

Nazwa
kwalifikacji:

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Oznaczenie
kwalifikacji:

T.15

Numer zadania:

01

Kod arkusza:

T.15-01-19.01

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny Uwaga! Dopuszcza się inne merytorycznie poprawne zapisy <i>Za poprawne uznaje się wyniki obliczeń podane z dokładnością do jedności oraz z jednym, dwoma lub trzema miejscami po przecinku, z wyjątkiem rezultatów: R.4, R.5</i>
R.1	Rezultat 1: Całodobowe zapotrzebowanie energetyczne dla kobiety o małej aktywności zawodowej i pozazawodowej - Formularz 1
R.1.1	wartość wpisana do wycień PPM (współczynnik 9,6 x masa ciała w kg): 528
R.1.2	wartość wpisana do wycień PPM (współczynnik 1,8 x wzrost w cm): 288
R.1.3	wartość wpisana do wycień PPM (współczynnik 4,7 x wiek w latach): 117,5
R.1.4	wartość PPM: 1363,5
R.1.5	wskaźnik poziomu aktywności fizycznej (wybrany z tabeli 1): 1,4
R.1.6	wartość CPM: 1908,9
R.2	Rezultat 2: Ocena wartości energetycznej wyżywienia w pierwszym dniu pobytu - Formularz 2
<i>wpisane adekwatnie do jednostki lub z jednostką</i>	
R.2.1	budyń z cieleciny: 330
R.2.2	surówka z marchwi: 60
R.2.3	herbata napar bez cukru: 0
R.2.4	razem wartość energetyczna kolacji w pierwszym dniu pobytu: 390
R.2.5	razem wartość energetyczna I śniadania, II śniadania i obiadu w pierwszym dniu pobytu: 1360,9
R.2.6	razem wartość energetyczna wyżywienia w pierwszym dniu pobytu: 1750,9
R.2.7	odchylenie obliczonej wartości energetycznej wyżywienia od całodobowego zapotrzebowania energetycznego (CPM) [kcal/dobę]: 158 <i>lub</i> -158
R.2.8	w wierszu: czy odchylenie wartości energetycznej od CPM wynosi nie więcej niż +10% <i>lub</i> -10% - podkreślone TAK (<i>lub zaznaczone w inny sposób</i>)
R.3	Rezultat 3: Zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania I śniadania w pierwszym i drugim dniu pobytu dla 5 kobiet - Formularz 3
<i>wpisane adekwatnie do jednostki lub z prawidłową jednostką</i>	
R.3.1	pieczywo pszenne: 1 kg
R.3.2	ser biały półtłusty: 0,15 kg
R.3.3	dżem morelowy: 0,075 kg <i>lub</i> 0,08 kg
R.3.4	jabłko: 1 kg
R.3.5	herbata napar bez cukru/herbata napar/herbata: 2 l
R.3.6	jajo: 10 szt.
R.3.7	szynka: 0,1 kg
R.3.8	pomidor: 0,5 kg
R.4	Rezultat 4: Kalkulacja kosztów usług żywieniowych dwudniowego pobytu dla 5 kobiet w cenach netto – Formularz 4
<i>wpisane adekwatnie do jednostki lub z jednostką</i>	
R.4.1	zupa jarzynowa: 25,00; kasza jęczmienna na sypko: 10,00
R.4.2	potrawka drobiowa: 35,00; sałatka z buraków: 15,00
R.4.3	napój porzeczkowy: 15,00
R.4.4	krem z pomidorów z grzankami: 25,00; ziemniaki z wody: 7,50
R.4.5	kotlet pożarski: 40,00
R.4.6	surówka z selera: 15,00
R.4.7	razem koszt sporządzenia obiadów: 187,50
R.4.8	wartość marży gastronomicznej 150%: 281,25
R.4.9	razem wartość usług żywieniowych dla 5 kobiet wyrażona w cenach netto [zł]: 678,75
R.4.10	w wierszu: czy obliczona wartość usług żywieniowych dla 5 kobiet na dwudniowy pobyt spełnia wymagania zamówienia? podkreślone TAK (<i>lub zaznaczone w inny sposób</i>)
R.5	Rezultat 5: Zapotrzebowanie ilościowe na zastawę stołową niezbędną do jednoporcjowego podania obiadu metodą niemiecką w drugim dniu pobytu dla 5 kobiet - Formularz 5
<i>wpisane adekwatnie do jednostki lub z jednostką</i>	
R.5.1	bulionówka z podstawką: 5
R.5.2	talerz do dania zasadniczego: 5
R.5.3	talerz zakąskowy: 10 <i>lub</i> 5
R.5.4	widelec stołowy duży: 5
R.5.5	nóż stołowy duży: 5
R.5.6	łyżka stołowa średnia: 5
R.5.7	tumbler: 5