

**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.06-01-16.08**  
 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 oceny**Egzaminator wpisuje **T**,  
jeżeli zdający spełnił  
kryterium albo **N**, jeżeli  
nie spełnił**Rezultat 1. Naleśniki ze szpinakiem i twarogiem**

1	Wszystkie naleśniki są cienkie.						
2	Wszystkie naleśniki mają podobny kształt, porównywalną wielkość.						
3	Naleśniki mają kształt rulonu zamkniętego.						
4	Nadzienie naleśniki jest równomiernie wymieszane, nie jest wodniste.						
5	Naleśniki są doprawione (dosolone, ale nie za słone).						
6	Naleśniki są równomiernie wysmażone.						
7	Naleśniki nie są przypalone.						

**Rezultat 2. Sos pomidorowy**

1	Sos ma konsystencję jednorodną, bez grudek mąki.						
2	Śmietana w sosie jest niezważona.						
3	Smak sosu jest typowy dla sosu pomidorowego, wyrazisty, doprawiony solą, pieprzem, ale nie za słony i nie za pikantny.						
4	Sos jest zawiesisty, lekko spływa z potrawy.						

**Rezultat 3. Surówka z ogórka świeżego**

1	Ogórek w surówce jest obrany.						
2	Ogórek rozdrobniony na porównywalnej wielkości cząstki, nie za grube i nie za drobne.						
3	Smak surówki typowy dla surówki z ogórka, dosolony, ale nie za słony, nie za pikantny.						
4	Koperek w surówce drobno pokrojony i równomiernie wymieszany.						

Numer  
stanowiska


<b>Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw</b>						
1	Naleśniki podane na talerzu do dania zasadniczego, nie są polane sosem.					
2	Naleśniki wyporcjowane co najmniej 2 szt. na porcję.					
3	Sos podany w sosjerce na talerzyku z łyżeczką.					
4	Surówka podana na talerzyku.					
5	Dobre sztuce: nóż i widelec stołowy.					
6	Naleśniki wyporcjowane na porównywalnej wielkości porcje.					
7	Sos i surówka wyporcjowane na porównywalnej wielkości porcje.					
8	Wyporcjowane naleśniki są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).					
<b>Przebieg 1. Proces produkcji potraw</b>						
1	Zdający wykonał obróbkę wstępną ogórka, koperku.					
2	Zdający przesiał mąkę.					
3	Zdający podsmażył czosnek nie przypalając go.					
4	Zdający obsmażył naleśniki od gorącego, niedymiącego tłuszczu.					
5	Zdający gotował sos pod przykryciem.					
6	Zdający oceniał potrawę organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp.					
7	Zdający wykorzystał wszystkie surowce z receptury, nie wyrzucał ich do śmieci, nie zostawił na stanowisku.					
8	Zdający utrzymywał porządek na stanowisku na bieżąco, nie dopuścił do zetknięcia się surowców i gotowych potraw z odpadami.					
9	Zdający po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku.					

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*