

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2020
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie arkusza: **T.06-03-20.01-SG**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**
Numer zadania: **03**
Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**

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

Egzaminatorze!

- Oceniaj prace zdających rzetelnie i z zaangażowaniem. Dokumentuj wyniki oceny.
- Stosuj przyjęte zasady oceniania w sposób obiektywny.
- Jeżeli zdający, wykonując zadanie egzaminacyjne, uzyskuje inne rezultaty albo pożądane rezultaty uzyskuje w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie, to nadal oceniaj zgodnie z kryteriami zawartymi w zasadach oceniania. Informacje o tym, że zasady oceniania nie przewidują zaistniałej sytuacji, przekaz niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odręcznie w trybie roboczym.
- Informuj przewodniczącego zespołu nadzorującego o wszystkich nieprawidłowościach zaistniałych w trakcie egzaminu, w tym w szczególności o naruszeniach przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i o podejrzeniach niesamodzielności w wykonaniu zadania przez zdającego.

Numer stanowiska							

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 1. Ziemniaki duszone z mięsem

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Ziemniaki pokrojone w kostkę o porównywalnej wielkości						
2	Marchew pokrojona w plastry o porównywalnej grubości						
3	Wszystkie uformowane kulki mięsne o porównywalnej wielkości						
4	Kulki mięsne soczyste						
5	Na każdą porcję podane 2 kulki mięsne						
6	Ziemniaki duszone z mięsem dosolone, nie za słone						
7	Ziemniaki duszone z mięsem doprawione, nie za pikantne						

Rezultat 2. Surówka z białej kapusty ze szczypiorkiem

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Kapusta drobno poszatkowana						
2	Cebula pokrojona w drobną kostkę						
3	Koperek drobno posiekany						
4	Surówka wymieszana równomiernie						
5	Surówka dosolona, nie za słona						
6	W surówce lekko wyczuwalny smak octu z białego wina						
7	Surówka niepodpływająca sokiem						

Numer
stanowiska

Rezultat 3. Dip czosnkowy z koperkiem*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	W dipie roztarty czosnek						
2	Dip dosolony, nie za słony						
3	Dip o jednorodnej strukturze						

Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Ziemniaki duszone z klopsikami podane na talerzu do dania zasadniczego						
2	Do każdej porcji podany nóż i widelec						
3	Surówka z białej kapusty ze szczypiorkiem podana na talerzyku zakąskowym						
4	Każda porcja ziemniaków duszonych z mięsem posypana chrupiącym boczkiem						
5	Dip czosnkowy wyporcjowany w dwóch miseczkach na podstawkach						
6	Brzegi naczyń niepobrudzone potrawą						
7	Każda porcja surówki udekorowana w powtarzalny sposób plasterkiem marchwi						
8	Ziemniaki duszone z mięsem podane gorące lub ciepłe (element oceniany po poniesieniu ręki przez zdającego)						

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Przebieg procesu produkcji potraw

Zdający:

1	wykonał obróbkę wstępną ziemniaków								
2	ziemniaki z mięsem dusił na wolnym ogniu								
3	kontrolował smak potrawy zgodnie z zasadami higieny								
4	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych								
5	kroił pieczarki na zielonej desce								
6	utrzymywał porządek na stanowisku, nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadami								
7	wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucał ich do odpadów								
8	obsługiwał urządzenia zgodnie z instrukcją bhp, p.poż., zakręcał wodę i wyłączał palniki kuchenki, gdy z nich nie korzystał								
9	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis