

Nazwa  
kwalifikacji:  
Oznaczenie  
kwalifikacji:

## Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

HGT.12

Numer zadania: 01

Kod arkusza: HGT.12-01-24.06-SG

Wersja arkusza: SG

| Lp.        | Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny<br>(dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie)  |
|------------|--|
| <b>R.1</b> | <b>Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania dania głównego</b>  |
|            | <i>w Formularzu 1. w kolumnie Ilość na 30 porcji w jednostce miary wpisane wyniki (bez zaokrągleń) we właściwej kolumnie/wierszu odpowiednio do jednostki lub z jednostką [kg], [op.], [pęczek], [l], [szt.]; dopuszcza się również poprawnie obliczoną wartość z właściwą jednostką z wyjątkiem: pomidorów suszonych bez zalewy (w opakowaniach), sera mozzarelli (w opakowaniach), natki pietruszki (w pęczkach), jaj (w sztukach) i masła klarowanego (w opakowaniach):</i> |
| R.1.1      | w wierszu: Pierś z kurczaka [kg]: <b>3,6</b>   |
| R.1.2      | w wierszu: Pomidory suszone bez zalewy [op.]: <b>2</b>   |
| R.1.3      | w wierszu: Ser mozzarella [op.]: <b>1</b>  |
| R.1.4      | w wierszu: Natka pietruszki [pęczek]: <b>5</b>   |
| R.1.5      | w wierszu: Oliwa [l]: <b>0,18</b>  |
| R.1.6      | w wierszu: Jajo [szt.]: <b>48</b>  |
| R.1.7      | w wierszu: Masło klarowane [op.]: <b>4</b>   |
| R.1.8      | w wierszu: Wino białe wytrawne [l]: <b>0,06</b>  |
| R.1.9      | w wierszu: Cytryna [kg]: <b>0,9</b>  |
| R.1.10     | w wierszu: Ziemniaki [kg]: <b>7,5</b>  |
| <b>R.2</b> | <b>Rezultat 2: Karta kalkulacyjna usługi żywieniowej dla 30 osób</b>   |
|            | <i>w Formularzu 2. wpisane pełne nazwy potraw/napojów wg Tabeli B. oraz wyniki w złotych we właściwej kolumnie/wierszu odpowiednio do jednostki lub z jednostką [zł] z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku:</i>  |
| R.2.1      | w wierszu: Przystawka zimna; w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: <b>Tatar z łososia i awokado z oliwkowym dresingiem</b> ; w kolumnie: Wartość brutto 30 porcji [zł]: <b>750,00</b>  |
| R.2.2      | w wierszu: Dodatki do przystawki zimnej; w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: <b>Pieczycwo i masło</b> ; w kolumnie: Wartość brutto 30 porcji [zł]: <b>90,00</b>  |
| R.2.3      | w wierszu: Zupa; w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: <b>Krem z białych szparagów z groszkiem ptysiowym</b> ; w kolumnie: Wartość brutto 30 porcji [zł]: <b>420,00</b>  |
| R.2.4      | w wierszu: Danie główne; w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: <b>Rolada drobiowa z serem mozzarella, suszonymi pomidorami i sosem holenderskim, beza ziemniaczana, fasolka szparagowa z wody</b> ; w kolumnie: Wartość brutto 30 porcji [zł]: <b>1050,00</b>  |
| R.2.5      | w wierszu: Deser; w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: <b>Tort czekoladowy z wiśniami</b> ; w kolumnie: Wartość brutto 30 porcji [zł]: <b>540,00</b>  |
| R.2.6      | w wierszu: Danie gorące; w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: <b>Boeuf Strogonow</b> ; w kolumnie: Wartość brutto 30 porcji [zł]: <b>540,00</b>   |
| R.2.7      | w wierszu: Napój alkoholowy serwowany jako aperitif; w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: <b>Wino musujące wytrawne</b> ; w kolumnie: Wartość brutto 30 porcji [zł]: <b>240,00</b>  |
| R.2.8      | w wierszu: Napój alkoholowy do przystawki zimnej; w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: <b>Wino białe wytrawne</b> ; w kolumnie: Wartość brutto 30 porcji [zł]: <b>360,00</b>  |

|            |   |
|------------|---|
| R.2.9      | w wierszu: Napoje bezalkoholowe gorące; w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: <b>Kawa z dodatkami</b> lub/i <b>herbata z dodatkami</b> ; w kolumnie: Wartość brutto 30 porcji [zł]: <b>285,00</b>   |
| R.2.10     | w wierszu: Wartość brutto usługi żywieniowej dla 30 osób [zł]: <b>4335,00</b> ;<br><i>Uwaga. Kryterium należy uznać tylko wtedy za spełnione, jeżeli wartość 4335,00 zł wynika z zapisów w Karcie kalkulacyjnej usługi żywieniowej dla 30 osób w Formularzu 2.</i>  |
| <b>R.3</b> | <b>Rezultat 3: Karta kalkulacyjna usługi gastronomicznej</b>  |
|            | <i>w Formularzu 3. wpisane pełne nazwy usług dodatkowych wg Tabeli C. oraz wyniki w złotych we właściwej kolumnie/wierszu odpowiednio do jednostki lub z jednostką [zł] z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku:</i>  |
| R.3.1      | w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: <b>Kompozycja kwiatowa niska</b> ; w kolumnie: Wartość brutto zamówionej usługi [zł]: <b>200,00</b>  |
| R.3.2      | w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: <b>Pokaz fajerwerków</b> ; w kolumnie: Wartość brutto zamówionej usługi [zł]: <b>400,00</b>  |
| R.3.3      | w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: <b>Oprawa muzyczna - DJ</b> ; w kolumnie: Wartość brutto zamówionej usługi [zł]: <b>1000,00</b>  |
| R.3.4      | w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: <b>Fotograf</b> ; w kolumnie: Wartość brutto zamówionej usługi [zł]: <b>1050,00</b>  |
| R.3.5      | w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: <b>Pokój 2-osobowy</b> ; w kolumnie: Wartość brutto zamówionej usługi [zł]: <b>480,00</b>  |
| R.3.6      | w wierszu: Wartość brutto zamówionych usług dodatkowych [zł]: <b>3130,00</b> ;<br><i>Uwaga. Kryterium należy uznać tylko wtedy za spełnione, jeżeli wartość 3130,00 zł wynika z zapisów w Karcie kalkulacyjnej usługi gastronomicznej w Formularzu 3.</i>   |
| R.3.7      | w wierszu: Koszt brutto usługi gastronomicznej [zł]: <b>7465,00</b> ;<br><i>{dopuszcza się również poprawnie obliczoną inną sumę w odniesieniu do wpisanej wartości w Formularzu 2. i Formularzu 3.; [wg (R.2.10 + R.3.6)]}</i>   |
| R.3.8      | w wierszu: Kwota rabatu 5% [zł]: <b>373,25</b> ;<br><i>{dopuszcza się również poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanego wyniku w Formularzu 3.; wg [(R.3.7 × 5) : 100]}</i>   |
| <b>R.4</b> | <b>Rezultat 4: Karta wartości energetycznej zaplanowanego dania głównego</b>  |
|            | <i>w Formularzu 4. wpisane wyniki we właściwej kolumnie/wierszu odpowiednio do jednostki lub z jednostką [g], [kcal]:</i>   |
| R.4.1      | w wierszu: Rolada drobiowa z serem mozzarella, suszonymi pomidorami i sosem holenderskim; w kolumnie: Zawartość składników odżywczych w potrawach, w 1 porcji: Białko [g]: <b>20,8</b> ; Tłuszcz [g]: <b>44,8</b>   |
| R.4.2      | w wierszu: Beza ziemniaczana; w kolumnie: Zawartość składników odżywczych w potrawach, w 1 porcji: Węglowodany przyswajalne [g]: <b>32</b> ; Błonnik pokarmowy [g]: <b>2,8</b>  |
| R.4.3      | w wierszu: Zawartość składnika odżywczego w 1 porcji dania głównego; w kolumnie: w 1 porcji: Białko [g]: <b>28,8</b> ; Tłuszcz [g]: <b>56,8</b> ;<br><i>Uwaga. Kryterium należy uznać tylko wtedy za spełnione, jeżeli zawartość białka 28,8 g i tłuszczu 56,8 g wynika z zapisów w Karcie wartości energetycznej zaplanowanego dania głównego w Formularzu 4.</i>  |
| R.4.4      | w wierszu: Zawartość składnika odżywczego w 1 porcji dania głównego; w kolumnie: w 1 porcji: Węglowodany przyswajalne [g]: <b>38,88</b> ; Błonnik pokarmowy [g]: <b>5,96</b> ;<br><i>Uwaga. Kryterium należy uznać tylko wtedy za spełnione, jeżeli zawartość węglowodanów przyswajalnych 38,88 g i błonnika pokarmowego 5,96 g wynika z zapisów w Karcie wartości energetycznej zaplanowanego dania głównego w Formularzu 4.</i> |
| R.4.5      | w wierszu: Białko; w kolumnie: Wartość współczynnika energetycznego (współczynnik Atwatera) [kcal]: <b>4</b> ; w kolumnie: Ilość energii uzyskanej ze składnika odżywczego [kcal]: <b>115,2</b> ; <i>{dopuszcza się również poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanej zawartości białka w R.4.3 i wartości współczynnika Atwatera: 4 w Formularzu 4.; [wg (R.4.3 x 4)]}</i>                                      |

|  |  |
|--|--|
| R.4.6  | w wierszu: Tłuszcz; w kolumnie: Wartość współczynnika energetycznego (współczynnik Atwatera) [kcal]: <b>9</b> ; w kolumnie: Ilość energii uzyskanej ze składnika odżywczego [kcal]: <b>511,2</b> ; {dopuszcza się również poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanej zawartości tłuszczu w R.4.3 i wartości współczynnika Atwatera: 9 w Formularzu 4.; [wg (R.4.3 x 9)]}   |
| R.4.7  | w wierszu: Węglowodany przyswajalne; w kolumnie: Wartość współczynnika energetycznego (współczynnik Atwatera) [kcal]: <b>4</b> ; w kolumnie: Ilość energii uzyskanej ze składnika odżywczego [kcal]: <b>155,52</b> ; {dopuszcza się również poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanej zawartości węglowodanów przyswajalnych w R.4.4 i wartości współczynnika Atwatera: 4 w Formularzu 4.; [wg (R.4.4 x 4)]}                            |
| R.4.8  | w wierszu: Błonnik pokarmowy; w kolumnie: Wartość współczynnika energetycznego (współczynnik Atwatera) [kcal]: <b>2</b> ; w kolumnie: Ilość energii uzyskanej ze składnika odżywczego [kcal]: <b>11,92</b> ; {dopuszcza się również poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanej zawartości błonnika pokarmowego w R.4.4 i wartości współczynnika Atwatera: 2 w Formularzu 4.; [wg (R.4.4 x 2)]}   |
| R.4.9  | w wierszu: Wartość energetyczna zaplanowanego dania głównego [kcal]: <b>793,84</b> ; Uwaga. Kryterium należy uznać tylko wtedy za spełnione, jeżeli sumaryczna wartość 793,84 kcal wynika z zapisów w Karcie wartości energetycznej zaplanowanego dania głównego w Formularzu 4.;<br>{dopuszcza się również poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanych wyników od R.4.5 do R.4.8 w Formularzu 4.; [wg (R.4.5 + R.4.6 + R.4.7 + R.4.8)]} |
| <b>R.5</b>   | <b>Rezultat 5: Opis schematu pierwszego nakrycia stołu dla 1 gościa</b>  |
| w Formularzu 5. w legendzie do schematu wpisane we właściwym wierszu pełne nazwy zastawy stołowej w liczbie pojedynczej wybrane wyłącznie z Tabeli E.: |  |
| R.5.1  | 1. nóż stołowy średni  |
| R.5.2  | 2. łyżka stołowa średnia   |
| R.5.3  | 3. nóż stołowy duży  |
| R.5.4  | 4. widelec stołowy duży  |
| R.5.5  | 5. widelec stołowy średni  |
| R.5.6  | 6. nóż do masła  |
| R.5.7  | 7. talerz płaski Ø 17 cm; {dopuszcza się zapis: talerz płaski 17}  |
| R.5.8  | 8. goblet  |
| R.5.9  | 9. kieliszek do wina białego; {dopuszcza się również kieliszek do wina dobranego w Formularzu 2. do przystawki zimnej}   |
| <b>R.6</b>   | <b>Rezultat 6: Wykaz mebli i bielizny stołowej z obliczeniem liczby stołów</b>   |
| w Formularzu 6.  |  |
| R.6.1  | w wierszu: Stoły konsumenckie; w kolumnie: Wybór: zaznaczone wyłącznie : 100 cm x 310 cm   |
| R.6.2  | w wierszu: Obrusy bankietowe; w kolumnie: Wybór: zaznaczone wyłącznie : 150 cm x 360 cm  |
| R.6.3  | w wierszu: Minimalna długość stołu ustawionego w kształcie litery I [m]: wpisane : <b>12,2</b> ; {dopuszcza się również wartość 1220 cm}   |
| R.6.4  | w wierszu: Liczba stołów [szt.]: wpisane : <b>4</b>  |