

**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.06-01-18.01**
 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. Łazanki z cukinią i pieczarkami

1	Łazanki nie są rozgotowane, nie są surowe																		
2	Łazanki są jednolite na powierzchni i w przekroju																		
3	Łazanki są o porównywalnej wielkości																		
4	Cebula jest pokrojona w kostkę																		
5	Cukinia jest pokrojona w półplastry																		
6	Papryka jest pokrojona w półplastry																		
7	Warzywa są uduszone, nie są przypalone																		
8	Łazanki są doprawione, nie są za słone i nie za pikantne																		

Rezultat 2. Zupa krem z papryki z grzankami

1	Zupa jednorodna, przetarta																		
2	Zupa bez „klaczków” żółtka																		
3	Grzanki zrumienione, nieprzypalone																		
4	Grzanki nie nasączone tłuszczem																		
5	Zupa doprawiona – nie za słona i nie za pikantna																		

Rezultat 3. Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw									
1	Łazanki z cukinią i pieczarkami podane na talerzu do dania zasadniczego								
2	Porcje łazanek z cukinią i pieczarkami porównywalnej wielkości								
3	Zupa krem z papryki podana w bulionówce z podstawkiem								
4	Dobre sztucce: nóż i widelec stołowy, łyżka do zupy								
5	Grzanki podane na podstawku lub osobnym talerzyku (nie w zupie)								
6	Brzegi naczyń nie są pobrudzone potrawą								
7	Zupa udekorowana jogurtem i koperkiem								
8	Wyporcjowane potrawy gorące lub ciepłe (element oceniany po zgłoszeniu gotowości do ekspedycji przez zdającego)								

Przebieg 1: Proces produkcji potraw

Zdający:

1	wykonał obróbkę wstępną warzyw																		
2	smażył grzanki na gorącym, ale nie na dymiącym tłuszczu																		
3	nie przypalił boczku																		
4	dobierał wielkość naczyń do wielkości sporządzanych potraw																		
5	sprawdził świeżość jaj																		
6	nie używał sztuców stołowych do sporządzania potraw																		
7	utrzymywał porządek na stanowisku, nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami																		
8	wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucał ich do odpadów																		
9	obsługiwał urządzenia zgodnie z instrukcją bhp. Zdający zakręcał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał																		
10	uporządkował stanowisko po zakończeniu prac																		

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis