

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie arkusza: **T.06-05-16.05**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**
Numer zadania: **05**

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

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1. Pierogi ze szpinakiem 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 konserwowym

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

Rezultat 3. Kisiel pomarańczowo-marchwiowy

1	Kisiel jest jednorodny, bez grudek. Marchew rozdrobniona na tarce o drobnych oczkach.						
2	Kisiel ma charakterystyczny smak.						
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
nie spełnił*

Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw

1	Pierogi podane na talerzu do dania zasadniczego.						
2	Pierogi podane polane masłem.						
3	Dip podany w sosjerce (lub małej salaterce) na talerzyku z łyżeczką.						
4	Kisiel podany w kompotierce lub pucharu na podtalerzyku.						
5	Dobre sztuce: 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 cebuli, marchwi 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 oceniał 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