

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2021
ZASADY OCENIANIA

*Arkusze zawiera informacje prawnie chronione
do momentu rozpoczęcia egzaminu*

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie arkusza: **T.06-01-21.01-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 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 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, przekaż 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: Zapiekanka z kaszy jęczmiennej z warzywami
Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Nać pietruszki drobno pokrojona							
2	Kasza w zapiekance nieprzypalona							
3	Cukinia pokrojona w drobną kostkę							
4	Papryka pokrojona w drobną kostkę							
5	Warzywa w zapiekance nieprzypalone							
6	Składniki zapiekanki równomiernie wymieszane							
7	Powierzchnia zapiekanki o złotym kolorze							
8	Zapiekanka nierozpadająca się							

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Sos pomidorowy						
<i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania</i>						
1	Sos o jednolitej konsystencji					
2	Sos nie za gęsty					
3	Sos nie za rzadki					
4	Sos bez cząstek zwarzonej śmietany					
5	Sos bez grudek nierozklejonej skrobi					
6	Sos nieprzypalony					
Rezultat 3: Kompot truskawkowy						
<i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania</i>						
1	Kompot o barwie charakterystycznej dla truskawek					
2	Truskawki nierozgotowane					
3	Kompot klarowny					

Numer
stanowiska

Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw i napoju.

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Zapiekanka podana na talerzach do dania zasadniczego						
2	Do każdej porcji podany widelec i nóż stołowy						
3	Sos pomidorowy podany w sosjerkach na podstawkach						
4	Zapiekanka niepolana sosem						
5	Zapiekanka udekorowana nacią pietruszki						
6	Porcje zapiekanki o zbliżonej wielkości						
7	Kompot truskawkowy podany w kompotierkach na podstawkach						
8	Brzegi talerzy niepobrudzone potrawami						
9	Wyporcjowana zapiekanka i sos pomidorowy gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego).						
10	Wyporcjowany kompot schłodzony						

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Przebieg procesu produkcji potraw i napoju.

Zdający:

1	wykonał obróbkę wstępną kaszy								
2	dobrał wielkość garnka do ilości gotowanej kaszy								
3	sprawdził świeżość jaja wybijając je na talerzyk								
4	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych								
5	sporządził podprawę zacieraną z masła i mąki pszennej w misce								
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