

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2017
ZASADY OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie arkusza: **T.06-02-17.01**
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. Pierogi z kapustą i pieczarkami

1	Pierogi mają jednakowy kształt.								
2	Pierogi mają przybliżoną wielkość.								
3	Pierogi nie są popękane.								
4	Pierogi nie rozlepiły się, nie posklejały się.								
5	Ciasto pierogowe jest miękkie.								
6	Ciasto pierogowe nie jest surowe.								
7	Smak ciasta pierogowego jest lekko słony.								
8	W farszu jest przesmażona, nieprzypalona cebula.								
9	Kapusta w farszu jest miękka.								
10	Smak farszu jest wyraźnie pikantny.								

Rezultat 2. Kompot jabłkowy

1	W kompotie są porównywalnej wielkości cząstki jabłek, nie za małe i nie za duże.								
2	Kompot jest esencjonalny, nierozwodniony.								
3	Kompot nie jest za słodki.								
4	Jabłka są obrane ze skórki, usunięto z nich gniazda nasienne.								
5	Smak goździków jest lekko wyczuwalny.								
6	Jabłka w kompotie zachowały naturalny kolor, nie ściemniały.								

Numer stanowiska							

Rezultat 3. Sposób wyporcjowania i wykspediowania pierogów i kompotu							
1	Pierogi podane są na talerzu do dania zasadniczego, podany nóż i widelec stołowy.						
2	Kompot podany jest w kompotierce z podstawką oraz łyżeczką.						
3	Pierogi i kompot podzielone są na dwie porównywalnej wielkości porcje.						
4	Porcje pierogów polane są masłem wymieszanym ze zrumienioną tartą bułką.						
5	Masło i zrumieniona bułka tarta użyte do polania pierogów są nieprzypalone i niegorzkie.						
6	Wyporcjowane pierogi są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).						
7	Wyporcjowany kompot jest wystudzony (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).						
Przebieg 1. Przebieg procesu produkcji pierogów i kompotu							
1	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.						
2	Zdający przesiał mąkę.						
3	Zdający umył kapustę, cebulę, pieczarki i jabłka.						
4	Zdający podczas ogrzewania tłuszczu (oleju i masła) nie dopuścił do jego dymienia.						
5	Zdający kontrolował jakość farszu i kompotu zgodnie z zasadami bhp.						
6	Zdający utrzymywał porządek na stanowisku, nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami.						
7	Zdający wykorzystał wszystkie surowce z receptur, nie wyrzucał ich do odpadów.						
8	Zdający uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania.						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis