

**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.06-03-21.01-SG**
 Oznaczenie kwalifikacji: **T.06**
 Numer zadania: **03**
 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: Babka z kaszy jęczmiennej.

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Nać pietruszki drobno pokrojona							
2	Kasza w babce nieprzypalona							
3	Cebula pokrojona w drobną kostkę							
4	Cebula w babce nieprzypalona							
5	Składniki babki równomiernie wymieszane							
6	Powierzchnia babki o złotym kolorze							
7	Babka nierozpadająca się							
8	Babka wilgotna, niewysuszona							

Numer
stanowiska

Rezultat 2: Warzywa duszone.

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Marchew rozdrobniona w paski						
2	Pomidory rozdrobnione w kostkę						
3	Warzywa nieprzypalone						
4	Warzywa nierozgotowane						
5	Śmietana niezwarzona						
6	Pokrojona w paski cukinia nieobrana ze skóry						

Rezultat 3: Kisiel truskawkowy

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Truskawki w kisielu przetarte						
2	Kisiel o charakterystycznej konsystencji, nie za gęsty, nie za rzadki						
3	Kisiel bez grudek nierozklejonej skrobi						

Numer
stanowiska

Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw								
<i>Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania</i>								
1	Babka z kaszy jęczmiennej podana razem z warzywami duszonymi na talerzach do dania zasadniczego							
2	Do każdej porcji podany widelec i nóż stołowy							
3	Babka z kaszy jęczmiennej niepolana sosem							
4	Kisiel udekorowany miętą							
5	Porcje babki z kaszy jęczmiennej o zbliżonej wielkości							
6	Kisiel truskawkowy podany w kompotierkach na podstawkach							
7	Do kisielu podane łyżeczki							
8	Brzegi talerzy niepobrudzone potrawami							
9	Wyporcjowana babka z kaszy jęczmiennej i warzywa duszone gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)							
10	Wyporcjowany kisiel schłodzony							

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Przebieg procesu produkcji potraw

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 zawiesinę z mąki ziemniaczanej i wody 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