

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2016**  
**ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**  
Oznaczenie arkusza: **T.06-02-16.08**  
Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**  
Numer zadania: **02**

*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 oceny**Egzaminator wpisuje **T**,  
jeżeli zdający spełnił  
kryterium albo **N**, jeżeli  
nie spełnił**Rezultat 1. Naleśniki z kapustą kiszoną**

1	Wszystkie naleśniki są cienkie.						
2	Wszystkie naleśniki mają podobny kształt, porównywalną wielkość.						
3	Naleśniki mają kształt rulonu zamkniętego.						
4	Nadzienie naleśniki jest równomiernie wymieszane, nie jest wodniste.						
5	Naleśniki są doprawione (dosolone, ale nie za słone).						
6	Naleśniki są równomiernie wysmażone.						
7	Naleśniki nie są przypalone.						

**Rezultat 2. Sos pieczarkowy**

1	Pieczarki rozdrobnione na porównywalnej wielkości cząstki.						
2	W sosie brak grudek mąki i zważonej śmietany.						
3	Smak sosu jest typowy dla sosu pieczarkowego, wyrazisty, doprawiony solą, pieprzem, nie za słony i nie za pikantny.						
4	Sos jest zawiesisty, lekko spływa z potrawy.						

**Rezultat 3. Surówka z pomidorów**

1	Z pomidora wykrojono rdzeń po szypułce.						
2	Pomidor w surówce rozdrobniony na porównywalnej wielkości cząstki, nie za grube i nie za drobne.						
3	Smak surówki typowy dla surówki z pomidora, dosolony, ale nie za słony, nie za pikantny.						
4	Szczypierek w surówce drobno pokrojony i wymieszany.						

Numer stanowiska							

<b>Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw</b>							
1	Naleśniki podane na talerzu do dania zasadniczego, nie polane sosem.						
2	Naleśniki wyporcjowane co najmniej 2 szt. na porcję.						
3	Sos podany w sosjerce na talerzyku z łyżeczką.						
4	Surówka podana na talerzyku.						
5	Dobre sztuce: nóż i widelec stołowy.						
6	Naleśniki wyporcjowane na porównywalnej wielkości porcje.						
7	Sos i surówka wyporcjowane na porównywalnej wielkości porcje.						
8	Wyporcjowane naleśniki są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).						
<b>Przebieg 1. Proces produkcji potraw</b>							
1	Zdający wykonał obróbkę wstępną pomidorów, koperku i szczypiorku.						
2	Zdający przesiał mąkę.						
3	Zdający podsmażył cebulę nie przypalając jej.						
4	Zdający obsmażył naleśniki od gorącego, niedymiącego tłuszczu.						
5	Zdający gotował sos pod przykryciem.						
6	Zdający ocenił potrawę organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp.						
7	Zdający wykorzystał wszystkie surowce z receptury, nie wyrzucał ich do śmieci, nie zostawił na stanowisku.						
8	Zdający utrzymywał porządek na stanowisku na bieżąco, nie dopuścił do zetknięcia się surowców i gotowych potraw z odpadami.						
9	Zdający po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku.						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*