

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**

Oznaczenie kwalifikacji: **TG.16**

Numer zadania: **01**

Kod arkusza: **TG.16-01-23.06-SG**

Wersja arkusza: **SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny (dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie)
R.1	Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania zupy dla 48 osób
	<i>w Formularzu 1. wpisane wyniki (bez zaokrągleń) w kolumnie Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu odpowiednio do jednostki lub z jednostką [kg]; dopuszcza się również poprawnie obliczoną wartość z właściwą jednostką.</i>
R.1.1	w wierszu: kasza jęczmienna; w kolumnie Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu wpisane [kg]: 0,96
R.1.2	w wierszu: marchew; w kolumnie Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu wpisane [kg]: 0,48
R.1.3	w wierszu: pietruszka korzeń; w kolumnie Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu wpisane [kg]: 0,24
R.1.4	w wierszu: seler; w kolumnie Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu wpisane [kg]: 0,24
R.1.5	w wierszu: ziemniaki; w kolumnie Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu wpisane [kg]: 4,8
R.1.6	w wierszu: grzyby suszone; w kolumnie Ilość na 48 porcji w jednostce miary zakupu wpisane [kg]: 0,048
R.2	Rezultat 2: Karta kalkulacyjna usługi cateringowej
	<i>w Formularzu 2. wpisane wyniki w złotych z groszami we właściwej kolumnie/wierszu z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku.</i>
R.2.1	w wierszu: krupnik jęczmienny ; w kolumnie - Cena netto 48 porcji [zł]: 192,00
R.2.2	w wierszu: klopsiki z indyka w sosie koperkowym ; w kolumnie - Cena netto 48 porcji [zł]: 312,00
R.2.3	w wierszu: makaron świderki ; w kolumnie - Cena netto 48 porcji [zł]: 96,00
R.2.4	w wierszu: Cena netto potraw i napoju dla 48 osób z uwzględnieniem marży gastronomicznej [zł]: 1296,00 ; [dopuszcza się matematycznie poprawnie obliczoną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości netto potraw i napojów w Formularzu 2. (R.2.1 + R.2.2 + R.2.3 + wpisana cena netto 48 porcji marchwi z wody z masłem + wpisana cena netto 48 porcji lemoniady + wpisana wartość marży gastronomicznej)]
R.2.5	w wierszu: wypożyczenie namiotu cateringowego dla 50 osób; w kolumnie Wartość usługi netto [zł]: 500,00
R.2.6	w wierszu: wypożyczenie stołu cateringowego 6-osobowego; w kolumnie Wartość usługi netto [zł]: 400,00
R.2.7	w wierszu: wypożyczenie krzesła cateringowego; w kolumnie Wartość usługi netto [zł]: 480,00
R.2.8	Wartość netto usług dodatkowych [zł]: 1380,00 ; [(dopuszcza się matematycznie poprawnie obliczoną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości netto usług dodatkowych w Formularzu 2. (R.2.5 + R.2.6 + R.2.7))]
R.2.9	Maksymalna cena netto usługi cateringowej [zł]: 2 800,00
R.2.10	Czy obliczona cena netto usługi cateringowej spełnia wstępne ustalenia? Zaznaczone TAK wyłącznie przy wyniku 2676,00; {dopuszcza się zaznaczone TAK lub NIE w zależności od prawidłowej interpretacji wpisanej liczby w Formularzu 2. w wierszu Cena netto usługi cateringowej dla 48 osób [zł]}
R.3	Rezultat 3: Karta oceny wartości energetycznej obiadu
	<i>w Formularzu 3. wpisane wyniki we właściwej kolumnie/wierszu odpowiednio do jednostki lub z jednostką [kcal], [%]:</i>
R.3.1	w wierszu - krupnik jęczmienny; w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: 171
R.3.2	w wierszu - klopsiki z indyka w sosie koperkowym; w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: 156
R.3.3	w wierszu - makaron świderki; w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: 126
R.3.4	w wierszu - marchew z wody z masłem; w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: 112
R.3.5	w wierszu - lemoniada; w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji potrawy/napoju [kcal]: 34
R.3.6	w wierszu Wartość energetyczna 1 porcji obiadu [kcal]: 599 [dopuszcza się matematycznie poprawnie obliczoną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości energetycznych 1 porcji potrawy/napoju w Formularzu 3. (R.3.1 + R.3.2 + R.3.3 + R.3.4 + R.3.5)]
R.3.7	Udział zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię [%]: 33,28; {dopuszcza się również matematycznie poprawnie obliczoną wartość w odniesieniu do wpisanej Wartości energetycznej 1 porcji obiadu w Formularzu 3. [(R.3.6 x 100) :1800]}

R.3.8	Czy obliczony udział zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię spełnia założenia żywieniowe? Zaznaczone TAK wyłącznie przy wyniku 33,28; (dopuszcza się zaznaczone TAK lub NIE w zależności od prawidłowej interpretacji wpisanej liczby w Formularzu 3. w wierszu Udział zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię [%])
R.4	Rezultat 4: Karta oceny wartości odżywczej obiadu
	<i>w Formularzu 4. wpisane adekwatnie do jednostki lub z jednostką:</i>
R.4.1	w wierszu: Wielkość strat składnika odżywczego wynikająca z procesu technologicznego [%]; w kolumnie Zawartość w 1 porcji obiadu białko ogółem: 10
R.4.2	w wierszu: Wielkość strat składnika odżywczego wynikająca z procesu technologicznego [%]; w kolumnie Zawartość w 1 porcji obiadu tłuszcz ogółem: 10
R.4.3	w wierszu: Zawartość składnika po uwzględnieniu strat w 1 porcji obiadu [g]; w kolumnie Zawartość w 1 porcji obiadu białko ogółem: 27,81
R.4.4	w wierszu: Zawartość składnika po uwzględnieniu strat w 1 porcji obiadu [g]; w kolumnie Zawartość w 1 porcji obiadu tłuszcz ogółem: 20,25
R.4.5	w wierszu: Zalecana zawartość składnika w 1 porcji obiadu zgodna ze wstępnymi ustaleniami [g] w kolumnie Zawartość w 1 porcji obiadu białko ogółem: 11
R.4.6	w wierszu: Zalecana zawartość składnika w 1 porcji obiadu zgodna ze wstępnymi ustaleniami [g] w kolumnie Zawartość w 1 porcji obiadu tłuszcz ogółem: 24
R.4.7	Czy wartość odżywcza obiadu spełnia zalecenie założenia żywieniowe przyjęte we wstępnych ustaleniach? Zaznaczone TAK wyłącznie przy wpisanych liczbach: białko ogółem: 27,81 i tłuszcz ogółem: 20,25; (dopuszcza się zaznaczone TAK lub NIE w zależności od prawidłowej interpretacji wpisanych liczb w Formularzu 4.)
R.5	Rezultat 5: Wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji potraw i napoju wchodzących w skład obiadu
	<i>w Formularzu 5. zaznaczone symbolem X lub w inny sposób:</i>
R.5.1	w kolumnie: Zupa: talerz głęboki
R.5.2	w kolumnie: Zupa: łyżka stołowa duża
R.5.3	w kolumnie: Danie główne z dodatkami: talerz płaski Ø 24 cm
R.5.4	w kolumnie: Danie główne z dodatkami: widelec stołowy duży
R.5.5	w kolumnie: Danie główne z dodatkami: nóż stołowy duży
R.5.6	w kolumnie: Napój: tumbler
R.5.7	nie zaznaczono symbolem X pozycji: półmisek wieloporcyjowy, waza do zupy, widelec serwisowy, łyżka serwisowa, łyżka wazowa, dzbanek 1,5 l