

Kryteria oceny zadania praktycznego

13-12-2024 r.

L.p.	Kryteria	Punkty
1/I	Wybrał potrawy/dania właściwe dla uroczystej kolacji. Za każdy dobry wybór 0,5 pkt	0-4
1/II	Wybrane dania/potrawy zestawiał w <u>dwa</u> menu na uroczystą kolację, w tym w jedną lekkostrawną. Po 1pkt za każde menu.	2, 1 lub 0
Menu I - LEKKOSTRAWNE <ul style="list-style-type: none"> Sandacz w galarecie, sos ravigotte, pieczywo z masłem. Krem z pomidorów i papryki z groszkiem ptysiowym <u>lub</u> barszcz czysty z drożdżowym pasztecikiem z nadzieniem ze szpinaku i ricotty Pierś z indyka faszerowana masą knelową z puree z batatów, zielony groszek glazurowany z imbirem Budyń z twarogu z sosem waniliowym i sorbetem malinowym 		
Menu II <ul style="list-style-type: none"> Pasztet pieczony z dziczyzny z sosem cumberland, pieczywo z masłem <u>lub</u> zielone szparagi w szynce parmeńskiej z pastą chrzanową, pieczywo z masłem Krem z pietruszki i gruszki z zielonym pesto i diablótką z ciasta francuskiego <u>lub</u> barszcz czysty z drożdżowym pasztecikiem z nadzieniem ze szpinakiem i ricotty Filet z żabnicy z rusztu z sosem z zielonego pieprzu, ziemniaki pieczone z ziołami, mix gotowanych warzyw Tort orzechowy z kremem kawowym <u>lub</u> budyń z twarogu z sosem waniliowym i sorbetem malinowym 		
Uwaga! Zaliczano również wybór jednej, innej potrawy w menu jeśli tylko spełniała zalecenia podane w treści zadania		
2/I	Uszeregował podane czynności zgodnie z przebiegiem procesu technologicznego zupy krem	2 lub 0
<ol style="list-style-type: none"> 1) ugotowanie wywaru; 2) przygotowanie składnika głównego – 3) połączenie wywaru z przetartą cukinią; 4) dodanie do zupy podprawy zacieranej; 5) zagotowanie zupy; 6) zahartowanie żółtek ze śmietanką i połączenie z zupą; 		
2/II	Uszeregował podane czynności zgodnie z przebiegiem procesu technologicznego ruskich pierogów	2 lub 0
<ol style="list-style-type: none"> 1) ugotowanie ziemniaków; 2) zmielenie ziemniaków, sera i zeszkłonej cebuli ; 3) uformowanie kulek 4) sporządzenie ciasta pierogowego; 5) rozwałkowanie ciasta i wycinanie krążków; 6) nakładanie nadzienia; 		
3	Wskazał <u>jedną główną</u> funkcję jaką spełniają jaja w podanych potrawach 2pkt. Przy dwóch błędach 1pkt.	2, 1 lub 0

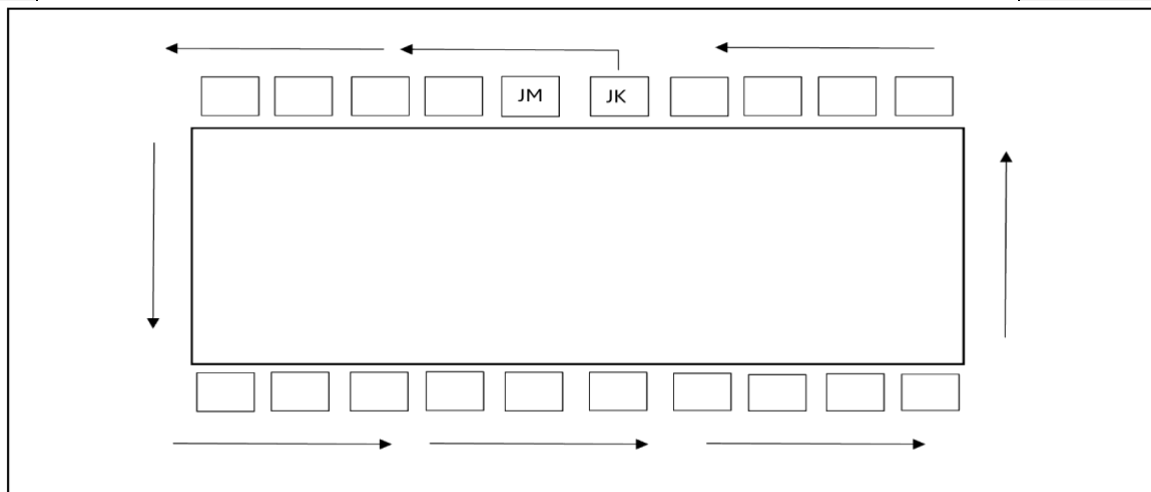
Potrawy	Spulchniające	Zagęszczające	Emulgujące	Wiążące
Sos beszamelowy		+		
Sos holenderski			+	
Pasztet z zająca				+
Kotleciki z jaj				+
Mleczko karmelowe		+		
Kluski francuskie	+			
Krem cytrynowy	+			
Zupa krem z brokułów		+		
4	Dobrze zastawę stołową do wybranego przez siebie menu 2 pkt Przy dwóch błędach 1 pkt			2,1 lub 0
Wybrana potrawa/danie w kolejności serwowania		Zastawa stołowa do konsumpcji i serwisu kelnerskiego		
PRZEKĄSKI ZIMNE				
Zielone szparagi w szynce parmeńskiej z pastą chrzanową , pieczywo i masło		Talerz płaski 21 cm , widelec średni, nóż średni , talerz płaski 17 cm, nóż do masła, półmisek, widelec i łyżka – duże lub średnie		
Sandacz w galarecie z sosem ravigotte, pieczywo z masłem		Widelec do ryb, nóż do ryb, talerz płaski 17 cm, nóż do masła, sosjerka , półmisek, widelec i łyżka – duże lub średnie		
Tatar ze śledzia, pieczywo z masłem		Talerz płaski 21 cm , widelec średni, nóż średni , talerz płaski 17 cm, nóż do masła, półmisek, widelec i łyżka – duże lub średnie		
Pasztet pieczony z dziczyzny z sosem cumberland, pieczywo z masłem		Talerz płaski 21 cm , widelec średni, nóż średni , talerz płaski 17 cm, nóż do masła, półmisek, widelec i łyżka – duże lub średnie, sosjerka		
Galantyna z kaczki z żurawiną i sosem tatarskim , pieczywo z masłem		Talerz płaski 21 cm , widelec średni, nóż średni , talerz płaski 17 cm, nóż do masła, półmisek, widelec i łyżka – duże lub średnie, sosjerka		
ZUPY				
Barszcz czysty z drożdżowym pasztecikiem z nadzieniem ze szpinaku i ricotty		Bulionówka 250 ml , podstawek pod bulionówkę, łyżka średnia , talerz płaski 17 cm		
Krupnik na podróbkach gęsich ze śmietaną		Talerz głęboki 23 cm lub 26 cm, łyżka stołowa duża		
Krem z pietruszki i gruszki z zielonym pesto i diablótką z ciasta francuskiego		Bulionówka 250 ml , podstawek pod bulionówkę, łyżka średnia , talerz płaski 17 cm		
Krem z pomidorów i papryki z groszkiem ptysiowym		Bulionówka 250 ml , podstawek pod bulionówkę, łyżka średnia Uwaga! Dobranie talerza płaskiego 17 cm nie jest błędem		
Zupa porowo-serowa		Bulionówka 250 ml , podstawek pod bulionówkę, łyżka średnia		
DANIA ZASADNICZE				
Filet z żabnicy z rusztu z sosem z zielonego pieprzu, ziemniaki pieczone z ziołami, mix gotowanych warzyw		Talerz płaski 28cm lub 32 cm, widelec do ryby, nóż do ryby lub widelec stołowy duży, nóż stołowy duży, talerz płaski 21 cm		
Rolada z karkówki pieczona z grzybami, frytki i		Talerz płaski 28cm lub 32 cm, widelec stołowy		

