

**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.06-01-16.08**
 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

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

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

Rezultat 1. Naleśniki ze szpinakiem i twarogiem

1	Wszystkie naleśniki są cienkie.										
2	Wszystkie naleśniki mają podobny kształt, porównywalną wielkość.										
3	Naleśniki mają kształt rulonu zamkniętego.										
4	Nadzienie naleśniki jest równomiernie wymieszane, nie jest wodniste.										
5	Naleśniki są doprawione (dosolone, ale nie za słone).										
6	Naleśniki są równomiernie wysmażone.										
7	Naleśniki nie są przypalone.										

Rezultat 2. Sos pomidorowy

1	Sos ma konsystencję jednorodną, bez grudek mąki.										
2	Śmietana w sosie jest niezważona.										
3	Smak sosu jest typowy dla sosu pomidorowego, wyrazisty, doprawiony solą, pieprzem, ale nie za słony i nie za pikantny.										
4	Sos jest zawiesisty, lekko spływa z potrawy.										

Rezultat 3. Surówka z ogórka świeżego

1	Ogórek w surówce jest obrany.										
2	Ogórek rozdrobniony na porównywalnej wielkości cząstki, nie za grube i nie za drobne.										
3	Smak surówki typowy dla surówki z ogórka, dosolony, ale nie za słony, nie za pikantny.										
4	Koperek w surówce drobno pokrojony i równomiernie wymieszany.										

Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw

1	Naleśniki podane na talerzu do dania zasadniczego, nie są polane sosem.								
2	Naleśniki wyporcjowane co najmniej 2 szt. na porcję.								
3	Sos podany w sosjerce na talerzyku z łyżeczką.								
4	Surówka podana na talerzyku.								
5	Dobre narzędzie: nóż i widelec stołowy.								
6	Naleśniki wyporcjowane na porównywalnej wielkości porcję.								
7	Sos i surówka wyporcjowane na porównywalnej wielkości porcję.								
8	Wyporcjowane naleśniki są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).								

Przebieg 1. Proces produkcji potraw

1	Zdający wykonał obróbkę wstępną ogórka, koperku.								
2	Zdający przesiał mąkę.								
3	Zdający podsmażył czosnek nie przypalając go.								
4	Zdający obsmażył naleśniki od gorącego, niedymiącego tłuszczu.								
5	Zdający gotował sos pod przykryciem.								
6	Zdający oceniał potrawę organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp.								
7	Zdający wykorzystał wszystkie surowce z receptury, nie wyrzucał ich do śmieci, nie zostawił na stanowisku.								
8	Zdający utrzymywał porządek na stanowisku na bieżąco, nie dopuścił do zetknięcia się surowców i gotowych potraw z odpadami.								
9	Zdający po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku.								

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis