



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE

Rok 2016

ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie arkusza: **T.06-01-16.05**

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*

Rezultat 1. Pierogi z kaszą gryczaną i białym serem

1	Wszystkie pierogi mają podobny kształt, porównywalną wielkość.										
2	Pierogi po ugotowaniu są nierozklejone.										
3	Nadzienie pierogów jest równomiernie wymieszane.										
4	Pierogi są doprawione (dosolone, nie za słone).										
5	Pierogi nie są surowe, ciasto nie za twarde.										

Rezultat 2. Dip z rzodkiewką

1	Konsystencja dipu jest jednolita, rzodkiewka jest równomiernie wymieszana.										
2	Rzodkiewka jest starta na tarce o grubych oczkach.										
3	Dip nie jest przesolony, smak typowy dla dipu z rzodkiewką.										

Rezultat 3. Kisiel jabłkowy

1	Kisiel jest jednorodny, bez grudek.										
2	Kisiel ma charakterystyczny smak.										
3	Kisiel ma charakterystyczną konsystencję, nie za rzadką, nie za gęstą.										
4	Kisiel podany wystudzony.										

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Egzaminator wpisuje T,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo N, jeżeli**Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw**

1	Pierogi podane na talerzu do dania zasadniczego.																		
2	Pierogi podane polane masłem.																		
3	Dip podany w sosjerce (lub małej salaterce) na talerzyku z łyżeczką.																		
4	Kisiel podany w kompotierce lub pucharku na podtalerzyku.																		
5	Dobre sztuce: nóż i widelec stołowy, łyżeczka do kisielu.																		
6	Pierogi wyporcjowane na porównywalnej wielkości porcje.																		
7	Kisiel i dip wyporcjowane na porównywalnej wielkości porcje.																		
8	Wyporcjowane pierogi są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).																		

Przebieg 1. Proces produkcji potraw

1	Zdający wykonał obróbkę wstępną kaszy, cebuli i jabłek.																		
2	Zdający dobrał wielkość palnika do wielkości naczyń.																		
3	Zdający podsmażył cebulę – do odparowania wody, nie przypalił jej.																		
4	Zdający gotował pierogi od wrzącej osolonej wody.																		
5	Zdający dobrał wielkość garnka do ilości gotowanych pierogów.																		
6	Zdający ocenił potrawę organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp.																		
7	Zdający wykorzystał wszystkie surowce z receptury, nie wyrzucał ich do śmieci.																		
8	Zdający zakręcał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał.																		
9	Zdający po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku.																		

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis