

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
KRYTERIA OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie arkusza: **T.06-01-15.08**
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 ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1. Gulasz wieprzowy**

| | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Mięso w gulaszu rozdrobnione w kostkę (elementy o zbliżonej wielkości). | | | | | | |
| 2 | Mięso miękkie, nieprzypalone. | | | | | | |
| 3 | W sosie brak obecności nierozklejonej mąki. | | | | | | |
| 4 | Sos o konsystencji odpowiedniej dla gulaszu. | | | | | | |
| 5 | Gulasz ma smak lekko pikantny. | | | | | | |
| 6 | Gulasz jest odpowiednio słony (dosolony, ale nieprzesolony). | | | | | | |

Rezultat 2. Kluski kładzione

| | | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Kluski kładzione są podobnej wielkości. | | | | | | |
| 2 | Kluski kładzione są miękkie. | | | | | | |
| 3 | Kluski kładzione są ugotowane. | | | | | | |
| 4 | Kluski kładzione nie są posklejane. | | | | | | |
| 5 | W kluskach widoczny jest drobno posiekany koperek. | | | | | | |
| 3 | Kluski kładzione są odpowiednio słone (dosolone, ale nieprzesolone). | | | | | | |

Numer
stanowiska

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

Rezultat 3. Surówka z marchwi i jabłka

| | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Jabłka w surówce są równomiernie rozdrobnione (bez skórki). | | | | | | |
| 2 | Marchew rozdrobniona jest na grube wiórki. | | | | | | |
| 3 | Surówka wymieszana jest równomiernie. | | | | | | |
| 4 | Jabłka nie ściemniały. | | | | | | |
| 5 | Surówka nie jest za słodka, nie za kwaśna, nie za słona. | | | | | | |
| 6 | Surówka nie podpływa sokiem. | | | | | | |

Rezultat 4. Naczynia stołowe i sztucce, ekspedycja potraw

| | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Gulasz wieprzowy i kluski kładzione podane są na talerzu do dania zasadniczego. | | | | | | |
| 2 | Podany jest widelec i nóż stołowy do posiłku. | | | | | | |
| 3 | Surówka z marchwi i jabłka podana jest oddzielnie na talerzu zakąskowym. | | | | | | |
| 4 | Kluski kładzione nie są polane gulaszem wieprzowym. | | | | | | |
| 5 | Porcje gulaszu wieprzowego w każdej potrawie mają porównywalną ilość mięsa. | | | | | | |
| 6 | Brzegi naczyń nie są pobrudzone potrawą. | | | | | | |

Numer
stanowiska

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

Przebieg 1. Proces produkcji

| | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Zdający rozgrzał tłuszcz przed podsmażeniem wieprzowiny, nie spalił go. | | | | | | |
| 2 | Zdający przetrzymywał nietrwale surowce i surówkę w lodówce. | | | | | | |
| 3 | Zdający sprawdził świeżość jaja. | | | | | | |
| 4 | Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych. | | | | | | |
| 5 | Zdający dokonał obróbki wstępnej warzyw, przesiał mąkę. | | | | | | |
| 6 | Zdający dbał o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zestawu obiadowego. | | | | | | |
| 7 | Zdający dobrał prawidłowo wielkość palnika do wielkości używanych naczyń. | | | | | | |
| 8 | Zdający nie wyrzucał surowców, półproduktów, gotowych potraw do śmieci. | | | | | | |

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis