

Nazwa
kwalifikacji:**Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**Oznaczenie
kwalifikacji:**T.15**

Numer zadania:

01

Kod arkusza:

T.15-01-01 zo

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny (Dopuszczalne inne sformułowania poprawne merytorycznie)
R.1	Rezultat 1: Karta wyboru I śniadania
Wpisane:	
R.1.1	Propozycja 1 - nazwa potrawy/produktu/napoju - jajecznica na boczku ; wartość energetyczna w posiłku [kcal] - 450 lub 450,0 lub 450,00
R.1.2	Propozycja 1 - nazwa potrawy/produktu/napoju - masło ; wartość energetyczna w posiłku [kcal] - 60 lub 60,0 lub 60,00
R.1.3	Propozycja 2 - nazwa potrawy/produktu/napoju - twaróg ze szczypiorkiem ; wartość energetyczna w posiłku [kcal] - 144,1 lub 144,10
R.1.4	% pokrycia wartości energetycznej propozycji 1 - 26,43% lub 26,4% lub 26%
R.1.5	% pokrycia wartości energetycznej propozycji 2 - 19,19% lub 19,2% lub 19%
R.1.6	Wybrane I śniadanie - propozycja 1
R.2	Rezultat 2: Karta oceny zawartości witaminy C w zaplanowanych posiłkach
Wpisane:	
R.2.1	Do obliczenia zawartości wit. C w jadłospisie uwzględnione potrawy, napój, produkty z wybranej propozycji śniadania
R.2.2	Pomidor; Zawartość witaminy C [mg] - 11,00 lub 11,0 lub 11 Kawa z mlekiem i cukrem; Zawartość witaminy C [mg] - 2,25 Musli wielozbożowe z rodzynkami; Zawartość witaminy C [mg] - 1,50 lub 1,5
R.2.3	Jogurt naturalny; Zawartość witaminy C [mg] - 2,00 lub 2,0 lub 2 Jabłko; Zawartość witaminy C [mg] - 13,80 lub 13,8
R.2.4	Zupa pomidorowa z ryżem; Zawartość witaminy C [mg] - 4,50 lub 4,5 Ziemniaki pieczone; Zawartość witaminy C [mg] - 16,50 lub 16,5
R.2.5	Surówka z kapusty włoskiej i marchwi; Zawartość witaminy C [mg] - 10,60 lub 10,6
R.2.6	Kompot z czarnych porzeczek; Zawartość witaminy C [mg] - 12,80 lub 12,8
R.2.7	Ciasto kruche kokosowe; Zawartość witaminy C [mg] - 0,20 lub 0,2 Galaretka agrestowa; Zawartość witaminy C [mg] - 5,50 lub 5,5 Ryba po grecku; Zawartość witaminy C [mg] - 6,00 lub 6,0 lub 6
R.2.8	Zawartość witaminy C [mg] łącznie w porcji - 86,65
R.2.9	% pokrycia zapotrzebowania na witaminę C na poziomie RDA - 96,28% lub 96,3% lub 96%
R.2.10	Ocena jadłospisu podkreślone - <i>pozytywna</i>
R.3	Rezultat 3: Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania dania zasadniczego
Wpisane:	
R.3.1	Karkówka (bez kości) - ilość na 12 porcji [kg] - 3 lub 3,0 lub 3,00 lub 3,000
R.3.2	Mąka pszenna; ilość na 12 porcji [kg] - 0,12 lub 0,120 Jaja; ilość na 12 porcji [kg] - 0,12 lub 0,120 Masło; ilość na 12 porcji [kg] - 0,12 lub 0,120
R.3.3	Bułka tarta; ilość na 12 porcji [kg] - 0,24 lub 0,240 Smalec; ilość na 12 porcji [kg] - 0,24 lub 0,240
R.3.4	Ziemniaki; ilość na 12 porcji [kg] - 4,2 lub 4,20 lub 4,200
R.3.5	Tymianek; ilość na 12 porcji [kg] - 0,024
R.3.6	Kapusta włoska; ilość na 12 porcji [kg] - 0,96 lub 0,960
R.3.7	Marchew; ilość na 12 porcji [kg] - 0,36 lub 0,360
R.3.8	Cebula; ilość na 12 porcji [kg] - 0,12 lub 0,120 Olej; ilość na 12 porcji [kg] - 0,12 lub 0,120
R.3.9	Sól, pieprz, cukier, kwasek cytrynowy - bez obliczenia ilości
R.4	Rezultat 4: Kalkulacja jednodniowego pobytu 12-osobowej grupy studentów
Wpisane:	
R.4.1	I śniadanie - koszt jednostkowy sporządzenia 1 porcji posiłku [zł] - 4,00; wartość marży [zł] - 6,00; liczba posiłków: 12; wartość netto [zł] - 120,00

R.4.2	<i>II śniadanie</i> - koszt jednostkowy sporządzenia 1 porcji posiłku [zł] - 2,00 ; wartość marży [zł] - 3,00; liczba posiłków: 12; wartość netto [zł] - 60,00
R.4.3	<i>Obiad</i> - koszt jednostkowy sporządzenia 1 porcji posiłku [zł] - 10,00 ; cena netto [zł]- 25,00; liczba posiłków: 12; wartość netto [zł] - 300,00
R.4.4	<i>Podwieczorek</i> - koszt sporządzenia posiłku [zł] -1,50 ; cena netto [zł] - 3,75; liczba posiłków: 12; wartość netto [zł] - 45,00
R.4.5	<i>Kolacja</i> - koszt jednostkowy sporządzenia 1 porcji posiłku [zł] - 4,00; cena netto [zł] - 10,00; liczba posiłków: 12; wartość netto [zł] - 120,00
R.4.6	Wartość usług żywieniowych w cenach netto [zł] - 645,00
R.4.7	Nazwa usługi dodatkowej: <i>Hala sportowa</i> ; czas [godz.] - 8 ; cena od 1os/godz. [zł] - 1,00 ; liczba osób korzystających z usługi - 12; wartość netto usługi [zł] - 96,00
R.4.8	Nazwa usługi dodatkowej: <i>Centrum odnowy biologicznej</i> ; czas [godz.] - 2 ; cena od 1os/godz. [zł] - 30,00 ; liczba osób korzystających z usługi - 12; wartość netto usługi [zł] - 720,00
R.4.9	Obliczony koszt usług żywieniowych i zajęć dodatkowych dla całej grupy [zł] - 1 461,00
R.4.10	Obliczona cena netto usługi dla 12-osobowej grupy studenckiej - skreślone - <i>nie spełnia ustaleń</i>
R.5	Rezultat 5: Wykaz zastawy stołowej
	Uwzględnione:
R.5.1	Talerz płaski ø 28 cm - 12 lub 24
R.5.2	Talerz płaski ø 19 cm - 12 lub 24 lub Talerz płaski ø 21 cm - 12 lub 24 lub Talerz płaski ø 21 cm - 12 i Talerz płaski ø 19 cm - 12
R.5.3	Talerz głęboki ø 26 cm - 12
R.5.4	Tumbler 250 ml - 12
R.5.5	Nóż duży - 12
R.5.6	Widelec duży - 12
R.5.7	Widelczyk do ciast - 12
R.5.8	Łyżka duża - 12
R.5.9	W wykazie niezaznaczone: zastawa zbędna do serwowania obiadu metodą niemiecką, sprzęt serwisowy do wieloporcjowego serwowania potraw i napojów