



Numer  
stanowiska


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

**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**

**Rezultat 1. Zrazy w sosie chrzanowym**

1	Zrazy mają porównywalną wielkość, kształt walca.								
2	Obsmażone zrazy mają złotobrazową skórkę, nie są przypalone.								
3	Zrazy mają jednolity przekrój, składniki są równomiernie wymieszane.								
4	Zrazy nie rozpadają się, nie są surowe.								
5	Zrazy są dosolone, nie za słone, nie za pieprzne.								
6	Sos bez widocznych grudek mąki.								
7	Smak sosu jest typowy dla sosu chrzanowego.								
8	Gęstość typowa dla sosu – nie jest za rzadki, nie jest za gęsty.								
9	W sosie brak cząsteczek zwarzonej śmietany.								

**Rezultat 2. Kasza jęczmienna na sypko**

1	Kasza jęczmienna ugotowana, nietwarda.								
2	Kasza jęczmienna rozsypana, nieposklejana.								
3	Kasza jęczmienna nie za słona, nieprzypalona.								

Numer  
stanowiska


**Rezultat 3. Fasolka szparagowa z wody z wody**

1	Fasolka szparagowa jest jędrna, nierozgotowana.						
2	Fasolka szparagowa jest dosolona, nie za słona.						
3	Fasolka szparagowa jest polana roztopionym masłem.						
4	Roztopione masło jest nieprzypalone.						

**Rezultat 4. Naczynia i sztuce do ekspedycji potraw**

1	Zrazy w sosie chrzanowym podane z kaszą jęczmienną na talerzach do dania zasadniczego.						
2	Fasolka podana na talerzach zakąskowych.						
3	Dobre sztuce - nóż i widelec stołowy duży.						

**Rezultat 5. Wyporcjowanie potraw**

1	Potrawy ułożone są w centralnej części talerza, brzegi talerzy czyste.						
2	Zrazy wyporcjowane po 2 szt. na jednym talerzu.						
3	Kasza jęczmienna wyporcjowana ze zrazami na jednym talerzu.						
4	Zrazy polane są sosem chrzanowym.						
5	Na każdym talerzu zakąskowym znajduje się porównywalna ilość fasolki.						
6	Wyporcjowane potrawy są gorące lub ciepłe.						

Numer stanowiska							

Przebieg 1. Proces produkcji potraw							
1	Zdający gotował fasolkę od wrzącej wody.						
2	Zdający wykonał obróbkę wstępną kaszy.						
3	Zdający podsmażył cebulę na oleju – nie przypalił jej.						
4	Zdający sprawdził świeżość jaj.						
5	Zdający dobrał wielkość patelni do obsmażenia czterech zrazów.						
6	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.						
7	Zdający do sporządzenia zawiesziny używał trzepaczki różgowej.						
8	Zdający dbał o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zestawu obiadowego – drogi czyste nie krzyżowały się z brudnymi.						
9	Zdający wykorzystał chłodziarkę do przechowywania żywności łatwo psującej się, zamrażarkę do przechowywania mrożonki.						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*