

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2016  
ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**  
 Oznaczenie arkusza: **T.06-01-16.05**  
 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 oceny**

*Egzaminator wpisuje T,  
jeżeli zdający spełnił  
kryterium albo N, jeżeli*

**Rezultat 1. Pierogi z kaszą gryczaną i białym serem**

1	Wszystkie pierogi mają podobny kształt, porównywalną wielkość.								
2	Pierogi po ugotowaniu są nierozklejone.								
3	Nadzienie pierogów jest równomiernie wymieszane.								
4	Pierogi są doprawione (dosolone, nie za słone).								
5	Pierogi nie są surowe, ciasto nie za twarde.								

**Rezultat 2. Dip z rzodkiewką**

1	Konsystencja dipu jest jednolita, rzodkiewka jest równomiernie wymieszana.								
2	Rzodkiewka jest starta na tarce o grubych oczkach.								
3	Dip nie jest przesolony, smak typowy dla dipu z rzodkiewką.								

**Rezultat 3. Kisiel jabłkowy**

1	Kisiel jest jednorodny, bez grudek.								
2	Kisiel ma charakterystyczny smak.								
3	Kisiel ma charakterystyczną konsystencję, nie za rzadką, nie za gęstą.								
4	Kisiel podany wystudzony.								

Numer stanowiska							

**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**

*Egzaminator wpisuje T,  
jeżeli zdający spełnił  
kryterium albo N, jeżeli*

**Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw**

1	Pierogi podane na talerzu do dania zasadniczego.						
2	Pierogi podane polane masłem.						
3	Dip podany w sosjerce (lub małej salaterce) na talerzyku z łyżeczką.						
4	Kisiel podany w kompotierce lub pucharku na podtalerzyku.						
5	Dobre sztuce: nóż i widelec stołowy, łyżeczka do kisielu.						
6	Pierogi wyporcjowane na porównywalnej wielkości porcje.						
7	Kisiel i dip wyporcjowane na porównywalnej wielkości porcje.						
8	Wyporcjowane pierogi są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).						

**Przebieg 1. Proces produkcji potraw**

1	Zdający wykonał obróbkę wstępną kaszy, cebuli i jabłek.						
2	Zdający dobrał wielkość palnika do wielkości naczyń.						
3	Zdający podsmażył cebulę – do odparowania wody, nie przypalił jej.						
4	Zdający gotował pierogi od wrzącej osolonej wody.						
5	Zdający dobrał wielkość garnka do ilości gotowanych pierogów.						
6	Zdający oceniał potrawę organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp.						
7	Zdający wykorzystał wszystkie surowce z receptury, nie wyrzucał ich do śmieci.						
8	Zdający zakręcał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał.						
9	Zdający po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku.						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*