

**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.06-01-15.08**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. Gulasz wieprzowy**

1	Mięso w gulaszu rozdrobnione w kostkę (elementy o zbliżonej wielkości).								
2	Mięso miękkie, nieprzypalone.								
3	W sosie brak obecności nierozklejonej mąki.								
4	Sos o konsystencji odpowiedniej dla gulaszu.								
5	Gulasz ma smak lekko pikantny.								
6	Gulasz jest odpowiednio słony (dosolony, ale nieprzesolony).								

Rezultat 2. Kluski kładzione

1	Kluski kładzione są podobnej wielkości.								
2	Kluski kładzione są miękkie.								
3	Kluski kładzione są ugotowane.								
4	Kluski kładzione nie są posklejane.								
5	W kluskach widoczny jest drobno posiekany koperek.								
3	Kluski kładzione są odpowiednio słone (dosolone, ale nieprzesolone).								

Numer
stanowiska

Rezultat 3. Surówka z marchwi i jabłka							
1	Jabłka w surówce są równomiernie rozdrobnione (bez skórki).						
2	Marchew rozdrobniona jest na grube wiórki.						
3	Surówka wymieszana jest równomiernie.						
4	Jabłka nie ściemniały.						
5	Surówka nie jest za słodka, nie za kwaśna, nie za słona.						
6	Surówka nie podpływa sokiem.						
Rezultat 4. Naczynia stołowe i sztucce, ekspedycja potraw							
1	Gulasz wieprzowy i kluski kładzione podane są na talerzu do dania zasadniczego.						
2	Podany jest widelec i nóż stołowy do posiłku.						
3	Surówka z marchwi i jabłka podana jest oddzielnie na talerzu zakąskowym.						
4	Kluski kładzione nie są polane gulaszem wieprzowym.						
5	Porcje gulaszu wieprzowego w każdej potrawie mają porównywalną ilość mięsa.						
6	Brzegi naczyń nie są pobrudzone potrawą.						

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Proces produkcji

1	Zdający rozgrzał tłuszcz przed podsmażeniem wieprzowiny, nie spalił go.						
2	Zdający przetrzymywał nietrwale surowce i surówkę w lodówce.						
3	Zdający sprawdził świeżość jaja.						
4	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.						
5	Zdający dokonał obróbki wstępnej warzyw, przesiał mąkę.						
6	Zdający dbał o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zestawu obiadowego.						
7	Zdający dobrał prawidłowo wielkość palnika do wielkości używanych naczyń.						
8	Zdający nie wyrzucał surowców, półproduktów, gotowych potraw do śmieci.						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis