


*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

 Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

 Oznaczenie arkusza: **T.06-01-16.01**

 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. Klopsiki w sosie pomidorowym**

1	Klopsiki mają porównywalną wielkość, okrągły kształt.										
2	Obsmażone klopsiki mają złotobrazową skórkę, nie są przypalone.										
3	Klopsiki mają jednolity przekrój, składniki są równomiernie wymieszane.										
4	Klopsiki nie rozpadają się, nie są surowe.										
5	Klopsiki są dosolone, nie za słone, nie za pieprzne.										
6	Sos bez widocznych grudek mąki.										
7	Smak sosu jest typowy dla sosu pomidorowego.										
8	Gęstość typowa dla sosu – nie jest za rzadki, nie jest za gęsty.										
9	W sosie brak cząsteczek zwarzonej śmietany.										

**Rezultat 2. Kasza gryczana na sypko**

1	Kasza gryczana ugotowana, nietwarda.										
2	Kasza gryczana rozsypana, nieposklejana.										
3	Kasza gryczana nie za słona, nieprzypalona.										


<b>Rezultat 3. Kalafior z wody</b>									
1	Kalafior jest jędrny, nierozgotowany.								
2	Kalafior jest dosolony, nie za słony.								
3	Kalafior jest polany roztopionym masłem.								
4	Roztopione masło jest nieprzypalone.								
<b>Rezultat 4. Naczynia i sztucce do ekspedycji potraw.</b>									
1	Klopsiki w sosie pomidorowym podane z kaszą gryczaną na talerzach do dania zasadniczego.								
2	Kalafior podany na talerzach zakąskowych.								
3	Dobre sztucce – nóż i widelec stołowy duży.								
<b>Rezultat 5. Wyporcjowane potrawy</b>									
1	Potrawy ułożone są w centralnej części talerza, brzegi talerzy czyste.								
2	Klopsiki wyporcjowane po 2 szt. na jednym talerzu.								
3	Kasza gryczana wyporcjowana z klopsikami na jednym talerzu.								
4	Klopsiki polane są sosem pomidorowym.								
5	Na każdym talerzu zakąskowym znajduje się porównywalna ilość kalafiora.								
6	Wyporcjowane potrawy są gorące lub ciepłe.								


Przebieg 1. Proces produkcji potraw										
1	Zdający gotował kalafior od wrzącej wody.									
2	Zdający wykonał obróbkę wstępną kaszy.									
3	Zdający podsmażył cebulę na oleju – nie przypalił jej.									
4	Zdający sprawdził świeżość jaj.									
5	Zdający dobrał wielkość patelni do obsmażenia czterech klopsików.									
6	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.									
7	Zdający do sporządzenia zawiesiny używał trzepaczki różgowej.									
8	Zdający dbał o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zestawu obiadowego – drogi czyste nie krzyżowały się z brudnymi.									
9	Zdający wykorzystał chłodziarkę do przechowywania żywności łatwo psującej się, zamrażarkę do przechowywania mrożonki.									

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*