

Nazwa
kwalifikacji:
Symbol
kwalifikacji:

Numer zadania: 01

Kod arkusza: HGT.12-01-26.06-SG

Wersja arkusza: SG

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

HGT.12

HGT.12-01-26.06-SG

SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny
R.1	Rezultat 1: Menu uroczystego obiadu
<i>W formularzu 1 wpisane pełne nazwy potraw/dodatków/napojów wyłącznie z tabeli A:</i>	
R.1.1	w Menu dla osób dorosłych, w wierszu: Przystawka zimna z dodatkiem: Tatar z łososia z kaparami i oliwą truflową, pieczywo
R.1.2	w Menu dla osób dorosłych, w wierszu: Zupa: Krem z kurek z groszkiem ptysiowym
R.1.3	w Menu dla osób dorosłych, w wierszu: Danie główne z dodatkami: Polędwiczki wieprzowe zapiekane z serem, ziemniaki z wody, surówka z papryki i ogórka
R.1.4	w Menu dla osób dorosłych, w wierszu: Deser: Sernik z malinami i sosem czekoladowym
R.1.5	w Menu dla osób dorosłych, w wierszu: Napój zimny bezalkoholowy: Woda mineralna niegazowana; w Menu dla osób dorosłych, w wierszu: Napój gorący bezalkoholowy: Kawa z dodatkami, Herbata z dodatkami
R.1.6	w Menu dla osób dorosłych, w wierszu: Napój alkoholowy do przystawki zimnej z dodatkiem: Wino białe wytrawne <i>Dopuszcza się również inny napój alkoholowy dobrany zgodnie ze sztuką w zawodzie do wpisanej przystawki zimnej z dodatkiem w formularzu 1</i> w Menu dla osób dorosłych, w wierszu: Napój alkoholowy do dania głównego z dodatkami: Wino czerwone wytrawne <i>Dopuszcza się również inny napój alkoholowy dobrany zgodnie ze sztuką w zawodzie do wpisanego dania głównego z dodatkami w formularzu 1</i>
R.1.7	w Menu dla dzieci, w wierszu: Zupa: Rosół z makaronem
R.1.8	w Menu dla dzieci, w wierszu: Danie główne z dodatkami: Faworki z indyka, pieczone ziemniaki, surówka z marchwi
R.1.9	w Menu dla dzieci, w wierszu: Deser: Lody waniliowe z bitą śmietanką i malinami
R.1.10	w Menu dla dzieci, w wierszu: Napój zimny bezalkoholowy: Sok pomarańczowy
R.2	Rezultat 2: Zapotrzebowanie na surowce do przygotowania sernika z malinami i sosem czekoladowym oraz rosolu z makaronem
<i>W formularzu 2 wpisane pełne nazwy surowców wyłącznie z tabeli B, jednostki miary wyłącznie kilogram/sztuka/opakowanie/pęczek i wyniki bez zaokrągleń we właściwej kolumnie/wierszu:</i>	
R.2.1	sernik z malinami i sosem czekoladowym, w kolumnie: Nazwa surowca: Twaróg półtłusty; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na zamówione porcje: 1,2; sernik z malinami i sosem czekoladowym w kolumnie: Nazwa surowca: Cukier kryształ; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na zamówione porcje: 0,18
R.2.2	sernik z malinami i sosem czekoladowym, w kolumnie: Nazwa surowca: Jajo; w kolumnie: Jednostka miary: szt.; w kolumnie: Ilość na zamówione porcje: 5
R.2.3	sernik z malinami i sosem czekoladowym, w kolumnie: Nazwa surowca: Śmietanka 30 %; w kolumnie: Jednostka miary: op.; w kolumnie: Ilość na zamówione porcje: 2

R.2.4	sernik z malinami i sosem czekoladowym, w kolumnie: Nazwa surowca: Cukier wanilinowy; w kolumnie: Jednostka miary: op.; w kolumnie: Ilość na zamówione porcje: 1; sernik z malinami i sosem czekoladowym, w kolumnie: Nazwa surowca: Budyń śmietankowy; w kolumnie: Jednostka miary: op.; w kolumnie: Ilość na zamówione porcje: 2
R.2.5	sernik z malinami i sosem czekoladowym, w kolumnie: Nazwa surowca: Czekolada mleczna; w kolumnie: Jednostka miary: op.; w kolumnie: Ilość na zamówione porcje: 6
R.2.6	sernik z malinami i sosem czekoladowym, w kolumnie: Nazwa surowca: Maliny; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na zamówione porcje: 0,6; rosół z makaronem, w kolumnie: Nazwa surowca: Kurczak z wolnego wybiegu; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na zamówione porcje: 0,48
R.2.7	rosół z makaronem, w kolumnie: Nazwa surowca: Szponder; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na zamówione porcje: 0,36; rosół z makaronem, w kolumnie: Nazwa surowca: Marchew; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na zamówione porcje: 0,18
R.2.8	rosół z makaronem, w kolumnie: Nazwa surowca: Nać pietruszki; w kolumnie: Jednostka miary: pęczek; w kolumnie: Ilość na zamówione porcje: 1; rosół z makaronem, w kolumnie: Nazwa surowca: Makaron czterojajeczny; w kolumnie: Jednostka miary: kg; w kolumnie: Ilość na zamówione porcje: 0,18
R.3	Rezultat 3: Karta oceny wartości energetycznej deseru dla osób dorosłych
	<i>W formularzu 3 wpisane pełne nazwy surowców wyłącznie z tabeli C oraz wyniki bez zaokrągleń we właściwej kolumnie/wierszu odpowiednio do jednostki lub z jednostką [g], [kcal]:</i>
R.3.1	w kolumnie: Nazwa surowca: Twaróg półtłusty, w kolumnie: Zawartość węglowodanów w 1 porcji [g]: 2,22; w kolumnie: Nazwa surowca: Jajo, w kolumnie: Zawartość węglowodanów w 1 porcji [g]: 0,075
R.3.2	w kolumnie: Nazwa surowca: Budyń śmietankowy, w kolumnie: Zawartość węglowodanów w 1 porcji [g]: 0,64; w kolumnie: Nazwa surowca: Czekolada mleczna, w kolumnie: Zawartość węglowodanów w 1 porcji [g]: 16,41
R.3.3	w wierszu: Zawartość węglowodanów w 1 porcji [g]: 34,152 <i>Uwaga! Kryterium należy uznać za spełnione tylko wtedy, jeżeli wpisana zawartość węglowodanów w 1 porcji 34,152 wynika z zapisów w Karcie oceny wartości energetycznej deseru dla osób dorosłych w formularzu 3</i> <i>Dopuszcza się również inną wartość wynikającą z sumy wpisanych wartości w kolumnie Zawartość węglowodanów w 1 porcji [g] w formularzu 3</i>
R.3.4	w wierszu: Węglowodany, w kolumnie: Wartość współczynnika energetycznego (współczynnik Atwatera) [kcal]: 4, w kolumnie: Ilość energii ze składnika odżywczego [kcal]: 136,608 <i>Uwaga! Kryterium należy uznać za spełnione tylko wtedy, jeżeli wpisana ilość energii ze składnika odżywczego 136,608 wynika z prawidłowo przeniesionej zawartości węglowodanów w 1 porcji w Karcie oceny wartości energetycznej deseru dla osób dorosłych w formularzu 3</i> <i>Dopuszcza się również inną wartość w odniesieniu do wpisanej wartości w formularzu 3; wg (wartość oceniona w R.3.3 x 4)</i>
R.3.5	w wierszu: Białko, w kolumnie: Wartość współczynnika energetycznego (współczynnik Atwatera) [kcal]: 4, w kolumnie: Ilość energii ze składnika odżywczego [kcal]: 68,56
R.3.6	w wierszu: Tłuszcz, w kolumnie: Wartość współczynnika energetycznego (współczynnik Atwatera) [kcal]: 9, w kolumnie: Ilość energii ze składnika odżywczego [kcal]: 234,45

R.3.7	w wierszu: Wartość energetyczna 1 porcji deseru dla osób dorosłych [kcal]: 439,618 <i>Uwaga! Kryterium należy uznać za spełnione tylko wtedy, jeżeli wpisana wartość energetyczna 1 porcji deseru dla osób dorosłych 439,618 wynika z zapisów w Karcie oceny wartości energetycznej deseru dla osób dorosłych w formularzu 3</i> <i>Dopuszcza się również inną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości w formularzu 3; wg (wartość oceniona w R.3.4 + R.3.5 + R.3.6)</i>
R.4	Rezultat 4: Karta kalkulacyjna przyjęcia urodzinowego
	<i>W formularzu 4 wpisane pełne nazwy potraw/dodatków/napojów i usług dodatkowych wyłącznie z tabeli A i E oraz wyniki z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku we właściwej kolumnie/wierszu odpowiednio do jednostki lub z jednostką [zł]:</i>
R.4.1	w kolumnie: Nazwa potrawy/dodatku/napoju: Sernik z malinami i sosem czekoladowym, w kolumnie: Wartość brutto [zł]: 440,00; w kolumnie: Nazwa potrawy/dodatku/napoju: Woda mineralna niegazowana, w kolumnie: Wartość brutto [zł]: 120,00
R.4.2	w kolumnie: Nazwa potrawy/dodatku/napoju: Rosół z makaronem, w kolumnie: Wartość brutto [zł]: 90,00; w kolumnie: Nazwa potrawy/dodatku/napoju: Sok pomarańczowy, w kolumnie: Wartość brutto [zł]: 48,00
R.4.3	w wierszu: Wartość brutto usług żywieniowych [zł]: 3450,00 <i>Uwaga! Kryterium należy uznać za spełnione tylko wtedy, jeżeli wpisana wartość brutto usług żywieniowych 3450,00 wynika z zapisów w Karcie kalkulacyjnej przyjęcia urodzinowego w formularzu 4</i> <i>Dopuszcza się również inną wartość wynikającą z sumy wpisanych wartości w kolumnie Wartość brutto [zł] w formularzu 4</i>
R.4.4	w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: Animacje zabaw dla dzieci, w kolumnie: Wartość brutto [zł]: 1200,00
R.4.5	w kolumnie: Nazwa usługi dodatkowej: Zabawa - karaoke, w kolumnie: Wartość brutto [zł]: 400,00
R.4.6	w wierszu: Wartość brutto usług dodatkowych [zł]: 2200,00 <i>Uwaga! Kryterium należy uznać za spełnione tylko wtedy, jeżeli wpisana wartość brutto usług dodatkowych 2200,00 wynika z zapisów w Karcie kalkulacyjnej przyjęcia urodzinowego w formularzu 4</i> <i>Dopuszcza się również inną wartość wynikającą z sumy wpisanych wartości w kolumnie Wartość brutto [zł] w formularzu 4</i>
R.4.7	w wierszu: Wartość rabatu 5 % [zł]: 282,50; <i>Uwaga! Kryterium należy uznać za spełnione tylko wtedy, jeżeli wpisana wartość rabatu 5 % 282,50 wynika z wpisanej wartości brutto przyjęcia urodzinowego w Karcie kalkulacyjnej przyjęcia urodzinowego w formularzu 4</i> <i>Dopuszcza się również inną wartość w odniesieniu do wpisanej wartości w formularzu 4; wg [(Wartość brutto przyjęcia urodzinowego x 5):100]</i>
R.4.8	w wierszu: Wartość brutto przyjęcia urodzinowego po uwzględnieniu rabatu [zł]: 5367,50 <i>Uwaga! Kryterium należy uznać za spełnione tylko wtedy, jeżeli wpisana wartość brutto przyjęcia urodzinowego po uwzględnieniu rabatu 5367,50 wynika z zapisów w Karcie kalkulacyjnej przyjęcia urodzinowego w formularzu 4</i> <i>Dopuszcza się również inną wartość wynikającą z różnicy wpisanych wartości w formularzu 4; wg (Wartość brutto przyjęcia urodzinowego - wartość oceniona w R.4.7)</i>
R.5	Rezultat 5: Ilościowy wykaz zastawy stołowej niezbędnej do podania i konsumpcji przystawki zimnej z dodatkiem
	<i>W formularzu 5 wpisane pełne nazwy zastawy stołowej wyłącznie z tabeli F w liczbie pojedynczej lub mnogiej oraz ilości we właściwej kolumnie/wierszu w sztukach/kompletach:</i>
R.5.1	w kolumnie: Nazwa zastawy stołowej: Talerze płaskie Ø 21 cm, w kolumnie: Ilość [szt./komplet]: 20

R.5.2	w kolumnie: Nazwa zastawy stołowej: Talerze płaskie Ø 17 cm, w kolumnie: Ilość [szt./komplet]: 20
R.5.3	w kolumnie: Nazwa zastawy stołowej: Noże stołowe średnie, w kolumnie: Ilość [szt./komplet]: 20
R.5.4	w kolumnie: Nazwa zastawy stołowej: Widelce stołowe średnie, w kolumnie: Ilość [szt./komplet]: 20
R.5.5	w kolumnie: Nazwa zastawy stołowej: Koszyki na pieczywo
R.6	Rezultat 6: Ilościowy wykaz wyposażenia i bielizny stołowej na przyjęcie urodzinowe
<i>W formularzu 6 wpisane pełne nazwy wyposażenia/bielizny stołowej wyłącznie z tabeli G oraz ilości we właściwej kolumnie/wierszu w sztukach:</i>	
R.6.1	w kolumnie: Nazwa wyposażenia/bielizny stołowej: Stoły Ø 160 cm, w kolumnie: Ilość [szt.]: 1
R.6.2	w kolumnie: Nazwa wyposażenia/bielizny stołowej: Stoły 90 x 160 cm, w kolumnie: Ilość [szt.]: 5
R.6.3	w kolumnie: Nazwa wyposażenia/bielizny stołowej: Krzesła restauracyjne, w kolumnie: Ilość [szt.]: 26
R.6.4	w kolumnie: Nazwa wyposażenia/bielizny stołowej: Moltony Ø 160 cm, w kolumnie: Ilość [szt.]: 1 <i>Dopuszcza się również inną dobraną wielkość i liczbę moltonów do wpisanych okrągłych stołów z tabeli G w formularzu 6</i>
R.6.5	w kolumnie: Nazwa wyposażenia/bielizny stołowej: Moltony 90 x 160 cm, w kolumnie: Ilość [szt.]: 5 <i>Dopuszcza się również inną dobraną wielkość i liczbę moltonów do wpisanych prostokątnych stołów z tabeli G w formularzu 6</i>
R.6.6	w kolumnie: Nazwa wyposażenia/bielizny stołowej: Obrusy Ø 220 cm białe, w kolumnie: Ilość [szt.]: 1 <i>Dopuszcza się również inną dobraną wielkość i liczbę obrusów białych do wpisanych okrągłych stołów z tabeli G w formularzu 6</i>
R.6.7	w kolumnie: Nazwa wyposażenia/bielizny stołowej: Obrusy 150 x 220 cm białe, w kolumnie: Ilość [szt.]: 5 <i>Dopuszcza się również inną dobraną wielkość i liczbę obrusów białych do wpisanych prostokątnych stołów z tabeli G w formularzu 6</i>
R.6.8	w kolumnie: Nazwa wyposażenia/bielizny stołowej: Serwety indywidualnego użytku srebrne, w kolumnie: Ilość [szt.]: 26