



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

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.06-02-16.05**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**

Numer zadania: **02**

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						
Rezultat 1. Krokiety z kaszą gryczaną i białym serem													
1	Wszystkie krokiety mają podobny kształt, porównywalną wielkość.												
2	Krokiety mają kształt rulonu zamkniętego.												
3	Nadzienie krokietów jest równomiernie wymieszane.												
4	Krokiety są doprawione (dosolone, nie za słone).												
5	Krokiety są równomiernie obsmażone, nieprzypalone.												
Rezultat 2. Dip z rzodkiewką													
1	Konsystencja dipu jest jednolita, rzodkiewka jest równomiernie wymieszana.												
2	Rzodkiewka jest starta na tarce o grubych oczkach.												
3	Dip nie jest przesolony, smak typowy dla dipu z rzodkiewki.												
Rezultat 3. Kisiel czekoladowy													
1	Kisiel jest jednorodny, bez grudek.												
2	Kisiel ma charakterystyczny smak.												
3	Kisiel ma charakterystyczną konsystencję, nie za rzadką, nie za gęstą.												
4	Kisiel podany wystudzony.												

Numer stanowiska							

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny

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

Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw

1	Krokiety podane na talerzu do dania zasadniczego.						
2	Krokiety wyporcjowane w ilości co najmniej 2 szt. na porcję.						
3	Dip podany w sosjerce (lub małej salaterce) na talerzyku z łyżeczką.						
4	Kisiel podany w kompotierce lub pucharku na podtalerzyku.						
5	Dobre sztucze: nóż i widelec stołowy, łyżeczka do kisielu.						
6	Krokiety wyporcjowane na porównywalnej wielkości porcję.						
7	Kisiel i dip wyporcjowane na porównywalnej wielkości porcję.						
8	Wyporcjowane krokiety są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).						

Przebieg 1. Proces produkcji potraw

1	Zdający wykonał obróbkę wstępną kaszy i cebuli.						
2	Zdający dobrał wielkość palnika do wielkości naczyń.						
3	Zdający podsmażył cebulę – do odparowania wody, nie przypalił jej.						
4	Zdający obsmażył krokiety od gorącego, niedymiącego tłuszczu.						
5	Zdający dobrał wielkość patelni do smażenia półproduktów.						
6	Zdający oceniał potrawę organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp.						
7	Zdający wykorzystał wszystkie surowce z receptury, nie wyrzucał ich do śmieci.						
8	Zdający zakręcał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał.						
9	Zdający po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku.						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis