

**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.06-01-17.01**  
 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


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

<b>Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny</b>									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

<b>Rezultat 1. Pierogi ruskie</b>									
-----------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--

1	Pierogi mają jednakowy kształt.								
2	Pierogi mają przybliżoną wielkość.								
3	Pierogi nie są popękane.								
4	Pierogi nie rozlepiły się, nie posklejały się.								
5	Ciasto pierogowe jest miękkie.								
6	Ciasto pierogowe nie jest surowe.								
7	Smak ciasta pierogowego jest lekko słony.								
8	Cebula w farszu jest przesmażona, nieprzypalona.								
9	Składniki farszu są równomiernie wymieszane.								
10	Smak farszu jest wyraźnie pikantny.								

<b>Rezultat 2. Surówka z kapusty białej</b>									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

1	Kapusta jest poszatkowana lub pokrojona w cienkie paski.								
2	Pomidory są obrane ze skórki, usunięto z nich nasiona i część zdrewniałą.								
3	Pomidory są pokrojone w kostkę.								
4	Koperek jest drobno posiekany.								
5	Składniki surówki są połączone z olejem.								
6	Smak surówki jest nie za słony, nie za kwaśny, nie za słodki.								


<b>Rezultat 3. Sposób wycierania i wyeksponowania pierogów i surówki</b>										
1	Pierogi podane są na talerzu do dania zasadniczego, podany nóż i widelec stołowy.									
2	Surówka podana jest na talerzu zakąskowym.									
3	Pierogi podzielone są na dwie porównywalnej wielkości porcje.									
4	Surówka podzielona jest na dwie porównywalnej wielkości porcje.									
5	Porcje pierogów są polane gorącym olejem z posiekaną podsmażoną cebulą.									
6	Cebula użyta do polania pierogów jest zrumieniona, nie jest przypalona, nie jest gorzka.									
7	Wycierane pierogi są ciepłe lub gorące (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).									
<b>Przebieg 1. Przebieg procesu produkcji pierogów i surówki</b>										
1	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.									
2	Zdający przesiał mąkę.									
3	Zdający umył kapustę, koperek, cebulę i pomidory.									
4	Zdający podczas ogrzewania oleju nie dopuścił do jego dymienia.									
5	Zdający kontrolował jakość farszu i surówki zgodnie z zasadami bhp.									
6	Zdający utrzymywał porządek na stanowisku, nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami.									
7	Zdający wykorzystał wszystkie surowce z receptur, nie wyrzucał ich do odpadów.									
8	Zdający uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania.									

Egzaminator .....

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis