Nazwa kwalifikacji:	**Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**
Oznaczenie kwalifikacji:	**TG.16**
Numer zadania:	**01**
Kod arkusza:	**TG.16-01-24.01-SG**
Wersja arkusza:	**SG**

Lp.	**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny** *(dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie)*
R.1	**Rezultat 1: Menu kolacji**
	w Formularzu 1. w kolumnie Nazwa potrawy/napoju wpisane pełne nazwy potraw i napojów wyłącznie z Tabeli A. w liczbie pojedynczej lub liczbie mnogiej
R.1.1	w wierszu: Przystawka zimna z dodatkami: **Tymbalik z karpia, pieczywo, masło**
R.1.2	w wierszu: Zupa: **Rosół wołowy z makaronem**
R.1.3	w wierszu: Danie główne: **Kotlet de volaille**
R.1.4	w wierszu: Dodatki do dania głównego - dodatek skrobiowy: **Frytki**
R.1.5	w wierszu: Dodatki do dania głównego - dodatek witaminowy: **Marchew karmelizowana**
R.1.6	w wierszu: Deser: **Piernik**
R.1.7	w wierszu: Napój bezalkoholowy: **Woda niegazowana**
R.1.8	w wierszu: Wino do przystawki zimnej: **Wino białe dry**
R.1.9	w wierszu: Wino do dania głównego: **Wino białe semi dry**
R.2	**Rezultat 2: Zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania przystawki zimnej z dodatkami dla 20 osób**
	w Formularzu 2. w kolumnie Ilość na 20 porcji w jednostce miary zakupu wpisane wyniki (bez zaokrągleń) odpowiednio do jednostki lub z jednostką [kg], [pęczek], [szt.]; dopuszcza się również poprawnie obliczoną wartość z właściwą jednostką z wyjątkiem bagietki w sztukach i naci pietruszki w pęczkach
R.2.1	w wierszu: **Filet z karpia** [kg]: **0,8**
R.2.2	w wierszu: **Marchew** [kg]: **0,4**
R.2.3	w wierszu: **Korzeń pietruszki** [kg]: **0,2**
R.2.4	w wierszu: **Seler** [kg]: **0,2**
R.2.5	w wierszu: **Nać pietruszki** [pęczek]: **1**
R.2.6	w wierszu: **Cytryna** [kg]: **0,2**
R.2.7	w wierszu: **Bagietka** [szt.]: **4**
R.2.8	w wierszu: **Masło** [kg]: **0,2**
R.3	**Rezultata 3: Kalkulacja ceny kolacji dla 20 osób**
	w Formularzu 3. wpisane wyniki w złotych z groszami w odpowiedniej kolumnie/wierszu adekwatnie do jednostki lub z jednostką
R.3.1	w kolumnie: Cena gastronomiczna brutto 20 porcji, w wierszu: Przystawka zimna z dodatkami [zł]: **400,00**
R.3.2	w kolumnie: Cena gastronomiczna brutto 20 porcji, w wierszu [zł]: Zupa: **300,00**
R.3.3	w kolumnie: Cena gastronomiczna brutto 20 porcji, w wierszu: Danie główne [zł]: **600,00**
R.3.4	w kolumnie: Cena gastronomiczna brutto 20 porcji, w wierszu: Dodatek skrobiowy [zł]: **200,00**
R.3.5	w kolumnie: Cena gastronomiczna brutto 20 porcji, w wierszu: Dodatek witaminowy [zł]: **200,00**
R.3.6	w kolumnie: Cena gastronomiczna brutto 20 porcji, w wierszu: Deser [zł]: **160,00**
R.3.7	w kolumnie: Cena gastronomiczna brutto 20 porcji, w wierszu: Napój bezalkoholowy [zł]: **100,00**
R.3.8	w kolumnie: Cena gastronomiczna brutto 20 porcji, w wierszu: Wino do przystawki zimnej [zł]: 300,00; Wino do dania głównego [zł]: **300,00**

R.3.9	w wierszu: Razem cena gastronomiczna brutto kolacji dla 20 osób [zł]: **2560,00**; *dopuszcza się matematycznie poprawnie obliczoną wartość w odniesieniu do wpisanych cen gastronomicznych brutto 20 porcji potraw i napojów w Formularzu 3.; (R.3.1 + R.3.2 + R.3.3 + R.3.4 + R.3.5 + R.3.6 + R.3.7)*
R.3.10	w wierszu: We wstępnych ustaleniach cena gastronomiczna brutto kolacji dla 20 osób nie wyższa niż [zł]: **3000,00**
R.4	**Rezultat 4: Karta oceny wartości energetycznej kolacji**
	w Formularzu 4. wpisane:
R.4.1	w wierszu: Przystawka zimna z dodatkami - w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: **126**
R.4.2	w wierszu: Zupa - w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: **200**
R.4.3	w wierszu: Deser - w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: **64**
R.4.4	w wierszu: Wino do przystawki zimnej - w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: **60**
R.4.5	w wierszu: Wino do dania głównego - w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: **80**
R.4.6	w wierszu: Razem wartość energetyczna kolacji [kcal]: **840;** *dopuszcza się matematycznie poprawnie obliczoną sumę wartości energetycznych posiłków i napojów wpisanych w Formularzu 4.; (R.4.1 + R.4.2 + R.4.3 + R.4.4 + R.4.5 + 310)*
R.4.7	w wierszu: Średnioważone dobowe zapotrzebowanie energetyczne dla osób dorosłych [kcal]: **3500**
R.4.8	w wierszu: Zalecany udział pokrycia zapotrzebowania na energię z kolacji [%]: **20-25**
R.4.9	w wierszu: Udział energii z zaplanowanej kolacji w pokryciu średnioważonego dobowego zapotrzebowania energetycznego dla osób dorosłych [kcal]: **24**; *dopuszcza się matematycznie poprawnie obliczony wynik w odniesieniu do Razem wartości energetycznej kolacji wpisanej w Formularzu 4., zaokrąglony do jedności; (R.4.6 x 100) : 3500*
R.4.10	Czy udział energii z zaplanowanej kolacji w pokryciu średnioważonego dobowego zapotrzebowania energetycznego dla osób dorosłych jest zgodny z zaleceniami żywieniowymi? Zaznaczone **TAK** wyłącznie przy wyniku **24**; *dopuszcza się zaznaczone TAK lub NIE w zależności od prawidłowej interpretacji wpisanej liczby w Formularzu 4. w wierszu: Udział energii z zaplanowanej kolacji w pokryciu średnioważonego dobowego zapotrzebowania energetycznego dla osób dorosłych [kcal]*
R.5	**Rezultat 5: Opis schematu nakrycia stołu zastawą stołową niezbędną do podania i konsumpcji przystawki zimnej z dodatkami i napojami**
	w Formularzu 5. w opisie schematu wpisane pełne nazwy zastawy stołowej w liczbie pojedynczej wybrane wyłącznie z Tabeli C.
R.5.1	1. Talerz płaski Ø 21; *dopuszcza się Talerz płaski Ø 28*
R.5.2	2. Widelec stołowy średni
R.5.3	3. Nóż stołowy średni
R.5.4	4. Talerz płaski Ø 17
R.5.5	5. Nóż do masła
R.5.6	6. Kieliszek do wina białego
R.5.7	7. Goblet

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl