

**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.06-01-21.01-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, prześlij 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: Zapiekanka z kaszy jęczmiennej z warzywami
Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Nać pietruszki drobno pokrojona																			
2	Kasza w zapiekance nieprzypalona																			
3	Cukinia pokrojona w drobną kostkę																			
4	Papryka pokrojona w drobną kostkę																			
5	Warzywa w zapiekance nieprzypalone																			
6	Składniki zapiekanki równomiernie wymieszane																			
7	Powierzchnia zapiekanki o złotym kolorze																			
8	Zapiekanka nierozpadająca się																			

Rezultat 2: Sos pomidorowy*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Sos o jednolitej konsystencji								
2	Sos nie za gęsty								
3	Sos nie za rzadki								
4	Sos bez cząstek zwarzonej śmietany								
5	Sos bez grudek nierozklejonej skrobi								
6	Sos nieprzypalony								

Rezultat 3: Kompot truskawkowy*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Kompot o barwie charakterystycznej dla truskawek								
2	Truskawki nierozgotowane								
3	Kompot klarowny								

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

1	Zapiekanka podana na talerzach do dania zasadniczego																		
2	Do każdej porcji podany widelec i nóż stołowy																		
3	Sos pomidorowy podany w sosierkach na podstawkach																		
4	Zapiekanka niepolana sosem																		
5	Zapiekanka udekorowana nacią pietruszki																		
6	Porcje zapiekanki o zbliżonej wielkości																		
7	Kompot truskawkowy podany w kompotierkach na podstawkach																		
8	Brzegi talerzy niepobrudzone potrawami																		
9	Wyczerpana zapiekanka i sos pomidorowy gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).																		
10	Wyczerpany kompot schłodzony																		

Przebieg 1. Przebieg procesu produkcji potraw i napoju.

Zdający:

1	wykonał obróbkę wstępną kaszy																		
2	dobrał wielkość garnka do ilości gotowanej kaszy																		
3	sprawił świeżość jaj wybijając je na talerzyk																		
4	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych																		
5	sporządził podprawę zacieraną z masła i mąki pszennej w misce																		
6	utrzymywał porządek na stanowisku, nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami																		
7	ocenił potrawę organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp																		
8	wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucił ich do odpadów.																		
9	obsługiwał urządzenia zgodnie z instrukcją bhp, zakręcał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał.																		
10	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania umyte naczynia odstawił na miejsce.																		

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis