

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie arkusza: **T.06-03-19.06**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**
Numer zadania: **03**

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

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1. Kotlety ziemniaczane z pieczarkami

1	Wszystkie kotlety o owalnym kształcie						
2	Wszystkie kotlety porównywalnej wielkości						
3	Wszystkie kotlety równomiernie usmażone, nieprzypalone.						
4	Kotlety doprawione, nie za słone, nie za pieprzne						
5	Kotlety nierozpadające się, niesurowe						
6	Kotlety o lekko wyczuwalnym smaku gałki muskatołowej						

Rezultat 2. Surówka z kapusty kiszonej

1	Surówka doprawiona, nie za słona, nie za słodka						
2	Jabłka i marchew rozdrobnione na tarce o grubych oczkach						
3	Składniki równomiernie wymieszane						
4	Surówka doprawiona olejem						

Rezultat 3. Napój z jablek

1	Jabłka w napoju przetarte						
2	Napój nie za kwaśny, nie za słodki						
3	Podany napój schłodzony						
4	Napój o lekko wyczuwalnym smaku goździków						

Numer
stanowiska

Rezultat 4. Wyporcjowane potrawy							
1	Kotlety wyporcjowane po 3 sztuki na porcję						
2	Wyporcjowane kotlety podane gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						
3	Kotlety podane na talerzach do dania zasadniczego						
4	Wyporcjowana surówka podana na talerzykach zakąskowych						
5	Podana surówka schłodzona						
6	Do każdej porcji kotletów podany nóż i widelec						
7	Napój podany w szklankach						
8	Porcje napoju porównywalnej wielkości						

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Proces produkcji potraw

1	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych						
2	Zdający wykonał obróbkę wstępną brudną natki pietruszki						
3	Zdający rozbijał jajko do osobnego naczynia i sprawdzał jego świeżość						
4	Zdający smażył kotlety od rozgrzanego, niedymiącego tłuszczu						
5	Zdający dobrał odpowiednią wielkość garnka i patelni do wykonywanych potraw						
6	Zdający oceniał potrawy zgodnie z zasadami bhp						
7	Zdający na bieżąco utrzymywał porządek na stanowisku pracy, nie dopuścił do zetknięcia surowców i półproduktów z gotową potrawą						
8	Zdający wykorzystał wszystkie składniki, nie wyrzucał ich do śmieci						
9	Zdający formował kotlety na desce						
10	Zdający po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku, umył i osuszył sprzęt.						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis