

Nazwa
kwalifikacji:
Oznaczenie
kwalifikacji:

Numer zadania:

Kod arkusza:

Wersja arkusza:

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

HGT.12

01

HGT.12-01-25.06-SG

SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny (dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie)
R.1	Rezultat 1: Menu uroczystego obiadu z kalkulacją usługi żywieniowej
	<i>W formularzu 1 wpisane pełne nazwy potraw/napojów wyłącznie z tabeli A oraz wyniki we właściwej kolumnie/wierszu w złotych z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku odpowiednio do jednostki lub z jednostką [zł]:</i>
R.1.1	w wierszu: Przystawki zimne, w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: Galantyna z kurczaka, Pasztet z indyka z żurawiną, Ruloniki ze schabu ze szparagami, Sałatka grecka
R.1.2	w wierszu: Przystawka gorąca, w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: Pieczona flądra z jarmużem
R.1.3	w wierszu: Danie główne z dodatkami, w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: Rumszytk, ziemniaki z wody, mix sałat
R.1.4	w wierszu: Deser, w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: Mus truskawkowy
R.1.5	w wierszu: Napoje zimne bezalkoholowe, w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: Woda mineralna niegazowana, Sok jabłkowy, Herbata mrożona
R.1.6	w wierszu: Napój alkoholowy do przystawki gorącej, w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: Wino białe wytrawne; w wierszu: Napój alkoholowy do dania głównego, w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: Wino czerwone wytrawne
R.1.7	w wierszu: Napój gorący bezalkoholowy, w kolumnie: Nazwa potrawy/napoju: Kawa espresso doppio
R.1.8	w wierszu: Wartość brutto usługi żywieniowej dla 1 osoby [zł]: 167,50; <i>kryterium należy uznać za spełnione tylko wtedy, jeżeli wartość 167,50 zł wynika z zapisów w Menu uroczystego obiadu z kalkulacją usługi żywieniowej w formularzu 1</i>
R.1.9	w wierszu: Wartość brutto usługi żywieniowej dla 36 osób [zł]: 6030,00; <i>dopuszcza się poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanej wartości w formularzu 1; wg (wartość oceniona wg R.1.8 x 36)</i>
R.2	Rezultat 2: Karta kalkulacyjna przyjęcia
	<i>W formularzu 2 wpisane pełne nazwy usług dodatkowych wyłącznie z tabeli B oraz wyniki we właściwej kolumnie/wierszu w złotych z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku odpowiednio do jednostki lub z jednostką [zł]:</i>
R.2.1	w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: oprawa muzyczna - pianista; w kolumnie: Wartość brutto [zł]: 1200,00
R.2.2	w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: pokaz barmański; w kolumnie: Wartość brutto [zł]: 500,00
R.2.3	w wierszu: Wartość brutto usług dodatkowych [zł]: 1700,00; <i>Kryterium należy uznać za spełnione tylko wtedy, jeżeli wartość 1700,00 zł wynika z zapisów w Karcie kalkulacyjnej przyjęcia w formularzu 2</i>
R.2.4	w wierszu: Wartość brutto przyjęcia [zł]: 7730,00; <i>dopuszcza się poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości w formularzu 2; wg (wartość oceniona wg R.2.3 + Wartość brutto usługi żywieniowej dla 36 osób)</i>
R.2.5	w wierszu: Wartość brutto przyjęcia do zapłaty po uwzględnieniu zaliczki [zł]: 7330,00; <i>dopuszcza się poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości w formularzu 2; wg (wartość oceniona wg R.2.4 - 400,00 zł)</i>
R.3	Rezultat 3: Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania 36 porcji zupy

W formularzu 3 wpisane pełne nazwy surowców wyłącznie z tabeli C oraz jednostki miary: wyłącznie kilogramy/opakowania i wyniki bez zaokrągleń we właściwej kolumnie/wierszu:	
R.3.1	w kolumnie: Nazwa surowca: Marchew; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na 36 porcji: 5,04
R.3.2	w kolumnie: Nazwa surowca: Pietruszka; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na 36 porcji: 0,288
R.3.3	w kolumnie: Nazwa surowca: Seler; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na 36 porcji: 0,432
R.3.4	w kolumnie: Nazwa surowca: Cebula; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na 36 porcji: 0,36
R.3.5	w kolumnie: Nazwa surowca: Masło ekstra; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na 36 porcji: 0,18
R.3.6	w kolumnie: Nazwa surowca: Pomarańcza; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na 36 porcji: 1,44
R.3.7	w kolumnie: Nazwa surowca: Śmietanka 30 %; w kolumnie: Jednostka miary: op.; w kolumnie: Ilość na 36 porcji: 2
R.3.8	w kolumnie: Nazwa surowca: Słonecznik, nasiona łuskane; w kolumnie: Jednostka miary: op.; w kolumnie: Ilość na 36 porcji: 2
R.3.9	w formularzu 3 ilości surowców obliczone i wpisane wyłącznie w kilogramach/opakowaniach
R.4	Rezultat 4: Karta wartości energetycznej zupy
W formularzu 4 wpisane pełne nazwy surowców wyłącznie z tabeli D oraz wyniki bez zaokrągleń z wyjątkiem udziału energii z zupy, który należy zaokrąglić zgodnie z zasadami do dwóch miejsc po przecinku we właściwej kolumnie/wierszu odpowiednio do jednostki lub z jednostką [g], [kcal], [%]:	
R.4.1	w kolumnie: Nazwa surowca: Marchew, w kolumnie: Zawartość tłuszczu w 1 porcji [g]: 0,28; w kolumnie: Nazwa surowca: Pietruszka, w kolumnie: Zawartość tłuszczu w 1 porcji [g]: 0,04
R.4.2	w kolumnie: Nazwa surowca: Seler, w kolumnie: Zawartość tłuszczu w 1 porcji [g]: 0,036; w kolumnie: Nazwa surowca: Cebula, w kolumnie: Zawartość tłuszczu w 1 porcji [g]: 0,04
R.4.3	w kolumnie: Nazwa surowca: Masło ekstra, w kolumnie: Zawartość tłuszczu w 1 porcji [g]: 4,125; w kolumnie: Nazwa surowca: Pomarańcza, w kolumnie: Zawartość tłuszczu w 1 porcji [g]: 0,08
R.4.4	w kolumnie: Nazwa surowca: Śmietanka 30 %, w kolumnie: Zawartość tłuszczu w 1 porcji [g]: 3; w kolumnie: Nazwa surowca: Słonecznik, nasiona łuskane, w kolumnie: Zawartość tłuszczu w 1 porcji [g]: 2,185
R.4.5	w wierszu: Zawartość tłuszczu w 1 porcji zupy [g]: 9,816; <i>Kryterium należy uznać za spełnione tylko wtedy, jeżeli wartość 9,816 g wynika z zapisów w Karcie wartości energetycznej zupy w formularzu 4</i>
R.4.6	w wierszu: Węglowodany, w kolumnie: Wartość współczynnika energetycznego (współczynnik Atwatera) [kcal]: 4, w kolumnie: Ilość energii ze składnika odżywczego [kcal]: 87,96
R.4.7	w wierszu: Białka, w kolumnie: Wartość współczynnika energetycznego (współczynnik Atwatera) [kcal]: 4, w kolumnie: Ilość energii ze składnika odżywczego [kcal]: 15,48
R.4.8	w wierszu: Tłuszcze, w kolumnie: Wartość współczynnika energetycznego (współczynnik Atwatera) [kcal]: 9, w kolumnie: Ilość energii ze składnika odżywczego [kcal]: 88,344; <i>dopuszcza się poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanej wartości w formularzu 4; wg (wartość oceniona w R.4.5 x 9)</i>

R.4.9	w wierszu: Udział energii z zupy [%]: 6,39; <i>dopuszcza się poprawnie obliczoną inną wartość zaokrągloną zgodnie z zasadami do dwóch miejsc po przecinku w odniesieniu do wpisanej wartości w formularzu 4; wg $[(Wartość\ energetyczna\ zupy \times 100) : 3000]$</i>
R.5	Rezultat 5: Karta podania potraw i napojów wchodzących w skład menu uroczystego obiadu
	<i>W formularzu 5 wpisane nazwy grup potraw/napojów wyłącznie z tabeli A oraz metod obsługi:</i>
R.5.1	w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania - kolejno: Przystawki zimne, Zupa, Danie główne z dodatkami, Deser
R.5.2	w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania - Napój alkoholowy do przystawki gorącej bezpośrednio przed Przystawką gorącą; w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania - Napój alkoholowy do dania głównego bezpośrednio przed Daniem głównym z dodatkami
R.5.3	w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: Przystawki zimne; w kolumnie: Nazwa metody obsługi: rosyjska
R.5.4	w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: Przystawka gorąca; w kolumnie: Nazwa metody obsługi: niemiecka
R.5.5	w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: Zupa; w kolumnie: Nazwa metody obsługi: niemiecka
R.5.6	w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: Danie główne z dodatkami; w kolumnie: Nazwa metody obsługi: niemiecka
R.5.7	w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: Deser; w kolumnie: Nazwa metody obsługi: niemiecka
R.5.8	w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: Napoje zimne bezalkoholowe; w kolumnie: Nazwa metody obsługi: rosyjska
R.5.9	w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: Napój alkoholowy do przystawki gorącej; w kolumnie: Nazwa metody obsługi: francuska A w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: Napój alkoholowy do dania głównego; w kolumnie: Nazwa metody obsługi: francuska A
R.5.10	w kolumnie: Grupa potraw/napojów wg kolejności podania: Napój gorący bezalkoholowy; w kolumnie: Nazwa metody obsługi: niemiecka
R.6	Rezultat 6: Ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do konsumpcji przystawki gorącej, zupy, dania głównego z dodatkami i napoju gorącego bezalkoholowego
	<i>W formularzu 6 wpisane:</i>
R.6.1	w kolumnie: Przystawka gorąca w Zastawie ceramicznej i szklanej wyłącznie: 36 w wierszu: Talerze płaskie Ø 21 cm lub Talerze płaskie Ø 28 cm
R.6.2	w kolumnie: Przystawka gorąca w Sztućcach wyłącznie: 36 w wierszach: Widelce do ryb, Noże do ryb
R.6.3	w kolumnie: Zupa w Zastawie ceramicznej i szklanej wyłącznie: 36 w wierszu: Bulionówki z podstawkami
R.6.4	w kolumnie: Zupa w Sztućcach wyłącznie: 36 w wierszu: Łyżki stołowe średnie
R.6.5	w kolumnie: Danie główne z dodatkami w Zastawie ceramicznej i szklanej wyłącznie: 36 w wierszach: Talerze płaskie Ø 28 cm, Talerze płaskie Ø 21 cm
R.6.6	w kolumnie: Danie główne z dodatkami w Sztućcach wyłącznie: 36 w wierszach: Widelce stołowe duże, Noże stołowe duże
R.6.7	w kolumnie: Napój gorący bezalkoholowy w Zastawie ceramicznej i szklanej wyłącznie: 36 w wierszu: Filiżanki do kawy o pojemności 100 ml z podstawkami
R.6.8	w kolumnie: Napój gorący bezalkoholowy w Sztućcach wyłącznie: 36 w wierszu: Łyżeczki do kawy