



EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2014
KRYTERIA OCENIANIA

*Arkusz zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**

Oznaczenie arkusza: **T.06-01-14.05**

Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**

Numer zadania: **01**

Wypełnia egzaminator

Kod egzaminatora

--	--	--	--	--	--

Data egzaminu

--	--	--	--	--	--	--	--

Dzień Miesiąc Rok

Zmiana

--

Numer <i>PESEL</i> 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. Placki ziemniaczane

1	Wszystkie placki mają kształt okrągły.						
2	Wszystkie placki mają zbliżoną wielkość.						
3	Usmażone placki mają rumianą barwę, są równomiernie usmażone.						
4	Placki mają jednolity przekrój, składniki są równomiernie wymieszane.						
5	Po przekrojeniu placki nie są surowe, nie rozpadają się.						
6	Placki nie są za słone ani jałowe w smaku.						

Rezultat 2. Kisiel porzeczkowy

1	Kisiel jest esencjonalny, ma smak porzeczkowy.						
2	Kisiel ma barwę owoców.						
3	Kisiel nie zawiera grudek mąki, konsystencja jest jednolita.						
4	Kisiel ma konsystencję charakterystyczną (nie za rzadką, nie za gęstą).						

Rezultat 3. Zastawa stołowa

1	Talerze do dania zasadniczego zastosowane do podania placków.						
2	Kompotierka na podstawce zastosowana do podania kisielu.						
3	Sztućce: nóż i widelec stołowy dobrane do placków.						
4	Łyżeczka (łyżka do deserów) dobrana do kisielu.						

Numer
stanowiska

Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw						
1	Placki wyporcjowano po 3 szt.					
2	Talerz z plackami jest czysty, wypolerowany.					
3	Placki nie wystają poza brzeg talerza.					
4	Placki nie są ułożone warstwowo (jeden na drugim).					
5	Kisiel jest udekorowany bitą śmietanką.					
6	Kompotierka nie jest zabrudzona kisiem lub śmietanką.					
7	Wyporcjowane placki są gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).					
8	Wyporcjowany kisiel jest schłodzony, porcje są porównywalnej wielkości.					
Przebieg 1. Wykonanie placków ziemniaczanych zgodnie z technologią produkcji						
1	Zdający umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych.					
2	Zdający wykonał obróbkę wstępną ziemniaków i cebuli.					
3	Zdający sprawdził świeżość jaj, czyli wybił jaja do osobnego naczynia.					
4	Zdający ścierał ziemniaki i cebulę na tarce o drobnych oczkach.					
5	Zdający smażył placki od rozgrzanego, niedymiącego tłuszczu.					
6	Zdający dobrał odpowiednią wielkość patelni do ilości smażonych placków.					
7	Zdający na bieżąco utrzymywał porządek na stanowisku.					
8	Zdający po zakończeniu prac pozostawił porządek na stanowisku.					

Numer stanowiska						

Przebieg 2. Wykonanie kisielu porzeczkowego zgodnie z technologią produkcji						
1	Zdający wykonał obróbkę wstępną owoców.					
2	Zdający dobrał odpowiednią wielkość garnka do ilości wykonywanego kisielu i odpowiednią wielkość palnika.					
3	Zdający gotował owoce od wrzącej wody – nie rozmroził owoców mrożonych.					
4	Zdający oceniał potrawę organoleptycznie zgodnie z zasadami bhp.					
5	Zdający zakręcał wodę i gaz, gdy z nich nie korzystał.					
6	Zdający ugotował kisiel w pierwszej kolejności.					

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis