

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.06-02-17.06**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**
Numer zadania: **02**

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	<i>Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił</i>						
---	---	--	--	--	--	--	--

Rezultat 1. Zraziki w sosie warzywnym

1	Zraziki mają kształt wałeczków i porównywalną wielkość.						
2	Zraziki nie są surowe.						
3	Zraziki są miękkie, nie rozpadają się.						
4	Warzywa w sosie mają kształt grubych wiórków.						
5	Sos o konsystencji odpowiedniej dla sosu warzywnego.						
6	Sos warzywny ma delikatny smak.						
7	Zraziki są doprawione, nie są za pikantne, nie za słone.						

Rezultat 2. Kasza gryczana na sypko

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. Surówka z białej kapusty

1	Kapusta jest drobno poszatkowana.								
2	Jabłka w surówce rozdrobnione są w słupki porównywalnej wielkości.								
3	Marchew rozdrobniona jest w słupki.								
4	Surówka wymieszana jest równomiernie.								
5	Kapusta nie jest za twarda.								
6	Jabłka nie ściemniały.								
7	Surówka jest doprawiona (nie jest za słodka, nie jest za ostra, nie jest za kwaśna, nie jest za słona).								

Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw

1	Zraziki z sosem warzywnym i kaszą gryczaną na sypko podane są na talerzu do dania zasadniczego.								
2	Podany jest widelec i nóż stołowy.								
3	Surówka z białej kapusty podana jest oddzielnie na talerzyku zakąskowym.								
4	Kasza gryczana nie jest polana sosem warzywnym.								
5	Kasza gryczana podzielona jest na 2 równe części.								
6	Na porcję podane są po 2 zraziki.								
7	Brzegi naczyń nie są pobrudzone potrawą.								
8	Wyporcjowane zraziki w sosie warzywnym i kasza gryczana są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).								

Numer stanowiska							

Przebieg 1. Proces 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 smażył zraziki od gorącego, niedymiącego tłuszczu.						
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 receptur 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