

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 <i>Dopuszczalne inne sformułowania poprawne merytorycznie</i>
R.1	Rezultat 1: Karta oceny wartości energetycznej jadłospisu dziennego
<i>Dopuszcza się wpisanie jednostki (kcal) przy wyliczonych wartościach</i>	
R.1.1	Wartość energetyczna: zupy jarzynowej niezabielanej 126 lub 126,0 lub 126,00 ; potrawki z kurczaka 370 lub 370,0 lub 370,00
R.1.2	Wartość energetyczna: ryżu na sypko 202,5 lub 202,50 ; marchwi z groszkiem 70,4 lub 70,40
R.1.3	Wartość energetyczna: napoju jabłkowego 102 lub 102,0 lub 102,00
R.1.4	Wartość energetyczna: zupy pomidorowej z makaronem 157,5 lub 157,50 ; fileta z dorsza smażonego 273 lub 273,0 lub 273,00
R.1.5	Wartość energetyczna: ziemniaków purée 135 lub 135,0 lub 135,00 ; surówki z kiszonej kapusty 68 lub 68,0 lub 68,00
R.1.6	Razem wartość energetyczna obiadu - propozycja 1 - 768,9 lub 768,90
R.1.7	Razem wartość energetyczna obiadu - propozycja 2 - 735,5 lub 735,50
R.1.8	Razem wartość energetyczna jadłospisu dziennego z propozycją obiadu 1 wynosi 2433,4 lub 2433,40
R.1.9	Razem wartość energetyczna jadłospisu dziennego z propozycją obiadu 2 wynosi 2400 lub 2400,0 lub 2400,00
R.1.10	Wybrano jadłospis dzienny z propozycją obiadu numer - 2
R.2	Rezultat 2: Karta oceny udziału białka w pokryciu dziennego zapotrzebowania na energię
R.2.1	Zupa pomidorowa z makaronem 6,75 lub 6,75 g
R.2.2	Filet z dorsza smażony 19,1 lub 19,10 lub 19,1 g lub 19,10 g
R.2.3	Ziemniaki purée 3,15 lub 3,15 g
R.2.4	Surówka z kiszonej kapusty 0,9 lub 0,90 lub 0,9 g lub 0,90 g
R.2.5	Napój jabłkowy 0,4 lub 0,40 lub 0,4 g lub 0,40 g
R.2.6	Razem ilość białka w wybranym obiedzie 30,3 lub 30,30 lub 30,3 g lub 30,30 g
R.2.7	Razem ilość białka w jadłospisie dziennym 83,55 lub 83,55 g
R.2.8	Ilość energii uzyskanej z białka 334 lub 334 kcal
R.2.9	Udział % energii uzyskanej z białka w pokryciu dziennego zapotrzebowania na energię 14 lub 14 %
R.2.10	Ocena jadłospisu dziennego pod względem udziału białka w pokryciu dziennego zapotrzebowania na energię: podkreślono Tak lub zaznaczono w inny sposób
R.3	Rezultat 3: Zapotrzebowanie na surowce niezbędne do sporządzenia 20 porcji I śniadania i 20 porcji II śniadania dla chłopców
<i>Dopuszcza się wpisanie jednostki miary przy wyliczonych wartościach</i>	
R.3.1	Płatki owsiane – 1,000 lub 1,00 lub 1,0 lub 1
R.3.2	Mleko 2% – 4,000 lub 4,00 lub 4,0 lub 4
R.3.3	Chleb żytni razowy – 2,400 lub 2,40 lub 2,4
R.3.4	Makreła wędzona – 1,000 lub 1,00 lub 1,0 lub 1
R.3.5	Majonez – 0,100 lub 0,10 lub 0,1
R.3.6	Masło – 0,100 lub 0,10 lub 0,1
R.3.7	Pomidor – 0,700 lub 0,70 lub 0,7
R.3.8	Herbata – 0,100 lub 0,10 lub 0,1
R.3.9	Banan – 1,800 lub 1,80 lub 1,8
R.3.10	Woda mineralna – 4,000 lub 4,00 lub 4,0 lub 4
R.4	Rezultat 4: Kalkulacja kosztów
<i>Dopuszcza się wpisanie jednostki (zł) przy wyliczonych wartościach</i>	
R.4.1	Płatki owsiane – 3,00 ; mleko 2% – 10,00
R.4.2	Chleb żytni razowy – 9,60 ; jaja – 16,00 ; makreła wędzona – 15,00
R.4.3	Majonez – 4,50 ; szczypiorek – 8,00 ; masło – 1,60

R.4.4	Pomidor – 2,80 ; herbata – 6,00 ; jogurt naturalny – 40,00
R.4.5	Razem koszt sporządzenia 20 porcji I śniadania i 20 porcji II śniadania (zł) – 133,50
R.4.6	Ryczałt na przyprawy 5% (zł) – 6,68
R.4.7	Razem koszt sporządzenia 1 porcji I śniadania i II śniadania po uwzględnieniu ryczałtu (zł) – 7,01
R.4.8	Razem koszt wyżywienia jednego chłopca – 14 dni (zł) – 574,00
R.4.9	Razem wartość wyżywienia jednego chłopca w cenach netto – 14 dni (zł) – 861,00
R.4.10	Czy obliczona w cenach netto wartość wyżywienia jednego chłopca przez 14 – dni turnusu spełnia wymagania zamówienia?- podkreślono Tak lub zaznaczono w inny sposób
R.5	Rezultat 5: Wykaz zastawy stołowej do podania I śniadania, obiadu i kolacji
R.5.1	Śniadanie – talerz głęboki; łyżka duża
R.5.2	Śniadanie – talerz płaski zakąskowy; nóż średni i widelec średni
R.5.3	Śniadanie – szklanka lub kubek
R.5.4	Obiad – talerz głęboki; łyżka duża
R.5.5	Obiad – talerz płaski do dania zasadniczego; nóż duży i widelec duży
R.5.6	Obiad – szklanka
R.5.7	Kolacja – talerz płaski zakąskowy; nóż średni i widelec średni
R.5.8	Kolacja – kubek lub szklanka
R.5.9	Sporządzony wykaz nie zawiera zastawy stołowej wieloporcyjowej