



**CENTRALNA  
KOMISJA  
EGZAMINACYJNA**

**EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE  
Rok 2020  
ZASADY OCENIANIA**

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione  
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**  
Oznaczenie arkusza: **T.06-01-20.06-SG**  
Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**  
Numer zadania: **01**  
Wersja arkusza: **SG**

**PODSTAWA PROGRAMOWA  
2012**

*Wypełnia egzaminator*

Kod ośrodka 

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|

 – 

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|

Kod egzaminatora 

|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|

Data egzaminu 

|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

  
*Dzień Miesiąc Rok*

Godzina rozpoczęcia egzaminu 

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|--|--|

 : 

|  |  |
|--|--|
|  |  |
|--|--|

| Numer <i>PESEL</i> 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 pożądane rezultaty 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, prześlij 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.
- Nie degustuj potraw.

|                                                                                                         |                                                          |  |  |  |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| Numer<br>stanowiska                                                                                     |                                                          |  |  |  |  |  |  |
|                                                                                                         |                                                          |  |  |  |  |  |  |
|                                                                                                         |                                                          |  |  |  |  |  |  |
| <b>Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny</b>                                                       |                                                          |  |  |  |  |  |  |
| <i>Egzaminator wpisuje <b>T</b>, jeżeli zdający spełnił kryterium albo <b>N</b>, jeżeli nie spełnił</i> |                                                          |  |  |  |  |  |  |
| <b>Rezultat 1. Pierś z kurczaka duszona z selerem</b>                                                   |                                                          |  |  |  |  |  |  |
| 1                                                                                                       | Pierś z kurczaka uformowana na dwa filety                |  |  |  |  |  |  |
| 2                                                                                                       | Seler pokrojony w kostkę                                 |  |  |  |  |  |  |
| 3                                                                                                       | Sos o właściwej konsystencji nie za gęsty, nie za rzadki |  |  |  |  |  |  |
| 4                                                                                                       | W sosie brak grudek nierozklejonej mąki                  |  |  |  |  |  |  |
| <b>Rezultat 2. Kopytka ziemniaczano-buraczane</b>                                                       |                                                          |  |  |  |  |  |  |
| 1                                                                                                       | Wszystkie kopytka porównywalnej wielkości                |  |  |  |  |  |  |
| 2                                                                                                       | Kopytka ugotowane                                        |  |  |  |  |  |  |
| 3                                                                                                       | Kopytka jednorodne w przekroju                           |  |  |  |  |  |  |
| 4                                                                                                       | Kopytka nierozgotowane                                   |  |  |  |  |  |  |

Numer  
stanowiska

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**Rezultat 3. Marchew duszona z jabłkiem**

|   |                                      |  |  |  |  |  |  |
|---|--------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Marchew rozdrobniona na grube wiórki |  |  |  |  |  |  |
| 2 | W marchwi jabłko                     |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Cebula nieprzypalona                 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Wygląd charakterystyczny dla potrawy |  |  |  |  |  |  |

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

|    |                                                                                                                   |  |  |  |  |  |  |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| 1  | Pierś z kurczaka i kopytka podane na talerzu do dania zasadniczego                                                |  |  |  |  |  |  |
| 2  | Do każdej porcji podany widelec i nóż stołowy                                                                     |  |  |  |  |  |  |
| 3  | Marchew z jabłkiem podane na talerzu zakąskowym                                                                   |  |  |  |  |  |  |
| 4  | Kopytka niepolane sosem                                                                                           |  |  |  |  |  |  |
| 5  | Pieś z kurczaka udekorowana posiekaną natką pietruszki                                                            |  |  |  |  |  |  |
| 6  | Porcje kopytek porównywalnej wielkości                                                                            |  |  |  |  |  |  |
| 7  | Filety z piersi z kurczaka porównywalnej wielkości                                                                |  |  |  |  |  |  |
| 8  | Brzegi talerzy niepobrudzone potrawami                                                                            |  |  |  |  |  |  |
| 9  | Wyporcjowana marchew z jabłkiem niepodpływająca płynem                                                            |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Wyporcjowana pierś z kurczaka i kopytka gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego) |  |  |  |  |  |  |

Numer  
stanowiska

|  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

## Przebieg 1. Przebieg procesu produkcji potraw

Zdający:

|    |                                                                                                              |  |  |  |  |  |  |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| 1  | wykonał obróbkę wstępną ziemniaków                                                                           |  |  |  |  |  |  |
| 2  | dobrał odpowiednią wielkość patelni do wielkości sporządzanych potraw                                        |  |  |  |  |  |  |
| 3  | przesiał mąkę pszenną do kopytek                                                                             |  |  |  |  |  |  |
| 4  | mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych                                            |  |  |  |  |  |  |
| 5  | gotował kopytka od wrzącej wody                                                                              |  |  |  |  |  |  |
| 6  | utrzymywał porządek na stanowisku, nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadkami |  |  |  |  |  |  |
| 7  | oceniał potrawy organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp                                                      |  |  |  |  |  |  |
| 8  | wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucał ich do odpadów                                       |  |  |  |  |  |  |
| 9  | obsługiwał urządzenia zgodnie z instrukcją bhp, zakręcał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał                |  |  |  |  |  |  |
| 10 | uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania umyte naczynia odstawił na miejsce                        |  |  |  |  |  |  |

Egzaminator .....

*imię i nazwisko*

.....

*data i czytelny podpis*