

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE**  
**Rok 2019**  
**ZASADY OCENIANIA**
*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**  
 Oznaczenie arkusza: **T.06-01-19.06**  
 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

## **Egzaminatorze!**

- Oceniaj prace zdających rzetelnie i z zaangażowaniem. Dokumentuj wyniki oceny.
- Stosuj przyjęte zasady oceniania w sposób obiektywny.
- Jeżeli zdający, wykonując zadanie egzaminacyjne, uzyskuje inne rezultaty albo pożądanego rezultatu uzyskuje w inny sposób niż uwzględniony w zasadach oceniania lub przedstawia nietypowe rozwiązanie, ale zgodnie ze sztuką w zawodzie, to nadal oceniaj zgodnie z kryteriami zawartymi w zasadach oceniania. Informacje o tym, że zasady oceniania nie przewidują zaistniałej sytuacji, przekaz niezwłocznie w formie pisemnej notatki do Przewodniczącego Zespołu Egzaminacyjnego z prośbą o przekazanie jej do Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej. Notatka może być sporządzona odręcznie w trybie roboczym.
- Informuj przewodniczącego zespołu nadzorującego o wszystkich nieprawidłowościach zaistniałych w trakcie egzaminu, w tym w szczególności o naruszeniach przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy i o podejrzeniach niesamodzielności w wykonaniu zadania przez zdającego.

Numer  
stanowiska


**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny***Egzaminator wpisuje T,  
jeżeli zdający spełnił  
kryterium albo N, jeżeli  
nie spełnił***Rezultat 1. Kotlety z kapusty z mięsem**

1	Wszystkie kotlety o owalnym kształcie						
2	Wszystkie kotlety porównywalnej wielkości						
3	Wszystkie kotlety równomiernie usmażone, nieprzypalone						
4	Kotlety doprawione, nie za słone, nie za pieprzne						
5	Kotlety o lekko wyczuwalnym smaku kminku						
6	Kotlety nierozpadające się, niesurowe						

**Rezultat 2. Sos pomidorowy**

1	Sos nie za słony, nie za pieprzny.						
2	Sos jednorodny, bez grudek mąki.						
3	Konsystencja sosu zawieszista.						
4	Sos bez cząstek zwarzonej śmietany						

**Rezultat 3. Kompot z jabłek**

1	Kompot klarowny						
2	Cząstki jabłek porównywalnej wielkości						
3	Cząstki jabłek nierozgotowane						
4	Kompot o lekko wyczuwalnym smaku goździków						

Numer  
stanowiska


**Rezultat 4. Wyporcjowane potrawy**

1	Kotlety wyporcjowane po 3 sztuki na porcję						
2	Wyporcjowane kotlety podane gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						
3	Kotlety polane częścią sosu						
4	Sos podany w jednej sosjerce do dwóch porcji kotletów						
5	Do kotletów podany nóż i widelec						
6	Schłodzony kompot podany w kompotierce na podstawce						
7	Porcje kompotu porównywalnej wielkości						
8	Do każdej porcji kompotu podana łyżeczka						

Numer  
stanowiska


**Przebieg 1. Proces produkcji potraw**

1	Zdający mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych						
2	Zdający wykonał obróbkę wstępną brudną jabłka						
3	Zdający do sporządzenia zawiesiny używał trzepaczki różgowej						
4	Zdający smażył kotlety od rozgrzanego, niedymiącego tłuszczu						
5	Zdający dobrał odpowiednią wielkość garnka i patelni do wykonywanych potraw						
6	Zdający oceniał potrawy zgodnie z zasadami bhp						
7	Zdający na bieżąco utrzymywał porządek na stanowisku pracy, nie dopuścił do zetknięcia surowców i półproduktów z gotową potrawą						
8	Zdający posługiwał się łopatką przy smażeniu kotletów						
9	Zdający używał noży zgodnie z przeznaczeniem						
10	Zdający po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku, umył i osuszył sprzęt.						

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*