

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
KRYTERIA OCENIANIA

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie arkusza: **T.06-05-16.01**
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

Elementy podlegające ocenie/kryteria ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1. Sznyce ministerskie**

1	Sznyce mają porównywalną wielkość, prostokątny kształt.								
2	Usmażone sznyce mają złotobrazową skórkę, nie są przypalone.								
3	Sznyce mają jednolity przekrój, składniki są równomiernie wymieszane.								
4	Grzanki na sznyclu mają porównywalną wielkość, są równomiernie rozłożone.								
5	Sznyce nie rozpadają się, nie są surowe.								
6	Sznyce są dosolone, nie za słone, nie za pieprzne.								

Rezultat 2. Ziemniaki z wody

1	Ziemniaki są ugotowane, niesurowe.								
2	Ziemniaki nie są rozgotowane.								
3	Ziemniaki są nie za słone – dosolone, nieprzypalone.								

Rezultat 3. Marchew oprószana

1	Marchew jest jędrna, nierozgotowana.								
2	Marchew jest dosolona, nie za słona, nie za słodka.								
3	Gęstość marchwi typowa dla potrawy – nie za rzadka, nie jest za gęsta.								
4	Marchew oprószana bez widocznych grudek mąki.								

Numer
stanowiska

Rezultat 4. Naczynia i sztuce do ekspedycji potraw.

1	Sznyce podane z ziemniakami na talerzach do dania zasadniczego.								
2	Marchew podana na talerzach zakąskowych.								
3	Dobre sztuce – nóż i widelec stołowy duży.								

Rezultat 5. Wyporcjowane potrawy

1	Potrawy ułożone są w centralnej części talerza, brzegi talerzy czyste.								
2	Sznyce wyporcjowane po 1 szt. na jednym talerzu.								
3	Ziemniaki wyporcjowane ze sznycem na jednym talerzu.								
4	Ziemniaki są posypane koperkiem.								
5	Na każdym talerzu zakąskowym znajduje się porównywalna ilość marchwi.								
6	Wyporcjowane potrawy są gorące lub ciepłe.								

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Proces produkcji potraw

1	Zdający gotował marchew od wrzącej wody.							
2	Zdający wykonał obróbkę wstępną ziemniaków – umył ziemniaki przed obieraniem.							
3	Zdający smażył sznycle od gorącego nie dymiącego tłuszczu.							
4	Zdający sprawdził świeżość jaj.							
5	Zdający dobrał wielkość patelni do usmażenia dwóch sznycli.							
6	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.							
7	Zdający dobrał wielkość garnka do gotowania 300 g marchwi. Gotował marchew pod przykryciem.							
8	Zdający dbał o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zestawu obiadowego – drogi czyste nie krzyżowały się z brudnymi.							
9	Zdający wykorzystał chłodziarkę do przechowywania żywności łatwo psującej się, zamrażarkę do przechowywania mrożonki.							

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis