



**CENTRALNA  
KOMISJA  
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2014  
KRYTERIA OCENIANIA**

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**  
Oznaczenie arkusza: **T.06-01-14.3E**  
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 – kotlety z ziemniaków**

1	kotlety mają owalny kształt									
2	kotlety mają podobną wielkość									
3	panierka ma barwę złocistą, ściśle przylega do każdego kotleta									
4	na przekroju żadnego kotleta nie są widoczne łupiny ziemniaków									
5	kotlety są doprawione, nie za słone i nie za ostre									

**Rezultat 2 – sos pieczarkowy ze śmietaną**

1	sos nie jest za gęsty ani za rzadki									
2	konsystencja sosu jest jednolita bez wyczuwalnych grudek mąki									
3	smak sosu jest charakterystyczny dla sosu pieczarkowego, nie przypalony, doprawiony									
4	sos jest aksamitny, brak cząstek zwarzonej śmietany									

**Rezultat 3 – zastawa stołowa do ekspedycji kotletów i sosu**

1	kotlety podane na talerzu płaskim (do dania zasadniczego lub przekąsek)									
2	dobrane sztucce: nóż i widelec									
3	sos podany w sosjerce na podstawce z łyżką do sosu									

**Rezultat 4 – sposób wyporcjowania potraw**

Uwaga – oceniać po zgłoszeniu gotowości do ekspedycji przez zdającego Przewodniczącemu ZNCP

1	kotlety wyporcjowane po 2 na jednym talerzu									
2	potrawy wyporcjowane estetycznie: talerze i sosjerka nie poplamione sosem									
3	wyporcjowane potrawy są gorące lub ciepłe									


**Przebieg wykonania potraw**

1	sprawdził świeżość jaj przed dodaniem do masy								
2	kroił pieczarki i cebulę w sposób bezpieczny								
3	używał rękawic ochronnych i rękawiczek jednorazowych zgodnie z wymaganiami bhp								

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*