



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
ZASADY OCENIANIA

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie arkusza: **T.06-03-16.05**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**

Numer zadania: **03**

Wypełnia egzaminator

Kod ośrodka

--	--	--	--	--	--

 –

--	--	--	--	--	--

Kod egzaminatora

--	--	--	--	--	--

Data egzaminu

--	--	--	--	--	--	--	--

Dzień Miesiąc Rok

Godzina rozpoczęcia egzaminu

--	--

 :

--	--

Numer PESEL zdającego*										Numer stanowiska		

* w przypadku braku numeru *PESEL* – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Numer stanowiska							

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

*Egzaminator wpisuje T,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo N, jeżeli*

Rezultat 1. Pierogi z pieczarkami i jajami

1	Wszystkie pierogi mają podobny kształt, porównywalną wielkość.						
2	Pierogi po ugotowaniu są nierozklejone.						
3	Nadzienie pierogów jest równomiernie wymieszane.						
4	Pierogi są doprawione (dosolone, nie za słone).						
5	Pierogi nie są surowe, ciasto nie za twarde.						

Rezultat 2. Dip z ogórkiem świeżym

1	Konsystencja dipu jest jednolita, ogórek i koperek są równomiernie wymieszane.						
2	Ogórek i koperek jest drobno rozdrobniony.						
3	Dip nie jest przesolony, smak typowy dla dipu z ogórka i koperku.						

Rezultat 3. Kisiel kakaowy

1	Kisiel jest jednorodny, bez grudek.						
2	Kisiel ma charakterystyczny smak, mleko jest nieprzypalone.						
3	Kisiel ma charakterystyczną konsystencję, nie za rzadką, nie za gęstą.						
4	Kisiel podany wystudzony.						

Numer stanowiska							

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Egzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli

Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw

1	Pierogi podane na talerzu do dania zasadniczego.						
2	Pierogi podane polane masłem.						
3	Dip podany w sosierce (lub małej salaterce) na talerzyku z łyżeczką.						
4	Kisiel podany w kompotierce lub pucharku na podtalerzyku.						
5	Dobre sztuczki: nóż i widelec stołowy, łyżeczka do kisielu.						
6	Pierogi wyporcjowane na porównywalnej wielkości porcje.						
7	Kisiel i dip wyporcjowane na porównywalnej wielkości porcje.						
8	Wyporcjowane pierogi są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).						

Przebieg 1. Proces produkcji potraw

1	Zdający wykonał obróbkę wstępną pieczarek, cebuli, koperku i szczypiorku.						
2	Zdający dobrał wielkość palnika do wielkości naczyń.						
3	Zdający podsmażył cebulę – do odparowania wody, nie przypalił jej.						
4	Zdający gotował pierogi od wrzącej osolonej wody.						
5	Zdający dobrał wielkość garnka do ilości gotowanych pierogów.						
6	Zdający ocenił potrawę organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp.						
7	Zdający wykorzystał wszystkie surowce z receptury, nie wyrzucał ich do śmieci.						
8	Zdający zakręcał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał.						
9	Zdający po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku.						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis