

## Kryteria oceny zadania praktycznego

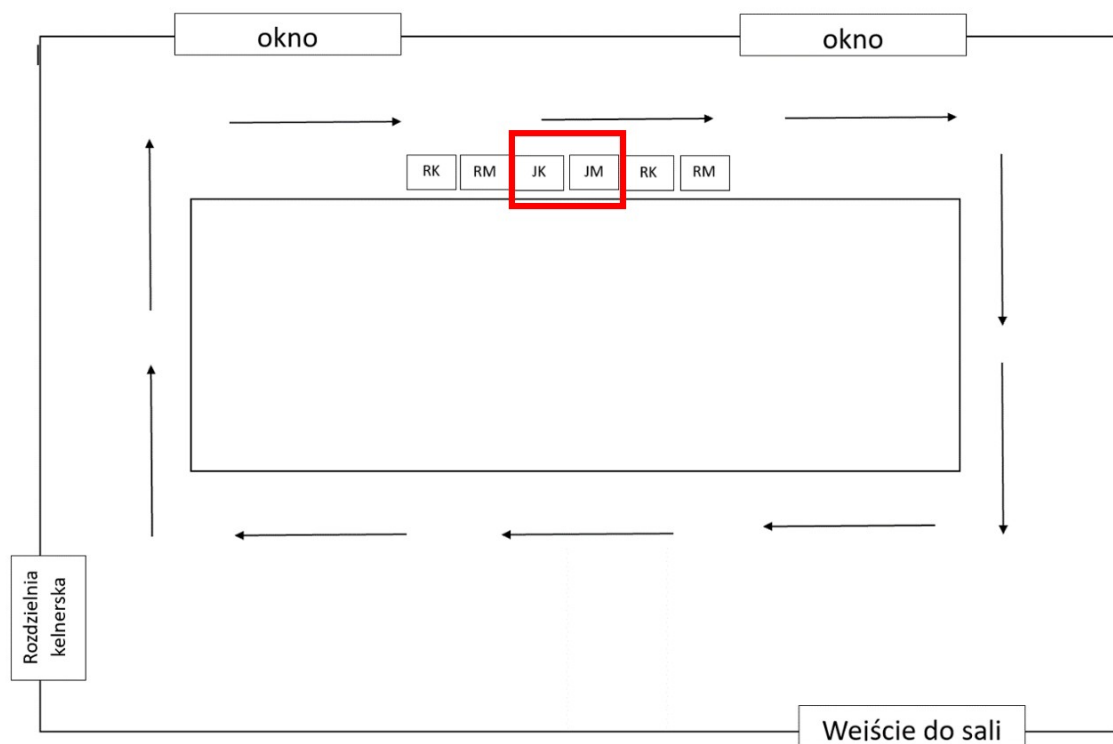
08-12-2023 r.

L.p.	Kryteria	Punkty
1/I	Wybrał potrawy/dania właściwe dla uroczystego obiadu. Za każdy dobry wybór 0,5 pkt	0-4
1/II	Wybrane dania/potrawy zestawiał w <u>dwa</u> menu na uroczysty obiad. Po 1pkt za każde menu.	2, 1 lub 0
<b>Menu I</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Melon z wędzonym łososiem, grzanka z masłem ziołowym</li> <li>• Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym <u>lub</u> pomidorowa czysta z drożdżowym pasztecikiem z nadzieniem z borowików</li> <li>• Udko kurczaka faszerowane masą knelową z puree zielonego groszku i konfiturą żurawinową podaną w gruszcze</li> <li>• Tort bezowy z kremem kawowym i sorbetem malinowym <u>lub</u> Tiramisu</li> </ul>		
<b>Menu II</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Szparagi w szynce parmeńskiej, pieczywo z masłem kaparowym</li> <li>• Pomidorowa czysta z drożdżowym pasztecikiem z nadzieniem z borowików <u>lub</u> krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym</li> <li>• Turbot pieczony z ziemniakami drążonymi z wody oraz grillowanymi warzywami (cukinia, pomidor, papryka)</li> <li>• Tiramisu <u>lub</u> Tort bezowy z kremem kawowym i sorbetem malinowym</li> </ul>		
<b>Menu III</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carpaccio z buraków z gorgonzolą, orzeszkami pinii i sosem vinaigrette</li> <li>• Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym <u>lub</u> bulion z kołdunami</li> <li>• Turbot pieczony z ziemniakami drążonymi z wody oraz grillowanymi warzywami (cukinia, pomidor, papryka)</li> <li>• Tort bezowy z kremem kawowym i sorbetem malinowym <u>lub</u> Tiramisu</li> </ul>		
2/I	Uszeregował podane czynności zgodnie z przebiegiem procesu technologicznego zupy krem	2 lub 0
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) ugotowanie wywaru;</li> <li>2) przygotowanie składnika głównego – ugotowanie i przetarcie;</li> <li>3) połączenie wywaru z przetartym kalafiolem;</li> <li>4) dodanie do zupy podprawy zacieranej;</li> <li>5) zagotowanie zupy;</li> <li>6) zahartowanie żółtek ze śmietanką i połączenie z zupą;</li> </ol>		
2/II	Uszeregował podane czynności zgodnie z przebiegiem procesu technologicznego zrazików wieprzowych	2 lub 0
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) sporządzenie masy mielonej;</li> <li>2) wyporcjowanie półproduktów;</li> <li>3) formowanie zrazików;</li> <li>4) oprószanie mąką;</li> <li>5) obsmażenie półproduktów;</li> <li>6) podlanie zrazików wywarem i krótkie duszenie;</li> </ol>		

3	Wskaźnik surowce wchodzące w skład określonych ciast. 1 pkt za 4 ciasta	2, 1 lub 0						
Nazwa surowca	Mąka pszenna	Mąka ziemniaczana	Jaja ( lub żółtko)	Tłuszcz	Cukier	Proszek do pieczenia	Płyn (woda, mleko)	Śmietana
Nazwa wyrobu								
Ciasto biszkoptowe	+	+ -	+		+			
Ciasto biszkoptowo-tłuszczowe	+	+	+	+	+	+	+ -	
Ciasto kruche	+		+	+	+			+ -
Ciasto ptysiowe	+		+	+			+	
Ciasto półkruche	+		+	+	+	+	+ -	+ -
Kluski półfrancuskie	+		+	+			+	
Kluski francuskie	+		+	+				
Ciasto pierogowe	+		+ -				+	
4	Dobrał zastawę stołową do <u>dwóch</u> z poniższych menu Po 2pkt za każde menu	4, 2 lub 0						
4/I	Dobrał zastawę stołową do menu nr I	2 lub 0						
Wybrana potrawa/danie w kolejności serwowania	Zastawa stołowa do konsumpcji i serwisu kelnerskiego							
Przekąska	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Talerz płaski Ø21 cm lub Talerz płaski Ø28 cm</li> </ul>							
Melon z wędzonym łososiem, grzanka z masłem ziołowym	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Widelec stołowy średni</li> <li>○ Nóż stołowy średni</li> </ul>							
Zupa	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Bulionówka poj. 250 ml</li> </ul>							
Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Podstawek pod bulionówkę</li> <li>○ Łyżka stołowa średnia</li> </ul>							
II danie	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Talerz płaski Ø32 cm lub Talerz płaski Ø28 cm</li> </ul>							
Udka kurczaka faszerowane masą knelową z puree zielonego groszku i konfiturą żurawinową podaną w gruszce	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Widelec stołowy duży</li> <li>○ Nóż stołowy duży</li> </ul>							
Deser	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Talerz płaski Ø21 cm lub Ø17</li> </ul>							
Tort bezowy z kremem kawowym i sorbetem malinowym lub Tiramisu	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Widelczyk do ciasta</li> </ul> Lub w przypadku tiramisu <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Talerz płaski Ø21 cm lub Ø17</li> <li>○ Łyżeczka deserowa</li> </ul>							
4/II	Dobrał zastawę stołową do menu nr II	2 lub 0						
Wybrana potrawa/danie w kolejności serwowania	Zastawa stołowa do konsumpcji i serwisu kelnerskiego							
Przekąska	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Talerz płaski Ø21 cm lub Talerz płaski Ø28 cm</li> </ul>							
Szparagi w szynce parmeńskiej, pieczywo z masłem kaparowym	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Talerz płaski Ø17 cm</li> <li>○ Widelec stołowy średni</li> <li>○ Nóż stołowy średni</li> <li>○ Nóż do masła</li> </ul>							
Zupa	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Bulionówka poj. 250 ml</li> </ul>							

Pomidorowa czysta z drożdżowym pasztecikiem z nadzieniem z borowików	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Podstavek pod bulionówkę</li> <li>○ Łyżka stołowa średnia</li> <li>○ Talerz płaski Ø17 cm</li> </ul>	
II danie	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Talerz płaski Ø32 cm lub Talerz płaski Ø28 cm</li> </ul>	
Turbot pieczony z ziemniakami drążonymi z wody oraz grillowanymi warzywami (mix kolorowych cukinii i papryk)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Widelec do ryb</li> <li>○ Nóż do ryb</li> </ul>	
Deser	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Talerz płaski Ø21 cm lub Ø17</li> </ul>	
Tiramisu <u>lub</u> Tort bezowy z kremem kawowym i sorbetem malinowym	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Łyżeczka deserowa</li> <li><u>Lub</u> w przypadku tortu</li> <li>○ Talerz płaski Ø21 cm lub Ø17</li> <li>○ Widelczyk do ciasta</li> </ul>	
4/III	Dobrał zastawę stołową do menu nr III	2 lub 0
Wybrana potrawa/danie w kolejności serwowania	Zastawa stołowa do konsumpcji i serwisu kelnerskiego	
Przekąska	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Talerz płaski Ø21 cm <u>lub</u> Talerz płaski Ø28 cm</li> </ul>	
Carpaccio z buraków z gorgonzolą, orzeszkami pinii i sosem vinaigrette	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Widelec stołowy średni</li> <li>○ Nóż stołowy średni</li> </ul>	
Zupa	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Bulionówka poj. 250 ml</li> </ul>	
Krem z białych warzyw z groszkiem ptysiowym <u>lub</u> bulion z kołdunami	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Podstavek pod bulionówkę</li> <li>○ Łyżka stołowa średnia</li> </ul>	
II danie	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Talerz płaski Ø32 cm <u>lub</u> Talerz płaski Ø28 cm</li> </ul>	
Turbot pieczony z ziemniakami drążonymi z wody oraz grillowanymi warzywami (mix kolorowych cukinii i papryk)	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Widelec do ryb</li> <li>○ Nóż do ryb</li> </ul>	
Deser	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Talerz płaski Ø21 cm <u>lub</u> Ø17</li> </ul>	
Tiramisu <u>lub</u> Tort bezowy z kremem kawowym i sorbetem malinowym	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Łyżeczka deserowa</li> <li><u>Lub</u> w przypadku tortu</li> <li>○ Talerz płaski Ø21 cm lub Ø17</li> <li>○ Widelczyk do ciasta</li> </ul>	
5	Wskazanie miejsca honorowego jubilatów (kolor czerwony) - 1 pkt. Wskazanie kierunku obsługi na schemacie lub zapis: „zgodny z ruchem wskazówek zegara -1 pkt.	2, 1 lub 0





Legenda:

JK - jubilat kobieta   
 RK - rodzic kobieta   
  kierunek obsługi

JM - jubilat mężczyzna   
 RM - rodzic mężczyzna

<b>6</b>	Obliczył wartość energetyczną uroczystego obiadu i podał procent pokrycia wartości energetycznej racji pokarmowej	<b>2 lub 0</b>
<p><b>Odpowiedź:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wartość energetyczna dań przewidzianych dla 1 osoby w menu uroczystego obiadu wynosi <b>971 kcal</b></li> <li>Pokrycia dziennego zapotrzebowania na energię dla uczestników uroczystego obiadu wynosi dla kobiet <b>46%</b> a dla mężczyzn <b>37%</b>.</li> </ul> <p><b>Granica błędów ± 1</b></p>		

Aby uzyskać poprawą odpowiedź należało:



⇒ Obliczanie wartości energetycznej przekąski

Składniki jaj faszerowanych	Ilość w g na 1 porcję (100g)	Energia /kcal/ z:			
		białek	tłuszczów	Węglowodanów	Ogółem
Jajo	50	24	49,5	2	75,50
Łosoś wędzony	50	40	36	4	80,00
Majonez	10	0,4	72	0,8	73,20
Razem					228,70
Straty w procesie technologicznym (10%)					22,87
Ogółem wartość energetyczna 1 porcji przekąski					205,83
Wynik po zaokrągleniu do liczby całkowitej					<b>206</b>

⇒ Obliczanie wartości energetycznej uroczystego obiadu

Nazwa potrawy	Wielkość porcji w gramach	Wartość energetyczna /kcal/	
		100 g potrawy	1 porcji potrawy
Jaja nadziewane łososiem	100	206	206
Zupa krem z zielonego groszku	200	64	128
Schab pieczony	100	213	213
Ziemniaki drążone z wody	120	106	127,2
Sałatka z kapusty czerwonej	80	84	67,2
Gruszka w sosie waniliowym	150	153	229,5
Razem			970,9
Wynik po zaokrągleniu do liczby całkowitej			971
Wartość energetyczna dań przewidzianych w menu dla 1 osoby			<b>971</b>