

Nazwa
kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**
Oznaczenie
kwalifikacji: **T.15**
Numer **01**
Kod
arkusza: **15.05**

Lp.	Rezultaty podlegające ocenie/kryteria oceny
Rezultat 1. Zapotrzebowaniw na produkty zaplanowane do spożrządzenia obiadu	
R.1.1	wpisano 21 -22 produkty
R.1.2	w kolumnie zapotrzebowanie na 60 porcji wpisano ilość dla każdego produktu (z wyjątkiem ziół i przypraw)
R.1.3	zapotrzebowanie na 60 porcji: mięso 600g; marchew 4 200g; pietruszka korzeń 900 g; por 600 g
R.1.4	zapotrzebowanie na 60 porcji: seler 600 g; buraki 2 400g; cytryna 600 g; cukier 900 g
R.1.5	zapotrzebowanie na 60 porcji: natka pietruszki 300 g; ziemniaki 8 400 g
R.1.6	zapotrzebowanie na 60 porcji: filet z dorsza 2 400 g; olej rzepakowy 180 g
R.1.7	zapotrzebowanie na 60 porcji: jaja 600 g; bułka tarta 300 g
R.1.8	zapotrzebowanie na 60 porcji: śmietana 300 g; mąka 300 g,
R.1.9	zapotrzebowanie na 60 porcji: koper 600 g ; olej lniany 450 g
R.1.10	zapotrzebowanie na 60 porcji: kapusta kwaszona 1 500 g; jabłka 1 200 g; cebula 300 g; wiśnie 1 800 g
Rezultat 2. Kalkulacja kosztów	
R.2.1	koszt 60 porcji: mięso 15,00 zł, pietruszka korzeń 3,60 zł,
R.2.2	koszt 60 porcji: seler 1,20 zł, buraki 6,00 zł,
R.2.3	koszt 60 porcji: natka pietruszki 6,00 zł,
R.2.4	koszt 60 porcji: olej lniany 14,00 zł,
R.2.5	koszt 60 porcji: jaja 6,00 zł,
R.2.6	koszt 60 porcji: śmietana 3,00 zł, mąka 0,90 zł,
R.2.7	koszt 60 porcji: koper 12,00 zł,
R.2.8	wartość każdego produktu zaokrąglono do 0,01 zł
R.2.9	Razem koszt produktów - 200,40 zł
R.2.10	Razem koszt obiadu dla 60 dzieci (z ryczałtem 5 %)-210,42 zł lub prawidłowo obliczony ryczałt z wyliczonego kosztu produktów z R.2.9
Rezultat 3. Zawartość węglowodanów w posiłku obiadowym	
R.3.1	marchew 6,09 g, pietruszka korzeń 1,575 g, por 0,57 g, seler 0,77 g,
R.3.2	buraki 3,80 g, cytryna 0,95 g, cukier 14,97 g, natka pietruszki 0,45 g,
R.3.3	ziemniaki 25,62 g, jaja 0,06 g, bułka tarta 3,88 g, śmietana 0,18 g,
R.3.4	mąka 3,70 g, koper 0,61 g, kapusta kwaszona 0,85 g, jabłka 2,42 g
R.3.5	cebula 0,345 g , wiśnie 3,27 g,
Rezultat 4. Ocena jadłospisu	
R.4.1	wpisana zawartość węglowodanów w posiłku obiadowym - 70,11 g ± 0,01
R.4.2	wpisana zawartość węglowodanów w śniadaniu, II śniadaniu oraz podwieczorku - 45 g
R.4.3	wpisana zawartość węglowodanów w dziennym jadłospisie - 115,11 g ± 0,01
R.4.4	wpisana zalecana dobową normą na węglowodany w dziennym jadłospisie żłobka 75% lub 97,5g lub wg IŻŻ - 130 g dobowego zapotrzebowania na węglowodany
R.4.5	obliczono % pokrycia dobowej normy na węglowodany w dziennym jadłospisie żłobka - 88,55 % ± 0,05
R.4.6	Ocena dziennego jadłospisu żłobka pod względem pokrycia dobowej normy na węglowodany- negatywna