Nazwa kwalifikacji:	**Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**
Oznaczenie kwalifikacji:	**TG.16**
Numer zadania:	**01**
Kod arkusza:	**TG.16-01-26.06-SG**
Wersja arkusza:	**SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	**Rezultat 1: Menu przyjęcia zasiadanego z kalkulacją kosztu usługi żywieniowej**
	W Formularzu 1 wpisane pełne nazwy potraw/napoju wyłącznie z Tabeli A.:
R.1.1	w wierszu: Przystawki zimne, w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: **galantyna gotowana z gęsi, sałatka z wędzonego indyka, befsztyk tatarski**
R.1.2	w wierszu: Przystawka gorąca, w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: **kulebiak z pieczarkami**
R.1.3	w wierszu: Zupa, w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: **krem z buraków z prażonym słonecznikiem**
R.1.4	w wierszu: Danie główne z dodatkami, w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: **schab pieczony, ziemniaki opiekane, warzywa duszone**
R.1.5	w wierszu: Napój zimny bezalkoholowy, w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: **woda mineralna niegazowana**
R.1.6	w wierszu: Wino do dania głównego, w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: **wino czerwone stołowe**
R.1.7	w wierszu: Napoje gorące bezalkoholowe, w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: **kawa, herbata**
R.1.8	w wierszu: Koszt zakupu surowców do sporządzenia potraw i napojów dla 1 osoby [zł]: **48,00**
R.1.9	w wierszu: Wartość netto potraw i napojów dla 30 osób z uwzględnieniem marży gastronomicznej [zł]: **2880,00**; *Dopuszcza się poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanej wartości w formularzu 1; wg (wartość netto potraw i napojów dla 1 osoby z uwzględnieniem marży gastronomicznej x 30)*
R.2	**Rezultat 2: Karta kalkulacyjna usługi gastronomicznej**
	W Formularzu 2 wpisane pełne nazwy usług dodatkowych wyłacznie z Tabeli B oraz wyniki w złotych z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku odpowiednio do jednostki lub z jednostką [zł]:
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	w wierszu: Wartość netto usługi gastronomicznej [zł]: **3980,00**; *Dopuszcza się poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanej wartości w formularzu 2; wg (Wartość netto usług dodatkowych + Wartość netto potraw i napojów dla 30 osób z uwzględnieniem marży gastronomicznej)*
R.2.4	w wierszu: Maksymalna ustalona wartość netto usługi gastronomicznej [zł]: **4 500,00**
R.2.5	w wierszu: Czy obliczona wartość usługi gastronomicznej spełnia wstępne ustalenia? Zaznaczone **TAK**
R.3	**Rezultat 3: Zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 30 porcji dania głównego z dodatkami**
	W Formularzu 3. wpisane pełne nazwy surowców wyłacznie z Tabeli C. oraz wyniki (bez zaokrągleń) odpowiednio do jednostki lub z jednostką [kg.], [l]
R.3.1	w kolumnie: Nazwa surowca: **schab**, w kolumnie Ilość na 30 porcji [kg]: **3,6**

R.3.2	w kolumnie: Nazwa surowca: **musztarda**, w kolumnie: Ilość na 30 porcji [kg]: **0,06**
R.3.3	w kolumnie: Nazwa surowca: **ziemniaki**, w kolumnie: Ilość na 30 porcji [kg]: **4,2**
R.3.4	w kolumnie: Nazwa surowca: **olej rzepakowy**, w kolumnie: Ilość na 30 porcji [l]: **0,3**
R.3.5	w kolumnie: Nazwa surowca: **papryka czerwona**, w kolumnie: Ilość surowca na 30 porcji [kg]: **2,25**
R.3.6	w kolumnie: Nazwa surowca: **cebula**, w kolumnie: Ilość na 30 porcji [kg]: **0,75**
R.3.7	w kolumnie: Nazwa surowca: **pomidory**, w kolumnie: Ilość na 30 porcji [kg]: **1,5**
R.3.8	w kolumnie: Nazwa surowca: **sól, cukier, pieprz**
R.4	**Rezultat 4: Karta oceny wartości odżywczej deseru**
	W Formularzu 4 wpisane pełne nazwy surowców wyłącznie z Tabeli D. oraz wyniki we właściwej kolumnie/wierszu odpowiednio do jednostki lub z jednostką [g], [kcal], [%]
R.4.1	w kolumnie: Nazwa surowca: **truskawki**, w kolumnie: Zawartość węglowodanów w 1 porcji surowca [g]: **5,76**
R.4.2	w kolumnie: Nazwa surowca: **białko jaja**, w kolumnie: Zawartość węglowodanów w 1 porcji surowca [g]: **0,07**
R.4.3	w kolumnie: Nazwa surowca: **cukier**, w kolumnie: Zawartość węglowodanów w 1 porcji surowca [g]: **4,99**
R.4.4	w wierszu: Zawartość węglowodanów w 1 porcji deseru [g]: **10,82**
R.4.5	w wierszu: Węglowodany, w kolumnie: Ilość energii ze składnika odżywczego [kcal]: **43,28**
R.4.6	w wierszu: Białko, w kolumnie: Ilość energii ze składnika odżywczego [kcal]: **10,4**
R.4.7	w wierszu: Tłuszcze, w kolumnie: Ilość energii ze składnika odżywczego [lcal]: **0,9**
R.4.8	w wierszu: Wartość energetyczna deseru [kcal]: **54,58**; *Dopuszcza się poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości w formularzu 4; wg (wartość oceniona w R.4.5 + R.4.6 + R.4.7)*
R.4.9	w wierszu: Średnioważone dobowe zapotrzebowanie na energię dla osób w wieku 60-70 lat [kcal]: **2000**
R.4.10	w wierszu: Udział energii z zaplanowanego deseru w pokryciu średnioważonego dobowego zapotrzebowania na energię [%]: **3;** *Dopuszcza się poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanej wartości w formularzu 4; wg [(wartość oceniona w R.4.8 x 100) : 2000]*
R.5	**Rezultat 5: Harmonogram obsługi przyjęcia zasiadanego**
	W Formularzu 5.
R.5.1	napoje gorące bezalkoholowe na zakończenie obiadu
R.5.2	wino do dania głównego wpisane przed daniem głównym
R.5.3	w wierszu 1. Napój zimny bezalkoholowy, w kolumnie: Metoda obslugi: podkreślona - **rosyjska**
R.5.4	w wierszu 2. Przystawki zimne, w kolumnie: Metoda obsługi: podkreślona **rosyjska**
R.5.5	wpisane w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: **Przystawka gorąca**; adekwatnie w kolumnie: Metoda obsługi: podkreślona **niemiecka**
R.5.6	wpisane w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: **Zupa**; adekwatnie w kolumnie: Metoda obsługi: podkreślona **niemiecka**
R.5.7	wpisane w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: **Napój alkoholowy** adekwatnie w kolumnie: Metoda obsługi: podkreślona **francuska**
R.5.8	wpisane w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: **Danie główne**; adekwatnie w kolumnie: Metoda obsługi: podkreślona **francuska**
R.5.9	wpisane w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: **Napoje gorące bezalkoholowe**; adekwatnie w kolumnie: Metoda obsługi: podkreślona **francuska**
R.5.10	wpisane w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: **Deser**; adekwatnie w kolumnie: Metoda obslugi: podkreślona **niemiecka**

Pobierz więcej arkuszy z zawodowe.edu.pl

R.6	**Rezultat 6: Wykaz zastawy stołowej do podania i 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 **Bulionówki z podstawkami, Łyżki stołowe średnie**
R.6.2	w kolumnie: Danie główne z dodatkami: do konsumpcji: wyłącznie **Talerze płaskie Ø 28 cm, Noże stołowe duże, Widelce stołowe duże**
R.6.3	w kolumnie: Danie główne z dodatkami: do podania: wyłącznie **Półmiski, Łyżki serwisowe, Widelce serwisowe**
R.6.4	w kolumnie: Napój zimny bezalkoholowy: wyłącznie **Goblety, Dzbanki szklane**
R.6.5	w kolumnie: Napój alkoholowy: wyłącznie **Kieliszki do czerwonego wina**
R.6.6	w kolumnie: Napoje gorące bezalkoholowe: do konsumpcji: wyłącznie **Filiżanki do herbaty/kawy z podstawkami, Łyżeczki do herbaty/kawy**
R.6.7	w kolumnie: Napoje gorące bezalkoholowe: do podania: wyłącznie **Dzbanki porcelanowe**

Arkusz pobrany z zawodowe.edu.pl