

BS II stopnia - Technik żywienia i usług gastronomicznych (T.ŻiU.G IP /T.ŻiU.G IG)

Przedmiot: Pracownia planowania żywienia i organizacji gastronomii

data zajęć według planu 04.02.2023 r

nauczyciel: Joanna Pater

Proszę o zapoznanie się z treścią zadań zamieszczonych poniżej i ich rozwiązanie.

Opracowane rozwiązania zadań należy przesłać na e-mail jpater@op.pl

1. Korzystając z danych zamieszczonych w tabeli, oblicz cenę brutto 1 zestawu obiadowego w przedszkolu.

Zestaw obiadowy w przedszkolu	
Potrawa, napój	Wartość brutto dla grupy 68 dzieci [zł]
Barszcz ukraiński	166,60
Pierogi z mięsem i kapustą	200,60
Kompot owocowy	51,00

2. Ile wynosi cena gastronomiczna netto 50 ml wódki, jeżeli koszt zakupu butelki wódki o pojemności 1,0 litra wyniósł 200,00 zł, a firma stosuje marżę w wysokości 100%?

3. Oblicz cenę gastronomiczną brutto 1 porcji barszczu ukraińskiego, jeżeli cena gastronomiczna netto 1 porcji tej zupy wynosi 4,10 zł, a stawka VAT 8%.

4. Korzystając z normatywu surowcowego zamieszczonego w tabeli, oblicz zapotrzebowanie surowcowe na 55 porcji mleczka czekoladowego

Normatyw surowcowy na 5 porcji mleczka czekoladowego		
Nazwa surowca	J.m.	Ilość
Mleko	ml	500
Jaja	szt.	3
Cukier	g	35
Czekolada	g	75

5. Ile pęczków rzodkiewki o masie 0,25 kg należy zaplanować do sporządzenia 50 porcji surówki, jeżeli do wykonania 1 porcji potrzeba 30 g tego surowca?

6. Ile wyniesie cena gastronomiczna brutto 250 ml soku jabłkowego, jeżeli cena zakupu opakowania soku o pojemności 5 l wynosi 10,00 zł, marża gastronomiczna 300%, a stawka podatku VAT 23%?

7. Oblicz zapotrzebowanie na surowce do sporządzenia 15 porcji schabu pieczonego ze śliwkami, korzystając z normatywu surowcowego zamieszczonego w tabeli.

Normatyw surowcowy na 10 porcji schabu pieczonego ze śliwkami	
Nazwa produktu	Ilość [g]
schab b/k	1 200
śliwki suszone	200
olej	40

8. Korzystając z danych zawartych w tabeli, oblicz cenę brutto 1 zestawu obiadowego, jeżeli stawka podatku VAT na potrawy i napoje wynosi 8%

Zestaw obiadowy dla 45 osób	
Potrawa/napój	Wartość w cenach netto dla 45 osób [zł]
Zupa jarzynowa	112,50
Naleśniki z serem i musem	117,00
Herbata owocowa	24,75

9. Ile wynosi cena gastronomiczna brutto 150 ml wina, jeżeli cena zakupu butelki wina o pojemności 1,5 l wynosi 250,00 zł, zakład stosuje marżę w wysokości 100%, a stawka podatku VAT wynosi 23%?

10. Korzystając z tabeli oblicz, ile fasoli szparagowej i bułki tartej należy przygotować do sporządzenia 38 porcji fasoli szparagowej z wody.

<i>Normatyw surowcowy na 2 porcje fasoli szparagowej</i>		
Nazwa surowca	J.m.	Ilość
Fasola szparagowa	g	650
Bułka tarta	g	20
Masło	g	50
Sól	do smaku	

11. Ile wyniesie cena gastronomiczna netto 125 ml czekolady płynnej, jeżeli cena zakupu 1,0 litra wynosi 80,00zł, a zakład stosuje marżę w wysokości 100%?

12. Ile wyniesie cena gastronomiczna netto 1 porcji zapiekanki, jeśli całkowity koszt sporządzenia 10 porcji zapiekanki wynosi 12,00 zł, zakład stosuje ryczał na przyprawę w wysokości 10% i marżę gastronomiczną w wysokości 150% ?

13. Korzystając z normatywu surowcowego, oblicz zapotrzebowanie na surowce do sporządzenia 50 porcji zupy kalafiorowej

Normatyw surowcowy na 10 porcji zupy kalafiorowej

Nazwa surowca	Ilość [g]
kalafior	800,00
włoszczyzna	50,00
mąka	50,00
śmietana 18%	200,00
koper	20,00

14. Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli oblicz cenę brutto jednego zestawu śniadaniowego.

Zestaw śniadaniowy dla 80 osób

Potrawa, dodatek, napój	Wartość brutto [zł]
pasta twarogowa ze szczypiorkiem i rzodkiewką	154,50
pieczywo mieszane	124,40
kakao	65,00

15. Ile wyniesie cena gastronomiczna brutto 100 ml wina, jeżeli cena zakupu butelki wina o pojemności 0,75l wyniosła 135,00 zł, a zakład stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 200%? Alkohol jest objęty 23% stawką podatku VAT.

16. Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli oblicz cenę brutto jednego zestawu lunchu złożonego z zupy, omletu, maków, sałatki oraz soku

Zestaw na lunch	Liczba porcji	Wartość brutto [zł]
Zupa misoshiru	25	75,00
Omlet tamago nigiri	50	300,00
Salmon maki	50	600,00
Salatka warzywna	50	200,00
Sok pomarańczowy	25	100,00
Razem		1 275,00

17. Ile wyniesie cena gastronomiczna netto 80 ml winiaku, jeśli cena zakupu butelki winiaku o pojemności 1 litra wyniosła 120,00 zł, a zakład stosuje marżę w wysokości 200%?

18. Oblicz cenę gastronomiczną brutto jednej lampki wina czerwonego o pojemności 100 ml, jeżeli restauracja zakupiła butelkę tego wina o pojemności 0,50 l za 50,00 zł. Restauracja stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 100%, a stawka podatku VAT wynosi 23%.

19.

Ile wynosi zapotrzebowanie na surowiec niezbędny do sporządzenia 500 porcji purée z batatów, jeżeli masa jednej porcji tej potrawy wynosi 80 g, a odpadki poprodukcyjne stanowią 20% masy surowca?

20.

Oblicz cenę gastronomiczną brutto kanapki, jeżeli koszt surowca wynosi 1,50 zł, marża gastronomiczna 100% i podatek VAT 8%.

21.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli, oblicz wysokość marż gastronomicznych stosowanych dla wymienionych potraw i napoju w pizzerii Trivento.

Dane o kosztach surowca i cenach gastronomicznych netto w pizzerii Trivento

Lp.	Wyszczególnienie	Koszt surowca 1 porcji [zł]	Cena gastronomiczna netto porcji [zł]	Marża gastronomiczna [%]
1.	Pizza	4,00	8,00	?
2.	Salatki	6,00	15,00	?
3.	Kawa	3,00	9,00	?

22.

Ile wywaru należy przygotować do sporządzenia 50 porcji zupy jarzynowej, jeżeli na 10 porcji zupy potrzeba 2,5 l wywaru?

23.

Oblicz cenę gastronomiczną netto uroczystej kolacji dla jednej osoby, jeżeli całkowity koszt przygotowania kolacji dla 20 osób wyniósł 1 000,00 zł i zakład stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 100%.

24.

Ile zapłaci stały klient za jeden zestaw śniadaniowy w cenie 10,00 zł, jeżeli korzysta z 10% rabatu?

25.

Do sporządzenia 4 porcji kawy latte użyto 160 ml kawy espresso i 1 200 ml mleka. Ile kawy i mleka należy przygotować dla 17 osób?

26.

Oblicz cenę gastronomiczną netto 100 ml wina, jeśli zakupiona butelka o pojemności 0,75 l kosztowała 300 zł, a marża gastronomiczna wynosi 150%?

27.

Oblicz zapotrzebowanie surowcowe do sporządzenia 10 porcji jaj sadzonych, jeżeli na 1 porcję potrawy zużywa się 2 sztuki jaj i 10 g masła.

28.

Korzystając z normatywów surowcowych, oblicz zapotrzebowanie na surowce niezbędne do przygotowania 5 porcji sufletu i 12 porcji kompotu.

Surowce	Normatyw surowcowy na 10 porcji sufletu	Normatyw surowcowy na 10 porcji kompotu
	Ilość [g]	Ilość [g]
Jabłka	1 200	1 000
Masło	500	----
Cukier	200	400
Jaja	400	----

29.

Jeśli na podstawie receptury gastronomicznej użyto 4 000 g surowców do sporządzenia 2 000 g gotowej potrawy, to wydajność procesu technologicznego wynosi

30.

Na podstawie danych zamieszczonych w tabeli, oblicz ile kilogramów truskawek potrzeba do wykonania deserów zaplanowanych w barze mlecznym.

Plan produkcji deserów w barze mlecznym		
Deser	Ilość truskawek potrzebna do wykonania 1 porcji deseru	Ilość porcji deseru
kisiel truskawkowy	50 g	20 porcji
omlet z truskawkami	80 g	50 porcji
galaretka z truskawkami	50 g	30 porcji
truskawki z bitą śmietaną	100 g	40 porcji

31.

Właściciel restauracji kupuje chleb o masie 800 g w cenie 4 zł za sztukę. Oblicz cenę gastronomiczną netto 100 g chleba, jeśli restauracja stosuje marżę gastronomiczną w wysokości 100%.

32.

Ile mąki należy użyć do zagęszczenia 1 porcji zupy grzybowej, jeżeli do zagęszczenia 300 porcji zupy potrzeba 0,9 kg mąki?

BS II stopnia - Technik żywienia i usług gastronomicznych (T.ŻiU.G IP /T.ŻiU.G IG)

Przedmiot: Podstawy żywienia dietetycznego

data zajęć według planu 04.02.2023 r

nauczyciel: Joanna Pater

Proszę o zapoznanie się z treścią zadań zamieszczonych poniżej i ich rozwiązanie.

Opracowane rozwiązania zadań należy przesłać na e-mail jpater@op.pl

Niskokaloryczna - małoenergetyczna 1000–1500 kcal (ograniczona zawartość tłuszczów i węglowodanów, głównie prostych). Powinna dostarczać ok. 20–40 g tłuszczu i nie więcej niż 100 g węglowodanów	nadwaga otyłość miażdżycza choroby serca	stosować jedynie chude gatunki mięsa i ryb, chude produkty mleczne dieta powinna być bogata w warzywa i owoce wskazane są potrawy gotowane, duszone bez tłuszczu, pieczone w folii wykluczyć należy cukier, miód, słodkicze, orzechy tłuszcze zwierzęce
---	---	---

Przykładowy jadłospis diety niskokalorycznej

I śniadanie:	chleb żytni razowy (50g), ser twarogowy chudy (150g), pomidor (100g), gorzka herbata (2500 ml);
II śniadanie:	kefir 250g;
Obiad:	pierś z indyka pieczona w folii (200 g), ziemniaki gotowane w łupinach (100 g), sałatka z czerwonej kapusty (150 g), sałata (50 g), woda mineralna (250 ml);
Podwieczorek:	mandarynka (50 g);
Kolacja:	chleb żytni (30 g), dorsz gotowany (100 g), jajko na miękko (50 g), papryka (35 g), gorzka herbata (250 ml).

Zad 1

Oblicz zawartość białka, tłuszczów, węglowodanów oraz wartość energetyczną podanej diety niskokalorycznej

posiłek	produkty	Ilość w g	War. kaloryczna w kcal		Białko g		Tłuszcz g		Węglowodany g	
			100 g	Obl	100 g	Obl	100 g	Obl	100 g	Obl
I śniadanie	Chleb żytni razowy	50 g	229		5,9		1,7		51,2	
	Ser twarogowy chudy	150 g	99		19,8		0,5		3,5	
	pomidor	100 g	20		0,9		0,2		4,1	
	Herbata gorzka	250 g	0		0		0		0	
II śniadanie	kefir	250 g	51		3,4		2,0		4,7	
Razem;		X	X		X		X		X	
obiad podwieczorek	Pierś z indyka	200 g	179		16,4		12,7		0,1	
	Ziemniaki	100 g	88		1,9		0,1		20,5	
	Sałatka z czerwonej kapusty	150 g	87		1,4		6,5		7,0	
	sałata	50 g	16		1,4		0,2		2,9	
	Woda mineralna	250 g	0		0		0		0	

	mandarynka	50 g	46		0,6		0,2		11,2	
Razem;		X	X		X		X		X	
kolacja	Chleb żytni	30 g	251		3,8		1,3		57,4	
	Dorsz gotowany	120 g	122		15,6		5,2		3,9	
	Jajo na miękko	50 g	109		9,8		7,6		0,5	
	papryka	35 g	32		1,3		0,5		6,6	
	Herbata gorzka	250 g	0		0		0		0	
Razem;		X	X		X		X		X	
Razem;			X		X		X		X	

Wnioski

.....

.....

zad. 2

Ułóż dekadowy jadłospis dla diety niskokalorycznej uwzględniając 5 posiłków w ciągu dnia; I śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja.