

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
 Oznaczenie arkusza: **T.06-01-18.06**
 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

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 1. Knedle nadziewane pieczarkami

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | wszystkie knedle o kształcie kulistym | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | knedle porównywalnej wielkości | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | knedle ugotowane, nie surowe | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | knedle nierozgotowane | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | knedle całe, nieuszkodzone | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | pieczarki w knedlach drobno rozdrobnione | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | knedle doprawione, nie za słone, nie za pikantne | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Rezultat 2. Sos myśliwski

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | kiełbasa w sosie pokrojona w cienkie słupki | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | sos bez grudek nierozklejonej skrobi | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | ogórek w sosie pokrojony w cienkie słupki | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | gęstość typowa dla sosu myśliwskiego – nie za gęsta, nie za rzadka | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | cebula w sosie zrumieniona, nieprzypalona | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | sos myśliwski doprawiony nie za słony, nie za pikantny | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

| Rezultat 3. Surówka z warzyw mieszanych | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | marchew rozdrobniona na grube wiórki | | | | | | | | |
| 2 | cukinia rozdrobniona w słupki | | | | | | | | |
| 3 | cebula rozdrobniona w drobną kostkę | | | | | | | | |
| 4 | papryka rozdrobniona w drobną kostkę | | | | | | | | |
| 5 | surówka wymieszana równomiernie | | | | | | | | |
| 6 | surówka doprawiona, nie za słona, nie za pikantna | | | | | | | | |
| 7 | w surówce lekko wyczuwalny smak bazylii | | | | | | | | |
| 8 | surówka bez wycieku soku | | | | | | | | |
| Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw | | | | | | | | | |
| 1 | knedle nadziewane pieczarkami podane na talerzu do dania zasadniczego | | | | | | | | |
| 2 | podany widelec i nóż stołowy | | | | | | | | |
| 3 | surówka z warzyw mieszanych podana oddzielnie na talerzyku zakąskowym | | | | | | | | |
| 4 | sos myśliwski podany w sosjerce | | | | | | | | |
| 5 | knedle nadziewane pieczarkami podzielone na 2 równe porcje | | | | | | | | |
| 6 | na porcję podane minimum 4 knedle | | | | | | | | |
| 7 | brzegi naczyń niepobrudzone potrawą | | | | | | | | |
| 8 | wyporcjowane knedle nadziewane pieczarkami i sos myśliwski gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego) | | | | | | | | |

| | | | | | | | | | |
|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

Przebieg 1. Przebieg procesu produkcji potraw

Zdający:

| | | | | | | | | | | | |
|----|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | przeprowadził obróbkę wstępną mąki (przesiał ją) | | | | | | | | | | |
| 2 | gotował knedle od wrzącej wody | | | | | | | | | | |
| 3 | mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych | | | | | | | | | | |
| 4 | przechowywał surówkę w lodówce do czasu ekspedycji | | | | | | | | | | |
| 5 | utrzymywał porządek na stanowisku, nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami | | | | | | | | | | |
| 6 | oceniał potrawy organoleptycznie, zgodnie z zasadami bhp | | | | | | | | | | |
| 7 | wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucał ich do odpadów | | | | | | | | | | |
| 8 | sporządził sos w garnku/rondlu, nie na patelni | | | | | | | | | | |
| 9 | używał trzepaczki różgowej do sporządzenia zawiesiny | | | | | | | | | | |
| 10 | utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania | | | | | | | | | | |

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis