

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

Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.12**

Numer zadania: **01**

Kod arkusza: **HGT.12-01-23.06-SG**

Wersja arkusza: **SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny (dopuszcza się inne zapisy równoważne merytorycznie)
R.1	Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce i produkty niezbędne do sporządzenia przystawki
<i>W Formularzu 1. wpisane pełne nazwy surowców/produktów wg Tabeli A. oraz wyniki (bez zaokrągleń) we właściwej</i>	
R.1.1	w wierszu - szczupak ; w kolumnie ilość na 35 porcji w jednostce miary zakupu [kg]: 4,2
R.1.2	w wierszu - bułka pszenna czerstwa ; w kolumnie ilość na 35 porcji w jednostce miary zakupu [kg]: 0,525
R.1.3	w wierszu - mleko 3,2% ; w kolumnie ilość na 35 porcji w jednostce miary zakupu [l]: 0,875
R.1.4	w wierszu - jajo ; w kolumnie ilość na 35 porcji w jednostce miary zakupu [szt.]: 7
R.1.5	w wierszu - cebula ; w kolumnie ilość na 35 porcji w jednostce miary zakupu [kg]: 0,525
R.1.6	w wierszu - masło extra ; w kolumnie ilość na 35 porcji w jednostce miary zakupu [kg]: 0,56
R.1.7	w wierszu - jogurt naturalny ; w kolumnie ilość na 35 porcji w jednostce miary zakupu [kg]: 1,05
R.1.8	w wierszu - majonez ; w kolumnie ilość na 35 porcji w jednostce miary zakupu [kg]: 0,7
R.1.9	w wierszu - koper ; w kolumnie ilość na 35 porcji w jednostce miary zakupu [pęczek]: 7
R.1.10	w wierszu - chleb żytni ; w kolumnie ilość na 35 porcji w jednostce miary zakupu [szt.]: 3
R.2	Rezultat 2: Karta kalkulacyjna obiadu
<i>W Formularzu 2. wpisane wyniki w złotych i groszami we właściwej kolumnie/wierszu odpowiednio do jednostki lub z</i>	
R.2.1	w kolumnie - Koszt surowców/produktów na 35 porcji: truskawki 12 zł 60 gr ; maliny 26 zł 25 gr
R.2.2	w kolumnie - Koszt surowców/produktów na 35 porcji: cukier 2 zł 45 gr ; żelatyna 6 zł 72 gr
R.2.3	w kolumnie - Koszt surowców/produktów na 35 porcji: śmietanka 30% 12 zł 25 gr ; cukier puder 0 zł 77 gr
R.2.4	w wierszu - Razem koszt surowców/produktów do sporządzenia 35 porcji deseru: 61 zł 4 gr [dopuszcza się również matematycznie poprawnie obliczoną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości w Formularzu 2.; (wg R.2.1 + R.2.2 + R.2.3)]
R.2.5	w wierszu - Wartość marży gastronomicznej 150%: 141 zł 96 gr {dopuszcza się również matematycznie poprawnie obliczoną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości w Formularzu 2.; wg [(R.2.4 + 33 zł 60 gr) × 150] : 100}
R.2.6	w wierszu - Cena netto 35 porcji deseru i napoju z marżą gastronomiczną: 236 zł 60 gr [dopuszcza się również matematycznie poprawnie obliczoną sumę w odniesieniu do wpisanych wartości w Formularzu 2.; (wg R.2.4 + R.2.5 + 33 zł 60 gr)]
R.2.7	w kolumnie - Cena netto 35 porcji: przystawka 437 zł 50 gr ; zupa 297 zł 50 gr ; danie główne 836 zł 50 gr
R.2.8	we wszystkich uzupełnionych wierszach wpisane wartości złotych i groszy w odpowiedniej kolumnie [zł] i [gr]
R.2.9	w wierszu - Maksymalna cena netto zamówionych usług żywieniowych dla 35 osób: 1850 zł 00 gr
R.2.10	w wierszu - Czy obliczona cena netto usług żywieniowych spełnia warunki zamówienia? Zaznaczone TAK wyłącznie przy wyniku 1808 zł 10 gr (dopuszcza się również zaznaczone TAK lub NIE w zależności od prawidłowej interpretacji wpisanej wartości w Cenie netto obiadu dla 35 osób)
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 kolumnie - Wartość energetyczna [kcal] 1 porcji: rolada ze szczupaka z sosem koperkowym, pieczywo, masło: 342
R.3.2	w kolumnie - Wartość energetyczna [kcal] 1 porcji: krem z buraków z groszkiem ptysiowym: 110
R.3.3	w kolumnie - Wartość energetyczna [kcal] 1 porcji: pierś z indyka gotowana: 195
R.3.4	w kolumnie - Wartość energetyczna [kcal] 1 porcji: purée ziemniaczane: 180
R.3.5	w kolumnie - Wartość energetyczna [kcal] 1 porcji: marchew glazurowana: 65
R.3.6	w kolumnie - Wartość energetyczna [kcal] 1 porcji: galaretka z owoców jagodowych z bitą śmietaną: 216
R.3.7	w wierszu - Wartość energetyczna w 1 porcji obiadu [kcal]: 1108 {dopuszcza się również matematycznie poprawnie obliczoną sumę wartości energetycznych potraw i napoju wpisanych w Formularzu 3.; [wg (R.3.1 + R.3.2 + R.3.3 + R.3.4 + R.3.5 + R.3.6)]}

R.3.8	w wierszu - Średnioważone dobowe zapotrzebowanie na energię dla osób w wieku 66-75 lat [kcal]: 2800
R.3.9	w wierszu - Udział energii z zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię [%]: 39,57 {dopuszcza się również matematycznie poprawnie obliczony wynik w odniesieniu do wartości energetycznej zaplanowanego obiadu wpisanego w Formularzu 3., zaokrąglony zgodnie z zasadami matematycznymi do dwóch miejsc po przecinku; [wg (R.3.7 x 100) : 2800]}
R.3.10	w wierszu - Czy obliczony udział energii z zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię spełnia założenia żywieniowe zawarte w informacjach do realizacji zamówienia? Zaznaczone TAK wyłącznie przy wyniku 39,57 (dopuszcza się również zaznaczone TAK lub NIE w zależności od prawidłowej interpretacji wpisanej wartości w Formularzu 3. w wierszu Udział energii z zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię [%])
R.4	Rezultat 4: Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania zupy, dania głównego, deseru i napoju dla 35 osób
<i>W Formularzu 4. wpisane pełne nazwy zastawy stołowej (w liczbie mnogiej lub pojedynczej) we właściwej</i>	
R.4.1	w wierszu - Zupa: bulionówki z podstawkami ; w kolumnie - Ilość [szt.]: 35
R.4.2	w wierszu - Zupa: łyżki stołowe średnie ; w kolumnie - Ilość [szt.]: 35
R.4.3	w wierszu - Danie główne: talerze płaskie Ø 28 cm (dopuszcza się również zapis: <i>talerze płaskie 28</i>); w kolumnie - Ilość [szt.]: 35
R.4.4	w wierszu - Danie główne: noże stołowe duże ; w kolumnie - Ilość [szt.]: 35
R.4.5	w wierszu - Danie główne: widelce stołowe duże ; w kolumnie - Ilość [szt.]: 35
R.4.6	w wierszu - Deser: pucharki z podstawkami ; w kolumnie - Ilość [szt.]: 35
R.4.7	w wierszu - Deser: łyżki małe ; w kolumnie - Ilość [szt.]: 35
R.4.8	w wierszu - Napój: tumbler o poj. 400 ml (dopuszcza się również zapis: <i>tumbler 400</i>); w kolumnie - Ilość [szt.]: 35
R.4.9	w żadnym wierszu kolumny - Nazwa zastawy stołowej: niewpisana zastawa stołowa do podania potraw i napoju wieloporcyjowo
R.5	Rezultat 5: Opis schematu nakrycia do przystawki dla jednego gościa
<i>W Formularzu 5. w legendzie do schematu wpisane pełne nazwy zastawy stołowej w liczbie pojedynczej, wybrane</i>	
R.5.1	1. Talerz płaski Ø 21 cm (dopuszcza się również zapis: <i>talerz płaski 21</i>)
R.5.2	2. Widelec stołowy średni
R.5.3	3. Nóż stołowy średni
R.5.4	4. Talerz płaski Ø 17 cm (dopuszcza się również zapis: <i>talerz płaski 17</i>)
R.5.5	5. Nóż do masła