

**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.06-01-19.01**
 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

Egzaminatorze!

- Oceniaj prace zdających rzetelnie i z zaangażowaniem. Dokumentuj wyniki oceny.
- Stosuj przyjęte zasady oceniania w sposób obiektywny.
- Jeżeli zdający – wykonując zadanie egzaminacyjne – uzyskuje rezultaty w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie i z poleceniami zawartymi w treści zadania, to oceniaj jego działania pozytywnie oraz niezwłocznie zawiadom OKE, że zasady oceniania tego nie przewidują, mimo, że powinny.
- 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 wykonywaniu zadania przez zdającego.

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 1. Duszone warzywa z makaronem

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Makaron ugotowany, nierozgotowany										
2	Warzywa nieprzypalone										
3	Warzywa jędrne, nierozgotowane										
4	Cukinia i papryka pokrojone w kostkę porównywalnej wielkości										
5	Warzywa równomiernie wymieszane z ugotowanym makaronem										
6	Makaron z warzywami doprawiony, nie za słony, nie za pikantny										

Rezultat 2. Jaja poszete

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Każde jajo o płynnym żółtku										
2	Żółtka jaj otoczone ściętym białkiem										
3	Białka o regularnym kształcie, niepostrzępione										

Rezultat 3. Kisiel truskawkowy

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Truskawki przetarte przez sito										
2	Kisiel o właściwej konsystencji, nie za rzadki, nie za gęsty										
3	Kisiel gładki, bez grudek nierozpuszczonej mąki										
4	Kisiel nie za kwaśny i nie za słodki										

Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Warzywa duszone z makaronem i jajami poszetyowymi podane na talerzach do dania zasadniczego								
2	Do każdej porcji podany widelec i nóż stołowy								
3	Podane porcje porównywalnej wielkości								
4	Wyporcjowane warzywami z makaronem i jajami poszetyowymi gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)								
5	Podany kisiel schłodzony								
6	Do każdej porcji kisielu podane łyżeczki								
7	Kisiel udekorowany w powtarzalny sposób jogurtem i listkami mięty								
8	Brzegi naczyń niepobrudzone potrawami								

Przebieg 1. Przebieg procesu produkcji potraw

Zdający:

1	do sporządzenia zawiesiny z mąki ziemniaczanej i wody używał trzepaczki różgowej																		
2	dobrał wielkość garnków i patelni do wielkości palnika																		
3	dekorował kisiel po jego schłodzeniu																		
4	truskawki gotował od wrzącej wody																		
5	próbował potrawy zgodnie z zasadami higieny																		
6	do krojenia warzyw używał noża „szefa”																		
7	utrzymywał porządek na stanowisku, nie dopuścił do zetknięcia surowców i półproduktów z gotową potrawą																		
8	wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucił ich do odpadów																		
9	zakręcał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał																		
10	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania																		

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis