



**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<br>stanowiska                                                                                            |                                                          |  |  |  |  |  |  |
|                                                                                                                |                                                          |  |  |  |  |  |  |
|                                                                                                                |                                                          |  |  |  |  |  |  |
| <p><i>Egzaminator wpisuje <b>T</b>, jeżeli zdający spełnił kryterium albo <b>N</b>, jeżeli nie spełnił</i></p> |                                                          |  |  |  |  |  |  |
| <p><b>Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny</b></p>                                                       |                                                          |  |  |  |  |  |  |
| <b>Rezultat 1. Łazanki z cukinią i pieczarkami</b>                                                             |                                                          |  |  |  |  |  |  |
| 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 |  |  |  |  |  |  |
| <b>Rezultat 2. Zupa krem z papryki z grzankami</b>                                                             |                                                          |  |  |  |  |  |  |
| 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

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

| <b>Rezultat 3. Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw</b> |                                                                                                                 |  |  |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| 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 sztucze: 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*