

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2013
KRYTERIA OCENIANIA
*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
 Oznaczenie arkusza: **T.06-01-13.10**
 Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**
 Numer zadania: **01**

Wypełnia egzaminator

 Kod egzaminatora

 Data egzaminu
Dzień Miesiąc Rok

 Zmiana

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1 – paszteciki z ciasta francuskiego

1	Paszteciki mają kształt trójkąta, nie są spieczone po brzegach.									
2	Paszteciki są porównywalnej wielkości.									
3	Paszteciki po wypieku mają złoty kolor.									
4	Paszteciki mają: farsz wilgotny, ciasto chrupkie, łamliwe, kruche.									
5	Smak typowy dla pasztecików z nadzieniem z kapusty i pieczarek, nie za słony i nie za ostry.									

Rezultat 2 – barszcz czerwony czysty

1	Barszcz jest klarowny.									
2	Barszcz ma charakterystyczny ciemno purpurowy kolor bez znamion zbrązowienia.									
3	Barszcz ma wyraźnie wyczuwalny smak przypraw.									
4	Barszcz ma smak słodko – kwaśny, typowy dla barszczu.									

Rezultat 3 - zastawa stołowa do ekspedycji barszczu z pasztecikami

1	Barszcz jest wyporcjowany do bulionówki na podstawce.									
2	Dobre sztucce – łyżka do barszczu.									
3	Paszteciki podane na talerzu płaskim do przekąsek lub dania zasadniczego.									

Rezultat 4 - sposób wyporcjowania potraw*Uwaga – oceniać po zgłoszeniu gotowości do ekspedycji przez zdającego Przewodniczącemu ZNCP*

1	Paszteciki wyporcjowane po 3 na jednym talerzu.									
2	Potrawy wyporcjowane estetycznie: zastawa nie poplamiona.									
3	Wyporcjowane potrawy są gorące lub ciepłe.									

Przebieg wykonania potraw																			
1	Sprawdził świeżość jaj, umył pieczarki i kapustę.																		
2	Używał desek do krojenia zgodnie z systemem HACCP.																		
3	Udekorował wierzch pasztecików kminkiem.																		

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis