



**CENTRALNA  
KOMISJA  
EGZAMINACYJNA**

**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.06-01-15.01**

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 ziemniaków i mięsa**

1	Kotlety mają zbliżoną wielkość, owalny kształt.						
2	Usmażone kotlety mają złotobrązową skórkę, a panierka nie odstaje od masy.						
3	Kotlety mają jednolity przekrój (nie ma grudek ziemniaków, składniki są równomiernie wymieszane).						
4	Kotlety nie rozpadają się, nie są twarde, nie są surowe.						
5	Smak kotletów jest typowy dla kotletów mięsno-ziemniaczanych.						

**Rezultat 2. Sos pomidorowy**

1	Sos bez widocznych grudek mąki.						
2	Smak sosu jest typowy dla sosu pomidorowego.						
3	Gęstość typowa dla sosu – nie jest za rzadki, nie jest za gęsty.						
4	W sosie brak grudek zwarzonej śmietany.						

**Rezultat 3. Surówka z kapusty pekińskiej**

1	Składniki są równomiernie rozdrobnione.						
2	Składniki są równomiernie wymieszane ze sobą i z zaprawą.						
3	Surówka jest nie za kwaśna, nie za pikantna, nie za słona.						

**Rezultat 4. Zastawa stołowa do ekspedycji potraw.**

1	Kotlety podane na talerzach do dania zasadniczego.						
2	Sos podany w sosjerkach.						
3	Surówka podana na talerzach zakąskowych.						
4	Dobre sztucce – nóż i widelec stołowy.						

Numer  
stanowiska


**Rezultat 5. Sposób wyporcjowania potraw**

1	Potrawy ułożone są w centralnej części talerza, brzegi talerzy czyste.						
2	Kotlety wyporcjowane po 2 szt. na jednym talerzu.						
3	Na każdym talerzyku znajduje się jednakowa ilość surówki.						
4	W każdej sosierce znajduje się jednakowa ilość sosu.						
5	Wyporcjowane kotlety i sos są gorące lub ciepłe.						

**Przebieg procesu produkcji potraw**

1	Zdający zorganizował stanowisko pracy zgodnie z zasadami ergonomii.						
2	Zdający posługiwał się urządzeniami, sprzętem i narzędziami zgodnie z zasadami bhp.						
3	Zdający sprawdził świeżość jaj, dokonał obróbki wstępnej cebuli, ziemniaków, kapusty pekińskiej, koperku.						
4	Zdający podsmażył cebulę, nie spalił jej.						
5	Zdający dobrał wielkość patelni do liczby kotletów (tłuszcz nie dymił).						
6	Zdający podsmażył koncentrat pomidorowy na maśle.						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*