



## EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE Rok 2016 KRYTERIA OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**  
 Oznaczenie arkusza: **T.06-01-16.01**  
 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. Klopsiki w sosie pomidorowym**

1	Klopsiki mają porównywalną wielkość, okrągły kształt.								
2	Obsmażone klopsiki mają złotobrązową skórkę, nie są przypalone.								
3	Klopsiki mają jednolity przekrój, składniki są równomiernie wymieszane.								
4	Klopsiki nie rozpadają się, nie są surowe.								
5	Klopsiki są dosolone, nie za słone, nie za pieprzne.								
6	Sos bez widocznych grudek mąki.								
7	Smak sosu jest typowy dla sosu pomidorowego.								
8	Gęstość typowa dla sosu – nie jest za rzadki, nie jest za gęsty.								
9	W sosie brak cząsteczek zwarzonej śmietany.								

**Rezultat 2. Kasza gryczana na sypko**

1	Kasza gryczana ugotowana, nietwarda.								
2	Kasza gryczana rozsypana, nieposklejana.								
3	Kasza gryczana nie za słona, nieprzypalona.								

Numer  
stanowiska


**Rezultat 3. Kalafior z wody**

1	Kalafior jest jędrny, nierozgotowany.						
2	Kalafior jest dosolony, nie za słony.						
3	Kalafior jest polany roztopionym masłem.						
4	Roztopione masło jest nieprzypalone.						

**Rezultat 4. Naczynia i sztuce do ekspedycji potraw.**

1	Klopsiki w sosie pomidorowym podane z kaszą gryczaną na talerzach do dania zasadniczego.						
2	Kalafior podany na talerzach zakąskowych.						
3	Dobre sztuce – nóż i widelec stołowy duży.						

**Rezultat 5. Wyporcjowane potrawy**

1	Potrawy ułożone są w centralnej części talerza, brzegi talerzy czyste.						
2	Klopsiki wyporcjowane po 2 szt. na jednym talerzu.						
3	Kasza gryczana wyporcjowana z klopsikami na jednym talerzu.						
4	Klopsiki polane są sosem pomidorowym.						
5	Na każdym talerzu zakąskowym znajduje się porównywalna ilość kalafiora.						
6	Wyporcjowane potrawy są gorące lub ciepłe.						

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1. Proces produkcji potraw**

1	Zdający gotował kalafior od wrzącej wody.								
2	Zdający wykonał obróbkę wstępną kaszy.								
3	Zdający podsmażył cebulę na oleju – nie przypalił jej.								
4	Zdający sprawdził świeżość jaj.								
5	Zdający dobrał wielkość patelni do obsmażenia czterech klopsików.								
6	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.								
7	Zdający do sporządzenia zawiesziny używał trzepaczki różgowej.								
8	Zdający dbał o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zestawu obiadowego – drogi czyste nie krzyżowały się z brudnymi.								
9	Zdający wykorzystał chłodziarkę do przechowywania żywności łatwo psującej się, zamrażarkę do przechowywania mrożonki.								

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*