

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2021  
ZASADY OCENIANIA**

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**  
Oznaczenie arkusza: **T.06-01-21.06-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, przełącz niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odręcznie 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: Bliny ziemniaczano-selerowe**

|   |                                             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|---------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Bliny o kształcie okrągłym lub owalnym      |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Bliny porównywalnej wielkości               |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Bliny usmażone na jasnożółty kolor, rumiane |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Bliny nienasączone tłuszczem                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Rezultat 2: Sos koperkowy**

|   |                                                                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|----------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Sos nie za gęsty, nie za rzadki                                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Konsystencja sosu jednolita, bez grudek mąki                   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Konsystencja sosu jednolita, bez „kłaczków” zwarzonej śmietany |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | W sosie drobno posiekane liście kopru                          |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Liście kopru o zachowanym naturalnym kolorze                   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Rezultat 3: Sałatka jarzynowa**

|   |                                                                                                                                                  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Surowce rozdrobnione w drobną kostkę                                                                                                             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | W sałatce wykorzystane składniki (ugotowane warzywa: marchew, pietruszkę, seler oraz surowe jabłko, konserwowy ogórek, posiekana nać pietruszki) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Składniki sałatki równomiernie wymieszane                                                                                                        |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Sałatka udekorowana nacią pietruszki                                                                                                             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

**Rezultat 4: Zastawa stołowa do ekspedycji wykonanych potraw**

|   |                                                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|-----------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Bliny podane na talerzu płaskim dużym, deserowym lub zakąskowym |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Do blinów podany nóż i widelec                                  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Sos podany w sosjerce na podstawce                              |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Sałatka podana na talerzu zakąskowym lub deserowym              |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Rezultat 5: Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw**

|   |                                                                                        |  |  |  |  |  |  |  |  |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Porcje blinów porównywalnej wielkości                                                  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Bliny ułożone na talerzach w powtarzalny sposób                                        |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Porcje sosu porównywalnej wielkości                                                    |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Porcje sałatki porównywalnej wielkości                                                 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Bliny podane gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego) |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Sos podany gorący lub ciepły (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)   |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Sałatka podana schłodzona (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)      |  |  |  |  |  |  |  |  |

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

| Przebieg 1: Przebieg procesu produkcji potraw |                                                                                                      |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 1                                             | Zdający umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych                           |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2                                             | Zdający wykorzystał do produkcji sosu grube łodygi kopru                                             |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3                                             | Zdający gotował wywar pod przykryciem                                                                |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4                                             | Zdający smażył bliny od rozgrzanego i niedymiącego tłuszczu                                          |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5                                             | Zdający używał różgi podczas zagęszczenia sosu                                                       |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6                                             | Zdający wykorzystał wszystkie podstawowe surowce z receptur                                          |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 7                                             | Zdający utrzymywał porządek na stanowisku pracy podczas cyklu produkcyjnego i po zakończeniu zadania |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*