Nazwa kwalifikacji:	**Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**
Oznaczenie kwalifikacji:	**TG.16**
Numer zadania:	**01**
Kod arkusza:	**TG.16-01-25.06-SG**
Wersja arkusza:	**SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	**Rezultat 1: Menu uroczystego obiadu z kalkulacją kosztu usługi żywieniowej**
	W formularzu 1 wpisane pełne nazwy potraw/napojów wyłącznie z tabeli 1 oraz wyniki w złotych z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku odpowiednio do jednostki lub z jednostką [zł]:
R.1.1	w wierszu: Przystawki zimne: Galantyna gotowana z gęsi, Sałatka z wędzonego indyka, Ruloniki ze schabu ze szparagami, Sałatka włoska
R.1.2	w wierszu: Przystawka gorąca: Dorsz zapiekany ze szpinakiem, pieczywo
R.1.3	w wierszu: Danie główne z dodatkami: Rumsztyk, ziemniaki z wody, surówka z pomidorów i papryki
R.1.4	w wierszu: Deser: Mus truskawkowy
R.1.5	w wierszu: Napoje zimne bezalkoholowe: Woda mineralna niegazowana, Sok jabłkowy, Sok wiśniowy
R.1.6	w wierszu: Napoje alkoholowe do przystawki gorącej: Wino białe stołowe
R.1.7	w wierszu: Napoje alkoholowe do dania głównego z dodatkami: Wino czerwone stołowe
R.1.8	w wierszu: Wartość brutto potraw i napojów dla 1 osoby [zł]: 89,00
R.1.9	w wierszu: Wartość brutto potraw i napojów dla 20 osób [zł]: 1780,00; *Kryterium należy uznać za spełnione tylko wtedy, jeżeli wartość 1780,00 zł wynika z zapisów w Menu uroczystego obiadu z kalkulacją kosztu usługi żywieniowej w formularzu 1*
R.2	**Rezultat 2: Karta kalkulacyjna usługi gastronomicznej**
	W formularzu 2 wpisane pełne nazwy usług dodatkowych wyłącznie z tabeli 2 oraz wyniki we właściwej kolumnie/wierszu w złotych z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku odpowiednio do jednostki lub z jednostką [zł]:
R.2.1	w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: Oprawa muzyczna - DJ; w kolumnie: Wartość brutto [zł]: 1000,00;
R.2.2	w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: Pokaz tańca klasycznego; w kolumnie: Wartość brutto [zł]: 350,00
R.2.3	w wierszu: Wartość brutto usługi gastronomicznej [zł]: 3130,00; *Kryterium należy uznać za spełnione tylko wtedy, jeżeli wartość 3130,00 zł wynika z zapisów w Karcie kalkulacyjnej usługi gastronomicznej w formularzu 2*; *dopuszcza się poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanej wartości w formularzu 2; wg (Wartość brutto usług dodatkowych + Wartość brutto potraw i napojów dla 20 osób)*
R.2.4	w wierszu: Kwota rabatu [zł]: 313,00; *dopuszcza się poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanej wartości w formularzu 2; wg (R.2.3 x 10 %)*
R.2.5	w wierszu: Wartość brutto usługi gastronomicznej po uwzględnieniu rabatu [zł]: 2817,00; *dopuszcza się poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanej wartości w formularzu 2; wg (R.2.3 - R.2.4)*
R.3	**Rezultat 3: Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania 20 porcji dania głównego z dodatkami**
	W formularzu 3 wpisane pełne nazwy surowców wyłącznie z tabeli 3, jednostki miary wyłącznie kilogram/litr i wyniki we właściwej kolumnie/wierszu:

