Układ graficzny © CKE 2016

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2016
KRYTERIA OCENIANIA

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie arkusza: **T.06-01-16.01**
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

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

		Numer stanowiska					
	Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny	*Egzaminator wpisuje **T**, jeżeli zdający spełnił kryterium albo **N**, jeżeli nie spełnił*					
Rezultat 1. Klopsiki w sosie pomidorowym							
1	Klopsiki mają porównywalną wielkość, okrągły kształt.						
2	Obsmażone klopsiki mają złotobrązową skórkę, nie są przypalone.						
3	Klopsiki mają jednolity przekrój, składniki są równomiernie wymieszane.						
4	Klopsiki nie rozpadają się, nie są surowe.						
5	Klopsiki są dosolone, nie za słone, nie za pieprzne.						
6	Sos bez widocznych grudek mąki.						
7	Smak sosu jest typowy dla sosu pomidorowego.						
8	Gęstość typowa dla sosu – nie jest za rzadki, nie jest za gęsty.						
9	W sosie brak cząsteczek zwarzonej śmietany.						
Rezultat 2. Kasza gryczana na sypko							
1	Kasza gryczana ugotowana, nietwarda.						
2	Kasza gryczana rozsypana, nieposklejana.						
3	Kasza gryczana nie za słona, nieprzypalona.						

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

		Numer stanowiska					
Rezultat 3. Kalafior z wody							
1	Kalafior jest jędrny, nierozgotowany.						
2	Kalafior jest dosolony, nie za słony.						
3	Kalafior jest polany roztopionym masłem.						
4	Roztopione masło jest nieprzypalone.						
Rezultat 4. Naczynia i sztućce do ekspedycji potraw.							
1	Klopsiki w sosie pomidorowym podane z kaszą gryczaną na talerzach do dania zasadniczego.						
2	Kalafior podany na talerzach zakąskowych.						
3	Dobrane sztućce – nóż i widelec stołowy duży.						
Rezultat 5. Wyporcjowane potrawy							
1	Potrawy ułożone są w centralnej części talerza, brzegi talerzy czyste.						
2	Klopsiki wyporcjowane po 2 szt. na jednym talerzu.						
3	Kasza gryczana wyporcjowana z klopsikami na jednym talerzu.						
4	Klopsiki polane są sosem pomidorowym.						
5	Na każdym talerzu zakąskowym znajduje się porównywalna ilość kalafiora.						
6	Wyporcjowane potrawy są gorące lub ciepłe.						

Więcej arkuszy znajdziesz na stronie: arkusze.pl

		Numer stanowiska					
Przebieg 1. Proces produkcji potraw							
1	Zdający gotował kalafior od wrzącej wody.						
2	Zdający wykonał obróbkę wstępną kaszy.						
3	Zdający podsmażył cebulę na oleju – nie przypalił jej.						
4	Zdający sprawdził świeżość jaj.						
5	Zdający dobrał wielkość patelni do obsmażenia czterech klopsików.						
6	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.						
7	Zdający do sporządzenia zawiesiny używał trzepaczki rózgowej.						
8	Zdający dbał o porządek na stanowisku pracy podczas wykonywania zestawu obiadowego – drogi czyste nie krzyżowały się z brudnymi.						
9	Zdający wykorzystał chłodziarkę do przechowywania żywności łatwo psującej się, zamrażarkę do przechowywania mrożonki.						

Egzaminator …… .....

imię i nazwisko *data i czytelny podpis*