

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie arkusza: **T.06-04-18.06**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**
Numer zadania: **04**

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							
<i>Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił</i>							
Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny							
Rezultat 1. Krokiety ziemniaczane z kielbasą							
1	wszystkie krokiety o kształcie spłaszczonych wałeczków						
2	krokiety porównywalnej wielkości						
3	krokiety usmażone, nie surowe						
4	krokiety całe, nieuszkodzone						
5	krokiety nieprzypalone						
6	krokiety o jednolitej strukturze						
7	krokiety doprawione nie za słone, nie za pikantne						
Rezultat 2. Sos pieczarkowy							
1	pieczarki w sosie pokrojone w kostkę						
2	sos bez grudek nierozklejonej skrobi						
3	marchew rozdrobniona w grube wiórki						
4	gęstość typowa dla sosu pieczarkowego – nie za gęsta, nie za rzadka						
5	cebula w sosie zrumieniona, nieprzypalona						
6	sos pieczarkowy doprawiony nie za słony, nie za pikantny						

Numer
stanowiska

Rezultat 3. Surówka z warzyw mieszanych

1	marchew rozdrobniona na grube wiórki						
2	cukinia rozdrobniona w słupki						
3	cebula rozdrobniona w drobną kostkę						
4	papryka rozdrobniona w drobną kostkę						
5	surówka wymieszana równomiernie						
6	surówka doprawiona nie za słona, nie za pikantna						
7	w surówce lekko wyczuwalny smak bazylii						
8	surówka bez wycieku soku						

Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw

1	krokiety z kielbasą podane na talerzu do dania zasadniczego						
2	podany widelec i nóż stołowy						
3	surówka z warzyw mieszanych podana oddzielnie na talerzyku zakąskowym						
4	sos pieczarkowy podany w sosjerce						
5	krokiety z kielbasą podzielone na 2 równe porcje						
6	na porcję podane 5 krokietów						
7	brzegi naczyń niepobrudzone potrawą						
8	wyporcjowane krokiety z kielbasą i sos pieczarkowy gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Przebieg procesu produkcji potraw

Zdający:

1	przeprowadził obróbkę wstępną mąki (przesiał ją)						
2	smażył krokiety od gorącego nie dymiącego tłuszczu						
3	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych						
4	przechowywał surówkę w lodówce do czasu ekspedycji						
5	utrzymywał porządek na stanowisku, nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami						
6	oceniał potrawy organoleptycznie, zgodnie z zasadami bhp						
7	wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucał ich do odpadów						
8	sporządził sos w garnku/rondlu, nie na patelni						
9	używał trzepaczki różgowej do sporządzenia zawiesziny						
10	utrzymywał porządek na stanowisku pracy w trakcie wykonywania zadania i uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis