

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**
 Oznaczenie kwalifikacji: **T.15**
 Numer zadania: **01**
 Kod arkusza: **T.15-01-14.08**

KRYTERIA OCENIANIA

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1. Zapotrzebowanie na produkty zaplanowane do sporządzenia I. śniadania, II. śniadania i podwieczorku (obliczone wartości wyrażone w jednostkach: g/dag/kg; ml/l; szt.)
R.1.1	w formularzu wpisano co najmniej 21 różnych produktów
R.1.2	w kolumnie zapotrzebowanie na 1 porcję wpisano ilość dla każdego produktu
R.1.3	w kolumnie zapotrzebowanie na 80 porcji jest wypełniona każda pozycja dla każdego produktu
R.1.4	bułka grahamka – 80 szt lub 2,4 kg., jaja BIO– 80 szt. lub 960 g, serek homogenizowany – 80 szt lub 4 kg.
R.1.5	szczypior – 1,6 pęczka/ 160 g
R.1.6	sałata – 4 pęczki lub 400 g
R.1.7	mąka pszenna typ 500 (wrocławska) - 2,64 kg, miód pszczeli lipowy BIO – 0,72 kg
R.1.8	herbata miętowa BIO -80 g lub 0,08 kg i herbata owocowa BIO - 80 g lub 0,08 kg
R.1.9	olej rzepakowy uniwersalny – 0,4 l lub 0,4 kg
R.1.10	powtarzające się produkty tj. mleko, miód, olej zapisano w jednej pozycji
R.2	Rezultat 2. Kalkulacja kosztów wyżywienia dzieci w przedszkolu Uwaga: mogą być sumowane wartości, jeśli poszczególne surowce się powtarzają.
R.2.1	kolumna wartość - wypełniona dla każdego produktu
R.2.2	wpisana w kolumnie wartość w poz. truskawki 12 zł, w poz. wiśnie 28,80 zł
R.2.3	wpisana w kolumnie wartość w poz. sałata 12 zł, w poz. szynka z indyka 48 zł
R.2.4	wpisana w kolumnie wartość w poz. masło ekstra wartość jest 14,40 zł, w poz.olej rzepakowy uniwersalny – 3,20 zł
R.2.5	wpisana w kolumnie wartość w poz. herbata owocowa BIO wartość 1,20 zł, w poz.kasza manna BIO – 4,16 zł
R.2.6	wpisana w kolumnie wartość w poz. drożdże wartość 2,88 zł, w poz.cukier – 0,84 zł
R.2.7	wpisana w kolumnie wartość w poz. koszt I śniadania, II śniadania i podwieczorku dla 80 dzieci - 343,41 zł
R.2.8	wpisana w kolumnie wartość w poz. koszt 80 obiadów uwzględniono 490 zł
R.2.9	wpisana w kolumnie wartość w poz. ryczałt na przyprawy 5% - 41,67 zł
R.2.10	wpisana w kolumnie wartość w poz. całkowity koszt wyżywienia 80 dzieci - 875,08 zł
R.3	Rezultat 3. Wartość energetyczna I. śniadania, II. śniadania i podwieczorku Uwaga: mogą być sumowane wartości, jeśli poszczególne surowce się powtarzają.
R.3.1	nie wykazana wartość energetyczna herbat: miętowej BIO i owocowej BIO
R.3.2	wpisana w kolumnie wartość energetyczna w poz.bułka grahamka - 75,6 kcal, bułka tarta – 3,47 kcal
R.3.3	wpisana w kolumnie wartość energetyczna w poz. szynka z indyka - 16,8 kcal, serek homogenizowany - 79,5 kcal
R.3.4	wpisana w kolumnie wartość energetyczna w poz. jaja BIO- 16,68 kcal, mleko spożywcze 2% tłuszczu – 83,13 kcal
R.3.5	wpisana w kolumnie wartość energetyczna w poz. masło – 73,5 kcal, pomidor - 1,5 kcal
R.3.6	wpisana w kolumnie wartość energetyczna w poz. szczypior - 0,28 kcal, sałata - 0,7 kcal
R.3.7	wpisana w kolumnie wartość energetyczna w poz.miód - 29,16 kcal, cukier - 12,15 kcal
R.3.8	wpisana w kolumnie wartość energetyczna w poz. olej rzepakowy uniwersalny- 44,2 kcal,
R.3.9	wpisana w kolumnie wartość energetyczna w poz. razem wartość energetyczna I.śniadania, II.śniadania i podwieczorku - 625,46 kcal
R.4	Rezultat 4. Ocena jadłospisu pod względem wartości energetycznej
R.4.1	wpisana wartość energetyczna obiadu wynosi 300,43 kcal
R.4.2	wpisana wartość energetyczna I śniadania, II śniadania i podwieczorku wynosi 625,46 kcal
R.4.3	wpisana wartość energetyczna posiłków zaplanowanych w jadłospisie wynosi 925,89 kcal
R.4.4	wpisana norma na energię dla dzieci (kcal/dobę) wg IŻiŻ wynosi 1400 kcal/dobę
R.4.5	obliczona 75% dobową normą na energię dla dzieci w wieku przedszkolnym (kcal/dobę) wg IŻiŻ wynosi 1050 kcal/dobę
R.4.6	ocena dziennego jadłospisu przedszkola pod względem wartości energetycznej - skreślono wyraz "pozytywna"