

Nazwa
kwalifikacji:
Oznaczenie
kwalifikacji:

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Numer zadania:

T.15

Kod arkusza:

01**T.15-01-24.01-SG**

Wersja arkusza:

SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny (dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie)
R.1	Rezultat 1: Menu kolacji
	<i>w Formularzu 1. w kolumnie Nazwa potrawy/napoju wpisane pełne nazwy potraw i napojów wyłącznie z Tabeli A. w liczbie pojedynczej lub liczbie mnogiej</i>
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
	<i>w Formularzu 2. w kolumnie Ilość na 20 porcji w jednostce miary zakupu wpisane wyniki (bez zaokrążeń) 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</i>
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
	<i>w Formularzu 3. wpisane wyniki w złotych z groszami w odpowiedniej kolumnie/wierszu adekwatnie do jednostki lub z jednostką</i>
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 ; <i>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)</i>
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
<i>w Formularzu 4. wpisane:</i>	
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 ; <i>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)</i>
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 ; <i>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</i>
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 ; <i>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]</i>
R.5	Rezultat 5: Opis schematu nakrycia stołu zastawą stołową niezbędną do podania i konsumpcji przystawki zimnej z dodatkami i napojami
<i>w Formularzu 5. w opisie schematu wpisane pełne nazwy zastawy stołowej w liczbie pojedynczej wybrane wyłącznie z Tabeli C.</i>	
R.5.1	1. Talerz płaski Ø 21; <i>dopuszcza się Talerz płaski Ø 28</i>
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