

Nazwa
kwalifikacji:
Oznaczenie
kwalifikacji:

Organizacja żywienia i usług gastronomicznychNumer zadania: **01****HGT.12**

Kod arkusza:

HGT.12-01-25.01-SG

Wersja arkusza:

SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny (dopuszcza się inne sformułowania poprawne merytorycznie)
R.1	Rezultat 1: Zapotrzebowanie na surowce niezbędne do sporządzenia śniadania
	<i>W formularzu 1. w kolumnie: Ilość na 32 porcje wpisane wyniki (bez zaokrągleń) odpowiednio do jednostki lub z jednostką [szt.], [l], [op.], [kg]; dopuszcza się również poprawnie obliczoną wartość z właściwą jednostką z wyjątkiem: jaj (w sztukach), chleba tostowego (w sztukach) i płatków kukurydzianych czekoladowych (w opakowaniach):</i>
R.1.1	w wierszu: jajo [szt.]: 96
R.1.2	w wierszu: ocet winny biały [l]: 0,24
R.1.3	w wierszu: chleb tostowy [szt.]: 3
R.1.4	w wierszu: szynka [kg]: 0,96
R.1.5	w wierszu: masło klarowane [kg]: 1,2
R.1.6	w wierszu: cebula [kg]: 0,04; w wierszu: cytryna [kg]: 0,2
R.1.7	w wierszu: mleko 2 % [l]: 6,4
R.1.8	w wierszu: płatki kukurydziane czekoladowe [op.]: 2
R.1.9	w wierszu: pomidor [kg]: 1,6; w wierszu: ogórek [kg]: 1,6
R.2	Rezultat 2: Karta kalkulacyjna jednodniowego wyżywienia dla 32 osób
	<i>W formularzu 2. wpisane pełne nazwy potraw/dodatków/napojów wyłącznie z tabeli B. oraz wyniki w złotych z dokładnością do dwóch miejsc po przecinku odpowiednio do jednostki lub z jednostką [zł]:</i>
R.2.1	w kolumnie: Nazwa potrawy/dodatku: Jaja po benedyktyńsku; w kolumnie: Wartość netto 32 porcji potrawy/dodatku [zł]: 496,00; w kolumnie: Nazwa potrawy/dodatku: Płatki kukurydziane czekoladowe z mlekiem; w kolumnie: Wartość netto 32 porcji potrawy/dodatku [zł]: 192,00
R.2.2	w kolumnie: Nazwa potrawy/dodatku: Pomidor; w kolumnie: Wartość netto 32 porcji potrawy/dodatku [zł]: 96,00; w kolumnie: Nazwa potrawy/dodatku: Ogórek; w kolumnie: Wartość netto 32 porcji potrawy/dodatku [zł]: 96,00
R.2.3	w kolumnie: Nazwa potrawy/dodatku: Krem z pieczarek; w kolumnie: Wartość netto 32 porcji potrawy/dodatku [zł]: 592,00; w kolumnie: Nazwa potrawy/dodatku: Sznycel ministerski; w kolumnie: Wartość netto 32 porcji potrawy/dodatku [zł]: 640,00
R.2.4	w kolumnie: Nazwa potrawy/dodatku: Ziemniaki z wody; w kolumnie: Wartość netto 32 porcji potrawy/dodatku [zł]: 192,00; w kolumnie: Nazwa potrawy/dodatku: Surówka z kapusty włoskiej i papryki; w kolumnie: Wartość netto 32 porcji potrawy/dodatku [zł]: 256,00
R.2.5	w kolumnie: Nazwa potrawy/dodatku: Galaretka z owoców leśnych; w kolumnie: Wartość netto 32 porcji potrawy/dodatku [zł]: 480,00; w kolumnie: Nazwa potrawy/dodatku: Terrina rybna; w kolumnie: Wartość netto 32 porcji potrawy/dodatku [zł]: 656,00
R.2.6	w wierszu: Razem wartość netto potraw/dodatków dla 32 osób [zł]: 4320,00 <i>Kryterium należy uznać za spełnione tylko wtedy, jeżeli wartość 4320,00 zł wynika z zapisów w Karcie kalkulacyjnej jednodniowego wyżywienia dla 32 osób w formularzu 2.</i>
R.2.7	w wierszu: Kwota podatku VAT 8 % [zł]: 345,60; <i>dopuszcza się również poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanego wyniku w formularzu 2.; wg [(wartość oceniona wg R.2.6 × 8) : 100]</i>

R.2.8	w kolumnie: Nazwa napoju: Woda mineralna niegazowana; w kolumnie: Wartość netto 32 porcji napoju [zł]: 160,00
R.2.9	w wierszu: Kwota podatku VAT 23 % [zł]: 139,84; <i>dopuszcza się również poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanego wyniku w formularzu 2.; wg $[(Razem\ wartość\ netto\ napojów\ dla\ 32\ osób \times 23) : 100]$</i>
R.2.10	w wierszu: Wartość brutto jednodniowego wyżywienia dla 32 osób [zł]: 5413,44; <i>dopuszcza się również poprawnie obliczoną inną wartość wynikającą z sumy poprawnie obliczonych wyników wpisanych w formularzu 2. (Wartość brutto potraw/dodatków dla 32 osób [zł] + Wartość brutto napojów dla 32 osób [zł])</i>
R.3	Rezultat 3: Karta oceny wartości energetycznej obiadu
<i>W formularzu 3. wpisane pełne nazwy potraw/dodatków/napojów wyłącznie z tabeli C. oraz wyniki we właściwej kolumnie/wierszu odpowiednio do jednostki lub z jednostką [kcal], [%]:</i>	
R.3.1	w kolumnie: Nazwa potrawy/dodatku/napoju: Krem z pieczarek; w kolumnie: Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]: 240,0
R.3.2	w kolumnie: Nazwa potrawy/dodatku/napoju: Sznycel ministerski; w kolumnie: Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]: 250,0
R.3.3	w kolumnie: Nazwa potrawy/dodatku/napoju: Ziemniaki z wody; w kolumnie: Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]: 154,0
R.3.4	w kolumnie: Nazwa potrawy/dodatku/napoju: Surówka z kapusty włoskiej i papryki; w kolumnie: Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]: 53,0
R.3.5	w kolumnie: Nazwa potrawy/dodatku/napoju: Galaretka z owoców leśnych; w kolumnie: Wartość energetyczna 1 porcji [kcal]: 220,0
R.3.6	w wierszu: Razem wartość energetyczna 1 porcji [kcal]: 917,0 <i>Kryterium należy uznać za spełnione tylko wtedy, jeżeli wartość 917,0 kcal wynika z zapisów w Karcie oceny wartości energetycznej obiadu w formularzu 3.</i>
R.3.7	w wierszu: Dobowe zapotrzebowanie na energię dla chłopców w wieku 16 lat o małej aktywności fizycznej [kcal]: 3000
R.3.8	w wierszu: Zalecany udział obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię [%]: 30-35
R.3.9	w wierszu: Udział energii z zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię [%]: 30,57; <i>dopuszcza się poprawnie obliczoną inną wartość w odniesieniu do wpisanej wartości w formularzu 3.; wg $[(wartość\ oceniona\ wg\ R.3.6 \times 100) : 3000]$</i>
R.3.10	w wierszu: Czy udział energii z zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię mieści się w zalecanym przedziale? Zaznaczone wyłącznie TAK przy wyniku 30,57; <i>dopuszcza się zaznaczone TAK lub NIE w zależności od prawidłowej interpretacji wpisanej wartości w formularzu 3. w wierszu: Udział energii z zaplanowanego obiadu w pokryciu dobowego zapotrzebowania na energię [%]</i>
R.4	Rezultat 4: Zapotrzebowanie na zastawę stołową niezbędną do podania i konsumpcji obiadu
<i>W formularzu 4. w kolumnie Nazwa zastawy stołowej wpisane pełne nazwy zastawy stołowej w liczbie pojedynczej lub mnogiej wybrane wyłącznie z tabeli E.:</i>	
R.4.1	w wierszu: Krem z pieczarek: z zastawy porcelanowej i szklanej wyłącznie: Bulionówki o pojemności 250 ml z podstawkami
R.4.2	w wierszu: Krem z pieczarek: ze sztućców wyłącznie: Łyżki stołowe średnie
R.4.3	w wierszu: Sznycel ministerski, ziemniaki z wody, surówka z kapusty włoskiej i papryki: z zastawy porcelanowej i szklanej wyłącznie: Talerze płaskie Ø 28 cm, Talerze płaskie Ø 21 cm
R.4.4	w wierszu: Sznycel ministerski, ziemniaki z wody, surówka z kapusty włoskiej i papryki: ze sztućców wyłącznie: Widelce stołowe duże, Noże stołowe duże
R.4.5	w wierszu: Galaretka z owoców leśnych: z zastawy porcelanowej i szklanej wyłącznie: Pucharki z podstawkami
R.4.6	w wierszu: Galaretka z owoców leśnych: ze sztućców wyłącznie: Łyżki małe

R.4.7	w wierszu: Woda mineralna niegazowana: z zastawy porcelanowej i szklanej wyłącznie: Goblety o pojemności 250 ml, Dzbanki szklane
R.5	Rezultat 5: Szkic jednego nakrycia do konsumpcji kolacji z opisem
	<i>W formularzu 5. zaplanowane i wpisane pełne nazwy zastawy stołowej wyłącznie z tabeli E. w liczbie pojedynczej:</i>
R.5.1	z lewej strony nakrycia ze sztućców wyłącznie: Widelec stołowy średni, Nóż do masła; <i>dopuszcza się widelec stołowy duży i nóż do masła</i>
R.5.2	z lewej strony nakrycia z zastawy porcelanowej i szklanej wyłącznie: Talerz płaski Ø 17 cm
R.5.3	na dobranym talerzu wyłącznie: Nóż do masła
R.5.4	z prawej strony nakrycia ze sztućców wyłącznie: Nóż stołowy średni; <i>dopuszcza się nóż stołowy duży</i>
R.5.5	z prawej strony nakrycia z zastawy porcelanowej i szklanej wyłącznie: Filiżanka o pojemności 250 ml z podstawką