

Kryteria oceny zadania praktycznego

L.p.	Kryteria		Punkty
1/I	Wybrał potrawy/dania właściwe dla diety łatwo strawnej.		3-0
1/II	Zestawił potrawy w menu obiadowe zgodnie z zasadami planowania jadłospisów i założeniami diety łatwo strawnej.		2, 1 lub 0
	Menu I	Menu II	
	- Krem z brokułów - Pulpety cielęce w sosie cytrynowym, kuskus perłowy na sypko, sałatka z buraków z jabłkami i oliwą - Galaretka jogurtowa z sosem z morelowym <u>lub</u> mus truskawkowy	- Zupa koperkowa z domowymi łazankami - Łosoś pieczony w pergaminie z pomidorkami coctailowymi, ziemniaki i brokuł z wody - Mus truskawkowy <u>lub</u> galaretka jogurtowa z sosem morelowym	
2	Uszeregował czynności zgodnie z przebiegiem procesu technologicznego pulpetów cielęcych i musu truskawkowego.		4, 2 lub 0
pulpety cielęce		mus truskawkowy	
1) Obróbka wstępna mięsa		1) Namoczenie i rozpuszczenie żelatyny	
2) Przygotowanie składników spulchniających i smakowych		2) Przygotowanie przecieru z owoców	
3) Mielenie mięsa i bułki		3) Doprawienie przecieru do smaku	
4) Dodanie składników sklejających i przypraw		4) Wymieszanie przecieru z żelatyną	
5) Tablerowanie masy mielonej		5) Ubicie i wymieszanie piany z przecierem	
6) Formowanie pulpetów		6) Porcjowanie deseru	
7) Obtaczanie w mące		7) Schłodzenie deseru	
8) Obróbka cieplna		8) Dekorowanie musu	
3	Dobrał zastawę stołową do łatwo strawnego obiadu.		3, 1,5 lub 0
Wybrana potrawa/danie		Zastawa stołowa do konsumpcji i serwisu kelnerskiego metodą niemiecką	
I menu			
Krem z brokułów		Bulionówka poj. 250 ml, spodek pod bulionówkę, <i>(dobranie dodatkowo talerza płaskiego Ø 21 cm nie należy traktować jako błędu)</i> , łyżka stołowa średnia.	
Pulpety cielęce w sosie cytrynowym, kuskus na sypko, sałatka z buraków z jabłkiem i oliwą		Talerz płaski Ø 28 cm lub talerz płaski Ø 32 cm, widelec stołowy duży, nóż stołowy duży , talerz płaski Ø 21 cm lub salaterka mała	
Galaretka jogurtowa z sosem morelowym		Pucharek poj. 300 ml lub salaterka szklana poj. 220 ml, spodek szklany, łyżeczka deserowa	
Mus truskawkowy		Pucharek poj. 300 ml lub salaterka szklana poj. 220 ml, spodek szklany, łyżeczka deserowa	
II menu			
Koperkowa z domowymi łazankami		Talerz głęboki Ø 23 cm lub Ø 26 cm, Talerz płaski Ø 28 cm	

		lub Ø 32 cm, łyżka stołowa duża
Łosoś pieczony w pergaminie z pomidorkami cocktailowymi, ziemniaki i brokuł z wody		Talerz płaski Ø 28 cm lub talerz płaski Ø 32 cm, widelec do ryb, nóż do ryb, <i>(dobranie dodatkowo talerza płaskiego Ø 21 cm lub salaterki małej nie należy traktować jako błędu)</i>
Mus truskawkowy		Pucharek poj. 300 ml lub salaterka szklana poj. 220 ml, spodek szklany, łyżeczka deserowa
Galaretka jogurtowa z sosem morelowym		Pucharek poj. 300 ml lub salaterka szklana poj. 220 ml, spodek szklany, łyżeczka deserowa
Pozostałe potrawy		
Krem z ciecierzycy		Bulionówka poj. 250 ml, spodek pod bulionówkę, <i>(dobranie dodatkowo talerza płaskiego Ø 21 cm nie należy traktować jako błędu)</i> , łyżka stołowa średnia.
Kwaśnica		Talerz głęboki Ø 23 cm lub Ø 26 cm, Talerz płaski Ø 28 cm lub Ø 32 cm, łyżka stołowa duża
Żurek na białej kiełbasie		Wariant I - talerz głęboki Ø 23 cm lub Ø 26 cm, Talerz płaski Ø 28 cm lub Ø 32 cm, łyżka stołowa duża Wariant II - bulionówka poj. 250 ml, spodek pod bulionówkę, <i>(dobranie dodatkowo talerza płaskiego Ø 21 cm nie należy traktować jako błędu)</i> , łyżka stołowa średnia.
Placki ziemniaczane z gulaszem wieprzowym, surówka z kapusty włoskiej		Talerz płaski Ø 28 cm lub talerz płaski Ø 32 cm, widelec stołowy duży, nóż stołowy duży, talerz płaski Ø 21 cm lub salaterka mała
Sandacz panierowany, puree z batatów, sałata masłowa z ogórkiem i śmietaną		Talerz płaski Ø 28 cm lub talerz płaski Ø 32 cm, widelec do ryb, nóż do ryb, talerz płaski Ø 21 cm lub salaterka mała
Gęś pieczona z jabłkiem, kluski drożdżowe, kapusta czerwona zasmażana		Talerz płaski Ø 28 cm lub talerz płaski Ø 32 cm, widelec stołowy duży, nóż stołowy duży, <i>(dobranie dodatkowo talerza płaskiego Ø 21 cm lub salaterki małej nie należy traktować jako błędu)</i>
Kisiel karmelowy z kruchym ciasteczkiem		Pucharek poj. 300 ml lub salaterka szklana poj. 220 ml, spodek szklany, łyżeczka deserowa
Gruszki w sosie czekoladowym		Talerz płaski Ø 21 cm, widelczyk deserowy (do ciasta), łyżeczka deserowa
Pancake z syropem klonowym		Talerz płaski Ø 21 cm, widelec stołowy średni, nóż stołowy średni, <i>(dobranie sosjerki nie należy traktować jako błędu)</i>
4	Dobrał napoje do dań	
		1 lub 0
Zamówione potrawy i napoje		Proponowane napoje
Przystawka zimna	Sałatka caprese, pieczywo, masło	Wino białe semi dry
Zupa	Krem z kalafiora z grzankami	<i>dobranie napoju to błąd – ten fragment tabeli powinien pozostać pusty lub posiadać zapis wskazujący na brak doboru</i>
Danie główne	Wołowina po burgundzku, kluski półfrancuskie, fasola szparagowa z wody	Wino czerwone semi dry
Deser	Szarlotka na ciepło z lodami orzechowymi	Espresso

5	Wpisał grupy produktów w schemat piramidy	2 lub 0
----------	--	----------------



6/I	Obliczył zawartość białka w 1 porcji kolacji				2 lub 0
Nazwa surowca/potrawy	J.m.	Ilość surowców (g) na 1 kg zapiekanki z warzyw i kaszy	Zawartość białka (g)		
			w 100 g produktu	w potrawie	
Warzywa korzeniowe	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 zapiekanki z warzyw i kaszy (250g)				11,44	
Sos pomidorowy 1 porcja (100 g)				1,80	
Surówka z selera 1 porcja (100 g)				1,20	
Ogółem zawartość białka w jednej kolacji				14,44	
Wynik po zaokrągleniu do jednego miejsca po przecinku				14,4	
6/II	Podał procent energii pochodzącej z białka w posiłku kolacyjnym Poprawny wynik to 13,7% (+ - 0,1)				1 lub 0

7	Dokonał korekty jadłospisu dla potrzeb wskazanej diety		2, 1 lub 0
Dieta podstawowa		Dieta łatwo strawna z ograniczeniem tłuszczów	
Zupa z cukinii na wywarze jarskim		bez zmian	
<i>II danie</i> Sznycel cielęcy panierowany		każda potrawa z cielęciny: - gotowana, - duszona dietetycznie (bez obsmażania), - pieczona w folii, pergaminie, rękawie.	
<i>Dodatek główny</i> Frytki		ziemniaki: - z wody, puree, drążone i inne gotowane - pieczone w folii, pergaminie,	
<i>Jarzyna gorąca</i> Marchew zasmażana		marchew: - oprószana, glazurowana, - z wody, gotowana na parze, inne gotowane.	

	• próżona,
<i>Surówka lub sałata</i> Roszponka z granatem i sosem majonezowym	• z oliwą bądź olejem lub sosem na ich bazie, • sosem jogurtowym, • inne z małą ilością tłuszczu,
<i>Deser</i> Jabłko w cieście francuskim	• pieczone w folii, pergaminie, gotowane w całości, • kompot, kisiel, galaretka, mus, suflet, • naleśniki z jabłkami, • inne łatwo strawne z jabłkiem w roli głównej,
Razem punktów za całość	
20	