

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2016**  
**ZASADY OCENIANIA**

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**  
Oznaczenie arkusza: **T.06-01-16.08**  
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

Numer stanowiska									

**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**

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

**Rezultat 1. Naleśniki ze szpinakiem i twarogiem**

1	Wszystkie naleśniki są cienkie.								
2	Wszystkie naleśniki mają podobny kształt, porównywalną wielkość.								
3	Naleśniki mają kształt rulonu zamkniętego.								
4	Nadzienie naleśniki jest równomiernie wymieszane, nie jest wodniste.								
5	Naleśniki są doprawione (dosolone, ale nie za słone).								
6	Naleśniki są równomiernie wysmażone.								
7	Naleśniki nie są przypalone.								

**Rezultat 2. Sos pomidorowy**

1	Sos ma konsystencję jednorodną, bez grudek mąki.								
2	Śmietana w sosie jest niezważona.								
3	Smak sosu jest typowy dla sosu pomidorowego, wyrazisty, doprawiony solą, pieprzem, ale nie za słony i nie za pikantny.								
4	Sos jest zawiesisty, lekko spływa z potrawy.								

**Rezultat 3. Surówka z ogórka świeżego**

1	Ogórek w surówce jest obrany.								
2	Ogórek rozdrobniony na porównywalnej wielkości cząstki, nie za grube i nie za drobne.								
3	Smak surówki typowy dla surówki z ogórka, dosolony, ale nie za słony, nie za pikantny.								
4	Koperek w surówce drobno pokrojony i równomiernie wymieszany.								

Numer stanowiska							

<b>Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw</b>							
1	Naleśniki podane na talerzu do dania zasadniczego, nie są polane sosem.						
2	Naleśniki wyporcjowane co najmniej 2 szt. na porcję.						
3	Sos podany w sosjerce na talerzyku z łyżeczką.						
4	Surówka podana na talerzyku.						
5	Dobre sztucze: nóż i widelec stołowy.						
6	Naleśniki wyporcjowane na porównywalnej wielkości porcje.						
7	Sos i surówka wyporcjowane na porównywalnej wielkości porcje.						
8	Wyporcjowane naleśniki są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).						
<b>Przebieg 1. Proces produkcji potraw</b>							
1	Zdający wykonał obróbkę wstępną ogórka, koperku.						
2	Zdający przesiał mąkę.						
3	Zdający podsmażył czosnek nie przypalając go.						
4	Zdający obsmażył naleśniki od gorącego, niedymiącego tłuszczu.						
5	Zdający gotował sos pod przykryciem.						
6	Zdający ocenił potrawę organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp.						
7	Zdający wykorzystał wszystkie surowce z receptury, nie wyrzucał ich do śmieci, nie zostawił na stanowisku.						
8	Zdający utrzymywał porządek na stanowisku na bieżąco, nie dopuścił do zetknięcia się surowców i gotowych potraw z odpadami.						
9	Zdający po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku.						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*