

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
KRYTERIA OCENIANIA

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie arkusza: **T.06-03-16.01**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**
Numer zadania: **03**

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. Pulpety drobiowe w sosie koperkowym**

1	Pulpety mają porównywalną wielkość, okrągły kształt.								
2	Pulpety mają jednolity przekrój, składniki są równomiernie wymieszane.								
3	Pulpety nie rozpadają się, nie są surowe.								
4	Pulpety są dosolone, nie za słone, nie za pieprzne.								
5	Sos bez widocznych grudek mąki.								
6	Smak sosu jest typowy dla sosu koperkowego.								
7	Gęstość typowa dla sosu – nie jest za rzadki, nie jest za gęsty.								

Rezultat 2. Ryż na sypko

1	Ryż ugotowany, nietwardy.								
2	Ryż rozsypany, nieposklejany.								
3	Ryż nie za słony – dosolony, nieprzypalony.								

Numer
stanowiska

Rezultat 3. Brokuł z wody							
1	Brokuł jest jędrny, nierozgotowany.						
2	Brokuł jest dosolony, nie za słony.						
3	Brokuł jest polany roztopionym masłem.						
4	Roztopione masło jest nieprzypalone.						
Rezultat 4. Naczynia i sztucce do ekspedycji potraw							
1	Pulpety w sosie koperkowym podane z ryżem na talerzach do dania zasadniczego.						
2	Brokuł podany na talerzach zakąskowych.						
3	Dobre sztucce – nóż i widelec stołowy duży.						
Rezultat 5. Wyporcjowane potrawy							
1	Potrawy ułożone są w centralnej części talerza, brzegi talerzy czyste.						
2	Pulpety wyporcjowane po 2 szt. na jednym talerzu.						
3	Ryż wyporcjowany z pulpetami na jednym talerzu.						
4	Pulpety polane są sosem koperkowym.						
5	Na każdym talerzu zakąskowym znajduje się porównywalna ilość brokuła.						
6	Wyporcjowane potrawy są gorące lub ciepłe.						

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Proces produkcji potraw

1	Zdający gotował brokuł od wrzącej wody.						
2	Zdający wykonał obróbkę wstępną ryżu.						
3	Zdający umył i odsączył koperek.						
4	Zdający sprawdził świeżość jaj.						
5	Zdający dobrał wielkość garnka do gotowania czterech pulpetów.						
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