



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.06-03-17.01**
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

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

Rezultat 1. Pierogi ze szpinakiem i serem twarogowym

1	Pierogi mają jednakowy kształt.						
2	Pierogi mają przybliżoną wielkość.						
3	Pierogi nie są popękane.						
4	Pierogi nie rozlepiły się, nie posklejały się.						
5	Ciasto pierogowe jest miękkie.						
6	Ciasto pierogowe nie jest surowe.						
7	Smak ciasta pierogowego jest lekko słony.						
8	Konsystencja farszu nie jest wodnista, świadczy o odparowaniu wody z mrożonego szpinaku.						
9	W farszu jest przesmażona, nieprzypalona cebula i dodany czosnek.						
10	Smak farszu jest pikantny, nie za słony.						

1	Kapusta jest poszatkowana lub pokrojona w cienkie paski.						
2	Ogórek jest obrany ze skórki i pokrojony w kostkę.						
3	Koperek jest drobno posiekany.						
4	Składniki surówki są połączone z olejem.						
5	Smak surówki jest nie za słony, nie za kwaśny, nie za słodki.						

Numer
stanowiska

Rezultat 3. Sposób wyporcjowania i wyekspediowania pierogów i surówki

1	Pierogi podane są na talerzu do dania zasadniczego, podany nóż i widelec stołowy.						
2	Surówka podana jest na talerzyku zakąskowym.						
3	Pierogi podzielone są na dwie porównywalnej wielkości porcje.						
4	Surówka podzielona jest na dwie porównywalnej wielkości porcje.						
5	Porcje pierogów są polane roztopionym masłem.						
6	Masło użyte do polania pierogów nie jest przypalone.						
7	Wyporcjowane pierogi są ciepłe lub gorące (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).						

Przebieg 1. Przebieg procesu produkcji pierogów i surówki

1	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.						
2	Zdający przesiał mąkę.						
3	Zdający umył kapustę, koperek, cebulę i ogórek.						
4	Zdający podczas ogrzewania oleju nie dopuścił do jego dymienia.						
5	Zdający kontrolował jakość farszu i surówki zgodnie z zasadami bhp.						
6	Zdający utrzymywał porządek na stanowisku, nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami.						
7	Zdający wykorzystał wszystkie surowce z receptur, nie wyrzucał ich do odpadów.						
8	Zdający uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania.						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis