



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
KRYTERIA OCENIANIA

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie arkusza: **T.06-04-15.05**

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. Kotlety z kaszy jęczmiennej i jajek							
1	Wszystkie kotlety mają kształt okrągły i zbliżoną wielkość.						
2	Usmażone kotlety mają złocistą barwę, są równomiernie usmażone.						
3	Kotlety mają jednolity przekrój, składniki są równomiernie wymieszane.						
4	Kotlety nie są przesolone ani zbyt pieprzne.						
5	Kotlety nie są surowe, nie są twarde, nie rozpadają się.						
Rezultat 2. Dip pomidorowy							
1	Dip nie zawiera grudek majonezu, konsystencja jest jednolita.						
2	Koncentrat pomidorowy w dipie jest dobrze wymieszany.						
3	Dip nie jest przesolony, smak typowy dla dipu pomidorowego.						
Rezultat 3. Surówka z rzodkiewki							
1	Rzodkiewka jest pokrojona w plastry.						
2	Surówka jest przyprawiona do smaku, nie za kwaśna i nie za słona.						
3	Rzodkiewka jest polana oliwą z przyprawami.						
4	Plastry rzodkiewki w surówce są porównywalnej grubości.						

Numer
stanowiska

Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw

1	Kotlety podane na talerzu do dania zasadniczego.						
2	Talerze są czyste, wypolerowane.						
3	Dip podany w sosjerce lub małej salaterce na talerzyku.						
4	Surówka podana na talerzyku zakąskowym.						
5	Dobre sztucze: nóż i widelec stołowy, łyżeczka do dipu.						
6	Kotlety wyporcjowane po 3 sztuki na jednym talerzu.						
7	Surówka wyporcjowana na porcje porównywalnej wielkości.						
8	Wyporcjowane kotlety są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).						

Przebieg 1. Proces produkcji potraw

1	Zdający wykonał obróbkę wstępną koperku i rzodkiewki.						
2	Zdający sprawdził świeżość jaj.						
3	Zdający podsmażył cebulę – do odparowania wody.						
4	Zdający smażył kotlety od rozgrzanego, niedymiącego tłuszczu.						
5	Zdający dobrał odpowiednią wielkość patelni do ilości smażonych kotletów.						
6	Zdający oceniał potrawę organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp.						
7	Zdający zakręcał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał.						
8	Zdający po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku.						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis