

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2019
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie arkusza: **T.06-02-19.01**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**
Numer zadania: **02**

Wypełnia egzaminator

Kod ośrodka

 -

Kod egzaminatora

Data egzaminu

Dzień Miesiąc Rok

Godzina rozpoczęcia egzaminu

 :

Numer <i>PESEL</i> zdającego*										Numer stanowiska	

* w przypadku braku numeru *PESEL* – seria i numer paszportu lub innego dokumentu potwierdzającego tożsamość

Egzaminatorze!

- Oceniaj prace zdających rzetelnie i z zaangażowaniem. Dokumentuj wyniki oceny.
- Stosuj przyjęte zasady oceniania w sposób obiektywny.
- Jeżeli zdający – wykonując zadanie egzaminacyjne – uzyskuje rezultaty w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie i z poleceniami zawartymi w treści zadania, to oceniaj jego działania pozytywnie oraz niezwłocznie zawiadom OKE, że zasady oceniania tego nie przewidują, mimo, że powinny.
- Informuj przewodniczącego zespołu nadzorującego o wszystkich nieprawidłowościach zaistniałych w trakcie egzaminu, w tym w szczególności o naruszeniach przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i o podejrzeniach niesamodzielności w wykonywaniu zadania przez zdającego.

Numer stanowiska						

Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny		Egzaminator wpisuje T , jeżeli zdający spełnił kryterium albo N , jeżeli nie spełnił					
Rezultat 1. Duszone warzywa z kaszą jęczmienną <i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania</i>							
1	Kasza jęczmienna ugotowana, nie za twarda						
2	Warzywa nieprzypalone						
3	Warzywa jędrne, nierozgotowane.						
4	Cukinia i papryka pokrojone w kostkę porównywalnej wielkości						
5	Warzywa równomiernie wymieszane z ugotowaną kaszą						
6	Kasza z warzywami doprawiona, nie za słona, nie za pikantna						
Rezultat 2. Jaja poszetowe <i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania</i>							
1	Każde jajo o płynnym żółtku						
2	Żółtka jaj otoczone ściętym białkiem						
3	Białka o regularnym kształcie, niepostrzępione						
Rezultat 3. Kisiel wiśniowy <i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania</i>							
1	Wiśnie zmiksowane o jednolitej konsystencji						
2	Kisiel o właściwej konsystencji, nie za rzadki, nie za gęsty						
3	Kisiel gładki, bez grudek nierozpuszczonej mąki						
4	Kisiel nie za kwaśny i nie za słodki						

Numer
stanowiska

Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Duszone warzywa z kaszą jęczmienną i jajami poszetywymi podane na talerzach do dania zasadniczego						
2	Do każdej porcji podany widelec i nóż stołowy						
3	Podane porcje porównywalnej wielkości						
4	Wyporcjowane warzywa z kaszą jęczmienną i jajami poszetywymi gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						
5	Podany kisiel schłodzony						
6	Do każdej porcji kisielu podana łyżeczka						
7	Kisiel udekorowany w powtarzalny sposób jogurtem i listkami mięty						
8	Brzegi naczyń niepobrudzone potrawami						

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Przebieg procesu produkcji potraw

Zdający:

1	do sporządzenia zawiesiny z mąki ziemniaczanej i wody używał trzepaczki różgowej						
2	dobrał wielkość garnków i patelni do wielkości palnika						
3	dekorował kisiel po jego schłodzeniu						
4	wiśnie gotował od wrzącej wody						
5	próbował potrawy zgodnie z zasadami higieny						
6	do krojenia warzyw używał noża „szefa”						
7	utrzymywał porządek na stanowisku, nie dopuścił do zetknięcia surowców i półproduktów z gotową potrawą						
8	wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucił ich do odpadów						
9	zakręcał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał						
10	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis