

Nazwa
kwalifikacji:

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Oznaczenie
kwalifikacji:

HGT.12

Numer zadania: **01**

Kod arkusza: **HGT.12-01-22.06-SG**

Wersja arkusza: **SG**

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny (dopuszcza się inne zapisy równoważne merytorycznie)	
R.1	Rezultat 1: Menu uroczystego obiadu
<i>w Formularzu 1. w wierszu:</i>	
R.1.1	Danie główne - wpisane wyłącznie: filet z kurczaka sauté w ziołach
R.1.2	Dodatek skrobiowy - wpisane wyłącznie: ziemniaki z wody
R.1.3	Dodatek witaminowy - wpisane wyłącznie: sałatka z pieczonych bakłażanów
R.1.4	Alkohol do przystawki zimnej - wpisane wyłącznie: wódka wytrawna
R.1.5	Alkohol do dania głównego - wpisany wyłącznie: odpowiedni do wybranego dania głównego (do fileta z kurczaka sauté w ziołach i kurczaka w potrawce - wino białe dry; do kotleta schabowego i rumsztyka - wino czerwone dry; do paprykarza - wino białe dry lub wino czerwone dry)
R.1.6	Napój bezalkoholowy - wpisane wyłącznie: woda niegazowana
R.2	Rezultat 2: Zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania 25 porcji przystawki zimnej z dodatkami i zupy
<i>w Formularzu 2. - obliczona ilość na 25 porcji wpisana adekwatnie do jednostki zakupu:</i>	
R.2.1	Filet śledziowy marynowany: 1,25
R.2.2	Sok z cytryny: 0,5
R.2.3	Cebula: 0,625 ; jabłko: 0,5
R.2.4	Śmietana 18%: 5
R.2.5	Masło extra: 0,5
R.2.6	Koper: 5
R.2.7	Wywar jarski: 2,5
R.2.8	Groszek zielony mrożony: 1,5
R.2.9	Mąka pszenna: 0,125
R.2.10	Łuskane nasiona słonecznika: 0,125
R.3	Rezultat 3: Kalkulacja usługi żywieniowej
<i>w Formularzu 3. wpisane w wierszach odpowiednio:</i>	
R.3.1	Przystawka zimna z dodatkami: 375 zł 00 gr
R.3.2	Zupa: 250 zł 00 gr
R.3.3	Danie główne: 500 zł 00 gr
R.3.4	Dodatek skrobiowy: 125 zł 00 gr
R.3.5	Dodatek witaminowy: 137 zł 50 gr
R.3.6	Alkohol do przystawki zimnej: 100 zł 00 gr ; dopuszcza się wartość adekwatną do alkoholu dobranego w R.1.4
R.3.7	Alkohol do dania głównego: 112 zł 50 gr ; dopuszcza się wartość adekwatną do alkoholu dobranego w R.1.5
R.3.8	Wartość netto uroczystego obiadu dla 25 osób: 1 600 zł 00 gr ; dopuszcza się poprawnie obliczoną sumę wartości netto: przystawki zimnej z dodatkami, zupy, dania głównego, dodatku skrobiowego, dodatku witaminowego, alkoholu do przystawki zimnej i alkoholu do dania głównego
R.4	Rezultat 4: Karta oceny wartości energetycznej uroczystego obiadu
<i>w Formularzu 4. wpisane w wierszach odpowiednio:</i>	
R.4.1	Przystawka zimna z dodatkami [kcal]: 381,96
R.4.2	Zupa [kcal]: 216
R.4.3	Alkohol do przystawki zimnej [kcal]: 57,5
R.4.4	Alkohol do dania głównego [kcal]: 81
R.4.5	Wartość energetyczna uroczystego obiadu [kcal]: 1176,46 ; dopuszcza się sumę 440 + obliczoną wartość energetyczną przystawki zimnej z dodatkami + zupy + alkoholu do przystawki zimnej i alkoholu do dania głównego
R.4.6	Pokrycie wartości energetycznej uroczystego obiadu w całodziennym żywieniu osób dorosłych [%]: 39,22 ; dopuszcza się poprawnie obliczony wynik działania: (obliczona wartość energetyczna obiadu*100)/3000

R.4.7	Czy wartość energetyczna uroczystego obiadu stanowi 35 - 40% uśrednionej dobowej normy na energię? Podkreślone lub zaznaczone TAK lub NIE zgodnie z uzyskanym wynikiem w R.4.6
R.5	Rezultat 5: Wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania potraw i napoju
<i>w Formularzu 5. wpisane w wierszach odpowiednio w liczbie pojedynczej lub mnogiej:</i>	
R.5.1	Przystawka zimna z dodatkami: półmiski wieloporcyjne, sztucze serwisowe
R.5.2	Przystawka zimna z dodatkami: koszyki do pieczywa
R.5.3	Zupa: bulionówki 250 ml z podstawkami
R.5.4	Napój bezalkoholowy: karafki
R.6	Rezultat 6: Opis schematu nakrycia dla jednego gościa na uroczysty obiad
<i>w Formularzu 6. wpisane odpowiednio w opisie schematu:</i>	
R.6.1	1: Talerz płaski 19 cm
R.6.2	2: Widelec stołowy średni
R.6.3	3: Widelec stołowy duży
R.6.4	4: Nóż stołowy duży
R.6.5	5: Łyżka stołowa średnia
R.6.6	6: Nóż stołowy średni
R.6.7	7: Kieliszek odpowiedni do wybranego alkoholu do dania głównego
R.6.8	9: Goblet
R.6.9	10: Talerz płaski 17 cm, 12: Nóż do masła