

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2014**  
**KRYTERIA OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie arkusza: **T.06-01-14.08**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**

Numer zadania: **01**

*Wypełnia egzaminator*

Kod egzaminatora

Data egzaminu

*Dzień      Miesiąc      Rok*

Zmiana

Numer <i>PESEL</i> 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. Kotlety z soczewicy i mięsa**

1	Wszystkie kotlety mają kształt owalny, porównywalną 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. Sos szczypiorkowy**

1	Sos jest zawiesisty, lekko spływa z potrawy.						
2	Sos nie zawiera grudek mąki, konsystencja jest jednolita.						
3	Szczypiorek w sosie zachował zieloną barwę.						
4	Sos nie jest przesolony, smak typowy dla sosu szczypiorkowego.						
5	W sosie brak cząsteczek zwarzonej śmietany.						

**Rezultat 3. Rzodkiewka na gorąco**

1	Rzodkiewka zachowała swoją barwę (dopuszczalna lekka zmiana barwy na jaśniejszą).						
2	Rzodkiewka jest jędrna – nie została rozgotowana.						
3	Bułka tarta nie jest przypalona.						
4	Masło jest stopione, ale nie przypalone.						

Numer  
stanowiska


<b>Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw</b>							
1	Kotlety podano na talerzu do dania zasadniczego.						
2	Talerze są czyste, wypolerowane.						
3	Sos podano w sosjerce.						
4	Rzodkiewkę podano w salaterce lub na talerzyku zakąskowym.						
5	Dobrano sztucce: nóż i widelec stołowy.						
6	Kotlety wyporcjowano po 2 sztuki na jednym talerzu.						
7	Rzodkiewki wyporcjowano na porównywalne porcje.						
8	Wyporcjowane potrawy są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).						
<b>Przebieg 1. Wykonanie kotletów z soczewicy i mięsa zgodnie z technologią produkcji</b>							
1	Zdający ugotował soczewicę w wodzie, w której się moczyła.						
2	Zdający wykonał obróbkę wstępną mięsa i cebuli.						
3	Zdający sprawdził świeżość jaj.						
4	Zdający podsmażył cebulę – nie przypalił jej.						
5	Zdający posługiwał się maszynką do mielenia bezpiecznie.						
6	Zdający smażył kotlety od rozgrzanego, niedymiącego tłuszczu.						
7	Zdający dobrał odpowiednią wielkość patelni do ilości smażonych kotletów.						
8	Zdający po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku.						

Numer stanowiska						

<b>Przebieg 2. Wykonanie sosu szczypiorkowego zgodnie z technologią produkcji</b>						
1	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.					
2	Zdający wykonał obróbkę wstępną szczypiorku i mąki pszennej.					
3	Zdający wykonał podprawę zacieraną ucierając masło z mąką.					
4	Zdający dobrał odpowiednią wielkość garnka (rondelka) do ilości wykonywanego sosu oraz dobrał wielkość palnika.					
5	Zdający oceniał potrawę organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp.					
6	Zdający zakręcał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał.					

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*