

**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.06-01-14.08**  
 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


**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**

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

**Rezultat 1. Kotlety z soczewicy i mięsa**

1	Wszystkie kotlety mają kształt owalny, porównywalną wielkość.								
2	Usmażone kotlety mają złocistą barwę, są równomiernie usmażone.								
3	Kotlety mają jednolity przekrój, składniki są równomiernie wymieszane.								
4	Kotlety nie są przesolone ani zbyt pieprzne.								
5	Kotlety nie są surowe, nie są twarde, nie rozpadają się.								

**Rezultat 2. Sos szczypiorkowy**

1	Sos jest zawiesisty, lekko spływa z potrawy.								
2	Sos nie zawiera grudek mąki, konsystencja jest jednolita.								
3	Szczypiorek w sosie zachował zieloną barwę.								
4	Sos nie jest przesolony, smak typowy dla sosu szczypiorkowego.								
5	W sosie brak cząsteczek zwarzonej śmietany.								

**Rezultat 3. Rzodkiewka na gorąco**

1	Rzodkiewka zachowała swoją barwę (dopuszczalna lekka zmiana barwy na jaśniejszą).								
2	Rzodkiewka jest jędrna – nie została rozgotowana.								
3	Bułka tarta nie jest przypalona.								
4	Masło jest stopione, ale nie przypalone.								


<b>Rezultat 4. Sposób wporcjowania i wyekspediowania potraw</b>									
1	Kotlety podano na talerzu do dania zasadniczego.								
2	Talerze są czyste, wypolerowane.								
3	Sos podano w sosjerce.								
4	Rzodkiewkę podano w salaterce lub na talerzyku zakąskowym.								
5	Dobrano sztucze: nóż i widelec stołowy.								
6	Kotlety wporcjowano po 2 sztuki na jednym talerzu.								
7	Rzodkiewki wporcjowano na porównywalne porcje.								
8	Wporcjowane potrawy są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).								
<b>Przebieg 1. Wykonanie kotletów z soczewicy i mięsa zgodnie z technologią produkcji</b>									
1	Zdający ugotował soczewicę wodzie, w której się moczyła.								
2	Zdający wykonał obróbkę wstępną mięsa i cebuli.								
3	Zdający sprawdził świeżość jaj.								
4	Zdający podsmażył cebulę – nie przypalił jej.								
5	Zdający posługiwał się maszynką do mielenia bezpiecznie.								
6	Zdający smażył kotlety od rozgrzanego, niedymiącego tłuszczu.								
7	Zdający dobrał odpowiednią wielkość patelni do ilości smażonych kotletów.								
8	Zdający po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku.								

Numer stanowiska									

**Przebieg 2. Wykonanie sosu szczypiorkowego zgodnie z technologią produkcji**

1	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.								
2	Zdający wykonał obróbkę wstępną szczypiorku i mąki pszennej.								
3	Zdający wykonał podprawę zacieraną ucierając masło z mąką.								
4	Zdający dobrał odpowiednią wielkość garnka (rondelka) do ilości wykonywanego sosu oraz dobrał wielkość palnika.								
5	Zdający oceniał potrawę organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp.								
6	Zdający zakręcał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał.								

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*