

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.06-01-17.01**
Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**
Numer zadania: **01**

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											<i>Egzaminator wpisuje T, jeżeli zdający spełnił kryterium albo N, jeżeli nie spełnił</i>	
Rezultat 1. Pierogi ruskie												
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	Cebula w farszu jest przesmażona, nieprzypalona.											
9	Składniki farszu są równomiernie wymieszane.											
10	Smak farszu jest wyraźnie pikantny.											
Rezultat 2. Surówka z kapusty białej												
1	Kapusta jest poszatkowana lub pokrojona w cienkie paski.											
2	Pomidory są obrane ze skórki, usunięto z nich nasiona i część zdrewniałą.											
3	Pomidory są pokrojone w kostkę.											
4	Koperek jest drobno posiekany.											
5	Składniki surówki są połączone z olejem.											
6	Smak surówki jest nie za słony, nie za kwaśny, nie za słodki.											

Numer stanowiska							

Rezultat 3. Sposób wyporcjowania i wykspediowania pierogów i surówki							
1	Pierogi podane są na talerzu do dania zasadniczego, podany nóż i widelec stołowy.						
2	Surówka podana jest na talerzu zakąskowym.						
3	Pierogi podzielone są na dwie porównywalnej wielkości porcje.						
4	Surówka podzielona jest na dwie porównywalnej wielkości porcje.						
5	Porcje pierogów są polane gorącym olejem z posiekaną podsmażoną cebulą.						
6	Cebula użyta do polania pierogów jest zrumieniona, nie jest przypalona, nie jest gorzka.						
7	Wyporcjowane pierogi są ciepłe lub gorące (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).						
Przebieg 1. Przebieg procesu produkcji pierogów i surówki							
1	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.						
2	Zdający przesiał mąkę.						
3	Zdający umył kapustę, koperek, cebulę i pomidory.						
4	Zdający podczas ogrzewania oleju nie dopuścił do jego dymienia.						
5	Zdający kontrolował jakość farszu i surówki 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