



**CENTRALNA
KOMISJA
EGZAMINACYJNA**

**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.06-01-20.01-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 <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, przekaz 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 ziemniaków i mięsa

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Plastry ziemniaków nierozgotowane						
2	Plastry ziemniaków niesurowe						
3	Marchew rozdrobniona w grube wiórki						
4	Plastry ziemniaków porównywalnej wielkości						
5	Zapiekanka nieprzypalona						
6	Zapiekanka dosolona, nie za słona						
7	Zapiekanka doprawiona, nie za pikantna						

Rezultat 2. Kapusta duszona z pieczarkami

Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania

1	Kapusta drobno poszatkowana						
2	Pieczarki rozdrobnione w półplastry						
3	Cebula pokrojona w drobną kostkę						
4	Szczypiorek posiekany						
5	Boczek pokrojony w kostkę						
6	Kapusta duszona z pieczarkami dosolona, nie za słona						
7	Kapusta duszona niepodpływająca sokiem (odparowana)						

Numer
stanowiska

Rezultat 3. Dip koperkowy*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Struktura dipu jednorodna						
2	Dip dosolony, nie za słony						
3	W dipie koperek drobno pokrojony						

Rezultat 4. Sposób wyporcjowania i wyeksponowania potraw*Uwaga! Oceny rezultatu należy dokonać po zakończeniu zadania*

1	Zapiekanka z ziemniaków i mięsa podana na talerzu do dania zasadniczego						
2	Do każdej porcji podany nóż i widelec						
3	Kapusta duszona z pieczarkami podana razem z zapiekanką na jednym talerzu						
4	Wyeksponowane porcje zapiekanki z kapustą porównywalnej wielkości						
5	Dip koperkowy wyporcjowany w dwóch miseczkach na podstawkach						
6	Brzegi naczyń niepobrudzone potrawą						
7	Każda porcja zapiekanki udekorowana w powtarzalny sposób natką pietruszki						
8	Podana zapiekanka oraz kapusta gorąca lub ciepła (element oceniany po poniesieniu ręki przez zdającego)						

Numer
stanowiska

Przebieg 1. Przebieg procesu produkcji potraw

Zdający:

1	wykonał obróbkę wstępną pieczarek							
2	gotował plastry ziemniaków od wrzącej wody							
3	kontrolował smak masy mięsnej zgodnie z zasadami higieny							
4	mył ręce przed przystąpieniem do pracy i w sytuacjach koniecznych							
5	rozdrabniał cebulę na zielonej desce							
6	utrzymywał porządek na stanowisku, nie dopuścił do zetknięcia się półproduktów i gotowych potraw z odpadami							
7	wykorzystał wszystkie surowce z receptur i nie wyrzucał ich do odpadów							
8	obsługiwał urządzenia zgodnie z instrukcją bhp, p.poż., zakręcał wodę i wyłączał palniki kuchenki, gdy z nich nie korzystał							
9	uporządkował stanowisko pracy po wykonaniu zadania							

Egzaminator

imię i nazwisko

.....

data i czytelny podpis