



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2018
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie arkusza: **T.06-01-18.01**
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 oceny

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

Rezultat 1. Łazanki z cukinią i pieczarkami

1	Łazanki nie są rozgotowane, nie są surowe						
2	Łazanki są jednolite na powierzchni i w przekroju						
3	Łazanki są o porównywalnej wielkości						
4	Cebula jest pokrojona w kostkę						
5	Cukinia jest pokrojona w półplastry						
6	Papryka jest pokrojona w półplastry						
7	Warzywa są uduszone, nie są przypalone						
8	Łazanki są doprawione, nie są za słone i nie za pikantne						

Rezultat 2. Zupa krem z papryki z grzankami

1	Zupa jednorodna, przetarta						
2	Zupa bez „kłaczków” żółtka						
3	Grzanki zrumienione, nieprzypalone						
4	Grzanki nie nasączone tłuszczem						
5	Zupa doprawiona – nie za słona i nie za pikantna						

Numer
stanowiska

Rezultat 3. Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw							
1	Łazanki z cukinią i pieczarkami podane na talerzu do dania zasadniczego						
2	Porcje łazanek z cukinią i pieczarkami porównywalnej wielkości						
3	Zupa krem z papryki podana w bulionówce z podstawkiem						
4	Dobre sztuczce: nóż i widelec stołowy, łyżka do zupy						
5	Grzanki podane na podstawku lub osobnym talerzyku (nie w zupie)						
6	Brzegi naczyń nie są pobrudzone potrawą						
7	Zupa udekorowana jogurtem i koperkiem						
8	Wyporcjowane potrawy gorące lub ciepłe (element oceniany po zgłoszeniu gotowości do ekspedycji przez zdającego)						

Numer
stanowiska

Przebieg 1: Proces produkcji potraw

Zdający:

1	wykonał obróbkę wstępną warzyw						
2	smażył grzanki na gorącym, ale nie na dymiącym tłuszczu						
3	nie przypalił boczku						
4	dobierał wielkość naczyń do wielkości sporządzanych potraw						
5	sprawdził świeżość jaj						
6	nie używał sztućców stołowych do sporządzania potraw						
7	utrzymywał porządek na stanowisku, nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami						
8	wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucał ich do odpadów						
9	obsługiwał urządzenia zgodnie z instrukcją bhp. Zdający zakręcał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał						
10	uporządkował stanowisko po zakończeniu prac						

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis