



EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2014

KRYTERIA OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie arkusza: **T.06-01-14.08**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**

Numer zadania: **01**

Wypełnia egzaminator

Kod egzaminatora

--	--	--	--	--	--

Data egzaminu

--	--	--	--	--	--	--	--

Dzień Miesiąc Rok

Zmiana

--

Numer <i>PESEL</i> 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. Kotlety z soczewicy i mięsa							
1	Wszystkie kotlety mają kształt owalny, porównywalną wielkość.						
2	Usmażone kotlety mają złocistą barwę, są równomiernie usmażone.						
3	Kotlety mają jednolity przekrój, składniki są równomiernie wymieszane.						
4	Kotlety nie są przesolone ani zbyt pieprzne.						
5	Kotlety nie są surowe, nie są twarde, nie rozpadają się.						
Rezultat 2. Sos szczypiorkowy							
1	Sos jest zawiesisty, lekko spływa z potrawy.						
2	Sos nie zawiera grudek mąki, konsystencja jest jednolita.						
3	Szczypiorek w sosie zachował zieloną barwę.						
4	Sos nie jest przesolony, smak typowy dla sosu szczypiorkowego.						
5	W sosie brak cząsteczek zwarzonej śmietany.						
Rezultat 3. Rzodkiewka na gorąco							
1	Rzodkiewka zachowała swoją barwę (dopuszczalna lekka zmiana barwy na jaśniejszą).						
2	Rzodkiewka jest jędrna – nie została rozgotowana.						
3	Bułka tarta nie jest przypalona.						
4	Masło jest stopione, ale nie przypalone.						

Numer stanowiska						

Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw						
1	Kotlety podano na talerzu do dania zasadniczego.					
2	Talerze są czyste, wypolerowane.					
3	Sos podano w sosjerce.					
4	Rzodkiewkę podano w salaterce lub na talerzyku zakąskowym.					
5	Dobrano sztucze: nóż i widelec stołowy.					
6	Kotlety wyporcjowano po 2 sztuki na jednym talerzu.					
7	Rzodkiewki wyporcjowano na porównywalne porcje.					
8	Wyporcjowane potrawy są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).					
Przebieg 1. Wykonanie kotletów z soczewicy i mięsa zgodnie z technologią produkcji						
1	Zdający ugotował soczewicę wodzie, w której się moczyła.					
2	Zdający wykonał obróbkę wstępną mięsa i cebuli.					
3	Zdający sprawdził świeżość jaj.					
4	Zdający podsmażył cebulę – nie przypalił jej.					
5	Zdający posługiwał się maszynką do mielenia bezpiecznie.					
6	Zdający smażył kotlety od rozgrzanego, niedymiącego tłuszczu.					
7	Zdający dobrał odpowiednią wielkość patelni do ilości smażonych kotletów.					
8	Zdający po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku.					

Numer stanowiska						

Przebieg 2. Wykonanie sosu szczypiorkowego zgodnie z technologią produkcji						
1	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.					
2	Zdający wykonał obróbkę wstępną szczypiorku i mąki pszennej.					
3	Zdający wykonał podprawę zacieraną ucierając masło z mąką.					
4	Zdający dobrał odpowiednią wielkość garnka (rondelka) do ilości wykonywanego sosu oraz dobrał wielkość palnika.					
5	Zdający oceniał potrawę organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp.					
6	Zdający zakręcał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał.					

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis