

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie arkusza: **T.06-01-18.06**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**
Numer zadania: **01**

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

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

Rezultat 1. Knedle nadziewane pieczarkami

1	wszystkie knedle o kształcie kulistym						
2	knedle porównywalnej wielkości						
3	knedle ugotowane, nie surowe						
4	knedle nierozgotowane						
5	knedle całe, nieuszkodzone						
6	pieczarki w knedlach drobno rozdrobnione						
7	knedle doprawione, nie za słone, nie za pikantne						

Rezultat 2. Sos myśliwski

1	kiełbasa w sosie pokrojona w cienkie słupki						
2	sos bez grudek nierozklejonej skrobi						
3	ogórek w sosie pokrojony w cienkie słupki						
4	gęstość typowa dla sosu myśliwskiego – nie za gęsta, nie za rzadka						
5	cebula w sosie zrumieniona, nieprzypalona						
6	sos myśliwski doprawiony nie za słony, nie za pikantny						

Numer
stanowiska

Rezultat 3. Surówka z warzyw mieszanych

1	marchew rozdrobniona na grube wiórki						
2	cukinia rozdrobniona w słupki						
3	cebula rozdrobniona w drobną kostkę						
4	papryka rozdrobniona w drobną kostkę						
5	surówka wymieszana równomiernie						
6	surówka doprawiona, nie za słona, nie za pikantna						
7	w surówce lekko wyczuwalny smak bazylii						
8	surówka bez wycieku soku						

Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw

1	knedle nadziewane pieczarkami podane na talerzu do dania zasadniczego						
2	podany widelec i nóż stołowy						
3	surówka z warzyw mieszanych podana oddzielnie na talerzyku zakąskowym						
4	sos myśliwski podany w sosjerce						
5	knedle nadziewane pieczarkami podzielone na 2 równe porcje						
6	na porcję podane minimum 4 knedle						
7	brzegi naczyń niepobrudzone potrawą						
8	wyporcjowane knedle nadziewane pieczarkami i sos myśliwski gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						

Numer stanowiska							

Przebieg 1. Przebieg procesu produkcji potraw

Zdający:

1	przeprowadził obróbkę wstępną mąki (przesiał ją)						
2	gotował knedle od wrzącej wody						
3	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych						
4	przechowywał surówkę w lodówce do czasu ekspedycji						
5	utrzymywał porządek na stanowisku, nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami						
6	oceniał potrawy organoleptycznie, zgodnie z zasadami bhp						
7	wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucał ich do odpadów						
8	sporządził sos w garnku/rondlu, nie na patelni						
9	używał trzepaczki różgowej do sporządzenia zawiesiny						
10	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis