


*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

 Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

 Oznaczenie arkusza: **T.06-01-15.08**

 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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 1. Gulasz wieprzowy

1	Mięso w gulaszu rozdrobnione w kostkę (elementy o zbliżonej wielkości).								
2	Mięso miękkie, nieprzypalone.								
3	W sosie brak obecności nierozklejonej mąki.								
4	Sos o konsystencji odpowiedniej dla gulaszu.								
5	Gulasz ma smak lekko pikantny.								
6	Gulasz jest odpowiednio słony (dosolony, ale nieprzesolony).								

Rezultat 2. Kluski kładzione

1	Kluski kładzione są podobnej wielkości.								
2	Kluski kładzione są miękkie.								
3	Kluski kładzione są ugotowane.								
4	Kluski kładzione nie są posklejane.								
5	W kluskach widoczny jest drobno posiekany koperek.								
3	Kluski kładzione są odpowiednio słone (dosolone, ale nieprzesolone).								

Rezultat 3. Surówka z marchwi i jabłka										
1	Jabłka w surówce są równomiernie rozdrobnione (bez skórki).									
2	Marchew rozdrobniona jest na grube wiórki.									
3	Surówka wymieszana jest równomiernie.									
4	Jabłka nie ściemniały.									
5	Surówka nie jest za słodka, nie za kwaśna, nie za słona.									
6	Surówka nie podływa sokiem.									
Rezultat 4. Naczynia stołowe i sztuce, ekspedycja potraw										
1	Gulasz wieprzowy i kluski kładzione podane są na talerzu do dania zasadniczego.									
2	Podany jest widelec i nóż stołowy do posiłku.									
3	Surówka z marchwi i jabłka podana jest oddzielnie na talerzu zakąskowym.									
4	Kluski kładzione nie są polane gulaszem wieprzowym.									
5	Porcje gulaszu wieprzowego w każdej potrawie mają porównywalną ilość mięsa.									
6	Brzegi naczyń nie są pobrudzone potrawą.									

Przebieg 1. Proces produkcji										
1	Zdający rozgrzał tłuszcz przed podsmażeniem wieprzowiny, nie spalił go.									
2	Zdający przetrzymywał nietrwale surowce i surówkę w lodówce.									
3	Zdający sprawdził świeżość jaja.									
4	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.									
5	Zdający dokonał obróbki wstępnej warzyw, przesiał mąkę.									
6	Zdający dbał o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zestawu obiadowego.									
7	Zdający dobrał prawidłowo wielkość palnika do wielkości używanych naczyń.									
8	Zdający nie wyrzucał surowców, półproduktów, gotowych potraw do śmieci.									

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis