

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2017**  
**ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**  
 Oznaczenie arkusza: **T.06-01-17.06**  
 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. Pulpety wieprzowe w sosie potrawkowym-**

1	Wszystkie pulpety mają kształt okrągły i porównywalną wielkość.								
2	Pulpety są miękkie, ugotowane, nierozgotowane.								
3	Warzywa w sosie mają kształt cienkich słupków.								
4	W sosie nie ma grudek nierozklejonej mąki.								
5	Sos o konsystencji odpowiedniej dla sosu potrawkowego, nie ma zwarzonej śmietany.								
6	Sos potrawkowy ma smak delikatny.								
7	Pulpety są doprawione, nie są za pikantne i nie są za słone.								

**Rezultat 2. Kasza gryczana na sypko**

1	Kasza gryczana jest miękka.								
2	Kasza gryczana jest ugotowana na sypko.								
3	Kasza gryczana jest doprawiona, nie jest za słona.								

Numer  
stanowiska


**Rezultat 3. Surówka z kapusty białej, marchwi i jabłka**

1	Kapusta jest drobno poszatkowana.								
2	Jabłka w surówce rozdrobnione są w słupki porównywalnej wielkości.								
3	Marchew rozdrobniona jest na grube wiórka.								
4	Surówka wymieszana jest równomiernie.								
5	Kapusta nie jest za twarda.								
6	Jabłka nie ściemniały.								
7	Surówka jest doprawiona (nie jest za słodka, nie jest za kwaśna, nie jest za słona).								

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

1	Pulpety wieprzowe z sosem potrawkowym i warzywami oraz kaszą gryczaną na sypko podane są na talerzu do dania zasadniczego.								
2	Podany jest widelec i nóż stołowy.								
3	Surówka z kapusty białej, marchwi i jabłka podana jest oddzielnie na talerzyku zakąskowym.								
4	Kasza gryczana nie jest polana sosem potrawkowym.								
5	Kasza gryczana podzielona jest na 2 równe części.								
6	Na porcję podane są po 2 pulpety wieprzowe z warzywami.								
7	Brzegi naczyń nie są pobrudzone potrawą.								
8	Wyporcjowane pulpety w sosie potrawkowym i kasza gryczana są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).								

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1. Proces produkcji potraw**

1	Zdający wykonał obróbkę wstępną co najmniej: warzyw korzeniowych, cebuli, kapusty białej.						
2	Zdający gotował kaszę gryczaną od wrzącej osolonej wody w małym garnku pod przykryciem.						
3	Zdający rozdrabniał warzywa na zielonej desce.						
4	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.						
5	Zdający dobierał odpowiednią wielkość naczyń do wielkości palnika.						
6	Zdający utrzymywał porządek na stanowisku, nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami.						
7	Zdający oceniał potrawy organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp.						
8	Zdający wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucał przydatnych surowców do odpadów.						
9	Zdający obsługiwał urządzenia zgodnie z przeznaczeniem.						
10	Zdający uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania.						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*