

Ad V. Wykaz narzędzi, maszyn i urządzeń potrzebnych do produkcji potraw.

Sporządzenie wykazu nie sprawiło większych trudności zdającym.

Sporadycznie zdarzały się wykazy, w których wpisano do produkcji zupy kremu kocioł warzelny o pojemności 50 litrów, zamiast garnka o pojemności 20 – 30 litrów.

Poniżej przedstawiono przykład poprawnie przygotowanego wykazu.

Ad. 3. Wykaz sprzętu, narzędzi, maszyn, urządzeń potrzebnych do sporządzenia potraw.		
lp.	sprzęt/narzędzia/maszyny/urządzenia	przeznaczenie - proces
1.	patelnia garnki obieraczka	ZUPA - KREM z GROSZKAMI - do drobni wstępnej kawy na zupę
2.	sita x3	- do pierzania mąki / do pierzania wytrąci / do pierzania grochów
3.	garnki 20l pokrywki	- do ugotowania wytrąci

4	garnek 10l	- do ugotowania górszku
5	deska drewniana + trybownik + uo?	- do do dwielenia kości
6	szeblówka	- do odszumowania ugnaru
7	dwuszał	- do odcedzenia górszku
8	woz jaśniejący	- do docierania ugnaru
9	misia metalowa	- na przetarty górszek / na odcedzenie ugnaru i kości / na zawieszanie
10	woz	- do spróchnienia zawieszony

ZRAZY ZAWIĄZANE

1.	deska drewniana* + zgodnie z KACIP	} do obijania z mięsa na zwary
2.	fuszki do mięsa	
3.	woz kudrency	} do krajania stonicy i pasli
4.	deska drewniana	
5.	sito	- do przesiewania mąki
6.	deska drewniana	} do drobki cebuli
7.	woz	
8.	deska brzoza	- do zawijania wałców
9.	misia	- do oprószenia wałców mąką
10.	patelnia elektryczna	- do obsmażenia wałców / później na tej samej patelni należy usmażyć cebulę
11.	garnek 20l + puchłyca	- do duszenia wałców z cebulą
12.	Tytki i Topatki	- do mieszenia cebuli / przesiewania wałców z patelni do garnka

ZRY NA SYPKO

1.	sito	- do drobki wstępnej mąki
2.	garnek + puchłyca	- do gotowania mąki
3.	pręć konieczyjny	- do odstawienia mąki

* tyto, oraz inne rzeczy które nie są to nie pierwsze są materia, nie spracowane i nie są to potrawami tylko widelcem. Powinno i upieczone nie ma widelca, dlatego Topatki.

4. Tytli i Topatki** - do mieszania masy i sprawdzenia miękkości

BURACZKI LASNAZANE

- | | | |
|--------------------------------------|--|--|
| 1. olej roślinny | } | do obróbki buraczków, do obróbki buraczków po ugotowaniu |
| 2. wóz | | |
| 3. garnek 10l + przykrycie | - do ugotowania buraczków | |
| 4. tarka | } | do starta ugotowanych buraczków |
| 5. misa | | |
| 6. sito | - do przesiania masy | |
| 7. Tytli i Topatki* | - do mieszania buraczków, do przygotowania | |
| 8. patelnia z przykryciem | - do podsmażenia buraczków | |
| 9. misa | - do rozprowadzenia śmietany | |
| 10 | | |

GALARETKA Z KWASNEGO MLEKA

- | | |
|------------------|---|
| 1. misa | - na śmietanę |
| 2. misa | - do rozprowadzenia żelatyny |
| 3. mikser | - do zmiksowania mleka z dodatkami (cukier) |
| 4. misa | - na mikrowawe mleko z dodatkami (cukier) |
| 5. misa + mikser | - do połączenia wszystkich składników |

* nie piszę „Tytli i Topatki drewniane” ponieważ w samodzielnym gospodarstwie między innymi został wprowadzony system HACCP, który zobowiązuje używać drewnianego sprzętu, ponieważ jest to jeden z krytycznych punktów kontroli.

⊗ przy doświadczeniach piszę kolony, ponieważ tego wymaga HACCP

Ad VI. Wykaz zastawy stołowej.

Zdecydowana większość zdających poprawnie sporządziła wykaz zastawy stołowej. W przeważającej liczbie prac egzaminacyjnych, tak jak w prezentowanym poniżej przykładzie, zdający wyszczególnili w wykazie odpowiednią zastawę stołową oraz właściwie określili jej ilości.

6. Wykaz zastawy stołowej, uwzględniający jej rodzaj, ilość niezbędną do ekpedycji zestawów obiadowych dla 80 osób.

nazwa potrawy	nazwa zastawy	ilość
Zupa: krem z groszku zielonego	bulionówki	80
	podstawki do bulionówek	80
	talerze zakłaskowe (do groszku pysiatego)	80
	łyżki stołowe	80
Danie zasadnicze: sraży wołowe ze stonina, ryż na sypko, buraczki zasmażane.	talerze płaskie	80
	widelce stołowe	80
	noże stołowe	80
	podgrzewacz do talerzy	
Deser: Galaretką z kwaśnego mleka	pucharki	80
	łyżeczki	80

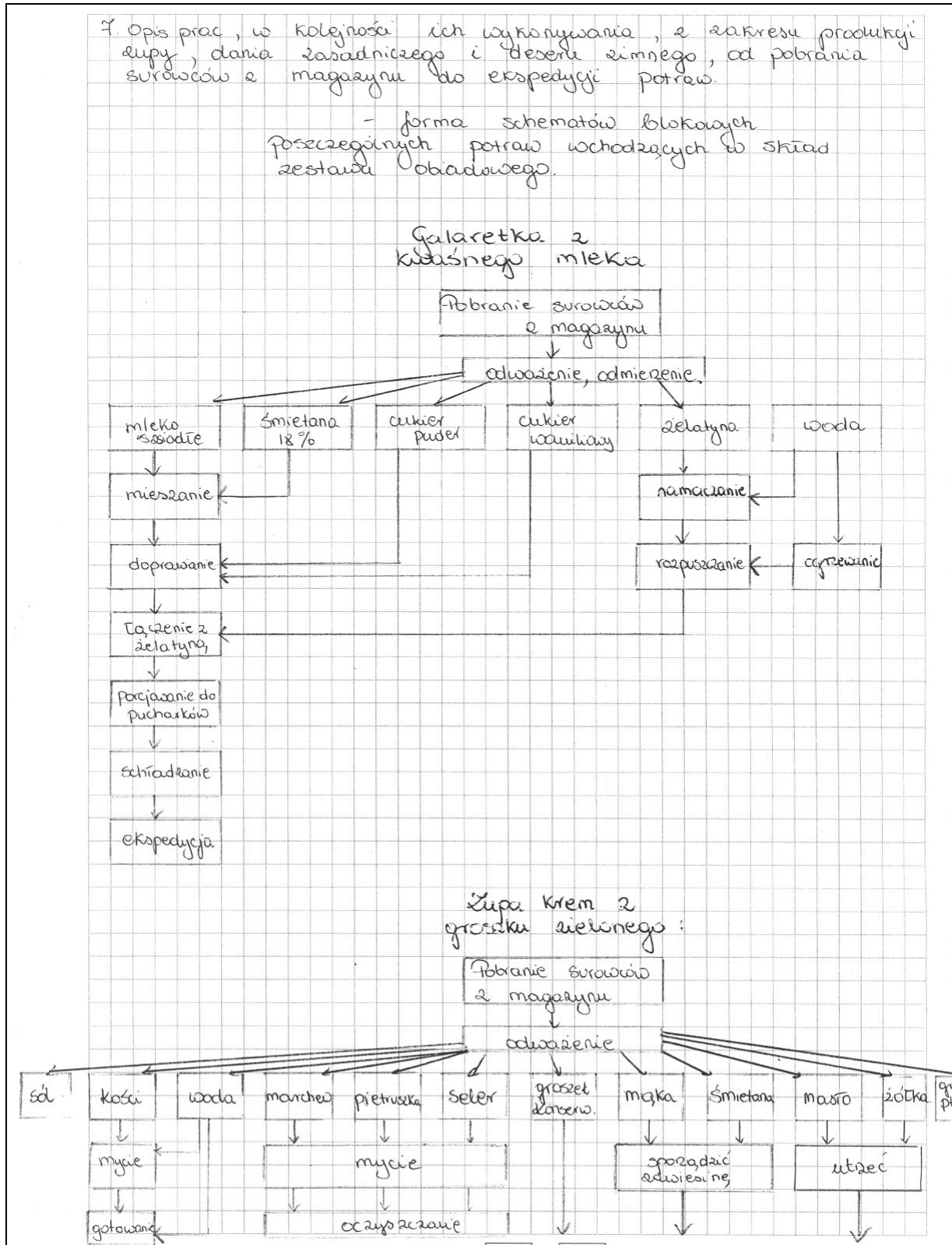
Ad VII. Wykaz wykonania prac związanych z produkcją zestawów obiadowych.

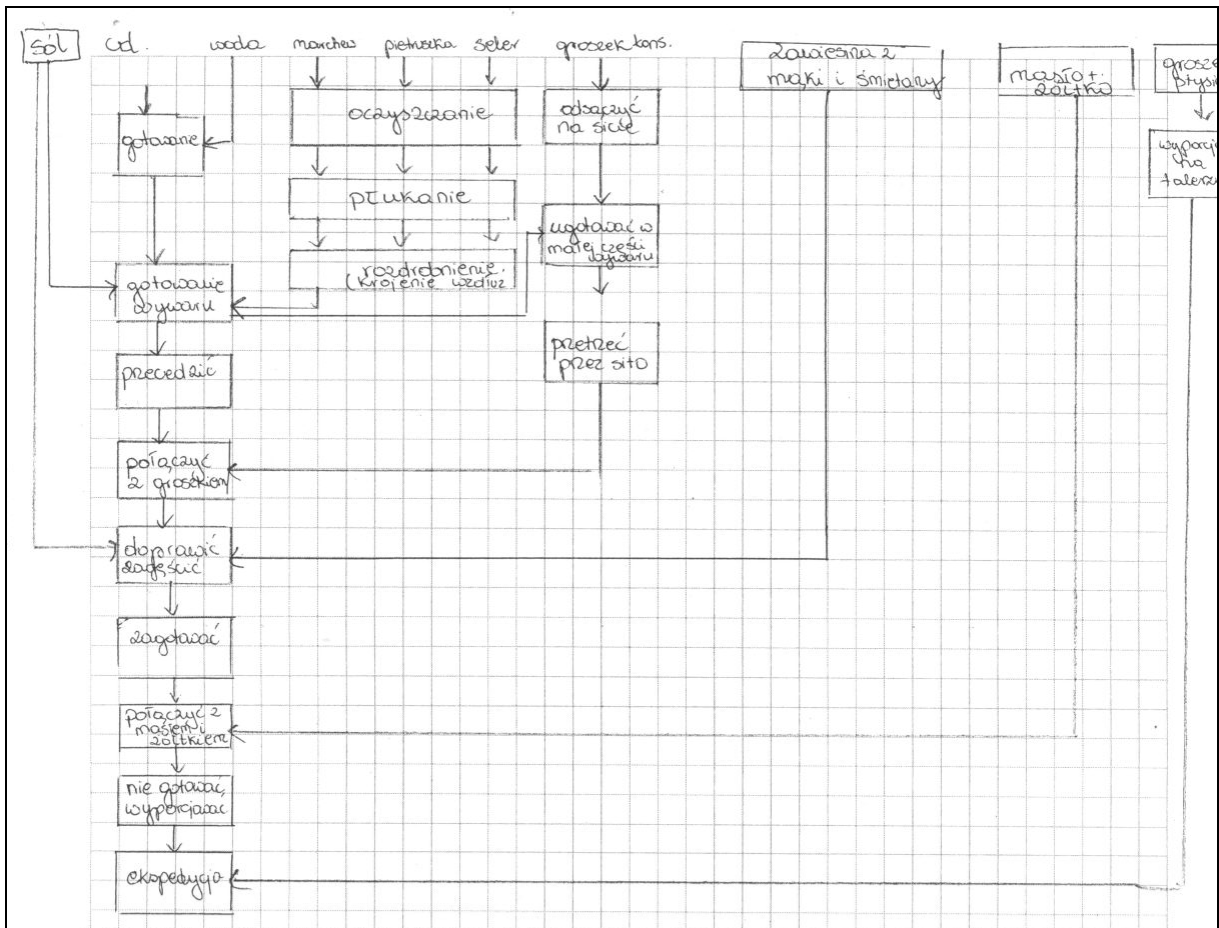
Sporządzenie wykazu wykonania prac związanych z produkcją zestawów obiadowych sprawiło zdającym pewne trudności. W tej części zadania egzaminacyjnego należało sporządzić pełny wykaz prac, w kolejności ich wykonania, z zakresu produkcji całego obiadu. Wykaz tych prac mógł być przedstawiony w dowolny sposób.

Przy pracach obejmujących wykonanie zupy, prawie wszyscy zdający poprawnie zapisywali czynności wykonywane przy sporządzaniu wywaru, natomiast niewielu zdających napisało o konieczności odcedzenia wywaru. Większość zdających opisywała zagęszczanie zupy krem zawieszoną zamiast zasmażką lub podprawą zacieraną.

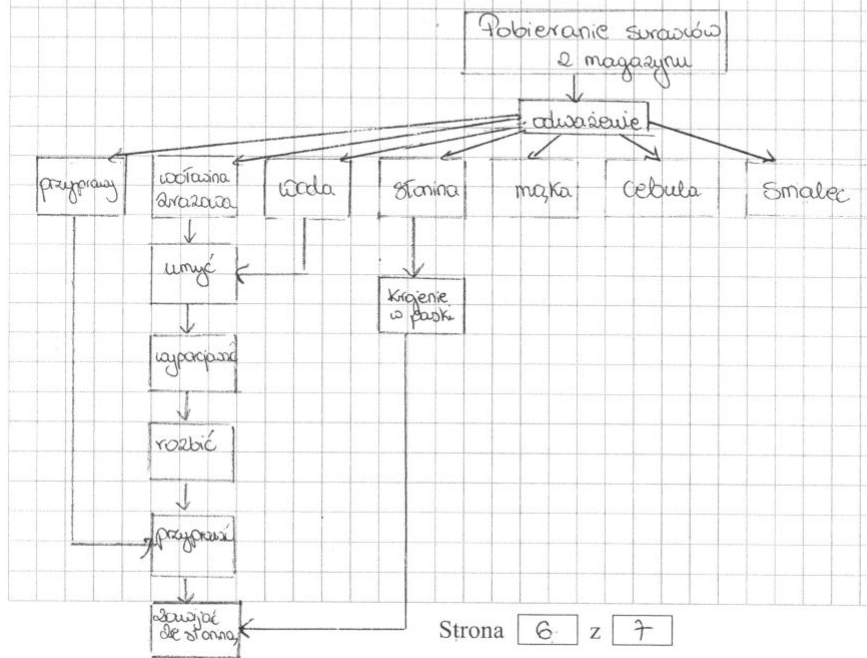
Największą trudność zdającym sprawiło określenie czynności związanych z dogotowaniem ryżu w kąpieli wodnej lub w ciepłym piekarniku. Przeważająca większość zdających miała problemy z wykazem prac związanych z produkcją jarzynki (buraczki zasmażane). Niektórzy zdający pomijali proces ich gotowania, a w opisie zagęszczania buraczków najczęściej stosowano niewłaściwą metodę (sporządzanie zawiesziny, oprószanie mąką pszenną, zamiast sporządzania zasmażki). Zdarzały się prace, w których zdający bezbłędnie sporządzali wykaz czynności związanych z produkcją zestawu obiadowego.

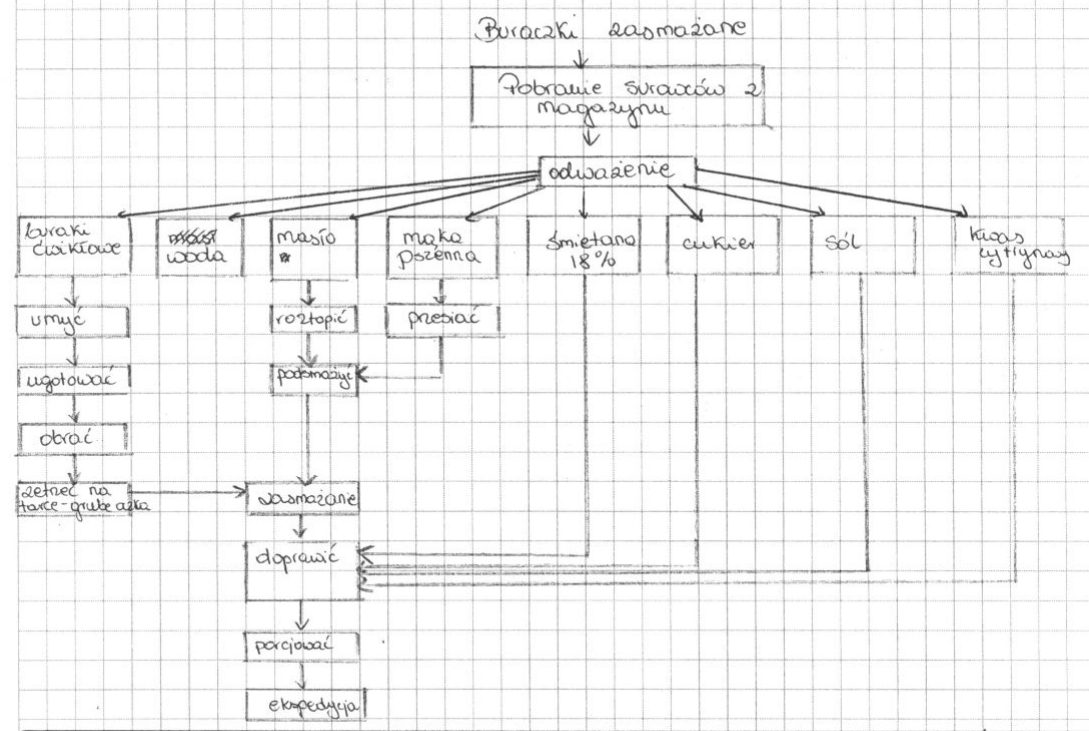
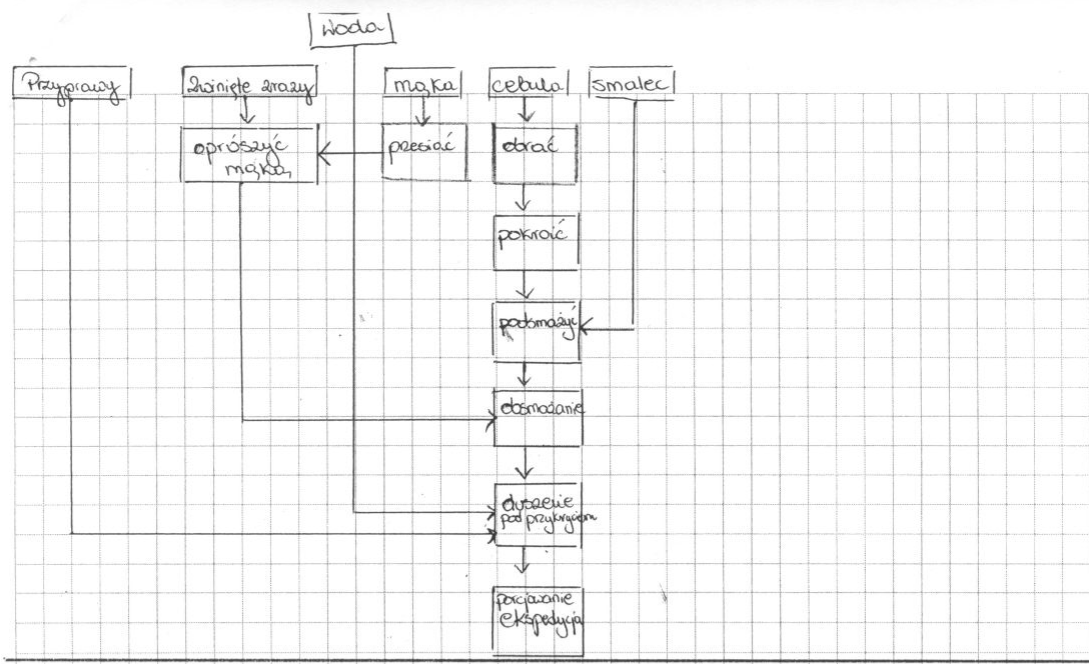
Przykład poprawnego opracowania schematu blokowego produkcji dań zawiera prezentowany poniżej fragment pracy egzaminacyjnej.





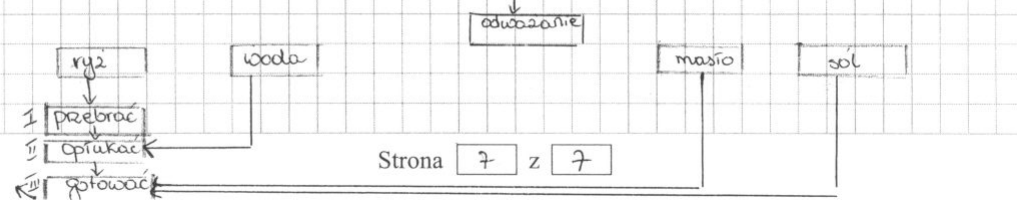
Krozy wstowe rozwiane ze stonina





gotowac do wchlonienia wody
doprawiac w kapieli wodnej
porcjowac - ekspedycja

Ryz na sypko



Ad VIII. Praca egzaminacyjna jako całość

Większość prac egzaminacyjnych była przejrzysta i czytelna. Zdający na ogół wyodrębniali rozwiązywane elementy zadania egzaminacyjnego. Sporadycznie zdarzały się opracowania, w których układ treści był nielogiczny i chaotyczny.

Zdający stosowali na ogół poprawną terminologię technologiczną i gastronomiczną, chociaż zdarzały się określenia regionalne lub potoczne. Błędy w rozwiązaniach poszczególnych elementów zadania egzaminacyjnego najczęściej wynikały z niewłaściwej selekcji informacji i błędnej interpretacji danych.