

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 (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>Pieczyno 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> ; <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> ; <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> ; <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> ; <i>{dopuszcza się również poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanego wyniku w Formularzu 3.; wg <math>[(R.3.7 \times 5) : 100]</math>}</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> ; <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> ; <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.; {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>