

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2015
KRYTERIA OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
 Oznaczenie arkusza: **T.06-01-15.05**
 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 ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1. Kotlety z kaszy gryczanej i pieczarek**

1	Wszystkie kotlety mają kształt okrągły i zbliżoną 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. Dip koperkowy

1	Dip nie zawiera grudek majonezu, konsystencja jest jednolita.								
2	Koperek w dipie jest drobno pokrojony.								
3	Dip nie jest przesolony, smak typowy dla dipu koperkowego.								

Rezultat 3. Surówka z pomidorów

1	Pomidor obrany i pozbawiony piętki.								
2	Surówka przyprawiona do smaku.								
3	Surówka polana oliwą.								
4	Surówka posypana drobno pokrojonym szczypiorkiem.								

Numer
stanowiska

Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw

1	Kotlety podane na talerzu do dania zasadniczego.						
2	Talerze czyste, wypolerowane.						
3	Dip podany w sosjerce lub małej salaterce na talerzyku.						
4	Surówka podana na talerzyku zakąskowym.						
5	Dobre sztucze: nóż i widelec stołowy, łyżeczka do dipu.						
6	Kotlety wyporcjowane po 3 sztuki na jednym talerzu.						
7	Surówka wyporcjowana na porcje porównywalnej wielkości.						
8	Wyporcjowane kotlety są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).						

Przebieg 1. Proces produkcji potraw

1	Zdający wykonał obróbkę wstępną pieczarek, koperku i szczypiorku.						
2	Zdający sprawdził świeżość jaj.						
3	Zdający podsmażył cebulę i pieczarki – do odparowania wody.						
4	Zdający smażył kotlety od rozgrzanego, niedymiącego tłuszczu.						
5	Zdający dobrał odpowiednią wielkość patelni do ilości smażonych kotletów.						
6	Zdający ocenił potrawę organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp.						
7	Zdający zakręcał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał.						
8	Zdający po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku.						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis