

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.06-01-17.01**
 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

Numer
stanowiska

Elementy podlegające ocenie/kryteria ocenyEgzaminator wpisuje **T**,
jeżeli zdający spełnił
kryterium albo **N**, jeżeli
nie spełnił**Rezultat 1. Pierogi ruskie**

1	Pierogi mają jednakowy kształt.						
2	Pierogi mają przybliżoną wielkość.						
3	Pierogi nie są popękane.						
4	Pierogi nie rozlepiły się, nie posklejały się.						
5	Ciasto pierogowe jest miękkie.						
6	Ciasto pierogowe nie jest surowe.						
7	Smak ciasta pierogowego jest lekko słony.						
8	Cebula w farszu jest przesmażona, nieprzypalona.						
9	Składniki farszu są równomiernie wymieszane.						
10	Smak farszu jest wyraźnie pikantny.						

Rezultat 2. Surówka z kapusty białej

1	Kapusta jest poszatkowana lub pokrojona w cienkie paski.						
2	Pomidory są obrane ze skórki, usunięto z nich nasiona i część zdrewniałą.						
3	Pomidory są pokrojone w kostkę.						
4	Koperek jest drobno posiekany.						
5	Składniki surówki są połączone z olejem.						
6	Smak surówki jest nie za słony, nie za kwaśny, nie za słodki.						

Numer
stanowiska

Rezultat 3. Sposób wyporcjowania i wykspediowania pierogów i surówki

1	Pierogi podane są na talerzu do dania zasadniczego, podany nóż i widelec stołowy.						
2	Surówka podana jest na talerzu zakąskowym.						
3	Pierogi podzielone są na dwie porównywalnej wielkości porcje.						
4	Surówka podzielona jest na dwie porównywalnej wielkości porcje.						
5	Porcje pierogów są polane gorącym olejem z posiekaną podsmażoną cebulą.						
6	Cebula użyta do polania pierogów jest zrumieniona, nie jest przypalona, nie jest gorzka.						
7	Wyporcjowane pierogi są ciepłe lub gorące (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).						

Przebieg 1. Przebieg procesu produkcji pierogów i surówki

1	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.						
2	Zdający przesiał mąkę.						
3	Zdający umył kapustę, koperek, cebulę i pomidory.						
4	Zdający podczas ogrzewania oleju nie dopuścił do jego dymienia.						
5	Zdający kontrolował jakość farszu i surówki zgodnie z zasadami bhp.						
6	Zdający utrzymywał porządek na stanowisku, nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami.						
7	Zdający wykorzystał wszystkie surowce z receptur, nie wyrzucał ich do odpadów.						
8	Zdający uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania.						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis