

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie arkusza: **T.06-03-17.06**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**
Numer zadania: **03**

Wypełnia egzaminator

Kod ośrodka

 -

Kod egzaminatora

Data egzaminu

Dzień Miesiąc Rok

Godzina rozpoczęcia egzaminu

 :

Numer <i>PESEL</i> zdającego*										Numer stanowiska	

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

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

1	Zrazy mają kształt owalny i porównywalną wielkość.						
2	Zrazy są miękkie, nierozgotowane.						
3	Warzywa w sosie są zmiksowane.						
4	W sosie nie ma zwarzonej śmietany.						
5	Sos warzywny ma konsystencję gęstej śmietany.						
6	Sos warzywny jest delikatnie doprawiony.						
7	Zrazy są doprawione, nie są za pikantne i nie są za słone.						

1	Kasza gryczana jest miękka.						
2	Kasza gryczana jest ugotowana na sypko.						
3	Kasza gryczana jest doprawiona, nie jest za słona.						

Numer
stanowiska

Rezultat 3. Kapusta zasmażana z jabłkiem

1	Kapusta jest drobno poszatkowana.						
2	Jabłka w kapuście są rozdrobnione w słupki porównywalnej wielkości.						
3	W kapuście nie ma grudek nierozklejonej mąki.						
4	Kapusta z jabłkiem wymieszana jest równomiernie.						
5	Kapusta jest miękka.						
6	Jabłka nie ściemniały.						
7	Kapusta jest doprawiona (nie jest: za słodka, za kwaśna, za słona, za pikantna).						

Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw

1	Zrazy z sosem warzywnym i kaszą gryczaną na sypko podane są na talerzu do dania zasadniczego.						
2	Podany jest widelec i nóż stołowy.						
3	Kapusta z jabłkiem podana jest oddzielnie na talerzyku zakąskowym.						
4	Kasza gryczana nie jest polana sosem warzywnym.						
5	Kasza gryczana podzielona jest na 2 równe części.						
6	Zrazy pokrojone w grube plastry podane są na sosie warzywnym.						
7	Brzegi naczyń nie są pobrudzone potrawą.						
8	Wyporcjowane zrazy, sos warzywny, kasza gryczana na sypko i kapusta zasmażana są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).						

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Procesu produkcji potraw

1	Zdający wykonał obróbkę wstępną co najmniej: warzyw korzeniowych, cebuli, kapusty białej.						
2	Zdający gotował kaszę gryczaną od wrzącej osolonej wody w małym garnku pod przykryciem.						
3	Zdający sporządził zasmażkę I-go stopnia.						
4	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.						
5	Zdający dobierał odpowiednią wielkość naczyń do wielkości palnika.						
6	Zdający utrzymywał porządek na stanowisku, nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami.						
7	Zdający oceniał potrawy organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp.						
8	Zdający wykorzystał wszystkie surowce z receptury i nie wyrzucał przydatnych surowców do odpadów.						
9	Zdający obsługiwał urządzenia zgodnie z przeznaczeniem.						
10	Zdający uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania.						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis