

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2019  
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**  
 Oznaczenie arkusza: **T.06-01-19.06**  
 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

### **Egzaminatorze!**

- Oceniaj prace zdających rzetelnie i z zaangażowaniem. Dokumentuj wyniki oceny.
- Stosuj przyjęte zasady oceniania w sposób obiektywny.
- Jeżeli zdający, wykonując zadanie egzaminacyjne, uzyskuje inne rezultaty albo pożądane rezultaty uzyskuje w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie, to nadal oceniaj zgodnie z kryteriami zawartymi w zasadach oceniania. Informacje o tym, że zasady oceniania nie przewidują zaistniałej sytuacji, przekaz niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odrębnie w trybie roboczym.
- Informuj przewodniczącego zespołu nadzorującego o wszystkich nieprawidłowościach zaistniałych w trakcie egzaminu, w tym w szczególności o naruszeniach przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i o podejrzeniach niesamodzielności w wykonaniu zadania przez zdającego.


**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**

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

**Rezultat 1. Kotlety z kapusty z mięsem**

1	Wszystkie kotlety o owalnym kształcie																		
2	Wszystkie kotlety porównywalnej wielkości																		
3	Wszystkie kotlety równomiernie usmażone, nieprzypalone																		
4	Kotlety doprawione, nie za słone, nie za pieprzne																		
5	Kotlety o lekko wyczuwalnym smaku kminku																		
6	Kotlety nierozpadające się, niesurowe																		

**Rezultat 2. Sos pomidorowy**

1	Sos nie za słony, nie za pieprzny.																		
2	Sos jednorodny, bez grudek mąki.																		
3	Konsystencja sosu zawieszista.																		
4	Sos bez cząstek zwarzonej śmietany																		

**Rezultat 3. Kompot z jabłek**

1	Kompot klarowny																		
2	Cząstki jabłek porównywalnej wielkości																		
3	Cząstki jabłek nierozgotowane																		
4	Kompot o lekko wyczuwalnym smaku goździków																		


Rezultat 4. Wyporcjowane potrawy									
1	Kotlety wyporcjowane po 3 sztuki na porcję								
2	Wyporcjowane kotlety podane gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)								
3	Kotlety polane częścią sosu								
4	Sos podany w jednej sosjerce do dwóch porcji kotletów								
5	Do kotletów podany nóż i widelec								
6	Schłodzony kompot podany w kompotierce na podstawce								
7	Porcje kompotu porównywalnej wielkości								
8	Do każdej porcji kompotu podana łyżeczka								


Przebieg 1. Proces produkcji potraw										
1	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych									
2	Zdający wykonał obróbkę wstępną brudną jabłka									
3	Zdający do sporządzenia zawiesiny używał trzepaczki różgowej									
4	Zdający smażył kotlety od rozgrzanego, niedymiącego tłuszczu									
5	Zdający dobrał odpowiednią wielkość garnka i patelni do wykonywanych potraw									
6	Zdający oceniał potrawy zgodnie z zasadami bhp									
7	Zdający na bieżąco utrzymywał porządek na stanowisku pracy, nie dopuścił do zetknięcia surowców i półproduktów z gotową potrawą									
8	Zdający posługiwał się łopatką przy smażeniu kotletów									
9	Zdający używał noży zgodnie z przeznaczeniem									
10	Zdający po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku, umył i osuszył sprzęt.									

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*