

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.06-03-19.01**
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

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

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Kasza jęczmienna ugotowana, nie za twarda								
2	Warzywa nieprzypalone								
3	Warzywa jędrne, nierozgotowane								
4	Pieczarki pokrojone w kostkę porównywalnej wielkości								
5	Warzywa równomiernie wymieszane z ugotowaną kaszą								
6	Duszone warzywa z kaszą doprawione, nie za słone, nie za pikantne								

Rezultat 2. Jaja poszete

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Każde jajo o płynnym żółtku								
2	Żółtka jaj otoczone ściętym białkiem								
3	Białka o regularnym kształcie, niepostrzępione								

Rezultat 3. Kisiel malinowy

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Maliny przetarte przez sito								
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 wyekspediowania potraw*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Duszone warzywa z kaszą jęczmienną i jajami poszetyowymi podane na talerzach do dania zasadniczego								
2	Do każdej porcji podany widelec i nóż stołowy								
3	Podane porcje porównywalnej wielkości								
4	Wyporcjowane duszone warzywa z kaszą jęczmienną i jajami poszetyowymi 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	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