modra kapusta duszona z winem i rodzynkami	duży, nóż stołowy duży,	
Pieczeń rzymska z sosem korniszonowym, kopytka, buraczki ze śmietaną	Talerz płaski 28cm lub 32 cm, widelec stołowy duży, nóż stołowy duży, talerz płaski 21 cm	
Pierś z indyka faszerowana masą knelową, puree z batatów, zielony groszek glazurowany z imbirem	Talerz płaski 28cm lub 32 cm, widelec stołowy duży, nóż stołowy duży,	
Golonka peklowana z puree z ciecioriki, chrzan ze śmietaną i kapusta kiszona zasmażana z pomidorami	Talerz płaski 28cm lub 32 cm, widelec stołowy duży, nóż stołowy duży,	
DESER		
Budyń z twarogu z sosem waniliowym i sorbetem malinowym	Talerz płaski 21 cm , widelczyk do ciasta, łyżeczka deserowa	
Kompot z owoców mieszanych	łyżeczka deserowa	
Kisiel z czarnej porzeczki z bitą śmietaną	łyżeczka deserowa	
Tort orzechowy z kremem kawowym	Talerz płaski 17 cm lub 21cm, widelczyk do ciasta	
Racuchy z jabłek z cukrem pudrem	Talerz płaski 21 cm , widelec stołowy średni, nóż stołowy średni	
5	Uzupełnił dwa menu śniadaniowe potrawą z jaj, w której żółtko ma postać półpłynną lub płynną: jaja poszetowe (w koszulkach), jaja mollet, jaja sadzone, jaja po wiedeńsku, jaja na miękko, jaja po benedyktyńsku (po holendersku), croque madame, jaja po turecku	2,1 lub 0
6	Schemat zgodny z zaleceniami 1pkt	1 lub 0



Produkty wysokobiałkowe – uznać również zapis: mięso, ryby, jaja, rośliny strączkowe

7	Wskazał na schemacie kierunek obsługi przy zastosowaniu serwisu francuskiego do podania przekąsek 1 pkt.	1 lub 0
----------	--	----------------



Legenda: JK – jubilat kobieta / JM – jubilat mężczyzna / —> - kierunek obsługi kelnerskiej

8	Obliczył wartość energetyczną śniadania i podał procent pokrycia wartości energetycznej racji pokarmowej	2 lub 0
Odpowiedź:		
<ul style="list-style-type: none"> • Wartość energetyczna śniadania dla 1 osoby wynosi 702 kcal • Pokrycie (%) dziennego zapotrzebowania na energię dla uczestników śniadania wynosi dla kobiet 35 % a dla mężczyzn 32 % 		
Granica błędów ± 1		
<i>W przypadku gdy ktoś przyjął do obliczeń 10 g masła zamiast 20 g to:</i>		
<ul style="list-style-type: none"> • Wartość energetyczna śniadania dla 1 osoby wynosi 629 kcal • Pokrycie (%) dziennego zapotrzebowania na energię dla uczestników śniadania wynosi dla kobiet 31 % a dla mężczyzn 29 % 		
Granica błędów ± 1		

Aby uzyskać poprawną odpowiedź należało:

Składniki pasty z twarogu	Ilość w g na 1 porcję	Energia /kcal/ z:			
		białek	tłuszczów	węglowodanów	Ogółem
Twaróg półtłusty	50	37,4	21,6	7,2	66,2
Awokado	80	6,4	108	23,68	138,08
Przyprawy	+	--	--	--	----
Razem					204,28
Straty w procesie technologicznym (10%)					20,43
Ogółem wartość energetyczna 1 porcji					183,85
Wynik po zaokrągleniu do liczby całkowitej					184

Nazwa potrawy	Wielkość porcji w gramach	Wartość energetyczna /kcal/	
		100 g potrawy	1 porcji potrawy
Sok pomidorowy	150	18	27
Pasta z twarogu	100	184	184
Jajecznica	120	119	142,8
Pieczyczo mieszane	80	251	200,8
Masło	20	735	147
Razem			701,6
Wynik po zaokrągleniu do liczby całkowitej			702
Wartość energetyczna posiłku dla 1 osoby			702