

## Kryteria oceny zadania praktycznego

L.p.	Kryteria	Punkty								
1/I	Wybrał potrawy/dania właściwe dla diety łatwo strawnej. Za każdy dobry wybór 1 pkt	0-6								
1/II	Zestawił potrawy w dania obiadowe zgodnie z zasadami planowania jadłospisów. Po 1pkt za każdy zestaw.	0, 1 lub 2								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Zestaw I</th> <th>Zestaw II</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>Zupa koperkowa z kostką z kaszy kukurydzianej</li> <li>Łosoś na parze, ziemniaki z wody, szparagi białe i zielone z wody</li> <li>Mus z przecieru z czarnej porzeczki <u>lub</u> galaretka jogurtowa z sosem morelowym</li> </ul> </td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>Krem z brokułów</li> <li>Królik w sosie potrawkowym, kasza gryczana nieprażona na sypko, sałatka z buraków z jabłkami i oliwą</li> <li>Galaretka jogurtowa z sosem morelowym <u>lub</u> mus z przecieru z czarnej porzeczki</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>		Zestaw I	Zestaw II	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zupa koperkowa z kostką z kaszy kukurydzianej</li> <li>Łosoś na parze, ziemniaki z wody, szparagi białe i zielone z wody</li> <li>Mus z przecieru z czarnej porzeczki <u>lub</u> galaretka jogurtowa z sosem morelowym</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Krem z brokułów</li> <li>Królik w sosie potrawkowym, kasza gryczana nieprażona na sypko, sałatka z buraków z jabłkami i oliwą</li> <li>Galaretka jogurtowa z sosem morelowym <u>lub</u> mus z przecieru z czarnej porzeczki</li> </ul>				
Zestaw I	Zestaw II									
<ul style="list-style-type: none"> <li>Zupa koperkowa z kostką z kaszy kukurydzianej</li> <li>Łosoś na parze, ziemniaki z wody, szparagi białe i zielone z wody</li> <li>Mus z przecieru z czarnej porzeczki <u>lub</u> galaretka jogurtowa z sosem morelowym</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Krem z brokułów</li> <li>Królik w sosie potrawkowym, kasza gryczana nieprażona na sypko, sałatka z buraków z jabłkami i oliwą</li> <li>Galaretka jogurtowa z sosem morelowym <u>lub</u> mus z przecieru z czarnej porzeczki</li> </ul>									
2/I	Uszeregował podane czynności zgodnie z przebiegiem procesu technologicznego galaretki jogurtowej	2 lub 0								
	<ol style="list-style-type: none"> <li>namoczenie i upłynnianie żelatyny <u>lub</u> obróbka wstępna jaj,</li> <li>obróbka wstępna jaj <u>lub</u> namoczenie i upłynnianie żelatyny,</li> <li>połączenie jogurtu z żółtkiem, wanilią i cukrem,</li> <li> dodanie upłynnionej żelatyny do masy jogurtowej,</li> <li>wyporcjowanie galaretki i zestalenie.</li> </ol>									
2/II	Uszeregował podane czynności zgodnie z przebiegiem procesu technologicznego kaszy gryczanej nieprażonej na sypko	2 lub 0								
	<ol style="list-style-type: none"> <li>przebieranie,</li> <li>mierzenie objętości,</li> <li>zagotowanie wody z tłuszczem i solą,</li> <li>gotowanie na wolnym ogniu pod przykryciem do chwili wchłonięcia wody,</li> <li>dogotowanie (kąpiel wodna, brzeg płyty, piekarnik).</li> </ol>									
3/I	Dobrał zastawę stołową do zestawu obiadowego I	2 lub 0								
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Wybrana potrawa/danie w kolejności serwowania</th> <th>Zastawa stołowa do konsumpcji i serwisu kelnerskiego</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Zupa koperkowa z kostką z kaszy kukurydzianej</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>Talerz głęboki Ø 26 cm</li> <li>Łyżka stołowa duża</li> </ul> <i>Dopuszcza się dodatkowo: talerz płaski Ø 28 cm</i> </td> </tr> <tr> <td>Łosoś na parze, ziemniaki z wody, szparagi białe i zielone z wody</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>Talerz płaski Ø 32 cm lub Ø 28 cm</li> <li>Widelec do ryb lub widelec stołowy duży lub dwa widelce stołowe duże</li> <li>Nóż do ryb lub nóż stołowy duży</li> </ul> <i>Dopuszcza się dodatkowo: talerz płaski Ø 21 cm</i> </td> </tr> <tr> <td>Mus z przecieru czarnej porzeczki lub galaretka jogurtowa z sosem morelowym</td> <td> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pucharek poj. 300 ml lub salaterka szklana poj. 220 ml</li> <li>Podstawek szklany</li> <li>Łyzeczka deserowa</li> </ul> </td> </tr> </tbody> </table>	Wybrana potrawa/danie w kolejności serwowania	Zastawa stołowa do konsumpcji i serwisu kelnerskiego	Zupa koperkowa z kostką z kaszy kukurydzianej	<ul style="list-style-type: none"> <li>Talerz głęboki Ø 26 cm</li> <li>Łyżka stołowa duża</li> </ul> <i>Dopuszcza się dodatkowo: talerz płaski Ø 28 cm</i>	Łosoś na parze, ziemniaki z wody, szparagi białe i zielone z wody	<ul style="list-style-type: none"> <li>Talerz płaski Ø 32 cm lub Ø 28 cm</li> <li>Widelec do ryb lub widelec stołowy duży lub dwa widelce stołowe duże</li> <li>Nóż do ryb lub nóż stołowy duży</li> </ul> <i>Dopuszcza się dodatkowo: talerz płaski Ø 21 cm</i>	Mus z przecieru czarnej porzeczki lub galaretka jogurtowa z sosem morelowym	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pucharek poj. 300 ml lub salaterka szklana poj. 220 ml</li> <li>Podstawek szklany</li> <li>Łyzeczka deserowa</li> </ul>	
Wybrana potrawa/danie w kolejności serwowania	Zastawa stołowa do konsumpcji i serwisu kelnerskiego									
Zupa koperkowa z kostką z kaszy kukurydzianej	<ul style="list-style-type: none"> <li>Talerz głęboki Ø 26 cm</li> <li>Łyżka stołowa duża</li> </ul> <i>Dopuszcza się dodatkowo: talerz płaski Ø 28 cm</i>									
Łosoś na parze, ziemniaki z wody, szparagi białe i zielone z wody	<ul style="list-style-type: none"> <li>Talerz płaski Ø 32 cm lub Ø 28 cm</li> <li>Widelec do ryb lub widelec stołowy duży lub dwa widelce stołowe duże</li> <li>Nóż do ryb lub nóż stołowy duży</li> </ul> <i>Dopuszcza się dodatkowo: talerz płaski Ø 21 cm</i>									
Mus z przecieru czarnej porzeczki lub galaretka jogurtowa z sosem morelowym	<ul style="list-style-type: none"> <li>Pucharek poj. 300 ml lub salaterka szklana poj. 220 ml</li> <li>Podstawek szklany</li> <li>Łyzeczka deserowa</li> </ul>									

<b>3/II</b>	Dobrał zastawę stołową do zestawu obiadowego II		<b>2 lub 0</b>	
<i>Wybrana potrawa/danie w kolejności serwowania</i>		<i>Zastawa stołowa do konsumpcji i serwisu kelnerskiego</i>		
Krem z brokułów		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bulionówka poj. 250 ml</li> <li>• Łyżka stołowa średnia</li> <li>• Podstavek pod bulionówkę</li> </ul> <i>Dopuszcza się dodatkowo: Talerz płaski Ø21 cm</i>		
Królik w sosie potrawkowym, kasza gryczana nieprażona na sypko, sałatka z buraków z jabłkiem i oliwą		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Talerz płaski Ø 32 cm lub talerz płaski Ø 28 cm</li> <li>• Widelec stołowy duży</li> <li>• Nóż stołowy duży</li> <li>• Talerz płaski Ø 21 cm</li> </ul>		
Galaretka jogurtowa z sosem z morelowym lub mus z przecieru czarnej porzeczki		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pucharek poj. 300 ml lub salaterka szklana poj. 220 ml</li> <li>• Podstavek szklany</li> <li>• Łyżeczka deserowa</li> </ul>		
<b>4/I</b>	Obliczył zawartość białka w 1 porcji kolacji		<b>3 lub 0</b>	
Nazwa surowca/potrawy		J.m.	Ilość surowców (g) na 1 kg budyniu z warzyw i kaszy	Zawartość białka (g) w 100 g produktu      w potrawie
Włoszczyzna bez kapusty		g	600	1,4      8,4
Kasza jęczmienna		g	280	6,9      19,32
Masło		g	50	0,08      0,04
jaja		g	120	12,6      15,12
Natka pietruszki		g	20	4,4      0,88
Bułka tarta		g	20	10,0      2,0
Razem				45,76
1 porcja budyniu z warzyw i kaszy				11,44
Sos koperkowy 1 porcja (100 g)				1,80
Surówka z marchwi 1 porcja (100 g)				1,00
Ogółem zawartość białka w jednej kolacji				14,24
<b>Wynik po zaokrągleniu do jednego miejsca po przecinku</b>				<b>14,20</b>
<b>4/II</b>	Podał procent energii pochodzącej z białka w posiłku kolacyjnym <b>Poprawny wynik to 12,9%</b>		<b>1 lub 0</b>	
<b>Razem punktów</b>			<b>20</b>	