Pobrano z arkusze24.pl

Układ graficzny © CKE 2013

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

# 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.06-01-14.05**
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

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Pobrano z arkusze24.pl

Numer stanowiska

| | Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny | *Egzaminator wpisuje **T**, jeżeli zdający spełnił kryterium albo **N**, jeżeli nie spełnił* | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Rezultat 1. Placki ziemniaczane** | | | | | | | |
| 1 | Wszystkie placki mają kształt okrągły. | | | | | | |
| 2 | Wszystkie placki mają zbliżoną wielkość. | | | | | | |
| 3 | Usmażone placki mają rumianą barwę, są równomiernie usmażone. | | | | | | |
| 4 | Placki mają jednolity przekrój, składniki są równomiernie wymieszane. | | | | | | |
| 5 | Po przekrojeniu placki nie są surowe, nie rozpadają się. | | | | | | |
| 6 | Placki nie są za słone ani jałowe w smaku. | | | | | | |
| **Rezultat 2. Kisiel porzeczkowy** | | | | | | | |
| 1 | Kisiel jest esencjonalny, ma smak porzeczkowy. | | | | | | |
| 2 | Kisiel ma barwę owoców. | | | | | | |
| 3 | Kisiel nie zawiera grudek mąki, konsystencja jest jednolita. | | | | | | |
| 4 | Kisiel ma konsystencję charakterystyczną (nie za rzadką, nie za gęstą). | | | | | | |
| **Rezultat 3. Zastawa stołowa** | | | | | | | |
| 1 | Talerze do dania zasadniczego zastosowane do podania placków. | | | | | | |
| 2 | Kompotierka na podstawce zastosowana do podania kisielu. | | | | | | |
| 3 | Sztućce: nóż i widelec stołowy dobrane do placków. | | | | | | |
| 4 | Łyżeczka (łyżka do deserów) dobrana do kisielu. | | | | | | |

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

Pobrano z arkusze24.pl

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

| | | Numer stanowiska | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw** | | | | | | | |
| 1 | Placki wyporcjowano po 3 szt. | | | | | | |
| 2 | Talerz z plackami jest czysty, wypolerowany. | | | | | | |
| 3 | Placki nie wystają poza brzeg talerza. | | | | | | |
| 4 | Placki nie są ułożone warstwowo (jeden na drugim). | | | | | | |
| 5 | Kisiel jest udekorowany bitą śmietanką. | | | | | | |
| 6 | Kompotierka nie jest zabrudzona kisielem lub śmietanką. | | | | | | |
| 7 | Wyporcjowane placki są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego). | | | | | | |
| 8 | Wyporcjowany kisiel jest schłodzony, porcje są porównywalnej wielkości. | | | | | | |
| **Przebieg 1. Wykonanie placków ziemniaczanych zgodnie z technologią produkcji** | | | | | | | |
| 1 | Zdający umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych. | | | | | | |
| 2 | Zdający wykonał obróbkę wstępną ziemniaków i cebuli. | | | | | | |
| 3 | Zdający sprawdził świeżość jaj, czyli wybił jaja do osobnego naczynia. | | | | | | |
| 4 | Zdający ścierał ziemniaki i cebulę na tarce o drobnych oczkach. | | | | | | |
| 5 | Zdający smażył placki od rozgrzanego, niedymiącego tłuszczu. | | | | | | |
| 6 | Zdający dobrał odpowiednią wielkość patelni do ilości smażonych placków. | | | | | | |
| 7 | Zdający na bieżąco utrzymywał porządek na stanowisku. | | | | | | |
| 8 | Zdający po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku. | | | | | | |

Pobrano z arkusze24.pl

| Numer stanowiska | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | |
| | | | | | | |

| **Przebieg 2. Wykonanie kisielu porzeczkowego zgodnie z technologią produkcji** | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | Zdający wykonał obróbkę wstępną owoców. | | | | | | |
| 2 | Zdający dobrał odpowiednią wielkość garnka do ilości wykonywanego kisielu i odpowiednią wielkość palnika. | | | | | | |
| 3 | Zdający gotował owoce od wrzącej wody – nie rozmroził owoców mrożonych. | | | | | | |
| 4 | Zdający oceniał potrawę organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp. | | | | | | |
| 5 | Zdający zakręcał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał. | | | | | | |
| 6 | Zdający ugotował kisiel w pierwszej kolejności. | | | | | | |

Egzaminator ..... .....

*imię i nazwisko* *data i czytelny podpis*

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl