

Nazwa kwalifikacji:

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych

Oznaczenie kwalifikacji:

HGT.12Numer zadania: **01**

Kod arkusza:

HGT.12-01-23.01-SG

Wersja arkusza:

SG

Lp.	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny (dopuszcza się inne zapisy równoważne merytorycznie)
R.1	Rezultat 1: Menu uroczystego obiadu
	<i>w Formularzu 1. w kolumnie Nazwa potrawy/napoju wpisane odpowiednio: (zapisane w liczbie pojedynczej lub liczbie mnogiej)</i>
R.1.1	Danie główne - wyłącznie wpisane: pieczona pierś z kaczki
R.1.2	Dodatek skrobiowy - wyłącznie wpisane: ziemniaki z wody
R.1.3	Dodatek witaminowy - wyłącznie wpisane: surówka z marchwi i salsefii
R.1.4	Deser - wyłącznie wpisane: naleśnik flambirowany
R.1.5	Wino do przystawki zimnej - wyłącznie wpisane: wino czerwone dry
R.1.6	Wino do dania głównego - wyłącznie wpisane: wino czerwone dry ; <i>dopuszcza się wino białe dry, jeżeli w Formularzu 1. w wierszu danie główne jest zapisane: pieczona perliczka lub kurczak po polsku lub szaszłyki z indyka lub przepiórka duszona</i>
R.2	Rezultat 2: Zapotrzebowanie na surowce, półprodukty i produkty niezbędne do przygotowania 14 porcji przystawki zimnej z dodatkami i zupy
	<i>w Formularzu 2. w kolumnie Ilość na 14 porcji w jednostce miary zakupu wpisane odpowiednio: (dopuszcza się poprawnie obliczone wartości z wpisaną właściwą jednostką)</i>
R.2.1	Polędwica wołowa [kg]: 0,91 ; ser parmezan [kg]: 0,14
R.2.2	Kapary [kg]: 0,112
R.2.3	Oliwa z oliwek [l]: 0,21
R.2.4	Rukola [kg]: 0,07
R.2.5	Masło extra [kg]: 0,14
R.2.6	Pieczywo pszenne [szt.]: 0,5
R.2.7	Wywar jarski [l]: 1,4
R.2.8	Pomidory [kg]: 1,4
R.2.9	Śmietana 18% [op.]: 1
R.2.10	Bekon [kg]: 0,14 ; mąka pszenna [kg]: 0,07
R.3	Rezultat 3: Kalkulacja usługi żywieniowej
	<i>w Formularzu 3. w kolumnie Wartość netto wpisane:</i>
R.3.1	Przystawka zimna z dodatkami: 252 zł 00 gr
R.3.2	Zupa: 175 zł 00 gr
R.3.3	Danie główne: 308 zł 00 gr
R.3.4	Dodatek skrobiowy: 81 zł 20 gr
R.3.5	Dodatek witaminowy: 72 zł 80 gr
R.3.6	Deser: 252 zł 00 gr
R.3.7	Wino do przystawki zimnej: 84 zł 00 gr
R.3.8	Wino do dania głównego: 84 zł 00 gr
R.3.9	Cena netto uroczystego obiadu dla 1 osoby: 93 zł 50 gr ; <i>dopuszcza się matematycznie poprawnie obliczoną wartość w odniesieniu do wpisanych wartości netto posiłków i napojów w Formularzu 3.; $(R.3.1 + R.3.2 + R.3.3 + R.3.4 + R.3.5 + R.3.6 + R.3.7 + R.3.8) : 14$</i>
R.3.10	We wszystkich wierszach matematycznie poprawnie wpisane wartości złotych i groszy w odpowiedniej kolumnie [zł] i [gr]
R.4	Rezultat 4: Karta oceny wartości energetycznej uroczystego obiadu
	<i>w Formularzu 4.:</i>
R.4.1	w wierszu: Przystawka zimna z dodatkami - w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji [kcal] wpisane: 370,5
R.4.2	w wierszu: Zupa - w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji [kcal] wpisane: 160,8
R.4.3	w wierszu: Deser - w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji [kcal] wpisane: 235 ; <i>dopuszcza się matematycznie poprawnie obliczoną wartość dla deseru wpisanego w Formularzu 1.; jabłko pieczone w cieście kruchym: 686 lub creme brulee: 320 lub suflet czekoladowy: 325,6 lub budyń serowy: 280</i>
R.4.4	w wierszu: Wino do przystawki zimnej - w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji [kcal] wpisane: 85 ; <i>dopuszcza się matematycznie poprawnie obliczoną wartość dla wina do przystawki zimnej wpisanego w Formularzu 1.; wino typu sweet: 116,6</i>

R.4.5	w wierszu: Wino do dania głównego - w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji [kcal] wpisane: 85 ; <i>dopuszcza się matematycznie poprawnie obliczoną wartość dla wina do dania głównego wpisanego w Formularzu 1.; wina typu sweet: 116,6</i>
R.4.6	w wierszu: Wartość energetyczna uroczystego obiadu - w kolumnie Wartość energetyczna 1 porcji [kcal] wpisane: 1346,3 ; <i>dopuszcza się matematycznie poprawnie obliczoną sumę wartości energetycznych posiłków i napojów wpisanych w Formularzu 4.; (R.4.1 + R.4.2 + R.4.3 + R.4.4 + R.4.5 + 410)</i>
R.4.7	w wierszu: Pokrycie wartości energetycznej uroczystego obiadu w całodziennym żywieniu osób dorosłych [%] wpisane: 39,60 ; <i>dopuszcza się matematycznie poprawnie obliczony wynik w odniesieniu do wartości energetycznej uroczystego obiadu wpisanej w Formularzu 4., zaokrąglony do dwóch miejsc po przecinku; (R.4.6 x 100) : 3400</i>
R.4.8	w wierszu: Czy wartość energetyczna uroczystego obiadu stanowi 35÷40% uśrednionej dobowej normy na energię? Zaznaczone wyłącznie TAK przy wyniku 39,60 ; <i>dopuszcza się zaznaczone TAK lub NIE w zależności od prawidłowej interpretacji wpisanej liczby w Formularzu 4. w wierszu Pokrycie wartości energetycznej uroczystego obiadu w całodziennym żywieniu osób dorosłych [%]</i>
R.5	Rezultat 5: Karta doboru zastawy stołowej niezbędnej do serwowania dania głównego z dodatkami, deseru i napoju bezalkoholowego wchodzących w skład uroczystego obiadu
<i>w Formularzu 5. wpisane: (zapisane w liczbie pojedynczej lub liczbie mnogiej)</i>	
R.5.1	w wierszu: Danie główne: półmiski wieloporcyjne, sztucce serwisowe
R.5.2	w wierszu: Dodatek skrobiowy: półmiski wieloporcyjne, sztucce serwisowe/ salaterki wieloporcyjne, łyżki stołowe duże/ salaterki wieloporcyjne, sztucce serwisowe
R.5.3	w wierszu: Dodatek witaminowy: salaterki wieloporcyjne, łyżki stołowe duże/ salaterki wieloporcyjne, sztucce serwisowe/ półmiski wieloporcyjne, sztucce serwisowe
R.5.4	w wierszu: Deser: talerze płaskie Ø 28 cm/ talerze płaskie Ø 19 cm; <i>dopuszcza się co najmniej zapis: talerze płaskie 28/ talerze płaskie 19</i>
R.5.5	w wierszu: Napój bezalkoholowy: dzbanki o pojemności 1,5 l; <i>dopuszcza się co najmniej zapis: dzbanki 1,5</i>
R.6	Rezultat 6: Opis schematu nakrycia na uroczysty obiad dla jednego gościa
<i>w Formularzu 6. wpisane w opisie schematu: (zapisane wyłącznie w liczbie pojedynczej)</i>	
R.6.1	1: Widelec stołowy średni
R.6.2	2: Widelec stołowy duży
R.6.3	3: Nóż stołowy duży
R.6.4	4: Łyżka stołowa średnia
R.6.5	5: Nóż stołowy średni
R.6.6	7: Kieliszek do wina
R.6.7	8: Goblet/ kieliszek do wina
R.6.8	9: Talerz płaski Ø 17 cm; <i>dopuszcza się co najmniej zapis: talerz płaski 17</i>
R.6.9	10: Nóż do masła