Układ graficzny © CKE 2019

CENTRALNA KOMISJA EGZAMINACYJNA

EGZAMIN POTWIERDZAJĄCY KWALIFIKACJE W ZAWODZIE
Rok 2021
ZASADY OCENIANIA

Arkusz zawiera informacje prawnie chronione do momentu rozpoczęcia egzaminu

Nazwa kwalifikacji: **Sporządzanie potraw i napojów**
Oznaczenie arkusza: **T.06-01-21.06-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: Bliny ziemniaczano-selerowe							
1	Bliny o kształcie okrągłym lub owalnym						
2	Bliny porównywalnej wielkości						
3	Bliny usmażone na jasnozłoty kolor, rumiane						
4	Bliny nienasączone tłuszczem						
Rezultat 2: Sos koperkowy							
1	Sos nie za gęsty, nie za rzadki						
2	Konsystencja sosu jednolita, bez grudek mąki						
3	Konsystencja sosu jednolita, bez „kłaczków” zwarzonej śmietany						
4	W sosie drobno posiekane liście kopru						
5	Liście kopru o zachowanym naturalnym kolorze						
Rezultat 3: Sałatka jarzynowa							
1	Surowce rozdrobnione w drobną kostkę						
2	W sałatce wykorzystane składniki (ugotowane warzywa: marchew, pietruszkę, seler oraz surowe jabłko, konserwowy ogórek, posiekana nać pietruszki)						
3	Składniki sałatki równomiernie wymieszane						
4	Sałatka udekorowana nacią pietruszki						

		Numer stanowiska					
Rezultat 4: Zastawa stołowa do ekspedycji wykonanych potraw							
1	Bliny podane na talerzu płaskim dużym, deserowym lub zakąskowym						
2	Do blinów podany nóż i widelec						
3	Sos podany w sosjerce na podstawce						
4	Sałatka podana na talerzu zakąskowym lub deserowym						
Rezultat 5: Sposób wyporcjowania i wyekspediowania potraw							
1	Porcje blinów porównywalnej wielkości						
2	Bliny ułożone na talerzach w powtarzalny sposób						
3	Porcje sosu porównywalnej wielkości						
4	Porcje sałatki porównywalnej wielkości						
5	Bliny podane gorące lub ciepłe (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						
6	Sos podany gorący lub ciepły (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						
7	Sałatka podana schłodzona (element oceniany po podniesieniu ręki przez zdającego)						

		Numer stanowiska					
Przebieg 1: Przebieg procesu produkcji potraw							
1	Zdający umył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych						
2	Zdający wykorzystał do produkcji sosu grube łodygi kopru						
3	Zdający gotował wywar pod przykryciem						
4	Zdający smażył bliny od rozgrzanego i niedymiącego tłuszczu						
5	Zdający używał rózgi podczas zagęszczenia sosu						
6	Zdający wykorzystał wszystkie podstawowe surowce z receptur						
7	Zdający utrzymywał porządek na stanowisku pracy podczas cyklu produkcyjnego i po zakończeniu zadania						

Egzaminator …… .....

imię i nazwisko *data i czytelny podpis*