

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2017  
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**  
 Oznaczenie arkusza: **T.06-01-17.06**  
 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. Pulpety wieprzowe w sosie potrawkowym-**

1	Wszystkie pulpety mają kształt okrągły i porównywalną wielkość.									
2	Pulpety są miękkie, ugotowane, nierozgotowane.									
3	Warzywa w sosie mają kształt cienkich słupków.									
4	W sosie nie ma grudek nierozklejonej mąki.									
5	Sos o konsystencji odpowiedniej dla sosu potrawkowego, nie ma zwarzonej śmietany.									
6	Sos potrawkowy ma smak delikatny.									
7	Pulpety są doprawione, nie są za pikantne i nie są za słone.									

**Rezultat 2. Kasza gryczana na sypko**

1	Kasza gryczana jest miękka.									
2	Kasza gryczana jest ugotowana na sypko.									
3	Kasza gryczana jest doprawiona, nie jest za słona.									


<b>Rezultat 3. Surówka z kapusty białej, marchwi i jabłka</b>										
1	Kapusta jest drobno poszatkowana.									
2	Jabłka w surówce rozdrobnione są w słupki porównywalnej wielkości.									
3	Marchew rozdrobniona jest na grube wiórka.									
4	Surówka wymieszana jest równomiernie.									
5	Kapusta nie jest za twarda.									
6	Jabłka nie ściemniały.									
7	Surówka jest doprawiona (nie jest za słodka, nie jest za kwaśna, nie jest za słona).									
<b>Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw</b>										
1	Pulpety wieprzowe z sosem potrawkowym i warzywami oraz kaszą gryczaną na sypko podane są na talerzu do dania zasadniczego.									
2	Podany jest widelec i nóż stołowy.									
3	Surówka z kapusty białej, marchwi i jabłka podana jest oddzielnie na talerzyku zakąskowym.									
4	Kasza gryczana nie jest polana sosem potrawkowym.									
5	Kasza gryczana podzielona jest na 2 równe części.									
6	Na porcję podane są po 2 pulpety wieprzowe z warzywami.									
7	Brzegi naczyń nie są pobrudzone potrawą.									
8	Wyporcjowane pulpety w sosie potrawkowym i kasza gryczana są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).									


Przebieg 1. Proces produkcji potraw									
1	Zdający wykonał obróbkę wstępną co najmniej: warzyw korzeniowych, cebuli, kapusty białej.								
2	Zdający gotował kaszę gryczaną od wrzącej osolonej wody w małym garnku pod przykryciem.								
3	Zdający rozdrabniał warzywa na zielonej desce.								
4	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.								
5	Zdający dobierał odpowiednią wielkość naczyń do wielkości palnika.								
6	Zdający utrzymywał porządek na stanowisku, nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami.								
7	Zdający oceniał potrawy organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp.								
8	Zdający wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucał przydatnych surowców do odpadów.								
9	Zdający obsługiwał urządzenia zgodnie z przeznaczeniem.								
10	Zdający uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania.								

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*