W Formularzu 5. wpisane w opisie schematu:
R.5.1	1. talerz do dania zasadniczego
R.5.2	2. widelec do ryby
R.5.3	3. nóż do ryby
R.5.4	4. łyżka mała
R.5.5	5. widelec mały
R.5.6	6. kieliszek do wina białego
R.5.7	7. goblet