Więcej materiałów znajdziesz na zawodowe.edu.pl

R.3.1	w kolumnie: Nazwa surowca: rostbef; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na 20 porcji: 2,4; *dopuszcza się poprawnie obliczoną inną ilość surowców wybranego dania głównego w formularzu 1;* *w kolumnie: Nazwa surowca: żeberka; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na 20 porcji: 4*
R.3.2	w kolumnie: Nazwa surowca: mąka pszenna; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na 20 porcji: 0,14; *dopuszcza się poprawnie obliczoną inną ilość surowców wybranego dania głównego w formularzu 1;* *w kolumnie: Nazwa surowca: musztarda; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na 20 porcji: 0,04*
R.3.3	w kolumnie: Nazwa surowca: olej rzepakowy; w kolumnie: Jednostka miary: l; w kolumnie: Ilość na 20 porcji: 0,2
R.3.4	w kolumnie: Nazwa surowca: ziemniaki; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na 20 porcji: 2,8
R.3.5	w kolumnie: Nazwa surowca: pomidor; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na 20 porcji: 1
R.3.6	w kolumnie: Nazwa surowca: papryka; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na 20 porcji: 1,5
R.3.7	w kolumnie: Nazwa surowca: cebula; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na 20 porcji: 0,5; *dopuszcza się poprawnie obliczoną inną ilość surowców wybranego dania głównego w formularzu 1;* *w kolumnie: Nazwa surowca: cebula; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na 20 porcji: 0,64*
R.3.8	w kolumnie: Nazwa surowca: śmietana 18 %; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na 20 porcji: 0,3; *dopuszcza się poprawnie obliczoną inną ilość surowców wybranego dania głównego w formularzu 1;* *w kolumnie: Nazwa surowca: mleko 2 %; w kolumnie: Jednostka miary: l; w kolumnie: Ilość na 20 porcji: 0,2*
R.4	**Rezultat 4: Karta oceny wartości odżywczej zupy**
	W formularzu 4 wpisane pełne nazwy surowca wyłącznie z tabeli 4 oraz wyniki we właściwej kolumnie/wierszu odpowiednio do jednostki lub z jednostką [g], [kcal], [%]:
R.4.1	w kolumnie: Nazwa surowca: wywar jarski; w kolumnie: Zawartość białka w 1 porcji surowca [g]: 2,28;
R.4.2	w kolumnie: Nazwa surowca: cytryna; w kolumnie: Zawartość białka w 1 porcji surowca [g]: 0,4;
R.4.3	w kolumnie: Nazwa surowca: żółtko; w kolumnie: Zawartość białka w 1 porcji surowca [g]: 1,55;
R.4.4	w kolumnie: Nazwa surowca: śmietanka 30 %; w kolumnie: Zawartość białka w 1 porcji surowca [g]: 0,44;
R.4.5	w kolumnie: Nazwa surowca: ryż biały; w kolumnie: Zawartość białka w 1 porcji surowca [g]: 2,01;
R.4.6	w wierszu: Białko, w kolumnie: Wartość współczynnika energetycznego (współczynnik Atwatera) [kcal]: 4, w kolumnie: Ilość energii ze składnika odżywczego [kcal]: 26,72
R.4.7	w wierszu: Węglowodany, w kolumnie: Wartość współczynnika energetycznego (współczynnik Atwatera) [kcal]: 4, w kolumnie: Ilość energii ze składnika odżywczego [kcal]: 128,28
R.4.8	w wierszu: Tłuszcz, w kolumnie: Wartość współczynnika energetycznego (współczynnik Atwatera) [kcal]: 9, w kolumnie: Ilość energii ze składnika odżywczego [kcal]: 82,62
R.4.9	w wierszu: Średnioważone dobowe zapotrzebowanie na energię dla osób w wieku 40-50 lat [kcal]: 3000

R.4.10	w wierszu: Udział energii z zaplanowanej zupy w pokryciu średnioważonego dobowego zapotrzebowania na energię [%]: 7,92; *dopuszcza się poprawnie obliczoną inną wartość zaokrągloną zgodnie z zasadami do dwóch miejsc po przecinku w odniesieniu do wpisanej wartości w formularzu 4; wg [(Wartość energetyczna zupy x 100) : 3000)]*
R.5	**Rezultat 5: Karta podania potraw i napojów wchodzących w skład menu uroczystego obiadu**
	w formularzu 5 wpisane pełne nazwy: grup potraw/napojów wyłącznie z tabeli 1 i metod obsługi:
R.5.1	w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania - kolejno potrawy: Przystawki zimne, Przystawka gorąca, Zupa, Danie główne z dodatkami, Deser
R.5.2	w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania - Napój alkoholowy do przystawki gorącej przed Przystawką gorącą; w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania - Napój alkoholowy do dania głównego przed Daniem głównym z dodatkami
R.5.3	w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: Przystawki zimne; w kolumnie: Metoda obsługi: rosyjska
R.5.4	w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: Przystawka gorąca; w kolumnie: Metoda obsługi: niemiecka
R.5.5	w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: Zupa; w kolumnie: Metoda obsługi: niemiecka
R.5.6	w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: Danie główne z dodatkami; w kolumnie: Metoda obsługi: niemiecka
R.5.7	w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: Deser; w kolumnie: Metoda obsługi: niemiecka
R.5.8	w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: Napój alkoholowy do przystawki gorącej; w kolumnie: Metoda obsługi: francuska
R.5.9	w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: Napój alkoholowy do dania głównego; w kolumnie: Metoda obsługi: francuska
R.5.10	w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: Napój gorący bezalkoholowy; w kolumnie: Metoda obsługi: francuska
R.6	**Rezultat 6: Wykaz zastawy stołowej do konsumpcji zupy, dania głównego z dodatkami i napojów**
	W formularzu 6 zaznaczone symbolem X lub w inny sposób
R.6.1	w kolumnie: Zupa wyłącznie: Talerze głębokie, Łyżki stołowe duże
R.6.2	w kolumnie: Danie główne z dodatkami wyłącznie: Talerze płaskie Ø 28 cm, Talerze płaskie Ø 21 cm, Widelce stołowe duże, Noże stołowe duże
R.6.3	w kolumnie: Napoje zimne bezalkoholowe wyłącznie: Goblety, Tumblery
R.6.4	w kolumnie: Napoje alkoholowe wyłącznie: Kieliszki do białego wina, Kieliszki do czerwonego wina; *dopuszcza się zaznaczenie kieliszków do dobranych win do przystawki gorącej i dania głównego*
R.6.5	w kolumnie: Napój gorący bezalkoholowy wyłącznie: Filiżanki o pojemności 200 ml z podstawkami, Łyżeczki do kawy/herbaty

Dla nauczycieli: zawodowe.edu.pl - monitoring klas i generowanie egzaminów