

Nazwa kwalifikacji: **Organizacja żywienia i usług gastronomicznych**  
 Oznaczenie kwalifikacji: **HGT.12**  
 Numer zadania: **01**  
 Kod arkusza: **HGT.12-01-24.01-SG**  
 Wersja arkusza: **SG**

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny (dopuszcza się inne zapisy równoważne merytorycznie)
<b>R.1</b>	<b>Rezultat 1: Karta wyboru jadłospisu z uwzględnieniem wartości energetycznej obiadu</b>
	<i>W Formularzu 1. wpisane wyniki odpowiednio do jednostki lub z jednostką [kcal]; uwaga - sumaryczne wartości określone w R.1.6 oraz w R.1.7 muszą być potwierdzone w pracy Zdającego wpisami ocenianymi według kryteriów od R.1.1 do R.1.5</i>
R.1.1	w wierszu: Zupa jarzynowa z makaronem, w kolumnie: Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]: <b>279</b> ; w wierszu: Kotlet de volaille, w kolumnie: Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]: <b>284</b>
R.1.2	w wierszu: Ziemniaki purée, w kolumnie: Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]: <b>177</b> ; w wierszu: Surówka Colesław, w kolumnie: Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]: <b>177</b>
R.1.3	w wierszu: Kapuśniak, w kolumnie: Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]: <b>252</b> ; w wierszu: Potrawka z kurczaka, w kolumnie: Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]: <b>252</b>
R.1.4	w wierszu: Ryż na sypko, w kolumnie: Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]: <b>289</b> ; w wierszu: Ćwikła z chrzanem, w kolumnie: Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]: <b>78</b>
R.1.5	w wierszu: Napój wieloowocowy: Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]: obiad - propozycja 1: <b>105</b> ; obiad - propozycja 2: <b>105</b>
R.1.6	w wierszu: Wartość energetyczna obiadu - propozycja 1 [kcal]: <b>1022</b>
R.1.7	w wierszu: Wartość energetyczna obiadu - propozycja 2 [kcal]: <b>976</b>
R.1.8	w wierszu: Razem wartość energetyczna jadłospisu (Wartość energetyczna 1 porcji: posiłki bez obiadu zaplanowane w jadłospisie + obiad propozycja 1) [kcal]: <b>2975</b> ; <i>[(dopuszcza się również wartość logicznie i poprawnie obliczoną, adekwatną do zapisanych w pracy wyników obliczeń z uwzględnieniem wartości 1953 kcal, mieszczącą się w zakresie 2677,5 - 3272,5 (zakres wyniku z przyjęcia odchylenia +/-10%)]</i>
R.1.9	w wierszu: Razem wartość energetyczna jadłospisu (Wartość energetyczna 1 porcji: posiłki bez obiadu zaplanowane w jadłospisie + obiad propozycja 2) [kcal]: <b>2929</b> ; <i>[(dopuszcza się również wartość logicznie i poprawnie obliczoną, adekwatną do zapisanych w pracy wyników obliczeń z uwzględnieniem wartości 1953 kcal, mieszczącą się w zakresie 2636,1 - 3221,9 (zakres wyniku z przyjęcia odchylenia +/-10%)]</i>
<b>R.2</b>	<b>Rezultat 2: Karta oceny udziału energii uzyskanej z białka w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię</b>
	<i>W Formularzu 2. wpisane wyniki odpowiednio do jednostki lub z jednostką [g], [kcal], [%]; uwaga - sumaryczna wartość określona w R.2.5 musi być potwierdzona w pracy Zdającego wpisami ocenianymi według kryteriów od R.2.1 do R.2.4</i>
R.2.1	w wierszu: jogurt naturalny, w kolumnie: Zawartość białka w 1 porcji [g]: <b>6,45</b>

R.2.2	w wierszu: banan, w kolumnie: Zawartość białka w 1 porcji [g]: <b>1</b>
R.2.3	w wierszu: nasiona słonecznika, łuskane, w kolumnie: Zawartość białka w 1 porcji [g]: <b>1,05</b>
R.2.4	w wierszu: sok z pomarańczy, w kolumnie: Zawartość białka w 1 porcji [g]: <b>1,4</b>
R.2.5	w wierszu: Razem zawartość białka w 1 porcji II śniadania [g]: <b>9,9</b>
R.2.6	w wierszu: Razem zawartość białka w 1 porcji jadłospisu [g]: <b>96,95</b> (wartość musi uwzględniać zawartość 9,9 g białka w 1 porcji II śniadania)
R.2.7	w wierszu: Ilość energii uzyskanej z białka w 1 porcji jadłospisu [kcal]: <b>387,8</b> ; {dopuszcza się również poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanej wartości w Formularzu 2.; [wg (R.2.6 x 4)]}
R.2.8	w wierszu: Udział energii uzyskanej z białka w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię [%]: <b>13,04</b> ; {dopuszcza się również poprawnie obliczony wynik w odniesieniu do ilości energii uzyskanej z białka w 1 porcji jadłospisu wpisanej w Formularzu 2., zaokrąglony zgodnie z zasadami matematycznymi do dwóch miejsc po przecinku; [wg (R.2.7 x 100) : 2975]}
R.2.9	w wierszu: Czy obliczony udział energii uzyskanej z białka w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię mieści się w przedziale zalecanym przez ekspertów FAO/WHO? - zaznaczone wyłącznie: <b>Tak</b> przy wyniku 13,04%; (dopuszcza się również zaznaczone TAK lub NIE w zależności od prawidłowej interpretacji wpisanej wartości w Formularzu 2. w wierszu: Udział energii uzyskanej z białka w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię [%])
<b>R.3</b>	<b>Rezultat 3: Zapotrzebowanie na surowce i półprodukty do sporządzenia I śniadania</b>
<i>W Formularzu 3. w kolumnie Ilość na 35 porcji w jednostce miary zakupu wpisane wyniki (bez zaokrągleń) odpowiednio do jednostki lub z jednostką [szt.], [kg], [l], [główka]; dopuszcza się również poprawnie obliczoną wartość z właściwą jednostką z wyjątkiem: jaj (w sztukach), awokado (w sztukach), czosnku (w główkach), chleba baltonowskiego (w sztukach) i herbaty w saszetkach (w sztukach):</i>	
R.3.1	w wierszu: jajo [szt.]: <b>70</b>
R.3.2	w wierszu: pomidor [kg]: <b>3,5</b>
R.3.3	w wierszu: bazylia świeża [kg]: <b>0,105</b>
R.3.4	w wierszu: oliwa z oliwek [l]: <b>0,35</b>
R.3.5	w wierszu: awokado [szt.]: <b>17,5</b>
R.3.6	w wierszu: czosnek [główka]: <b>3,5</b>
R.3.7	w wierszu: cytryna [kg]: <b>0,35</b>
R.3.8	w wierszu: chleb baltonowski [szt.]: <b>3,5</b>
R.3.9	w wierszu: miód pszczeli [kg]: <b>0,35</b> ; w wierszu: masło extra [kg]: <b>0,35</b>
R.3.10	w wierszu: herbata w saszetkach [szt.]: <b>35</b>
<b>R.4</b>	<b>Rezultat 4: Karta kalkulacyjna ceny I śniadania dla 35 osób</b>
<i>W Formularzu 4. wpisane wyniki w złotych z groszami odpowiednio do jednostki lub z jednostką:</i>	
R.4.1	w kolumnie: Koszt surowców/półproduktów na 35 porcji, w wierszu - jajo [zł]: <b>70,00</b> ; w wierszu - pomidor [zł]: <b>29,75</b>
R.4.2	w kolumnie: Koszt surowców/półproduktów na 35 porcji, w wierszu - bazylia świeża [zł]: <b>15,75</b> ; w wierszu - oliwa z oliwek [zł]: <b>14,35</b>
R.4.3	w kolumnie: Koszt surowców/półproduktów na 35 porcji, w wierszu - awokado [zł]: <b>140,00</b> ; w wierszu - czosnek [zł]: <b>12,25</b>

R.4.4	w kolumnie: Koszt surowców/półproduktów na 35 porcji, w wierszu - cytryna [zł]: <b>3,15</b> ; w wierszu - chleb baltonowski [zł]: <b>22,75</b>
R.4.5	w kolumnie: Koszt surowców/półproduktów na 35 porcji, w wierszu - miód pszczeli [zł]: <b>14,70</b> ; w wierszu - masło extra [zł]: <b>14,00</b>
R.4.6	w wierszu: Razem koszt surowców/półproduktów na 35 porcji [zł]: <b>336,70</b> <i>Uwaga. Kryterium należy uznać tylko wtedy za spełnione, jeżeli wartość 336,70 zł wynika z zapisów w Karcie kalkulacyjnej</i>
R.4.7	w wierszu: Wartość marży gastronomicznej 170% [zł]: <b>572,39</b> ; {dopuszcza się również poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości w Formularzu 4.; wg [(Razem koszt surowców/półproduktów na 35 porcji × 170) : 100]}
R.4.8	w wierszu: Wartość marży gastronomicznej 1000% [zł]: <b>105,00</b> ; {dopuszcza się również poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości w Formularzu 4.; wg [(Koszt surowców/półproduktów na 35 porcji - Herbata w saszetkach × 1000) : 100]}
R.4.9	w wierszu: Kwota podatku VAT 23% [zł]: <b>26,57</b> ; {dopuszcza się również poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości w Formularzu 4.; wg [(Cena netto 35 porcji herbaty (napoju) po uwzględnieniu marży × 23) : 100]}
R.4.10	w wierszu: Cena brutto 35 porcji I śniadania [zł]: <b>1123,89</b> <i>Uwaga. Kryterium należy uznać tylko wtedy za spełnione, jeżeli wartość 1123,89 zł wynika z zapisów w Karcie kalkulacyjnej</i>
<b>R.5</b>	<b>Rezultat 5: Wykaz zastawy stołowej do podania i konsumpcji obiadu, podwieczorku i kolacji zaplanowanych w jadłospisie</b>
<i>W Formularzu 5. zaznaczone w kolumnie:</i>	
R.5.1	Do podania i konsumpcji obiadu - Zastawa ceramiczna: wyłącznie <b>talerze płaskie Ø 28 cm, talerze głębokie Ø 26 cm, wazy do zupy</b> ; (dopuszcza się również talerze płaskie Ø 21 cm; dopuszcza się półmiski wieloporcyjne, jeżeli nie są zaznaczone salaterki)
R.5.2	Do podania i konsumpcji obiadu - Zastawa szklana: wyłącznie <b>tumblerzy o pojemności 250 ml, salaterki o pojemności 1,5 l</b> (dopuszcza się brak zaznaczenia salaterki, jeżeli są zaznaczone półmiski wieloporcyjne)
R.5.3	Do podania i konsumpcji obiadu - Sztućce: <b>łyżki wazowe do zup, łyżki i widelce sałatkowe</b>
R.5.4	Do podania i konsumpcji obiadu - Sztućce: <b>łyżki stołowe duże, widelce stołowe duże, noże stołowe duże</b>
R.5.5	Do podania i konsumpcji podwieczorku - Zastawa ceramiczna: wyłącznie <b>talerze płaskie Ø 21 cm</b>
R.5.6	Do podania i konsumpcji podwieczorku - Zastawa szklana: wyłącznie <b>goblety, dzbanki o pojemności 1,5 l</b>
R.5.7	Do podania i konsumpcji podwieczorku - Sztućce: wyłącznie <b>widelce stołowe małe lub widelce stołowe średnie</b> (dopuszcza się widelce stołowe małe oraz łyżki stołowe małe lub widelce stołowe średnie oraz łyżki stołowe średnie)
R.5.8	Do podania i konsumpcji kolacji - Zastawa ceramiczna: wyłącznie <b>talerze płaskie Ø 21 cm, filiżanki o pojemności 250 ml z podstawkami</b>
R.5.9	Do podania i konsumpcji kolacji - Sztućce: wyłącznie <b>widelce stołowe średnie, noże stołowe średnie, łyżeczki do kawy</b> (dopuszcza się brak łyżeczek do kawy)
R.5.10	Do podania i konsumpcji kolacji - Inne: wyłącznie <b>koszyki na pieczywo</b>