

**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.06-04-20.06-SG**  
 Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**  
 Numer zadania: **04**  
 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  
stanowiska

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

**Elementy podlegające ocenie/kryteria oceny**

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

**Rezultat 1. Pierś z kurczaka w sosie jabłkowym**

|   |                                                           |  |  |  |  |  |  |
|---|-----------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Pierś z kurczaka uformowana na dwa filety                 |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Cebula pokrojona w kostkę                                 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Sos o właściwej konsystencji, nie za gęsty, nie za rzadki |  |  |  |  |  |  |
| 4 | W sosie brak grudek nierozklejonej mąki                   |  |  |  |  |  |  |

**Rezultat 2. Marchewkowe kluski śląskie**

|   |                                                           |  |  |  |  |  |  |
|---|-----------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Wszystkie kluski porównywalnej wielkości                  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Kluski o kształcie charakterystycznym dla klusek śląskich |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Kluski ugotowane                                          |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Kluski nierozgotowane                                     |  |  |  |  |  |  |

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

### Rezultat 3. Buraki duszone z selerem

|   |                                      |  |  |  |  |  |  |
|---|--------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| 1 | Buraki rozdrobnione na grube wiórki  |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Cebula nieprzypalona                 |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Buraki z selerem                     |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Wygląd charakterystyczny dla potrawy |  |  |  |  |  |  |

### Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw

|    |                                                                                                                                               |  |  |  |  |  |  |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|--|
| 1  | Pierś z kurczaka i kluski podane na talerzu do dania zasadniczego                                                                             |  |  |  |  |  |  |
| 2  | Do każdej porcji podany widelec i nóż stołowy                                                                                                 |  |  |  |  |  |  |
| 3  | Buraki z selerem podane na talerzu zakąskowym                                                                                                 |  |  |  |  |  |  |
| 4  | Kluski niepolane sosem                                                                                                                        |  |  |  |  |  |  |
| 5  | Pierś z kurczaka udekorowana posiekaną natką pietruszki                                                                                       |  |  |  |  |  |  |
| 6  | Porcje klusek porównywalnej wielkości                                                                                                         |  |  |  |  |  |  |
| 7  | Filety z piersi kurczaka porównywalnej wielkości                                                                                              |  |  |  |  |  |  |
| 8  | Brzegi talerzy niepobrudzone potrawami                                                                                                        |  |  |  |  |  |  |
| 9  | Wyporcjowane buraki z selerem niepodpływające płynem                                                                                          |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Wyporcjowane filety z kurczaka w warzywach i kluski ziemniaczane są 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 klusek                                                                              |  |  |  |  |  |  |
| 4  | mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych                                            |  |  |  |  |  |  |
| 5  | gotował kluski 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*