

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
 Oznaczenie arkusza: **T.06-01-20.01-SG**
 Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**
 Numer zadania: **01**
 Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA
2012**
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. Zapiekanka z ziemniaków i mięsa

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Plastry ziemniaków nierozgotowane | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Plastry ziemniaków niesurowe | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Marchew rozdrobniona w grube wiórki | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Plastry ziemniaków porównywalnej wielkości | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Zapiekanka nieprzypalona | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Zapiekanka dosolona, nie za słona | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Zapiekanka doprawiona, nie za pikantna | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Rezultat 2. Kapusta duszona z pieczarkami

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Kapusta drobno poszatkowana | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | Pieczarki rozdrobnione w półplastry | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | Cebula pokrojona w drobną kostkę | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | Szczypiorek posiekany | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | Boczek pokrojony w kostkę | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | Kapusta duszona z pieczarkami dosolona, nie za słona | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | Kapusta duszona niepodpływająca sokiem (odparowana) | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

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

Rezultat 3. Díp koperkowy*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

| | | | | | | | | | |
|---|----------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Struktura dipu jednorodna | | | | | | | | |
| 2 | Díp dosolony, nie za słony | | | | | | | | |
| 3 | W dipie koperek drobno pokrojony | | | | | | | | |

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

| | | | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Zapiekanka z ziemniaków i mięsa podana na talerzu do dania zasadniczego | | | | | | | | |
| 2 | Do każdej porcji podany nóż i widelec | | | | | | | | |
| 3 | Kapusta duszona z pieczarkami podana razem z zapiekanką na jednym talerzu | | | | | | | | |
| 4 | Wyekspediowane porcje zapiekanki z kapustą porównywalnej wielkości | | | | | | | | |
| 5 | Díp koperkowy wyporcjowany w dwóch miseczkach na podstawkach | | | | | | | | |
| 6 | Brzegi naczyń niepobrudzone potrawą | | | | | | | | |
| 7 | Każda porcja zapiekanki udekorowana w powtarzalny sposób natką pietruszki | | | | | | | | |
| 8 | Podana zapiekanka oraz kapusta gorąca lub ciepła (element oceniany po poniesieniu ręki przez zdającego) | | | | | | | | |

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

Przebieg 1. Przebieg procesu produkcji potraw

Zdający:

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | wykonał obróbkę wstępną pieczarek | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | gotował plastry ziemniaków od wrzącej wody | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 | kontrolował smak masy mięsnej zgodnie z zasadami higieny | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 | mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 5 | rozdrabniał cebulę na zielonej desce | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 6 | utrzymywał porządek na stanowisku, nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadami | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 7 | wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucał ich do odpadów | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 8 | obsługiwał urządzenia zgodnie z instrukcją bhp, p.poż., zakręcał wodę i wyłączał palniki kuchenki, gdy z nich nie korzystał | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 9 | uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis