



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
KRYTERIA OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie arkusza: **T.06-01-15.01**

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 ziemniaków i mięsa												
1	Kotlety mają zbliżoną wielkość, owalny kształt.											
2	Usmażone kotlety mają złotobrazową skórkę, a panierka nie odstaje od masy.											
3	Kotlety mają jednolity przekrój (nie ma grudek ziemniaków, składniki są równomiernie wymieszane).											
4	Kotlety nie rozpadają się, nie są twarde, nie są surowe.											
5	Smak kotletów jest typowy dla kotletów mięsno-ziemniaczanych.											
Rezultat 2. Sos pomidorowy												
1	Sos bez widocznych grudek mąki.											
2	Smak sosu jest typowy dla sosu pomidorowego.											
3	Gęstość typowa dla sosu – nie jest za rzadki, nie jest za gęsty.											
4	W sosie brak grudek zwarzonej śmietany.											
Rezultat 3. Surówka z kapusty pekińskiej												
1	Składniki są równomiernie rozdrobnione.											
2	Składniki są równomiernie wymieszane ze sobą i z zaprawą.											
3	Surówka jest nie za kwaśna, nie za pikantna, nie za słona.											
Rezultat 4. Zastawa stołowa do ekspedycji potraw.												
1	Kotlety podane na talerzach do dania zasadniczego.											
2	Sos podany w sosjerkach.											
3	Surówka podana na talerzach zakąskowych.											
4	Dobre sztućce – nóż i widelec stołowy.											

Numer stanowiska						

Rezultat 5. Sposób wyporcjowania potraw						
1	Potrawy ułożone są w centralnej części talerza, brzegi talerzy czyste.					
2	Kotlety wyporcjowane po 2 szt. na jednym talerzu.					
3	Na każdym talerzyku znajduje się jednakowa ilość surówki.					
4	W każdej sosierce znajduje się jednakowa ilość sosu.					
5	Wyporcjowane kotlety i sos są gorące lub ciepłe.					
Przebieg procesu produkcji potraw						
1	Zdający zorganizował stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii.					
2	Zdający posługiwał się urządzeniami, sprzętem i narzędziami zgodnie z zasadami bhp.					
3	Zdający sprawdził świeżość jaj, dokonał obróbki wstępnej cebuli, ziemniaków, kapusty pekińskiej, koperku.					
4	Zdający podsmażył cebulę, nie spalił jej.					
5	Zdający dobrał wielkość patelni do liczby kotletów (tłuszcz nie dymił).					
6	Zdający podsmażył koncentrat pomidorowy na maśle.					

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis